

TACNA, EL SABOR DE LA PATRIA

Isabel Álvarez Novoa

TACNA, EL SABOR DE LA PATRIA

Isabel Álvarez Novoa



Pat.
2019









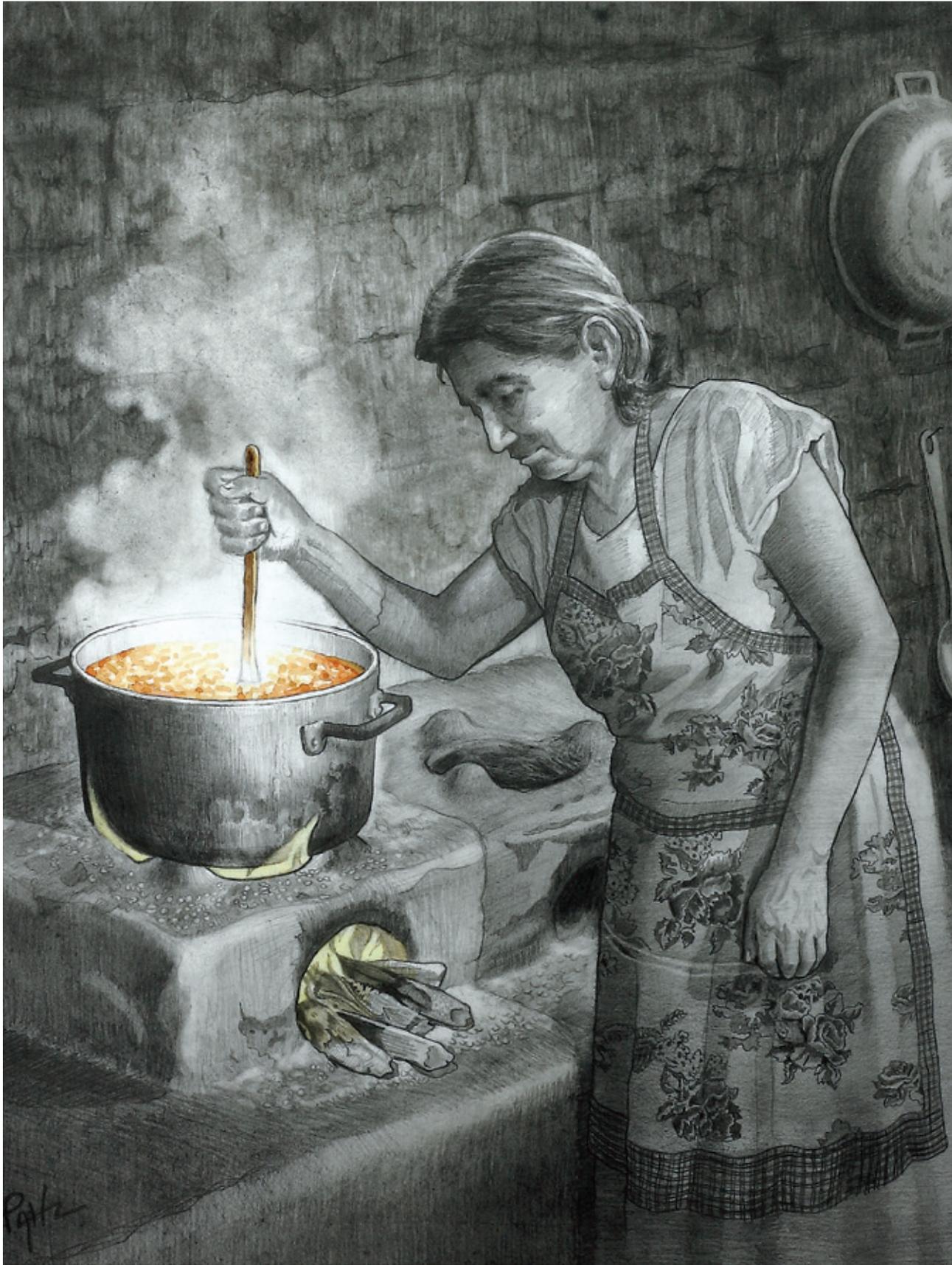


Ilustración: Pedro Huaylla

TACNA, EL SABOR DE LA PATRIA

Isabel Álvarez Novoa
Lima, 2022

TACNA, EL SABOR DE LA PATRIA

Isabel Álvarez Novoa

© Isabel Álvarez Novoa

© Universidad de San Martín de Porres – Fondo Editorial

Fondo Editorial USMP

Jr. Las Calandrias 151-291, Lima 43, Perú

Teléfono: (511) 362-0064 Anexo 3262

Correo electrónico: fondoeditorial@usmp.pe

Página web: www.usmp.edu.pe

Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología

Av. Tomás Marsano 242-246, Lima 34, Perú

Teléfono: (511) 513-6300

Arte y diagramación

René Sánchez Amaya

Cynthia Huamán Toledo

Fotografías de platos

Jesús Cáceres Obregón

 @RuahFilm

Geraldine Martínez

Fotografías interiores

Jesús Cáceres Obregón (pp. 36-37 y 156-157)

María del Carmen Murias (pp. 64-65)

Jorge Sotelo (pp. 354-355).

Ilustraciones

Pedro Huaylla Zapaylle

 @pedro_huaylla_zapaylle

Iconografía

Petroglifos de Miculla

Dirección editorial

Jorge Luján López

Edición

 FÁBRICA DE
CONTENIDOS

www.fdcontenidos.com

Primera edición

Mayo del 2022

Tiraje

1000 ejemplares

Impreso en el Perú

Tarea – Asociación Gráfica Educativa

Pj. Maria Auxiliadora N.º 156, Breña

Lima, Perú

www.tareagrafica.com

Mayo del 2022

Reservados todos los derechos. Queda prohibida, sin la autorización escrita de los titulares del Copyright, bajo las sanciones establecidas en la ley, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento, incluidos reprografía y el tratamiento informático.

ISBN: 978-612-4460-39-5

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N°: 2021-13609

ÍNDICE

Presentación	18
Preámbulo	19
Prólogo	20
Dedicatoria	21

AGRADECIMIENTOS **22**

<i>In memoriam</i> Víctor Lazabara	25
Homenaje a Nora de Pachía y sus choclos	26

INTRODUCCIÓN **28**

Tacna en el imaginario de Lima	29
Desde 1929: siempre el 28 de agosto	30
La procesión de la bandera y sus imaginarios	31
28 de julio de 1901, avanzó la bandera siempre en silencio, siempre majestuosa	32
Cocinas de (sin) frontera	33
Cocinas compartidas	34

CAPÍTULO I

HISTORIA Y ORÍGENES DE TACNA **37**

1.1. HISTORIA **38**

Etimología de Tacna	40
Época de caza, pesca y recolección	40
Los uros, una etnia antigua	40
Los hombres de mar: camanchacos o changos	41
Cultura Tiahuanaco	41
Miculla, los petroglifos más extensos de América del Sur	42
Representaciones zoomorfas y fitomorfas	42
Función de los petroglifos	43
Influencia aimara	43
Llacta de Pachía	43
Expansión incaica (1438-1532)	44
Ayllus durante el Tahuantinsuyo	44
Lenguas	44
El nombre de San Pedro de Túcana en la Colonia	44
El ataque de los changos al navío Sanct Pedro	44
Institución de la encomienda	45
Encomienda de Tacna	45
Reducciones indígenas	45
La reducción de San Pedro de Túcana	46
Los uros durante la Colonia	46
Corregimiento de Arica	46
Provincia eclesiástica de Arica	47
Cajas reales	47
Intendencias	48
Desarrollo económico de Tacna	48

Francisco de Zela y el primer grito de libertad	48
Derrota de la rebelión	49
Rebelión de Enrique Paillardelle	49
Demarcación territorial de Tacna en la República	49
Tacna, Ciudad Heroica	50
Departamento Litoral de Tacna	50
Invasión boliviana	50
Tacna, Moquegua, Arica y Tarapacá	50
El Ejército del Sur y la guerra con Chile	51
Batalla de Tarapacá	51
Batalla de Tacna o del Alto de la Alianza	51
Guerrillas tacneñas	52
Batalla de Arica	52
El Tratado de Ancón	53
Campeños y señores durante el cautiverio	53
Inmigrantes italianos	53
Colonia italiana en Tacna durante la guerra	54
Desborde popular	54
Tacna, Arica y Tarapacá: una sola tierra, un solo corazón	55
"Grau es el único nombre capaz de unir a los peruanos". "Grau es el alma del Perú"	56

1.2. TACNEÑAS **58**

Presencia de la mujer en la historia de Tacna 59

1.2.1. Mujeres de batalla **60**

Mujeres en la guerra con Chile 60

Catalina Buendía de Pecho 60

Fue llamada como el nombre del cerro: Dolores 60

Hortensia Ceballos de Ruiz 60

Clara Enríquez de Pobeda 60

Olga Grohmann de Basadre 60

Alcira Zapata 61

Candelaria Guevara 61

Perfecta Heredia 61

Eloísa MacLean de Nugent 61

Cristina Carbajal de Vidal 61

Zoila Isabel Cáceres Barreda 61

Petronila Gonzales 61

1.2.2. Mujeres artistas **62**

Carolina Freyre de Jaimes 62

Sara Neuhaus de Ledgard 62

Ángela Hernández de Simpson 62

Carmen Caferata de Benavides Freyre 62

Leontina Laura Marín 62

Lucía Otilia Soto Santa María, historia de vida: la patria en el cuerpo 62

CAPÍTULO II

BIODIVERSIDAD **65**

2.1. TERRITORIO **66**

Concepto de biodiversidad	67
Geología y geografía	68
Tacna es una estrecha franja costera abrazada por los Andes	69
Grandes conjuntos espaciales de Tacna	70
Zona de relieve andino	70
Zona desértica	70
¿Cómo afecta el desierto en los ecosistemas?	70
Recorrido de las aguas superficiales que alimentan a Tacna	71
Humedales de Ite, de los más grandes de Sudamérica	72
2.2. RÍOS	74
Principales lagos y ríos de Tacna	75
Crustáceos	75
Camarón de río <i>Cryphiops caementarius Palaemonidae</i> y cangrejo de río <i>Pseudothelphusa chilensis</i>	75
Camarón cholo	76
Camarón chiriro	76
Camarón criollo	76
Chiriro y cholo, ¿la misma variedad?	76
Vacío de información científica especializada	76
Murmunta, cushuro o nostoc. Nostocaceae	77
Llaita o lechuga de río	77
Llachu	77
2.3. MAR	78
La importancia del mar en Tacna	79
Corriente peruana o de Humboldt	79
El mar peruano reúne lo mejor de dos mundos naturales	80
Corriente de El Niño	80
Zona de convergencia entre dos corrientes	80
Diferencias con las especies marinas de Chile	81
Características y diferencias entre el litoral norte y sur	81
Impactos negativos de la corriente de El Niño	82
Impactos positivos de la corriente de El Niño	82
Fosa marina: aspectos geomorfológicos	82
Fosa meridional	82
Dorsal oceánica o dorsal de Nasca	83
Playas	83
Especies marinas del sur: Tacna y Moquegua	84
2.3.1. Algas marinas	85
Algas marinas comestibles más conocidas	85
Yuyo	85
Cochayuyo	85
Lechuga de mar	86
2.3.2. Moluscos	86
Calamar	86
Pota	86
Pulpo	87
Piure	87
2.3.3. Equinodermos	87
Erizo verde	87
2.3.4. Crustáceos marinos	87

Cangrejo violáceo	87
Jaiba peluda	87
Cangrejo peludo	87
2.3.5. Peces	88
Cojinova	88
Jurel	88
Caballa	88
Lisas	88
Lisa voladora	88
Propiedades físico-organolépticas de las lisas	89
Pejerrey	89
Corvina	89
Especies de valor comercial	89
Causas de la desaparición de la sardina <i>Sardinops sagax sagax</i> . Clupeidae	90
2.4. SAL	92
Sal de Puite	93
Sal de La Vituña	94
Sal de Hospicio	94
2.5. CULTIVOS	96
2.5.1. Zapallos	97
Origen de las <i>Cucurbita maxima</i>	97
Variedades	97
Valor nutricional	98
Tacna, tierra ideal y bendita para zapallos	99
Zapallo de planta	100
El agricultor y el zapallo de planta	100
Zapallo negro o gallinazo	100
Zapallo blanco o zapallo bebé	101
Zapallo de carga	101
Zapallo de carga y zapallo crespo	101
Un señor zapallo: zapallo crespo o camanejo	101
De carga, pero cremoso	101
Como yema de huevo	101
Zapallo crespo	102
Pata de elefante	102
Loche, el único zapallo saborizante en el mundo	102
El loche más rico nace de un esqueje	102
Necesidad de la preservación de la diversidad de zapallos	103
El zapallo de planta va desapareciendo	103
Recuperación del zapallo de planta	103
Tarata, falta agua para sembrar zapallos	103
El zapallo y el mercado de exportación	104
2.5.2. Orégano	104
El oro verde de Tacna: <i>Origanum</i>	104
Orégano de Tacna	104
Quebradas andinas: calurosas de día, frías de noche	104
Camilaca: centro de propagación	105
¿Qué tipo de análisis físico-químicos se realizan para el orégano?	105
A mayor altitud, mayor concentración de aceites esenciales	105

Producción de orégano	106
Sobre sus usos y valor	107
2.5.3. Olivo	108
La llegada del olivo al Perú	108
Orígenes del cultivo del olivo según COI	110
Ite, cuna de la oliva en Tacna	110
Inicios de La Yarada	111
Características agroecológicas de La Yarada	112
Acuífero en La Yarada y Los Palos: el agua de mar avanza	112
¿Y el agua para la agricultura?	112
Soluciones	113
Aceituna de mesa de La Yarada	113
Aceituna u oliva	113
Variedades de oliva en el Perú	113
Caracterizaciones de las variedades de olivas	114
Variedad criolla	114
Maduración de la oliva	115
Aceituna verde	115
Aceite de aceitunas verdes	115
El cambio de color de la oliva: mulateando	116
Aceituna negra, madura o botija	116
Características organolépticas de la aceituna de botija	117
Aceitunas del tamaño de un huevo de gallina	117
Aceituna seca o deshidratada	117
Denominación de origen de la aceituna de mesa tacneña	118
Aceite de oliva virgen de aceituna criolla	119
Cualidades sensoriales del aceite de oliva virgen	119
¿Por qué amarga y pica?	119
Demanda de la variedad manzanilla en el mercado internacional	120
Oliva tacneña, reto para los cocineros	121
2.5.4. Ají	122
Uchu, huayka y ají	122
Mitos y usos rituales	122
Perú: origen del ají	123
Especies de ají en el Perú	123
Producción de Tacna	124
Ají colorado	125
Ite, zona productora de ajíes	125
Ají amarillo, mirasol o verde	127
Ají páprika en Ite	127
Páprika compite con el ají colorado	127
Ajíes de Candarave	128
Ají panca	128
2.5.5. Maíz	129
Zara, sara o maíz	129
Razas de maíz	129
Variedades de maíz en Tacna	129
Maíz coruca en la provincia de Sama	129
Maíz coruca y maíz choclero relacionados	130
Maíz Pachía, dulce como guagua	130
Maíz Pachía, subraza del maíz arequipeño	131

Maíz Pachía y el pastel de choclo	131
Raza Altiplano	131
Varietades de la provincia de Tarata: Altiplano	131
Varietades de la provincia de Candarave: Altiplano	131
Preservar la variabilidad en la diversidad	132
Maíz amarillo	132
Maíz amiláceo	132
Pito en Tacna	132
Tarapacá: ¿raza piricincó coróico?	132
Origen de raza piricincó	133
Desde la Amazonía a la Costa	133
2.5.6. Frejol	134
Dos centros de domesticación: Mesoamérica y los Andes	134
Frejol, frijol, poroto, judía...	134
2.5.7. Otros cultivos	135
Diversidad de cultivos	135
Especies en peligro de extinción	135
2.5.8. Otras frutas	135
Guaba	135
Damasco o albaricoque	135
Guayabo o manzana	136
Guayaba morada	136
Guayaba rosada	136
Pepino dulce, cachun o cachuma	136
Frutales y virreinato	136
2.5.9. Insumos elaborados	137
Queso de Palca	137
Cachuchuña	137
Chuchoca	137
Chuño	137
Cordero de Candarave	138
2.5.10. Insumos silvestres	138
Paico	138
Mastuerzo	138
Ayrampu	138
Sancayo	138
Pitahaya	139
Achira	139
Achakana	139
Ausencia del cultivo de algodón	139
2.5.11. Vino y pisco	139
La uva y sus variedades	139
Origen de la vid en Tacna	141
Valles viticultores iniciales: Ilabaya, Locumba y Sama, el valle viejo de Tacna	143
Prohibición de la producción de vino en el Perú (s. XVI)	144
El prodigioso valle de Locumba: el valle de Cinto y los Ward	144
Pisco en Tacna	146
Vendimia tacneña: fiesta de la uva y del vino, 1936	148
La Once: pisco, queso, rosquilla y aceituna. ¡Qué delicia!	148
Tacna sour	149
Producción actual de uva en Tacna	150

Maridaje cultural: vino seco de chacra y picante	150
Juan Gonzalo Rose y el vino	150
Problemática en general de la industria	151
Macerado de damasco	152
2.5.12. Fundos y bodegas	152
Bodega Cuneo	152
Bodega El Parrón	153
Bodega Bartesaghi	153
Fundo El Carmen	153
Bodega Carabantes	154
Bodega Pelipor	154
Fundo Don Miguel	154
Bodega Castillo de Capanique	154

CAPÍTULO III

RECETARIO DE TACNA **157**

3.1. SABOR **158**

Importancia de las recetas	159
Panorámica de platos	159
Experiencia, memoria y tradición	159
Historia y memoria del sabor	160
Arturo Jiménez Borja: <i>Mi tía tocaba en el piano “Mi patria y mi bandera”</i>	161
Luis Cavagnaro Orellana: <i>Tacna es el rostro de la patria</i>	161
Fredy Gambetta Uría: <i>El picante es para los tacneños como su madre</i>	161

3.2. RECETAS DE LA PROVINCIA DE TACNA **162**

Panorámica de platos	163
<i>Entradas</i>	
Zapallo de carga con aceituna	174
Camarón sancochado	175
Torrejas de camarón	177
Cebiches de Tacna	178
Cebiche de erizo	179
Cebiche de camarones	181
Tamal	182
Choclo con queso	183
<i>Sopas</i>	
Cazuela tacneña	184
Patasca tacneña	186
Chupe de camarones	188
Chupe sameño	189
Caldo blanco	191
Menestrón a la tacneña	193
<i>Fondos</i>	
Picante a la tacneña	195
Carbonada	201
Fritanga	203
Zapallo relleno	204

Charquicán	206
Parrillada de cordero	210
Arroz colorado o arroz del carrilano	212
Picante de camarón	213
Arrimado de repollo	214
Porotos con riendas	215
<i>Dulces</i>	
Pastel de choclo	217
Melcocha	219
Corbatitas	221
Condesas	222
Alfajorcitos de maicena	223
Humitas dulces	225
Leche nevada	227
<i>Panadería</i>	
Marraqueta	229
Sopaipilla	230
Empanadas	232
Empanadas de queso	232
Pan de Pascua o panetón tacneño	235
Bizcocho	236
<i>Bebidas</i>	
Tacna sour	237
Coctel de durazno	238
Ponche de Pachía	239

3.3. RECETAS DE LA PROVINCIA DE JORGE BASADRE **242**

Panorámica de platos	243
<i>Entradas</i>	
Cebiche de camarones	248
Salchichas	249
Picadillo de cebolla	250
<i>Sopas</i>	
Cazuela de gallina	251
Chairo	253
Puchero	254
<i>Fondos</i>	
Chicharrón de chancho	256
Parrillada	257
Cabeza de res	258
Arroz amarillo o de camarón	259
Caigua rellena	260
Torrejas de queso	261
<i>Dulces</i>	
Maicillos	262
Rosquitas	263
Sango de trigo	265
Dulce de membrillo	266
Dulce de cuaresmillo	268
Dulce de tomate	269
<i>Panes</i>	

Bollo	270
Mestiza	272
<i>Bebidas</i>	
Chicha blanca	273
Chicha de Chiipe	274

3.4. RECETAS DE LA PROVINCIA DE TARATA 276

Panorámica de platos	277
----------------------	-----

Entradas

Cuscús	284
Phiri	286
Morcilla o relleno	288

Sopas

Caldo de chuchoca	289
Caldo de llaita con lacayote	290
Sopa tarateña	291
Caldo de quinua	292

Fondos

Chicharrón de Tarata	293
Chicharrón de grasa	294
Picante de achacana	295
Merienda	296
Picante de guata	297
Picante de chuchoca	300
Segundo de chuchoca	301
Fritanga	302
Arroz amarillo con pera	303
Papa con aderezo	304
Ensalada de lacayote	305
Asado	306
Carbonada	307
Picante de calabaza	308

Dulces

Maicillos	309
Dulce de membrillo	310
Mazamorra de quinua	311
Mazamorra de maíz amarillo	312

Bebidas

Chicha	313
Chicha blanca	316
Chicha de jora	317
Chicha de maíz	319

3.5. RECETAS DE LA PROVINCIA DE CANDARAVE 320

Panorámica de platos	321
----------------------	-----

Entradas

Soltero de queso	328
Cebiche de trucha	329
Pan de gallo	330

Sopas

Chichirangá o sopa de mosquito	332
--------------------------------	-----

Cazuela de cordero	333
Chupe de viernes	334
Chairo	335
<i>Fondos</i>	
La paruja	336
Watia	337
Picante de chuchoca o plato del campesino	338
Picante de cuy	339
Cuy relleno	340
Revuelto de habas	341
<i>Dulces</i>	
Api	342
Champuz de leche	343
Frangollo de trigo	344
Natilla	345
Raspadilla de airampo	346
Mermelada de zapallo	347
Manjar de zapallo	348
<i>Panes</i>	
Maicillos	349
Pan de maíz	350
<i>Bebidas</i>	
Chicha de maíz	351

CAPÍTULO IV

RECOMENDACIONES PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN 355

4.1. PROPUESTAS 356

Introducción	357
Protección del medio ambiente y preservación de su biodiversidad	357
Preservación y desarrollo de su cultura culinaria: experiencia gastronómica y experiencia cultural	359
Educación y formación de cocineros	360
Situación y oferta gastronómica de los restaurantes	362

4.2. CALENDARIO GASTRONÓMICO 364

Calendario gastronómico de festividades	365
---	-----

BIBLIOGRAFÍA 366

PRESENTACIÓN

En 1992, la Escuela Profesional de Turismo y Hotelería de la Universidad de San Martín de Porres organizó un encuentro precursor, en el que reunió a un conjunto de profesionales, especialistas e investigadores, para tratar el tema de la cocina y la cultura en el Perú, desde una perspectiva académica e interdisciplinaria. Casi treinta años después y con un legado de 110 libros publicados como resultado de dichas investigaciones, este esfuerzo sin parangón en el mundo, constituye hoy en día la columna vertebral del conocimiento sobre el patrimonio gastronómico peruano, y es la fuente de referencia obligatoria para los profesionales, investigadores, docentes, estudiantes y público en general interesado en la gastronomía peruana.

Una de las líneas de investigación que representa un especial aporte a la revalorización de la gastronomía peruana es la de cocinas regionales, área en la que ha sido fundamental la presencia y el trabajo de Isabel Álvarez Novoa, socióloga e investigadora de la Escuela Profesional de Turismo y Hotelería de la USMP.

A esta labor académica y editorial se suma ahora *Tacna, el sabor de la Patria*, libro que refleja de manera extraordinaria el enfoque multidimensional e interdisciplinario que ha caracterizado a las investigaciones sobre gastronomía peruana de la USMP desde sus inicios, y que resalta el rol trascendental de la mujer y la familia tacneña. En efecto, solo desde una perspectiva que incluye disciplinas distintas, como la antropología, la historia, la geografía, la geología y la biología, es posible comprender un fenómeno tan diverso y complejo como la cocina de Tacna y, por extensión, la de todo el Perú.

El libro incluye, además de este amplio estudio, ochenta recetas tradicionales de las cuatro provincias de Tacna (Jorge Basadre, Candarave, Tarata y Tacna), donde cada una es una síntesis de su propia configuración geográfica, devenir histórico y desarrollo cultural colectivo.

Con esta entrega, que se hace posible gracias al invaluable concurso de Southern Perú, y que se produce en el marco del Bicentenario de la Independencia del Perú, la Universidad de San Martín de Porres celebra esta fecha tan significativa e importante, rindiéndole homenaje a una región que es bastión histórico de patriotismo y a un pueblo que es símbolo de heroicidad.

¡Viva el Perú! ¡Viva Tacna!

Amybel Sánchez de Walther
Decana
Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología
Universidad de San Martín de Porres

PREÁMBULO

En Southern Perú nos sentimos complacidos de formar parte de la historia del sur del país y siempre hemos estado comprometidos en colaborar con el progreso y desarrollo de las comunidades. En ese contexto, presentamos con orgullo esta publicación, *Tacna, el sabor de la Patria*, como un homenaje a nuestra Ciudad Heroica.

Este libro es una exhaustiva investigación multidisciplinaria sobre la cocina tacneña para una completa comprensión de la región. Porque en la alimentación está relacionada la geografía, la historia, la cultura, la economía, la creatividad... y hasta la resistencia de un lugar y su gente.

Desde que conocimos esta obra, tuvimos el interés de participar y colaborar con su autora, Isabel Álvarez Novoa, cocinera, empresaria, investigadora e incansable promotora de las cocinas regionales. Responsable de que las picanterías y chicherías sean declaradas Patrimonio Cultural de la Nación, embajadora de la marca Perú y actual viceministra de Turismo del Mincetur.

Estamos seguros de que esta publicación marca el futuro de cualquier próxima investigación gastronómica en el país. Como herederos de una provechosa biodiversidad y país multicultural que somos, cocinar va más allá de la receta, es una mejor forma de entender la historia e identidad de nuestro país.

Tacna siempre ha sido bastión de patriotismo, símbolo de resiliencia y heroicidad. Por ello, recordando el Bicentenario, Southern Perú se complace en presentar esta publicación tal como se merece, a la altura de su valía y cocina, porque Tacna solo puede saber a Patria, al Perú diverso, al Perú que crece y al Perú que avanza en armonía.

Southern Perú

PRÓLOGO

El amor, el cariño y la identidad no se expresan solo con palabras, se viven permanentemente, se divulgan, se hacen carne y se vuelven realidad.

Por eso, cuando veo plasmada la obra de la socióloga y gran experta en la cocina peruana Isabel Álvarez Novoa, no puedo sino manifestar que este libro es una demostración de este dicho tan certero como oportuno: *el amor se plasma en obras, no solo en buenos propósitos*. Sobre todo, cuando las cosas se hacen con solvencia y responsabilidad. Soy testigo –y tengo esa suerte, además, por mi gran amistad con Isabel– de haber visto cómo ha nacido esta idea y cómo se ha ido plasmando con gran devoción –porque no hay otra palabra que refleje mejor toda labor que ella realiza– esta investigación de cada uno de los fenómenos que conforma la gastronomía del extremo sur del Perú; porque aquí, en nuestra entrañable Tacna, la historia lo abarca todo, y la gastronomía es parte de esa historia. Ella se ha tomado el trabajo de engarzar finamente, como lo hace un orfebre, todos los vectores de la realidad desde un enfoque multidisciplinario e interdisciplinario, tomando ese fundamento desde donde gravita el fuego de sus emociones y entrega más ligadas a la patria, resaltando el sustento de todo aquello que hace posible la región de Tacna, su espacio, biodiversidad, historia, personajes, los cultivadores originales, las influencias que arribaron con productos foráneos y a través de personas de otras latitudes para formar el continente étnico que ahora es Tacna. Al final, todo se refleja en la comida y en la bebida.

Este libro que Isabel ha trabajado con tanta devoción –repito con insistencia esta palabra–, reconstruye y preserva para Tacna y los tacneños, ese legado y patrimonio fundamental que es un modo de alimentarse, un modo de subsistir, un modo de mostrar un aspecto fundamental de su vida e inspiración, que se expresa y ratifica, además, en el nombre de este libro que concibió en sus entrañas y entregó a la vida como un ser que nutrió con sus propias emociones maternas: *Tacna, el sabor de la Patria*, porque la cocina (eso lo sabemos todos) no solo define una identidad, sino que ella es la identidad misma, y siendo Tacna bastión de peruanidad, este libro adquiere la impronta de ser *el libro* de nuestros sentimientos patrios. Por eso, Isabel ya es parte del ser de Tacna. Se lo ha ganado con esta entrega y obsequio que nos regala en esta publicación tan rica en contenidos y tan prolija, laboriosa y limpia editorialmente.

Gracias, Isabel, por este regalo a Tacna, que va a marcar una época en la historia de la cocina de Tacna, el Perú y, por supuesto, América.

Dr. Luis Cavañaro Orellana
Historiador tacneño

DEDICATORIA

Al insigne y entrañable amauta, el historiador tacneño Luis Cavagnaro, por su inmenso amor a la patria y su esfuerzo en la recuperación de la memoria histórica de Tacna, cuya resistencia, tomando los versos del poeta del cautiverio Federico Barreto, disipó de las tinieblas del olvido y la levantó envuelta en nuestra bandera. Su obra escrita con esa convencida fe en el porvenir de nuestro país inspiró nuestra entrega en este libro.

AGRADECIMIENTOS

Con profundo respeto queremos expresar nuestra más sentida y sincera gratitud al ex Decano de la Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología de la Universidad de San Martín de Porres, reverendo padre Johan Leuridan Huys, por su comprensión y aceptación a la propuesta para desarrollar la investigación sobre la cocina de Tacna y lo que ella significa para la identidad peruana. Tacna se lo agradece muy sentidamente. Asimismo, un agradecimiento especial a la actual Decana de la facultad, Dra. Amybel Sánchez de Walther, por su gestión y compromiso en esta presente publicación.

Mi gratitud sincera a los amigos y a todos los profesionales que en el desarrollo de esta investigación sobre la cocina de la región de Tacna y todas sus provincias, han contribuido con sus conocimientos desde sus diferentes especialidades, a las horas dedicadas para nutrir y hacer realidad este entrañable libro, con información, referencias, charlas, experiencias, evocaciones y aportes significativos que constituyen la solidez en la rigurosidad de la investigación y el cariño manifestado en estas páginas; amigos sin los cuales este libro no hubiera podido encontrar el cauce definitivo para llegar a esa desembocadura que es finalmente el lector.

EN LA PROVINCIA DE TACNA

En principio mi agradecimiento al entrañable y ejemplar historiador tacneño, personalidad meritoria de la cultura peruana doctor Luis Cavagnaro Orellana; igual mi gratitud al recordado periodista, historiador, luchador social y director de teatro José Giglio Varas; al cronista Fredy Gambetta Uría, reconocido como 'el cronista de Tacna' por sus relatos y vivencias tan sentidas y también personalidad meritoria de la cultura peruana.

A Jesús Gordillo Begazo, arqueólogo, por la orientación que nos brindó en su gran conocimiento sobre Miculla y su arte rupestre; a Luz Marina Ramírez de Gordillo, arqueóloga, por su aporte en el conocimiento de las vestimentas prehispánicas en la región Tacna; a Christian Riveros, investigador, por su apoyo y conocimiento. A Gianfranco Vargas Flores, especialista del fruto del olivo, quien ha compartido la importante investigación realizada sobre la oliva, historia y desarrollo en las zonas productoras de Tacna, y que forma parte del estudio mayor en las que se incluyen todas las zonas olivereras del Perú, investigación posible con el generoso auspicio y dirección de la Universidad de San Martín de Porres. A Martha Gallegos Arata, ingeniera de industrias alimentarias de la Universidad Privada de Tacna, mi gratitud siempre.

Al cocinero y maestro Miguel Ángel Vega, miembro fundador del Patronato Gastronómico de Tacna, por su conocimiento y consejos culinarios; a Natalia Soto, cocinera y responsable de la dirección del tradicional y emblemático restaurante *El Cacique*, a sus recetas compartidas, su apoyo y generosa mesa siempre servida; al recordado Hermógenes Basurco y su hija Delia Basurco, a ambos por compartir costumbres, referencias de recetas tradicionales e insumos; a la señora Patricia Vargas de Franco, gran cocinera de recetas tacneñas, a su gran picante a la tacneña; a la señora Bertha Vargas de Mantegazza†, repostera muy apreciada que deja un legado de memoria en sus recetas tradicionales, como la leche nevada; a la señora Armandina Calderón, panadera del distrito de Gregorio Albarracín, con su muy querido pan marraqueta. Al empresario pisquero César Chiarella, productor, gran defensor y difusor apasionado del pisco, por su generoso apoyo.

A Eliana Núñez Revilla, promotora cultural e integrante fundadora del Patronato Gastronómico de Tacna, a su entrega y amor a su tierra, por atender generosamente mi llamado todas las veces que requerí de su apoyo; a Milagros Pimentel, ceramista y artista plástica, quien volcó su gran talento y amor a su tierra en los bellos ceramios que recreó y que han sido el escenario también de parte del diseño del presente libro; a Jesús Cáceres, productor audiovisual y fotógrafo, por su excelente trabajo en las fotografías de platos tacneños. Al ex alcalde de la ciudad de Tacna, Luis Torres Robledo, agradecemos su disposición siempre de apoyo; al Rvdo. Padre Ernesto De Bernardi Rossi, por compartir su conocimiento y sus experiencias generosas en los pueblos de Tacna; a Teresa Fuentes Olivares y a su madre Bertha Olivares Maldonado Vda. de Fuentes; a los hermanos Tomás y Marcelino Quispe, por su conocimiento y experiencias tan vitales sobre los camarones del río Sama; a Juan Corbacho, en el distrito de Sama; al gran Hotel Tacna por su hospedaje en el año 2008 y al Hotel Casa Andina también por su hospedaje generoso, a su gerente general Juan Stoessel, mi agradecimiento sincero.

Nuestras felicitaciones a la señora Yonny Albarracín, cocinera y gran cono- cedora de la tradición tacneña, y al cocinero Mauricio Mello, autores de la importante publica- ción de cocina tacneña tradicional, *Al pie del fogón*.

A la memoria de doña Lucía Otilia Soto, quien confeccionó con su madre y abuela la bandera patria en la época del cautiverio y que, para que no le fuese arrebatada, llevé consigo la bandera protegida y oculta en su cuerpo.

Mi agradecimiento a la esposa de Víctor Lazabara, Amparo Salas Jiménez, por su paciente espera para ver la publicación del cual Víctor es parte, e igual a su hijo Nicolás Lazabara Salas, quien siempre apoyó a su padre en esta investigación.

EN LA PROVINCIA DE JORGE BASADRE A Javier Flores y a Domitila; en el distrito de Ilabaya, a Rolando Rojas, a Christian Riveros Arteaga, responsable del Proyecto Turístico Ecológico de Ilabaya; a Cristina y a Cecilia, del distrito de Locumba, y al consejo del distrito de Ite en el año 2012.

EN LA PROVINCIA DE TARATA A María Otilia Ochoa de Copaja, y demás señoras que laboran en el merca- do de Tarata; a Vianet Chambilla Hano del distrito de Susapaya; a Kareen Ríos Valdez, responsable de la oficina de Turismo del Municipio de Tarata; a las señoras que ofrecen comidas en el mercado de abastos del distrito de Ticaco; a Ignacia e Inés, quienes com- partieron la receta de picante de achakana, en el distrito de Sitajara; a las señoras del Comedor de Estique Pueblo, quienes compartieron las recetas del caldo de llaita con lacayote y pire, en el distrito de Estique Pueblo; y a Anastasio Mamani y Ciruela Santa Rosa, en el distrito de Hé- roes Albarracín, Chucatamani, quienes nos proporcionaron algunas recetas.

EN LA PROVINCIA DE CANDARAVE Nuestro agradecimiento al ingeniero agrónomo Juan Briones Castañeda, a Juan Alvarado y a Domitila Eutrócima Ayala Yufra, y a las señoras cocineras preservadoras de la tradición participantes en el Cuarto Festival del Ají en el distrito de Curiba- ya, en el año 2007.

EN LA CIUDAD DE LIMA A los ingenieros agrónomos de la Universidad Nacional Agraria La Molina, al ingeniero Ricardo Sevilla Panizo, especialista en filogenética, a su gran y

generoso conocimiento sobre el maíz; al ingeniero Miguel Holle, agrónomo e investigador en filogenética y sistemas de producción, por su aporte en el conocimiento de los *Capsicum*; al ingeniero agrónomo Roberto Ugás Carro, especialista en olericultura, a su aporte en el conocimientos de los zapallos y de hortalizas en general; al geólogo Carlos Suarez Dagnino, mi agradecimiento profundo por su paciencia en la enseñanza de todo lo que debíamos saber sobre geología de Tacna, para el conocimiento de su realidad geográfica y la biodiversidad que la caracteriza, el agua, como recurso fundamental de la región; al doctor Juan Carlos Paredes Izquierdo, Director del Instituto de Investigación, Escuela de Turismo y Hotelería de la USMP, agradezco su permanente y siempre oportuna y generosa orientación; a Cristóbal Noriega Cardó, miembro de investigación de la USMP, ingeniero pesquero y de alimentos, por su aporte de conocimientos sobre el mar peruano; al cocinero Víctor Santa María, pucallpeño, por su apoyo en el inicio en el ordenamiento de las recetas; a Alicia Huamantínco Araujo, geógrafa sanmarquina, por su orientación en el conocimiento del espacio tacneño; a Ernesto Pajares, historiador; igualmente al antropólogo Hernán Cornejo Velásquez; a Eduardo Vásquez, historiador; al enólogo Edwin Landeo; a Yahaira Solís, por sus coordinaciones; a los antropólogos –ambos investigadores de nuestras cocinas regionales de la Universidad San Martín de Porres–, Ronald Arquíñigo Vidal, cuya sensibilidad y compromiso con Tacna y a su apoyo atento en la revisión de textos, y a George Yuri Cayllahua Muñoz, antropólogo arequipeño, mi inmensa gratitud a su comprometido apoyo, que desde la partida de Víctor Lazabara dio continuidad en terreno esta investigación, con la profundidad que Tacna merece, y cuyo objetivo nos planteamos desde el inicio conjuntamente con Víctor Lazabara, y que, segura estoy, que donde él se encuentre estará de acuerdo con todo lo que aquí expreso, como feliz estará que este libro por el amor que esta tierra nuestra y su historia me inspira, se llame: *Tacna, el sabor de la Patria*.

A Agustín Buitrón Baca, responsable del Área Hotelera del Instituto de Alta Cocina y gastronomía de la USMP; Oscar Chambi Echegaray, jefe del Taller de Fotografía de la Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología de la USMP; Karla Geraldine Martínez García, fotógrafa del Taller de Fotografía de la USMP; a Pedro Huaylla Zapaylle, por sus sensibles ilustraciones; a la artista Milagros Pimentel; Juana Iglesias, por sus correcciones; y Fiorella Del Águila Vargas, de la oficina de Diseño y Multimedia de la USMP.

Quiero expresar mi sincero agradecimiento al señor embajador de México en el Perú, Víctor Hugo Morales Meléndez, por su solidario y generoso apoyo en la concreción de la búsqueda de auspiciador para la publicación de este libro sobre la culinaria tacneña. En este camino, a la empresa minera Southern Perú, mi agradecimiento profundo por hacer realidad esta publicación tan esperada.

Agradezco a Jorge Luján, director de Fábrica de Contenidos, y a su equipo de profesionales, por su responsable entrega y dedicación para esta presente edición.

IN MEMORIAM VÍCTOR LAZABARA

Conocí a Víctor Lazabara Alay en la ciudad del Cusco. Había sido invitada a ofrecer una conferencia sobre cocinas regionales y el auditorio estaba compuesto en gran parte por cocineros, estudiantes de escuelas y profesionales del sector HORECA (Hoteles, Restaurantes y Cafés). De pronto, entre un mar de gente, me encontré con la mirada limpia y buena de Víctor. De inmediato sus preguntas acuciosas e inteligentes captaron mi atención y, con ellas, mi interés de conocerlo. Terminada mi conferencia, muy entusiasmado se acercó. Nos estrechamos en un fuerte abrazo, como si ya nos conociéramos de mucho tiempo, fuimos a un café e iniciamos una larga e intensa conversación sobre temas que él conocía muy bien, como la biodiversidad de Arequipa (donde él residía) y sobre Tacna, su amada tierra, así como de la historia de insumos desconocidos y otros olvidados, y de las recetas de la cocina tacneña, temas que afloraron en nuestro diálogo. A las dos horas, estaba convencida de que teníamos que trabajar e investigar juntos, y que iniciábamos una gran amistad a partir de aquello que tanto amábamos: nuestras cocinas. Lo celebramos con un *aguardiente destilado de pétalos de rosas*, preparado por él mismo, y que había llevado a Cusco con la intención de obsequiármelo; le agradecí emocionada y conmovida por ese gesto sublime, y por este licor realmente memorable, al mismo tiempo exquisito, intenso y fino.

Pasó el tiempo y nos seguimos comunicando. Ante la importante experiencia de Víctor en su formación profesional de ingeniero de industrias alimentarias, conocedor de nuestra biodiversidad y profesor en escuelas de cocina, pensé y sentí que debía concretarse una investigación donde plasmase su conocimiento y experiencia en el tema alimentario de Tacna. Presenté al Decano –de aquella época– de la Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología de la Universidad de San Martín de Porres, el padre Johan Leuridan Huys, el proyecto de investigación sobre las cocinas de Tacna, con un enfoque interdisciplinario de las cocinas regionales que ya habíamos iniciado como propuesta del Perú a los países andinos, y con su generosa aceptación y apoyo se inició la investigación. Víctor se puso muy feliz de saber que iba a hacer realidad su sueño, el de conocer en todas sus dimensiones la cocina de Tacna, su amada tierra. Me pidió ser parte del proyecto de investigación, lo acepté y juntos trabajamos con genuina entrega, sabiendo la importancia y la gran responsabilidad que significaba para nosotros plasmar en un libro la recuperación y la memoria de la cocina de nuestra heroica Tacna, a la que tanto amor, respeto y gratitud debemos todos los peruanos.

Sin embargo, al tiempo la salud de Víctor empezó a declinar sensiblemente. A pesar del amoroso y esmerado cuidado de Amparo Salas, su esposa, y de su familia, él ya no podía proseguir. Con el apoyo siempre invaluable de la universidad, se incorporó al equipo el antropólogo arequipeño Yuri Cayllahua, y proseguimos el trabajo de investigación en todas las provincias de Tacna, con la exhaustividad que la realidad merecía y desde el comienzo nos exigimos.

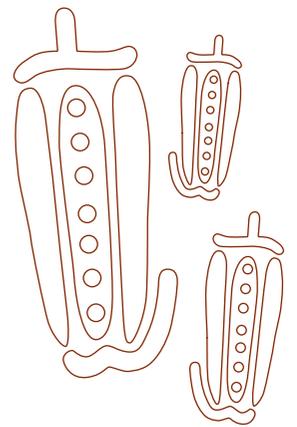
Víctor, amigo, tacneño entrañable, honesto, soñador, cocinero militante y amoroso, conocedor comprometido y defensor de la biodiversidad, no pudo esperar ver la publicación de nuestro libro, ni pudo vivir la alegría y la satisfacción del deber cumplido con Tacna, su amada tierra, pues un miércoles del 22 de junio del año 2011, Víctor partió para siempre, y se fue, como nos diría el cronista tacneño Fredy Gambetta: *en silencio y sin hacer ruido como el río Caplina*.

HOMENAJE A NORA DE PACHÍA Y SUS CHOCLOS

Nuestro sentido homenaje a la entrañable doña Nora Casilla Maldonado (Moquegua, 1958-2021), quien hizo el goce y alegría de varias generaciones de tacneños el ir de paseo al viejo valle de Pachía para saborear su singular y magnífico pastel de choclo y humitas de Pachía. Madre, ejemplo de sacrificio y constancia, amaba y se entregaba a su quehacer, en una entrevista que le hizo el antropólogo Ronald Arquíñigo expresó emocionada su sentir: *“Veinte años trabajando con los mismos agricultores, aunque los choclos ya se están dejando de producir en Pachía, porque la mayoría prefiere ocupar sus tierras con otros productos. Me duele mucho pensar en que dejen de existir los choclos. Sin ellos no existiría mi pastel y yo no sé qué haría”*.

La delicia por excelencia del postre tacneño está bien representada en el tradicional pastel de choclo preparado por Nora Casilla Maldonado, quien en su vivienda de la calle Arias y Aragüés s/n, en el Valle Viejo de Pachía, lo preparaba y vendía con sus manos generosas y tenaces, por las que han pasado tantas mazorcas tiernas de maíz como abrazos de gratitud ha recibido el afecto de muchos tacneños, que llegaban hasta su casa ávidos para saborearlo y felicitarla por su querido pastel. Por eso, cuando la invitaron por segundo año consecutivo a ser la representante de su Tacna heroica en la feria *Mistura*, dentro de la categoría Cocinas Regionales, se emocionó hasta las lágrimas porque sentía compensado tanto esfuerzo puesto en el pastel de choclo que era su mundo y dedicado a su querida tierra de adopción.

Contemplando al atardecer el hermoso y singular cielo de Pachía, escucharemos aún a doña Norita decirnos: *“El maíz es mi otro hijo, hermanito de mi hija”*, y así seguirá viva en la memoria y el corazón de los tacneños.



INTRODUCCIÓN

En primer lugar, debo decir que este libro, *Tacna, el sabor de la Patria*, expresa el reconocimiento que todos los peruanos le debemos en principio a nuestra amada y entrañable Ciudad Heroica, pues manifiesta el sentimiento que debemos sentir por ella. Amor, respeto, gratitud, defensa y resarcimiento, sin olvido. Es la deuda que el Estado peruano y todos los que nos sentimos representados en él tenemos con Tacna, deuda de aquello que existió, que dio y entregó su gente. Es decir, su vida, su resistencia, su heroicidad.

Este libro constituye el justísimo homenaje a la historia y la memoria de la cocina tradicional del departamento de Tacna y a sus cuatro provincias, y busca, en principio, recuperarla del olvido, del ninguneo perverso e ignorante a su real valor y dimensión histórica, y con ella a sus mujeres, luchadoras, protagonistas y hacedoras, quienes, desde sus hogares, en sus cocinas, tiempos y circunstancias, se han expresado siempre en su imaginario y creación colectiva.

Este no es un recetario convencional de la cocina de Tacna, ni podría serlo. Esta publicación es una investigación que, desarrolla un enfoque multi e interdisciplinario para la comprensión de la realidad de nuestras cocinas, tal como estas lo exigen. Recordemos –y asumámoslo también– de que no hay otra manera de conocer nuestras culturas alimentarias que a través de este enfoque, con el que podremos entender la cocina para su preservación y desarrollo, abordándolas, en principio, como un binomio complementario e indesligable de cocina regional y biodiversidad. Este enfoque ha sido nuestra propuesta conceptual en el Primer Congreso para la Preservación y Difusión de las Cocinas Regionales de los Países Andinos que se inició en el Perú el año 2003 con la dirección de la Universidad de San Martín de Porres. En esta misma orientación se han realizado trabajos de investigación y continúan en varias regiones del país: *reconociendo y revalorando las cocinas regionales del Perú*. Seis investigaciones de cocinas regionales publicadas en el año 2013 y cuatro de pronta publicación.

Recordemos que ninguna manifestación de la cultura, en la que la cocina desde siempre se vincula, queda aislada, es decir, es vista unidimensionalmente; sino que todo es contextualizado para su conocimiento y valoración holista compleja; el conocimiento detallado de su geografía, con su biodiversidad, su preservación y sus ecosistemas en cada región, así como los insumos más representativos en cada provincia, los procesos en el conocimiento, la práctica y la experiencia tan valiosa de los agricultores, y que dan vida a las recetas más identitarias en cada localidad; igual de importante es su historia, memoria, imaginarios y festividades.

Creemos que los tacneños con su gran herencia de lucha, tienen el gran reto de preservar su legado histórico, aportar al desarrollo de su cocina y dar continuidad a una tradición que se forjó en la experiencia y conocimiento de las mujeres, en sus casas, en sus cocinas, desde su quehacer solidario como forma de preservación de la memoria colectiva y su continuidad.

Hoy la perversa modernidad nos exige olvido. Al respecto, el antropólogo Lluís Duch (2002) nos recuerda: “...nos encontramos sumergidos en una civilización del olvido, que rechaza la tensión creadora entre el recuerdo y el olvido; una civilización que en el fondo no tiene –no quiere tener– herederos, sino que pretende constituirse a partir de una tabula rasa sin raíces (tradición, herencia) ni retoños (futuro, utopía) y se contenta con el usar y tirar”.

Consideramos que para el Patronato Gastronómico de Tacna, conformado en su base como organización multidisciplinaria e integrado por actores de diferentes generaciones y procedencias de formación, técnicas y profesionales (fundamentalmente por cocineros y cocineras, historiadores, antropólogos, sociólogos, arqueólogos, geógrafos, agrónomos, promotores culturales, bármanes, *sommeliers*, artistas plásticos, escritores y empresarios), le significa un reto ético que deben asumir con mucho compromiso como objetivo fundamental de su organización, con la intención de mantener vigilante la memoria y la identidad de su cocina, base fundamental para generar propuestas de desarrollo integrales.

El Patronato Gastronómico de Tacna, por su filosofía y objetivos planteados, se constituye en un modelo de organización para los cocineros de las regiones, que buena falta nos hace, como organización y pensamiento, contribuyendo solidariamente con el deber de mantener la memoria, sin la cual no puede haber identidad y sentido de pertenencia. Tacna lo necesita y lo merece.

Quiero dirigirme con mucha convicción a los tacneños y autoridades regionales, provinciales, municipales, instituciones académicas, universidades, ministerios y otros organismos del Estado, que tienen en su quehacer las políticas de preservación de la biodiversidad en su conjunto –y que caracteriza desde siempre a nuestras regiones–, así como desarrollo del turismo sostenible, como Promperú, para que consideren en este libro, *Tacna, el sabor de la Patria*, una fuente de consulta obligatoria, ya que tiene como objetivo fundamental constituirse en el referente del conocimiento, la reflexión y el cuestionamiento de la realidad culinaria puestos en debate, para que a partir de su comprensión permita elaborar propuestas solidarias que deben ser asumidas por las instituciones regionales, provinciales y distritales como única manera de desarrollar mejoras sostenibles en el tiempo. Trabajo solidario interinstitucional.

Desde mi sentimiento más sincero, mis disculpas a nuestra amadísima Tacna, y todo lo que ella significa como referente fundamental del sentimiento de la patria, por la demora involuntaria tan prolongada de hacer realidad este libro de sus cocinas. Al recorrer sus pueblos, dialogar y recoger vivencias y experiencias de sus generosos pobladores, en sus casas y en el campo, en especial de sus mujeres cocineras, aprendimos a conocer más a Tacna, a sentirla, quererla y valorarla entrañablemente. Solo me queda decirle a Tacna con emoción que, como investigadora, he puesto toda mi atención, conocimiento y pasión para honrar su historia, memoria y entrega de amor al Perú.

Me permito considerar una afirmación por su contundencia reflexiva, para hacerla mi sentir en la publicación de *Tacna, el sabor de la Patria* y pertenece a George Steiner (2007), gran ensayista y filósofo francés: “*Nuestra verdadera patria no es un trozo de tierra rodeado de alambradas o defendido por el derecho de las armas; toda tierra de este género es perecedera y precisa de la injusticia para sobrevivir. NUESTRA VERDADERA PATRIA ha sido siempre, es y será siempre un texto*”¹

TACNA EN EL IMAGINARIO DE LIMA

Es bueno que recordemos y nos preguntemos ahora desde Lima, la capital del Perú, centralista y dominada por una práctica política cruel de Estado, y desde la mirada del común de la gente, de su población migrante proveniente de muchas regiones del país, ¿qué se conoce de Tacna? Veamos: Tacna se encuentra en el centro de la ciudad, presta su nombre a una de las avenidas más transitadas de nuestra capital: la avenida

1 Steiner, George (2007). *Los logócratas*, pág. 69.

Tacna, donde se ubica el templo del Señor de los Milagros, el Cristo de Pachacamilla, el más venerado del Perú.

El nombre del volcán Tacora (situado en Arica, hoy territorio chileno) lo lleva un informal e inmenso mercado callejero, en el populoso distrito de La Victoria, y que sigue siendo punto de concentración de compra de piezas y objetos de los más diversas, casi todas de segunda mano. Tarata, una de las actuales cuatro provincias de Tacna, presta su nombre a una calle en el distrito de Miraflores, convertida hoy en pasaje peatonal; calle fatídica, donde hace treinta años la locura demencial e insana de Sendero Luminoso hizo explotar una bomba que costó la vida de muchas personas y el desconuelo de sus seres queridos.

Finalmente, Tacna es la región de frontera con Chile a donde viajamos desde Lima y desde diferentes lugares del Perú para comprar autos usados, entre otros objetos y productos de contrabando. Pero estas referencias a sus localidades y actividades, obviamente no es Tacna, no debe serlo de ninguna manera.

Vemos en estas *constataciones* que la historia y el proceso de conformación de la región Tacna (trascendente para nuestra memoria como peruanos en la constitución de nuestra identidad, y que penosamente la sociedad olvida lo que debe recordar) es desconocida aún su importancia. Evidenciamos que, en las instituciones educativas formales del Estado, su conocimiento y enseñanza no forman parte de los *syllabus* de colegios y universidades, no se asume como exigencia obligatoria de enseñanza ni aprendizaje, tanto a niños como a adolescentes. Es muy importante considerar que los hijos de la gran población de puneños migrantes desde hace décadas y residentes en Tacna, conozcan y se identifiquen con su historia, de la que son parte muy importante como legado común compartido. Lo mismo con Tacna, para que reconozca sus orígenes aimaras.

De igual manera, comprobamos que también están ausentes la enseñanza y el conocimiento del proceso histórico de la alimentación y el aporte múltiple de nuestras culturas fundacionales prehispánicas. Estas son algunas de las exigencias que Tacna y sus instituciones culturales, como el patronato gastronómico, deben plantearse la formalidad de su implementación a quienes corresponda. Sabemos que *enseñar es aprender dos veces*.

**DESDE 1929: SIEMPRE
EL 28 DE AGOSTO**

El sociólogo francés Paul Ricoeur (1998) afirma que “*lo que honramos del pasado no es el hecho de que ya no existe más, sino el hecho de que alguna vez existió*”.

Tacna ha estado siempre en la búsqueda de la patria, en un camino itinerante. Cada 28 de agosto Tacna vive la profunda emoción y sentimiento de pertenencia a la patria, y lo vive pulsionalmente. Ese día, por sus atiborradas calles con bandas de músicos de las fuerzas armadas, miles de tacneños, en un clima de emoción y algarabía, tanto mujeres, hombres, jóvenes, ancianos y niños, así como escolares perfectamente uniformados, con amor, emoción y respeto, acuden todos con sus mejores trajes a la *procesión de la bandera*.

Es a la patria amada a quien se honra y se le rinde homenajes con la misma unción que a una madre, vitoreada por un mar de voces de tacneños que la saludan a su paso, asistencia de todas las autoridades e instituciones representativas, entre marchas, discursos, balcones atiborrados de gente, adultos, ancianos y niños que dan arengas, poemas, cantos y puestas en escena, donde la bandera avanza desplegada y sujetada férreamente por los solemnes puños de coraje de las mujeres tacneñas, herederas, integrantes de la Benemérita Sociedad de Auxilios Mutuos de Señoras de Tacna, fundada en el año de 1897 por Carolina Vargás, sociedad de mujeres que constituye una *comunidad de la memoria*.

Es el cuerpo el símbolo de la patria, a quien se la lleva viva, libre, vital, de cara al cielo, entre lluvia de pétalos de flores y picadillos de papeles de colores que caen del cielo, allí donde se encuentran sus héroes que entregaron sus vidas en defensa de la patria; los mismos que se levantaron hace más de cien años en señal de rebelión, dolor, protesta, de exigencia ante la patria invadida y la indiferencia cruel y perversa de nuestros políticos; son las mujeres, ellas, las indicadas de llevar la bandera como símbolo de valor, de resistencia en la historia de la invasión de Tacna, de amor, lealtad, heroicidad, solidaridad, entrega y defensa a la tierra amada y lo hicieron en las calles y en sus propias casas, las mismas que fueron convertidas en *escuelas de amor a la patria* donde se enseñaba a los niños a sentir, a defenderla con resistencia, afianzando en ellos el sentimiento de pertenencia e identidad a su patria.

Todos los compatriotas presentes en este acto de reivindicación a Tacna quieren tocarla, sentirla. En ningún lugar del Perú se vive el sentimiento de pertenencia y defensa de la patria, con la intensidad y el fervor que lo viven y lo expresan los tacneños el 28 de agosto, día en que las calles son su gran escenario. El 28 de julio, fecha en que se recuerda la independencia del Perú, lo que para el resto del país es una formalidad –Lima, penosamente es una evidencia de lo dicho–, en el imaginario de Tacna, como región de frontera, el sentimiento de la patria siempre está vivo y tangible. Recordemos: “*el reconocimiento de una cosa rememorada es sentido como una victoria sobre el olvido*” (Ricoeur, 1998). Tacna vive la “pérdida” como proceso subjetivo y colectivo.

Creemos que los estudios académicos que existen en nuestro medio deben tener como objetivo orientar y aportar reflexiones acerca de Tacna, dada su trascendencia histórica y que, desde una perspectiva multi e interdisciplinaria, expongan en forma holística sobre las dimensiones de este acto único singular, de imaginario e identidad colectiva, episodio muy importante de nuestra historia, generando y propiciando, en principio, entre los tacneños de diferentes generaciones, reflexiones y diálogos para la comprensión de su historia.

LA PROCESIÓN DE LA BANDERA Y SUS IMAGINARIOS

Consideramos muy importante para su mejor comprensión e interpretación, y como deber ético de los peruanos ante el sentimiento de la patria, aportar en la reflexión sobre los *imaginarios y significaciones* que se expresan en la *procesión de la bandera*, donde se funda su mito e historia.

El filósofo, sociólogo y psicoanalista de origen griego, Cornelius Castoriadis, desde un enfoque holista, nos aporta importantes reflexiones que nos permitirán comprender el complejo proceso que tratamos de abordar desde su base: “*Toda sociedad constituye su mundo en general, y este mundo es un mundo de significaciones*”.²

Nos recuerda la crisis de la sociedad contemporánea, y entre sus manifestaciones, vemos la evanescencia casi completa de los valores, del sentido de identificación y pertenencia con el territorio. Es esta ausencia, la desaparición de las significaciones, sobre lo que nos dice Castoriadis, la que crea la *crisis del proceso identificador* y que se expresa desde el hogar, y en sus entidades socialmente instituidas: “*el derrumbe de la auto-representación... la sociedad ya no provee las normas, las referencias, las motivaciones que les permiten a la vez hacer funcionar a la sociedad, y seguir siendo ellos mismos, en un equilibrio más o menos vivible...*”.³

2 Castoriadis, Cornelius (2004). *Sujeto y verdad en el mundo histórico social: seminarios 1986-1987*, pág. 221.

3 Castoriadis, Cornelius (1997). *El avance de la insignificancia*, pág. 29.

Creemos que Tacna durante el periodo del cautiverio, con convicción y perseverancia, ha construido su *proceso identificador* a pesar de las diferencias dadas en el tiempo (recordemos que el tiempo como vivencia social cambia) y de las circunstancias e intereses, estas significaciones determinan y han determinado lo que hay que hacer, y en el que expresa su sentido de pertenencia a su tacneñidad, a su heroicidad y resistencia, sin rencor, lo cual lo hace más trascendente. La procesión de la bandera es expresión de ese imaginario para Tacna y los tacneños, para toda su colectividad, asumida y transmitida a sus descendientes, como herencia de un valor que debe repetirse, constituyéndose en un ritual: *“Toda sociedad crea su propio mundo, creando precisamente las significaciones que le son específicas... establecen los tipos de afectos”*.⁴

Estas *significaciones* que se han dado y se han expresado siempre en el tiempo, están legitimadas por los descendientes, y allí tiene y ha tenido un rol trascendente y fundacional la mujer, para su continuidad, ella en la conducción y en la ritualidad del hogar, la familia. La mujer durante los cincuenta años que duró el cautiverio estuvo al frente, con sus vivencias y experiencias transferidas a sucesivas generaciones. Ejemplo para todos los peruanos y peruanas, de allí nuestra inmensa gratitud y admiración.

28 DE JULIO DE 1901, AVANZÓ LA BANDERA SIEMPRE EN SILENCIO, SIEMPRE MAJESTUOSA

Compartimos la vivencia de Federico Barreto, entrañable poeta, “El cantor del cautiverio”:

“...Bendíjose el estandarte; cantóse un tedeum solemne, y en seguida el vicario subió al púlpito y habló a la enorme concurrencia, exhortándola a mantener siempre latente en el alma el amor a Dios y a la patria; a soportar con entereza las amarguras del cautiverio y a confiar sin desmayo en las reparaciones justicieras del porvenir.

Esta oración, intitulada «La Cruz y la Bandera», conmovió intensamente al auditorio.

Terminada la ceremonia, la concurrencia comenzó a abandonar el templo y a engrosar el inmenso gentío que se agitaba, imponente, en los alrededores.

Al último, cuando ya no quedaba nadie en el interior de la iglesia, apareció en la puerta, sostenida en alto, hermosa y resplandeciente como nunca, la bandera blanca y roja del Perú...

Y entonces, en aquel instante solemne, ocurrió allí, en la calle llena de sol y apretada de hombres, mujeres y niños, de toda condición social, algo inesperado y grandioso; algo que no olvidaré nunca; algo que me hizo experimentar una de las emociones más hondas de mi vida. Apareció el estandarte en la puerta del templo, y las diez mil personas congregadas en el atrio y en las calles inmediatas se agitaron un momento y luego, sin previo acuerdo, como impulsadas por una sola e irresistible voluntad, cayeron, a la vez, de rodillas extendiendo los brazos hacia la enseña bendita de la Patria. No se oyó una exclamación, ni una sola exclamación, ni el grito más insignificante. Sellados todos los labios por un compromiso de honor, permanecieron mudos. Y en medio de aquel silencio extraño y enorme que infundía asombro y causaba admiración, la bandera, levantada muy arriba, muy arriba, avanzó lentamente por en medio de aquel océano de cabezas descubiertas.

4 Ibid, pág. 158.

*Y pasó la bandera y detrás de ella, como enorme escolta, avanzó el pueblo entero, y aquella procesión sin músicas ni aclamaciones –siempre en silencio, siempre majestuosa– recorrió, imponiendo respeto, y casi miedo, los jirones más céntricos de la ciudad cautiva...”*⁵

COCINAS DE (SIN) FRONTERA

Lo primera pregunta que debemos hacernos para reflexionar sobre este tema es: ¿qué es una frontera desde el imaginario colectivo de una sociedad? El gran Cornelius Castoriadis nos da luces y nos dice que toda frontera es construida y constituida por la sociedad misma, y es en esta donde construye sus significaciones que le darán sentido a las cosas y a los fenómenos que acontecen en ella, constituyendo un mundo cerrado, cerrado sobre sí mismo, la que posee una frontera y con respecto a la cual siempre están los “*otros*” respecto al “*nosotros*”.⁶

El sociólogo polaco y gran pensador Zygmunt Bauman (2008) nos dice: “*La frontera es lo que separa y, al mismo tiempo, conecta culturas*”, mientras que el gran antropólogo noruego Frederik Barth señalaba que “*las fronteras no se trazan para separar diferencias, sino, justamente, para lo contrario. Es el hecho de haber trazado la frontera lo que nos lleva a buscar activamente diferencias y a tomar viva conciencia de la presencia de estas*”.

También sabemos que, como el hombre, la frontera es permeable. Entonces preguntemos, ¿existe una cocina de frontera desde la construcción y constitución del gusto, claramente delimitadas, en las cuales se encuentran y se expresan sus prácticas alimenticias, sistemas alimentarios, estilos culinarios?

En principio es muy importante que recordemos las bases comunes de nuestras culturas fundacionales prehispánicas en todas sus manifestaciones, y esta nos remite al pasado de nuestra conformación histórica compartida, culturas de base quechua y aimara. Las fronteras culturales en la cocina, en la alimentación, en sus alimentos, insumos de la biodiversidad, prácticas alimentarias e imaginarios y los vínculos con la tierra, tienen expresiones comunes compartidas.

El proceso de ocupación e invasión de nuestros territorios trajo consigo, desde insumos, procedimientos, prácticas y técnicas culinarias hasta mujeres, con el objetivo de dar continuidad a las expresiones culinarias más arraigadas en ellos; platos que llegaron a nuestros territorios y que se adoptaron y luego en el tiempo se recrearon, inclusive con los mismos nombres, con sus matices y singularidades en sus diferentes dinámicas y procesos;

5 Declaran Patrimonio Cultural de la Nación a la “Procesión de la Bandera”. Declaratoria Emitida por el Instituto Nacional de Cultura - INC en agosto del año 2009. La actividad cívico-patriótica de la “procesión de la bandera”, celebrada en la ciudad de Tacna cada 28 de agosto, fue declarada Patrimonio Cultural de la Nación por el INC. Se indica que la “Procesión de la bandera” nació en 1901 a iniciativa de la población civil en un escenario de ocupación, que de modo espontáneo fue revivida a partir de la reintegración de Tacna al territorio peruano en 1929 y que hoy sirve para reforzar la identidad local tacneña.

La “Procesión de la bandera” es actualmente un símbolo fundacional de la ciudad de Tacna como “Ciudad Heroica”, como parte de la nación peruana que sufrió ocupación extranjera. Que alrededor de este acto de afirmación patriótica se ha construido la identidad de la ciudad de Tacna que, con el pasar de los años, ha hecho más fastuosa y larga esta procesión que hoy recorre el eje cívico más importante de una ciudad que ha crecido exponencialmente, lo que significa que lejos de ser una celebración de élite del lugar, se ha vuelto una manifestación patriótica de la población local tacneña, cuya historia abarca ya tres generaciones.

6 Bauman, Zygmunt (2008). *Múltiples culturas, una sola humanidad*, págs. 14-15.

las cocinas no entienden de límites políticos ni administrativos, como se las tratan de ubicar y diferenciar la más de las veces.

Lo que debemos reconocer es que poseemos un patrimonio alimentario común compartido históricamente, realidad y reto que los países debemos asumir y preservarlo responsable, solidaria y creativamente como expresión de nuestra memoria cultural. Considerando la necesidad e importancia de convivencia armónica que tienen las regiones límites fronterizas de un país, con respecto a otro.

COCINAS COMPARTIDAS

Sabemos que en toda cocina de frontera en cualquier lugar del mundo se dan procesos de ósmosis cultural, se comparten códigos, prácticas culinarias, recetas, al igual que se comparten en su cultivo y crianza los insumos comunes del gran mundo de la biodiversidad, base de nuestras cocinas regionales.

Debemos considerar en términos generales que las recetas de muchos de nuestros platos vistas desde el Perú y desde nuestras fronteras, son transversales; desde insumos, estructuras y nombre de platos, en lo fundamental, compartidos: Tacna, Arequipa, Puno, norte de Chile, Bolivia y norte de Argentina. Todas ellas tienen una procedencia histórica común, con sus coincidencias en el uso de insumos, variantes de preparación y singularidades en cada lugar, incluso se evidencia al interior de las regiones de cada país, expresadas en sus estilos culinarios y principios de condimentación. Ejemplos de esto lo vemos en picantes, caldos, cazuelas, chupes, pebres, carbonada, asados, sopaipillas, locros, picarones, etc.

Nos parece importante reflexionar sobre la culinaria de Arica y Tarapacá, hoy territorios chilenos. Sabemos que estos territorios con sus cocinas y sus platos característicos *se van* y, con ellas, también la práctica alimentaria. Comprobamos que, en más de cien años, su culinaria característica y reconocida en sus platos sigue siendo la misma, en lo básico se mantiene.

Hemos encontrado en Arica la receta de *papa a la huancaína* como receta local, plato típico de la región central del Perú, Huancayo, de allí su nombre, y de amplia difusión y demanda en nuestras cocinas regionales, ahora alterada en sus ingredientes, ya que la preparan con ají mirasol, llamado también amarillo, pero en estado deshidratado o seco, cuando su principal característica es el uso de este ají en estado fresco, e incorporan maní, insumo con el que se prepara la crema de *ocopa*, una de las recetas más representativas de la región Arequipa.

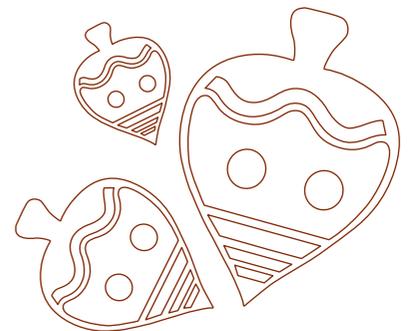
Creo que es inevitable hacernos varias preguntas: ¿por qué los platos que han sido creación colectiva del pueblo tacneño han seguido manteniéndose en territorios considerados hoy chilenos? ¿Qué *verdad* han construido como imaginario los pueblos de Arica y la cultura de Tarapacá, territorios antes pertenecientes al Perú?

A estas inevitables interrogantes, motivadas por lo que se constata y considerando la importante tarea conjunta de saludable y respetuosa convivencia, podríamos ensayar respuestas con investigadores chilenos, a manera de retos y tareas éticas compartidas desde la verdad, sin rencores. Honrando la vida y la historia compartida.

Asimismo, comprobamos que la cultura alimenticia del departamento de Tacna expresada en sus técnicas y estilos culinarios, en sus provincias y localidades, sigue siendo en lo fundamental la misma: cocina de platos tradicionales, a pesar de la amenazante y arrasadora homogeneización que nos impone la globalización, y el *fast food* que sigue presente

en casi todas las regiones. La cocina tacneña a lo largo de su historia es una mezcla compleja y rica de los puquinas, aimaras, españoles e italianos.

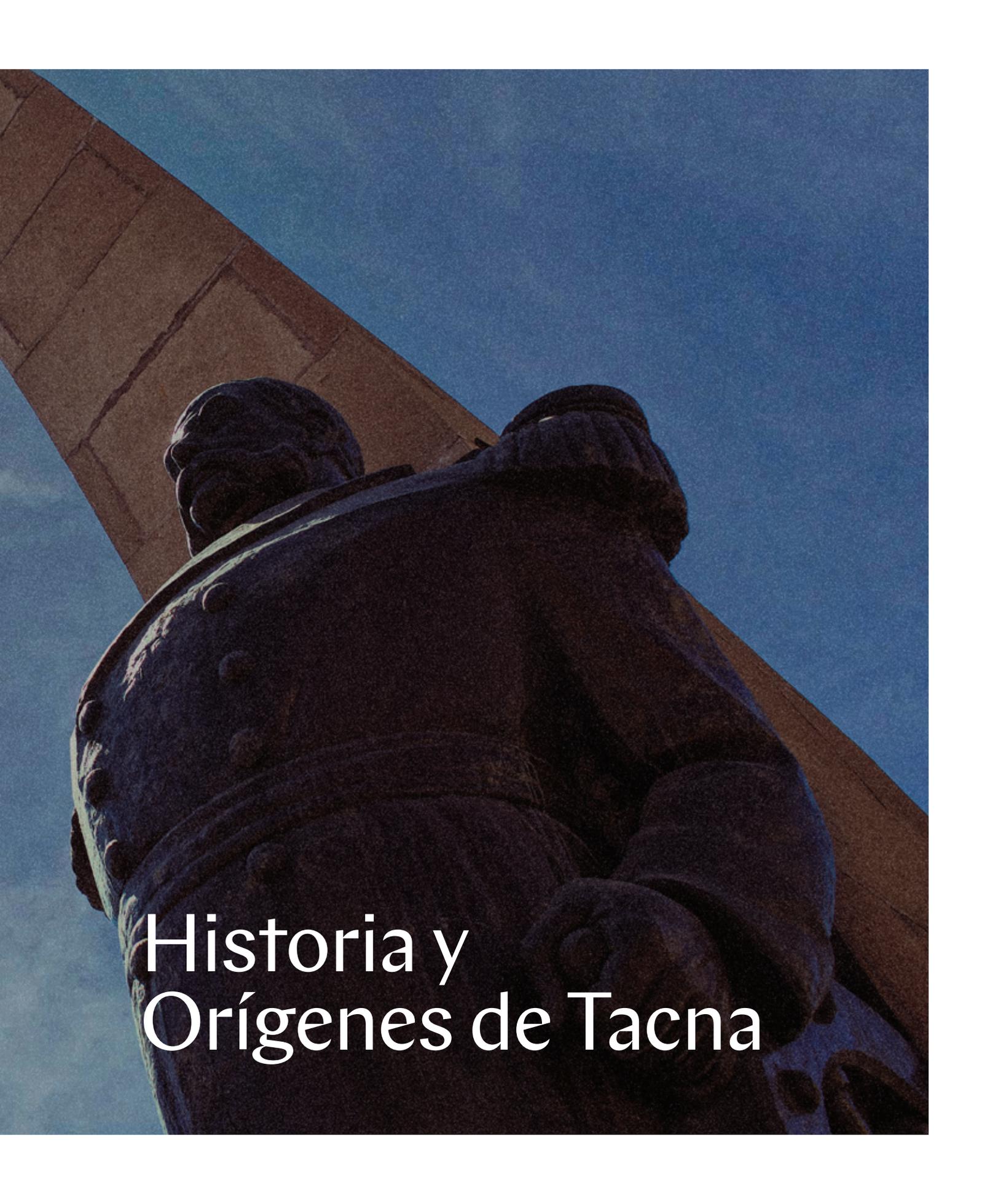
La cocina de Tacna es una cocina sencilla, sabrosa, amorosa, donde destacan con nitidez las características y bondades de los singulares y deliciosos ingredientes de la biodiversidad de sus provincias y ecorregiones, como sus benditos e incomparables zapallos, con sus texturas finísimas, sus tiernísimos maíces de Pachía, con su amoroso *pastel de choclo de Pachía* que alegra el alma a los tacneños, la oliva en fruto y en aceite, de gran riqueza y complejidad, la deliciosa carne de cordero de la provincia de Candarave, quesos de Palca en la provincia de Tacna, y su orégano, al que llaman el “oro verde” con sus complejas notas de diferentes aromas.



CAPÍTULO I



Foto: Jesús Cáceres Obregón



Historia y Orígenes de Tacna



HISTORIA

Lejos del hogar

*Proscrito de mis lares, solo anhelo
regresar a mi Tacna, dulce y bella,
para besar las piedras de su suelo.
¡Apíadate, Dios mío, de mi estrella,
y dame, al fin, el último consuelo
de ver mi Tacna y de morir en ella!*

Federico Barreto, *El poeta del cautiverio*

Actualmente, el departamento de Tacna está conformado por cuatro provincias: Tacna, Tarata, Jorge Basadre y Candarave. Las provincias de Candarave y Jorge Basadre fueron creadas en 1988. Para orientarnos: el distrito de Candarave pertenece a la provincia de Candarave, y Locumba e Ilabaya a la de Jorge Basadre. Como consecuencia de la infausta guerra con Chile a finales del siglo XIX, Tacna sufrió la pérdida de una parte considerable de su territorio. Hay todavía muchos peruanos que desconocen que durante la guerra (1879-1883) parte del departamento de Tacna fue ocupado por los chilenos durante casi cincuenta años (1880-1929) hasta el cumplimiento del Tratado de Lima, el 3 de junio de 1929. En 1879, la invasión chilena no incluyó al distrito de Sama, ya que el límite provisional entre Perú y Chile era el mismo río Sama. Este proceso histórico no es muy conocido por la gran mayoría de los peruanos, pero en el imaginario colectivo de los tacneños tiene una gran importancia.

Durante el Cautiverio impuesto por el entreguista Tratado de Ancón, firmado por Miguel Iglesias, Tacna ratificó el título de *Ciudad Heroica* que le había sido otorgado por el Congreso de la República el 26 de mayo de 1828, manteniendo su fidelidad al Perú a pesar de las agresiones de los chilenos que se negaban a convocar el plebiscito establecido por el artículo de 3 de este tratado, en el que la población de Tacna y Arica votarían libremente por su regreso al seno de la patria. Un ejemplo de esto es la actitud valiente de las mujeres tacneñas que, a despecho de los invasores chilenos, paseaban la bandera peruana como un homenaje a la *patria invisible* de la que nos habla Jorge Basadre.

Finalmente, el 28 de agosto de 1929, después de cuarenta y nueve años y tres meses de duro Cautiverio, Tacna, la Ciudad Heroica, volvió a ser parte del territorio del Perú, y los tacneños vieron recompensados así su gran patriotismo, defensa y amor a la patria.

Es por esto que en este libro se muestran los momentos más significativos de la historia de Tacna, destacando los acontecimientos que nos permiten demostrar cómo la actual región Tacna tuvo a lo largo de su historia modificaciones en su demarcación territorial, siendo 'parte de' o 'separándose de', sobre todo en las décadas que precedieron a la guerra con Chile. Estas 'separaciones' y 'reordenamientos' por intereses de los grupos de poder económico y político, dejaron huella indeleble en el imaginario de sus pobladores, que mantienen una manera de sentir la *tacneñidad*. Además, a través de su historia, diversos hombres y mujeres contribuyeron con su lucha y entrega al desarrollo de Tacna; por eso aquí les rendimos un justo y merecido homenaje resaltando estos extraordinarios y heroicos esfuerzos que realizaron, ya que ninguna otra ciudad peruana ha tenido en la historia republicana un compromiso tan definido con la patria, como Tacna.

Recordemos que *memoria e identidad* son imposibles de verse y sentirse separadas, no hay búsqueda de memoria sin sentimiento de pertenencia. Con ese convencimiento y compromiso ético se ha elaborado esta investigación de la cocina de Tacna. No se puede entender ni valorar una cocina si no entendemos cómo fue construida de manera colectiva, en el espacio y el tiempo por sus pobladores, protagonistas y hacedores fundacionales de los sabores heredados.

ETIMOLOGÍA DE TACNA

El historiador chileno Vicente Dagnino Oliveri indica que *Tákana* o *Táccana* proviene de las raíces quechuas *taka*: golpear y *na*: lugar, que significaría: “*Yo golpeo en este lugar*”. A su vez, el escritor puneño Manuel A. Quiroga señala que proviene de las voces aimaras *ta*: arranque, *ka*: divide y *na*: asiento, es decir, “*Asiento o lugar de división o partición*” de tierras para el cultivo. Para Luis Cavagnaro, el paso tan temprano de la palabra *Tácana* a Tacna se debió precisamente a su acentuación esdrújula facilitando la desaparición de la *a* de la segunda sílaba más débil que la *a* de la primera sílaba acentuada.

Mientras que, según el *Vocabulario de la lengua general de todo el Perú* (1608) de Diego González Holguín, el origen de la palabra Tacna encuentra su etimología más antigua en “*Tacana: Maço martillo, o herramienta para trabajar a golpes*”. Por último, para el historiador tacneño Rómulo Cúneo Vidal, Tacna significaría “*lugar cultivado en eras de suave gradería*”. Como vemos, estas hipótesis encuentran eco en el origen de su cultura y la significación de su territorio en tiempos remotos.

ÉPOCA DE CAZA, PESCA Y RECOLECCIÓN

Durante esta época (13 000-6000 a. C.), el territorio que actualmente constituye la región Tacna en los Andes Centrales fue habitado por grupos tras-humantes de cazadores, recolectores y pescadores que fabricaban instrumentos de piedra para cazar y pescar, y también para hacer sus vestimentas y campamentos. La cueva y el abrigo de Supay en Toquepala (provincia de Jorge Basadre), en las cercanías del asiento minero del mismo nombre, pertenecen a este periodo. Allí fueron pintadas en las paredes del abrigo diversas escenas de la caza de guanacos mediante el chaco, técnica que consistió en emplear cercos humanos para acorralar a los animales para luego capturarlos o matarlos, estrategia de caza que hasta ahora se emplea. Para realizar estas pinturas se emplearon pigmentos minerales de colores rojo, amarillo, blanco y negro, mezclados con grasa. Estas pinturas debieron ser parte de rituales propiciatorios para obtener una buena cacería. También se han hallado puntas de proyectiles (7600 años a. C.) y otros instrumentos líticos empleados en la caza. Otros sitios en Tacna de este periodo son Caru y Sumbay.⁷

LOS UROS, UNA ETNIA ANTIGUA

Según el historiador Luis Cavagnaro, los uros llegaron provenientes del norte ocupando el territorio circundante al lago Titicaca y toda la meseta del Collao; luego se extendieron hasta la costa de Arequipa, Ilo, Ite, Tacna, Tarapacá, La Quiaca (norte de Argentina) y el río Camarones (Chile). Fue la primera etnia que se asentó en el valle de Tacna y, probablemente, descendieron de la familia lingüística arawak, aunque perdieron su idioma ancestral.

⁷ Kaulicke, Peter (1994). *Los orígenes de la civilización andina: arqueología del Perú*. En: *Historia general del Perú*. Lima: Brasa, pág. 85.

Cuando los tiahuanaco, con una agricultura más avanzada, llegaron a Tacna, se apropiaron de las mejores tierras dejando para los uros las más pobres. Estos fueron desplazados a la parte baja del valle entre Para y La Quiaca. Así se formaron los ayllus de Ayaque, Chacapo, Chasapaya, Icho, Inchay y Lucana.

Los uros vivían cerca de los ríos, aprovechaban la vegetación de la ribera donde cazaban las aves que allí anidaban (zancudas, gaviotas, guallatas y chikas) y recogían sus huevos. Su economía estuvo basada en el uso de la totora, cuyos brotes les sirvieron de alimento y en la construcción de sus viviendas, lechos, embarcaciones y cordeles; por eso son conocidos como la *civilización de la totora o cultura del totoral*.

En aquellos tiempos, el curso medio del río Caplina estuvo rodeado de totorales, y aún hoy es posible recolectar totora en la desembocadura del río Lluta (Arica, Chile) y en los cauces intermedios de los ríos Locumba y Sama. Los ayllus de los uros, por falta de agua, sufrieron un proceso de despoblamiento y se extinguieron a mediados del siglo XVII.

LOS HOMBRES DE MAR: CAMANCHACOS O CHANGOS

Los camanchacos fueron una raza antiquísima a la que los cronistas denominaron *pueblos de pescadores*. Según el *Diccionario etimológico de palabras del Perú* (2014), del lingüista español Julio Calvo Pérez⁸ (2014: 136), en aimara, la palabra camanchaca o *kamanchaka* significa oscuridad, relacionado con *ch'amaka*, de igual significado (neblina baja y espesa). También se usa este término en el norte de Chile para identificar la niebla oscura que cubre un territorio.

El camanchaco era considerado por los españoles como un indio espantable, repugnante a causa de taras leprosas propias de su condición de ictiófagos (se alimentaban en forma exclusiva de peces), así como por su fealdad y desaseo. Su rostro y piel eran una costra colorada, durísima; se creía que esta coloración se debía a la sangre que bebían de los lobos marinos. Shozo Masuda señala que entre los siglos XVI y XVII los camanchacos vivían a lo largo de la costa del desierto de Atacama, y su comida consistía solo en pescados y mariscos y bebían sangre de lobos a falta de agua.⁹ Por tanto, la economía de los changos giró en torno al lobo marino; su vestimenta, sus frágiles embarcaciones y sus viviendas fueron hechas de cueros de lobo marino. Algunos arqueólogos y etnohistoriadores reconocen una relación entre los camanchacos y los puquinas.

CULTURA TIAHUANACO

Con la cultura Tiahuanaco (aprox. 250-1000 a. C.), el altiplano alcanzó un alto desarrollo cultural. Se construyó la ciudad santuario de Tiahuanaco y su influencia llegó hasta la zona costera. En Tacna y Arica, los Tiahuanaco¹⁰ produjeron el sur-

8 Catedrático de Lingüística General de la Universidad de Valencia.

9 Véase Cavagnaro, Luis, *Materiales para la Historia de Tacna* y Shozo Masuda, *Contribuciones a los estudios de los Andes Centrales*.

10 El uso de las letras Y, K y W para la grafía de voces quechuas y andinas en general es anómalo. Revela un intento vano por reivindicar dichas lenguas respecto del español; sin embargo, es gracias a este idioma que se pudieron transcribir estas lenguas. Los españoles fueron muy cuidadosos al momento de transcribir fonéticamente otras lenguas, pero como muchos estudiosos contemporáneos desconocen el español de los siglos XVI y XVII no saben cómo pronunciar algunas voces. Las letras K (*kappa* griega) e Y (*ypsilon* griega) se introdujeron al español para atestiguar una supuesta antigüedad (anterior al siglo XII) y la W (doble uve) se usa sobre todo para lenguas sajonas y germánicas. Nada tienen que ver con el contexto americano. Si la idea es “no usar letras españolas” tampoco deberían usar T, N, A, I, U, O... Pensar en “letras españolas” es otro error: es el alfabeto latino.

gimiento de poblaciones con una producción agrícola avanzada y tecnificada. Max Uhle descubrió cementerios de este periodo al noreste de Tacna. En las costas de Boca del Río (Tacna) se han encontrado jarrillos, queros y puntas de flecha de esta cultura.

En Tacna existe un lugar que es conocido con la denominación colonial de El Atajo, que los antiguos aimaras llamaban Umacollo, de *uma*: agua y *collo*: *cerro*, es decir, *cerro del agua*. En esta zona, en épocas de lluvia, cuando las aguas se desbordaban, formaban un inmenso cono de tierra anegada surgiendo una cadena de ciénagas. Las aguas traían desde la parte alta del valle semillas y limo, que se depositaban en el suelo húmedo donde la tierra enriquecida por el limo hacía germinar las semillas. Hasta comienzos del siglo XX, en los meses de abril y mayo, la gente del valle bajaba a El Atajo para recoger zapallos, sandías, entre otras cucurbitáceas, además de ajíes, habas y maíz.¹¹

MICULLA, LOS PETROGLIFOS MÁS EXTENSOS DE AMÉRICA DEL SUR

La pampa de Miculla está localizada al este de Tacna, en la confluencia del río Caplina y las quebradas de Palca, en un terreno con sectores planos, laderas, cimas y quebradas, entre los kilómetros 20 y 26 de la carretera Tacna-Palca, a 1300 m s. n. m., pertenece al distrito de Pachía, provincia y región tacneña.

Es una formación geológica del Cuaternario reciente (hace cinco millones de años), que se originó por continuos aluviones dejando en la zona diversos cantos rodados, los mismos que luego fueron utilizados por los antiguos pobladores del Caplina, quizás, para sus ceremonias religiosas. Constituye uno de los complejos de arte rupestre más extensos de América del Sur, con cerca de 1500 petroglifos distribuidos en un área protegida de 2205,43 hectáreas. En la zona monumental se encuentran restos de estructuras domésticas, geoglifos, centros ceremoniales, caminos, canales, terrenos de cultivos y sitios funerarios. La técnica con la que fueron hechos estos petroglifos demuestra una avanzada concepción del arte y la composición de imágenes a través de las rocas, con técnicas de presión, rayado y percusión, con la que realizaron representaciones de eventos importantes de la vida y el pensamiento humanos de aquellos tiempos, como la danza, escenas de caza, labores agrícolas, pastores acompañando travesías de llamas, enfrentamientos con armas de flecha, etc.

El arqueólogo Jesús Gordillo, responsable de las investigaciones en Miculla, nos dice: *“En Miculla ninguna figura de las piedras se repite, sean figuras humanas o de animales, y todas están en actitud de movimiento, hay escenas diversas de agricultura. En las excavaciones se han encontrado residuos de molle en vasijas de ofrenda. Garcilaso de la Vega describe la preparación de la chicha de molle. Miculla ha sido un espacio de ritual. Se han trabajado 45 has, y tiene 2000, o sea, hay mucho aún por investigar”*.

REPRESENTACIONES ZOOMORFAS Y FITOMORFAS

En Miculla existen figuras zoomorfas que corresponden a diversas etapas históricas, algunas de tiempos preagrícolas y otras en donde se evidencia una naciente agricultura. Cada una de estas figuras representan camélidos (llamas, alpacas), tarucas, felinos, perros, zorros, hurones, suris, culebras, sapos, lagartijas, roedores, peces, aves, mariposas, arácnidos, ciempiés y otras aún no identificadas. También hay figuras fitomorfas (árboles, cactus, plantas de maíz), antro-zoomorfas, geométricas y simbólicas, como la figura denominada “El laberinto”. Estos diseños geométricos y simbólicos representan

¹¹ Cavagnaro, Luis (1986). *Materiales para la historia de Tacna*. Tomo I. Tacna: Coop. San Pedro de Tacna.

círculos (concéntricos, punto concéntrico, enlazados), espirales, líneas onduladas y rectas, grecas, puntos encerrados en cuadrados y rectángulos. Están representadas con mucho realismo la imagen del Sol, la Luna, las estrellas y la Cruz del Sur. Así se demuestra la relación mágica del hombre andino con el cosmos. También aparecen, aunque en menor escala, composiciones abstractas de difícil identificación.

FUNCIÓN DE LOS PETROGLIFOS

Todas las culturas fundacionales representaron la vinculación vital que tenían con la naturaleza y, dentro de esta representación, el rol complementario de los seres humanos; por ello se piensa que para los antiguos pobladores del valle Caplina, los petroglifos tuvieron un carácter ceremonial y ritual formando parte de actos ceremoniales propiciatorios para solicitar a sus apus y achachilas, agua y fertilidad mediante un lenguaje simbólico.

En Miculla, una de las representaciones más frecuentes, es la de un personaje que lleva en sus manos dos o más serpientes a manera de báculos sagrados, por lo que se le denomina Señor de las serpientes o Señor del agua. Los petroglifos también están asociados a otros elementos culturales como canales de irrigación, terrenos de cultivo, caminos, apachetas, promontorios ceremoniales, tumbas y túmulos funerarios, estructuras de uso ritual y doméstico.

Otra hipótesis para explicar las funciones que cumplieron los petroglifos de Miculla es la de haber sido hechos como indicadores o derroteros de rutas de tráfico, utilizados por lo caravaneros andinos durante sus desplazamientos a corta y larga distancia con el propósito de mantener el intercambio entre los valles costeros y los diversos pisos ecológicos de la región. De esta manera, los petroglifos de Miculla estarían asociados a la ruta incaica de Palca que conecta con el altiplano puneño.

INFLUENCIA AIMARA

Luego de producirse el colapso del estado Tiahuanaco, pueblos aimaras que se dedicaban al pastoreo de camélidos llegaron al altiplano procedentes del sur, del actual norte de Argentina y del norte de Chile, dando origen a los reinos Qulla, Ayaviri, Pacajes, Pucarani, Achacachi, Omasuyos, Charcas, Carangas, Chichas, Yamparas y Quillacas, que se ubicaron en torno al lago Titicaca. Durante el Intermedio Tardío (1100-1440 d. C.) colonizaron todo el altiplano, los valles de Arequipa, Moquegua, Tacna, el norte de Chile y diversas áreas de la selva de Bolivia y del noroeste de Argentina, consolidándose de esta manera su presencia en la región. Estos reinos aimaras construyeron ciudadelas utilizando terrazas y edificaron sus viviendas en lugares elevados y laderas. Los materiales que emplearon fueron de procedencia local; no tallaban las piedras y utilizaron mortero de barro para unirlos. En la actualidad, la población aimara se encuentra concentrada principalmente en los andes bolivianos, en Puno y en zonas aledañas de Tacna y Arica, siendo una de las más importantes culturas de América del Sur, y su idioma es hablado por cerca de 1,6 millones habitantes de Bolivia, Perú y Chile.

LLACTA DE PACHÍA

Pachía fue una *llacta* (pueblo mayor) desde donde, durante la presencia aimara y quechua en la región, se controlaba y administraba la zona. Según Rómulo Cúneo Vidal, la palabra pachía viene del aimara *pachiña*, que significa 'repartir valle abajo las aguas de un río represado'. Los curacas y principales de cada ayllu tuvieron entre sus funciones la repartición del agua de regadío al valle de Tacna. El terreno de la zona es árido, aunque durante la dominación colonial se podían encontrar algunos cultivos de viñedos, como zapallo, ají, maíz, papas y alfalfa. En la segunda mitad del siglo XVI, el curaca Diego Caqui tenía

sembradas cerca de 46 000 cepas de vid, lo que le permitió exportar vino a Potosí, Cochabamba y Panamá. Aún ahora los curanderos de la región utilizan el lugar para sus rituales.

EXPANSIÓN INCAICA (1438-1532)

La expansión inca se produce con el inca Pachacútec, quien dirige la primera campaña contra los reinos aimaras, dominando a los reinos Colla, Lupaca y Pacaje. Los derrotó con tropas procedentes del Cusco en Pucará, Asillo y Llallahua. En una segunda expedición, los hijos de Pachacútec, Amaro Topac y Páucar Ushno, sometieron a los reinos aimaras de Tarija y el valle de Arequipa. El inca Túpac Inca Yupanqui pasa por Tacna y domina la región en su avance hacia Chile; bajo su gobierno, el Tahuantinsuyo es dividido en cuatro regiones o suyos, denominando a toda la región sur-andina que comprendió el actual territorio de Tacna como Collasuyo.

AYLLUS DURANTE EL TAHUANTINSUYO

Con la dominación incaica en la región, el valle de Tacna es dividido en los ayllus Kollana (abrigo), residencia del curaca principal colla, Capanique, división entre los habitantes de arriba y abajo; Pocollay, por ser la tierra donde se elaboraban pukos (ollas); Humo, que era el lugar donde las aguas arrastran barro, arena y cascajo; Silpay o Chillpata (afirmar algo); Capanique (fuerza de la tierra); Tonchaca (puente grande y fuerte); Ayka, nombre de una planta medicinal del lugar; y Aymara, lugar de residencia de los aimaras.

LENGUAS

En la época incaica, los lupaca de la provincia de Chucuito, enviaron colonos para que cultivasen maíz, algodón, ají y otros vegetales a la costa del actual sur del Perú y norte de Chile. En la época del primer contacto con los españoles, probablemente en la provincia de Atacama, se hablaba el kunza, el aimara y el quechua. En Moquegua, Tacna, Tarapacá y Arica, el idioma predominante era el coli o el puquina y posteriormente el aimara.

EL NOMBRE DE SAN PEDRO DE TÁCANA EN LA COLONIA

Entre otras hipótesis, Rómulo Cúneo Vidal, basándose en la *Crónica Mercedaria*, sostiene que dos religiosos mercedarios que acompañaron a Almagro a su fracasada expedición a Chile, Fray Antonio Rendón Sarmiento y Fray Francisco Ruíz Castellano, fueron quienes evangelizaron a los indígenas de Tarapacá, Arica, Túcana e Ilabaya: *“Lo cierto es que, en aquella ocasión los animosos frailes bautizaron mediante el acto de celebrar la primera misa, a Pica el día de San Andrés, a Tarapacá el día de San Lorenzo, a Arica el día de San Marcos, a Azapa el de San Miguel, a Tacna el de San Pedro. Bautizando a los indios de Túcana, durante la celebración de la primera misa realizada en Tacna, el 29 de junio día de San Pedro, allí estaría el origen del nombre de San Pedro de Túcana”*. (Cúneo Vidal; 1977:25).¹²

EL ATAQUE DE LOS CHANGOS AL NAVÍO SANCT PEDRO

Según otra hipótesis, Almagro, al marchar a la conquista de Chile, le encargó a su lugarteniente Rui Díaz que llevase tres navíos. El primero llamado *Sanct Yago* o *Santiago*, que zozobró frente a Chinchá; el segundo, conocido como *Santiaguillo*, llegó a duras penas a Chile; y el tercero, de nombre *Sanct Pedro*, zarpó en

¹² Véase: Cavagnaro, Luis (2000). *Tacna: Desarrollo Urbano y Arquitectónico (1536-1880)*. Tacna: Ceticos.

noviembre de 1536, y agotados el agua y los víveres, recaló para reabastecerse posiblemente en La Quiaca, Arica, o tal vez en el Morro de Sama.

Al desembarcar la tripulación, los naturales los obligaron nuevamente a embarcarse, entonces los changos, en sus flotadores, rodearon al *Sanct Pedro* impidiendo que zarpara. Los españoles temerosos pidieron al santo patrón del barco un milagro. Mientras tanto, enterado Almagro de la situación en que se encontraba la tripulación, envió por tierra los refuerzos, los que llegaron a los tres días levantando una densa polvareda, por lo que los sitiadores huyeron dejando en libertad al barco. Esto fue visto por la tripulación como un milagro realizado por San Pedro, patrono de la embarcación y, por este motivo, se decidió denominar con su nombre a la doctrina de Tacna.

INSTITUCIÓN DE LA ENCOMIENDA

Durante la colonia, los españoles instauraron la encomienda a sus dominios americanos. La encomienda indiana fue una institución en la que a un español (encomendero) se le asignaban por los méritos hechos en la guerra contra los naturales un conjunto de indígenas (encomendados) para que los adoctrinaran en la fe cristiana y, además, recaudase de ellos, en nombre del Rey, el tributo. La encomienda fue una merced real y representó una relación de dependencia de los indígenas con relación a los españoles. Fue una institución capital en el desarrollo de la colonización americana, una modalidad de dependencia personal mediante la cual se explotó la fuerza de trabajo indígena. En palabras de Cúneo Vidal *“en nuestras indias la encomienda fue la merced con que la Corona ‘dio de comer’ o, en otras palabras, premió al conquistador de un territorio determinado y le (sic) arraigó en el lugar. La repartición de indios y de tierras contribuyó a crear una suerte de feudalismo y de señorío, peculiares de nuestra América”*.

ENCOMIENDA DE TACNA

En 1536 se logra derrotar la rebelión contra la dominación española en las regiones de Chucuito, Moquegua, Tacna y Tarapacá, que se habían producido en apoyo a la de Manco Inca. En 1537 los españoles se establecen en *Tácana*. Posteriormente, en 1540 Francisco Pizarro encomienda el Valle de Caplina a Pedro Pizarro y a Hernando de Torres, quienes se reparten las tierras costeñas. En 1548 se crean otras encomiendas en Ilabaya y Candarave. En 1541 Lucas Martínez Vegazo recibe la encomienda de Tarapacá. Su encomienda tenía una población en su mayor parte de indios pescadores o camanchacos que habitaban en la costa entre Arequipa y Tarapacá. Un español de nombre Corzo tuvo en La Yarada un tambo para alojar a viajeros y un establecimiento para la salazón de pescados y mariscos, donde aprovechaba el trabajo de los diestros pescadores nativos pagándoles con aguardiente. Los camanchacos se aficionaron tanto al consumo de aguardiente que finalmente esto los aniquiló; nos han dejado como único recuerdo suyo sus embarcaciones hechas de cuero de lobo marino.¹³

REDUCCIONES INDÍGENAS

Las reducciones llamadas también *pueblos de indios* fueron creadas en la colonia con la finalidad de concentrar en un lugar determinado a la población indígena para facilitar su adoctrinamiento, la recaudación de tributos, el nefasto repartimiento y la utilización de la mano de obra indígena. Según la legislación indiana, los indígenas no podían vivir en las ciudades de españoles, sino en los denominados pueblos de indios o *reduccio-*

¹³ Cavagnaro, Luis (1986). *Materiales para la Historia de Tacna* Tomos I, II, IV y V; Tacna: Desarrollo urbano y Arquitectónico (1536-1880); y Paz Soldán, Mateo (1862). *Geografía del Perú*.

nes, fuera de las ciudades españolas. Salían de la reducción durante el día para realizar trabajos urbanos o agrícolas y regresaban a ella para pernoctar.

LA REDUCCIÓN DE SAN PEDRO DE TÁCANA

La Reducción de San Pedro de Tácana fue creada por el capitán Juan Maldonado de Buendía, entre setiembre y diciembre de 1572. También se crearon las reducciones de Sant Martín de Copa y Sant Pedro de Laquia. En el plano de la reducción, cada manzana fue entregada a un ayllu. El virrey Juan de Mendoza dispuso tiempo después, mediante provisión del 17 de octubre de 1613, que se estableciera una parroquia en la reducción. En sus inicios en San Pedro de Tacna solo podían vivir indígenas, pues estaba prohibido el establecimiento de españoles y otras castas a fin de proteger a los naturales.

La ciudad de Tacna surgió así a partir de esta reducción indígena, que se fue expandiendo lentamente incorporando a indios forasteros, negros libres, mestizos y españoles. Los españoles se afincaron en Tacna¹⁴ por ser paso obligado hacia Oruro, y desde allí a Potosí y a otras ciudades de Las Charcas; esto hizo que en ella las características del mestizaje fueran más intensas y no se produjera de manera categórica el trasplante de los elementos culturales europeos. Eclesiásticamente, el curato de Tacna estuvo compuesto de cinco anexos: Pachía, Pallagua, Caplira, Toquilla y Estique.¹⁵

LOS UROS DURANTE LA COLONIA

Los uros y puquinas habitaron la costa sur del Perú hasta Atacama (probablemente Cobija), sobre todo en Pisagua e Iquique. Además, vivían en la zona sur occidental del Perú. Los que habitaban en la costa eran braquicéfalos con cara larga y angosta, sus características físicas eran similares a los uros de la región del lago Titicaca. Es probable que recibieran este nombre por el desprecio que les tuvieron los pueblos que los sometieron. La palabra significa en quechua *sabandija*; y en aimara: *sucio, andrajoso o zafio*. Los uros fueron los vencidos de los vencidos, siendo dominados sucesivamente por aimaras, quechuas y españoles. Como todos los pueblos vencidos, fueron despreciados por los vencedores.¹⁶ Cronistas como el padre José de Acosta y Antonio de Herrera mencionan que cuando se les preguntaba a los uros ¿quiénes eran?, estos respondían que no eran hombres sino uros, como si se tratase de una especie de animal. Para Bernabé Cobo, eran de una gran voracidad, y relata, sorprendido, que vio cómo un indio robaba un cerdo para comérselo después, con otro indio, todo crudo en una noche. El funcionario español Juan Lozano Machuca en su informe (1581) al virrey don Martín Enríquez sobre el repartimiento de los lipes, señalaba que “*habrá en este repartimiento otros mil indios uros, gente pobre que no siembran ni cogen y se sustentan de caza de guanacos y vicuñas y de pescado y de raíces que hay en ciénagas, que las llaman coroma*”.¹⁷ En 1901 solo quedaban de esta etnia pequeños grupos diseminados por el río Desaguadero, el lago Aullañas o Popó y la isla de Panza (Bolivia).

CORREGIMIENTO DE ARICA

Otra institución que trajeron los españoles para consolidar la administración política y administrativa de sus dominios indios fue el corregimiento. Estuvo a cargo de un corregidor y, como fueron numerosos y dispersos, los corregidores

14 Cavagnaro, Luis (1988). *Materiales para la historia de Tacna. Dominación hispánica. Siglo XVI*. Tomo II.

15 Véase Bueno, Cosme (1951). *Geografía del Perú Virreinal (Siglo XVIII)*. Lima.

16 Cavagnaro, Luis (1988). *Ob. cit.*

17 Carta del Factor de Potosí Juan Lozano Machuca (al virrey del Perú Don Martín Enríquez) en que da cuenta de cosas de aquella villa y de las minas de los Lipos (año 1581). En: *Estudios Atacameños* (1992), N° 10, pp. 30-34.

aprovecharon de esta autonomía para explotar a los indígenas, sin que el virrey pudiera aplicar los correctivos previstos en las leyes de Indias.

Arica fue fundada como ciudad por los españoles. Fue parte de la encomienda de Lucas Martínez Vegazo (vecino de Arequipa) y comprendía los curacazgos de Lluta y Azapa. El nombre de Arica procede de *ari*, punta, cumbre, e *iqui*, voz del verbo *iquiña* que expresa *dormir* o bien *acogerse para dormir*. Su posible origen idiomático en este territorio estuvo dominado entre los siglos VIII y XIII por los tiahuanacos, quienes llamaron a este caserío con topónimos aimaras *Ariacca*, *Ariqui* o *Ariaka*, cuyo sustrato era la voz *ari* que significa ‘cerro o peñón’, y *acca*: ‘vecino’. Otros investigadores, como Manuel A. Quiroga, mencionan que *ari*, es ‘cerro o peñón’ e *iqui* significa ‘lugar de dormir’, mientras que Rómulo Cúneo Vidal sostiene que el significado de Arica sería ‘peñón dormitorio de aves’, y Carlos Auza Arce sostiene que *ari* significa ‘filo’ y *aka* ‘vecino’.

La noción de ‘dormidero escarpado’ tuvo que ver porque el morro terminaba en una barranca donde se acogían muchas aves para dormir hasta que el maremoto del año 1868 alteró el lugar, ahuyentando a sus alados huéspedes.¹⁸

A diferencia de Tacna, que fue primero una reducción indígena, Arica, como ciudad española, casi no tuvo población indígena, estableciéndose algunos esclavos negros. En 1565, durante la administración de Lope García de Castro, presidente de la Audiencia de Lima, se crea el Corregimiento de Arica. El corregimiento estuvo formado por los pueblos de Ilo, Tacna, Arica, Iquique, Pica, Ilabaya, Tarata y Codpa y los corregidores eran nombrados por el virrey a la propuesta del cabildo de Arequipa.

PROVINCIA ECLESIASTICA DE ARICA

El obispado de Arequipa comprendía a la provincia eclesiástica de Arica, que fue una de las seis provincias de este obispado. Limitaba al norte con la de Moquegua, al noroeste con la de Arequipa, al oeste con el océano Pacífico, al sur con la provincia de Atacama, al sudeste con la de Lipez y por el este con la de Pacajes. En el curato de Pica existieron vetas de oro y cobre y, en la costa, en los cerros Chanavaya y Huantajaya, minas de plata.

En 1545 se descubrió en el cerro de Potosí minas de plata, pero la extracción del mineral era todavía lenta, por lo que al principio esto influyó muy poco en el desarrollo de la ciudad. Recién cuando en 1574 se empieza a emplear azogue traído de Huancavelica, para amalgamar la plata, es que Arica empieza a cobrar importancia como ruta de suministros y de minerales extraídos de Potosí. Bajo la administración del virrey Fernando Torres y Portugal, Conde de Villar Dompardo (1585-1589), la ciudad recibirá un gran impulso en obras debido al movimiento comercial por el acarreo del azogue y el embarque de la plata. En su vecindario se establecen cuarenta familias principales traídas por orden del rey Felipe II, de Cartagena de Indias y de España. Esto explica lo que representó el cerro de Potosí en el Alto Perú y en el escudo de armas de la ciudad.

CAJAS REALES

Las cajas reales fueron instituciones que en la Colonia estaban encargadas de recaudar impuestos. Su establecimiento en Arica fue encargado al hidal-

¹⁸ Vidal, Cúneo (1977). *Obras completas. Historia de la fundación de la Ciudad de San Marcos de Arica. Leyendas de Arica, Tarapacá y Atacama*. 5. Lima: pág. 22.

go extremeño Francisco Hernández Nacarino, quien debía también establecer una casa para los oficiales reales. Hernández designó las bodegas para el depósito y peso de los azogues de Huancavelica, que eran enviados desde Arica a Potosí, disponiendo sobre bases firmes el acarreo del azogue al interior. Arica tuvo también un alcalde ordinario, alférez real y otros oficios. El progreso y desarrollo de Arica terminó cuando se dispuso el transporte por tierra de la plata extraída de Potosí; esto ocasionó el fin del comercio y la decadencia de Arica. Esta decadencia se acentuó con los estragos que produjeron en la ciudad varios movimientos sísmicos.

INTENDENCIAS

En 1784, durante el reinado de Carlos III, fueron suprimidos los corregimientos debido a las numerosas protestas. La corona los reemplazó por las intendencias. La intendencia fue una división política y administrativa creada luego de la rebelión de José Gabriel Túpac Amaru, y reunía bajo una sola administración las jurisdicciones que habían correspondido a varios corregimientos. Su administración fue mucho más eficaz que la de los corregimientos. El 1 de julio de 1784, el virrey Guirior nombró a don Antonio Álvarez y Jiménez como primer intendente de Arequipa, jurisdicción a la que pertenecía el partido de Tacna.

DESARROLLO ECONÓMICO DE TACNA

Baltasar del Alcázar escribe en un expediente sobre su visita al pueblo de Yalata el 16 de agosto de 1560, por bajo del axial del valle de Tacana, que antes *“en el tiempo del Inga, ellos le sembraban y beneficiaban de ají ‘para el Inga’, y porque tenían en el Valle de Tacna las tierras que han menester para sus sementeras”* (Cúneo Vidal; 1977:62).¹⁹

En el valle de Locumba se cultivaban vides y era famoso por la calidad de sus vinos y aguardientes, así como también sus minas. Por disposición de la corona, entre 1718 y 1719, las principales familias españolas de Arica se trasladan a Tacna para establecerse allí definitivamente. También son trasladadas las cajas reales, así como los funcionarios y sus familias. Estas empiezan a funcionar en Tacna en el siglo XVIII, ocasionando un proceso de expansión urbana en Tacna, entre 1719 y 1750, ocupando las áreas libres que existían dentro de la ciudad y ampliándose los límites de la reducción de Tacna.

El 24 de octubre de 1769, el ex corregidor Ramón López de la Huerta es nombrado Administrador General de Correos de Mar y Tierra del corregimiento de Arica con sede en Tacna. Con este nombramiento, Tacna empieza a administrar este importante servicio, mientras que Moquegua se constituye como sub administración dependiente de Tacna. Eclesiásticamente, el curato de Tacna estuvo compuesto de cinco anexos: Pachía, Pallaagua, Caplira, Toquella y Estique²⁰. Estas instituciones, corregimientos o reducciones, abarcan el periodo que va de fines del siglo XVI a inicios del siglo XIX, establecidas luego de la derrota de Túpac Amaru y reemplazaron a los corregimientos.

FRANCISCO DE ZELA Y EL PRIMER GRITO DE LIBERTAD

La rebelión de Tacna estuvo vinculada a la revolución argentina, que empezó en Buenos Aires el 25 de mayo de 1810. Los argentinos enviaron a la provincia de Charcas (Bolivia) un ejército al mando del general Antonio

¹⁹ Ibid.

²⁰ Véase: Bueno, Cosme (1951). *Geografía del Perú virreinal (Siglo XVIII)*.

González Balcarce y del abogado Juan José Castelli; también enviaron, a varias ciudades del sur del Perú, proclamas para que estas se adhirieran a la revolución contra el dominio español.

Bajo la dirección de Francisco Antonio de Zela y Arizaga, hijo del español Alberto de Zela y Neyra y de la criolla Mercedes de Arizaga y Hurtado de Mendoza, se atacó, la noche del 20 de junio de 1811, primero el cuartel de caballería del Regimiento Dragones del Rey y luego el cuartel de infantería situado a dos cuadras de distancia de la casa del prócer, siendo apresadas las autoridades españolas. Zela recibe el apoyo de un numeroso grupo de criollos, mestizos, zambos, mulatos e indígenas, entre ellos el cacique de Tacna, Toribio Ara, junto a su hijo José Rosa Ara y el cacique de Tarata y Putina, Ramón Copaja, y publica un *Bando al pueblo de Tacna*, donde explica las causas de la rebelión y se adhiere a la Junta de Buenos Aires.²¹

DERROTA DE LA REBELIÓN

Lamentablemente, el mismo 20 de junio en que se producía la rebelión en Tacna, los patriotas argentinos eran derrotados por el brigadier José Manuel de Goyeneche en la Batalla de Guaqui, en las cercanías del lago Titicaca. El movimiento insurgente de Francisco de Zela no pudo recibir el apoyo esperado y fue derrotado sin presentar batalla. Los principales dirigentes de la rebelión fueron sometidos a juicio, mientras que Zela fue trasladado a Lima donde fue condenado a cumplir cadena perpetua en la prisión militar de Chagres en Panamá, donde murió a la edad de 50 años.

REBELIÓN DE ENRIQUE PAILLARDELLE

El 3 de octubre de 1813, a las diez de la noche, Enrique Paillardelle y Sagra, Manuel Calderón de la Barca y José Gómez, junto con un grupo de conjurados, apresan a los oficiales realistas y atacan los cuarteles donde estaba la tropa; muchos oficiales criollos se unen al movimiento. Era domingo y se celebraban las vísperas de la festividad en honor a la Virgen del Rosario, patrona del pueblo, a la medianoche. La situación ya había sido dominada por los patriotas, la gente recorría las calles dando gritos a favor de los revolucionarios. Paillardelle trató de extender la rebelión a Moquegua y Arequipa, con tropas patriotas compuestas por solo 500 hombres, fueron derrotadas en Camiara, a poca distancia de Locomba, el 31 de octubre, por las tropas realistas venidas de Arequipa que las superaban en número. El 3 de noviembre Paillardelle pudo huir hacia el Alto Perú, pero Manuel Calderón de la Barca fue apresado y enviado a Oruro.

DEMARCACIÓN TERRITORIAL DE TACNA EN LA REPÚBLICA

Al producirse la proclamación de la independencia se hicieron cambios en la demarcación territorial para hacer efectiva la nueva administración republicana. En 1822, las intendencias se convirtieron en departamentos, los partidos en provincias y las parroquias en distritos. Este cambio de las intendencias por los departamentos se efectuó para resaltar la nueva forma de gobierno que se inició con la proclamación de la independencia.

Durante el gobierno de la Junta Gubernativa de José de la Riva Agüero, se promulgó la ley el 18 de enero de 1823 confiriéndole a Tacna el título de *Villa* por haber sido la primera ciudad del Perú en enarbolar el estandarte de la libertad. Aunque Lima y la costa norte del país habían proclamado la independencia en 1821, gran parte del país siguió en poder del

21 Rey de Castro Arena, Alejandro (2008). *El pensamiento político y la formación de la nacionalidad peruana, 1780-1820*. Lima: UNMSM, pág. 154.

ejército realista hasta 1824. Después de la batalla de Ayacucho (9 de diciembre de 1824), Tacna proclamó solemnemente la independencia.

TACNA, CIUDAD HEROICA

En 1825 se expidió una ley por la cual se trasladó el centro administrativo de la provincia de Arica a la Villa de Tacna, donde estaban todas las instituciones públicas. Arica pasó así a depender de Tacna. El 26 de mayo de 1828, el primer presidente de la República, general José de la Mar, promulgó una ley concediendo a la Villa de Tacna el título de *Heroica*, en premio por los servicios prestados a la causa de la independencia y confiriéndole la categoría de *Ciudad*, que formaban el honroso título de *Heroica Ciudad*, pero continuó siendo provincia de Arequipa.

DEPARTAMENTO LITORAL DE TACNA

El 6 de junio de 1828, La Mar promulgó una ley que designaba a la ciudad de Tacna como capital de la provincia de Arica. El 25 de abril de 1837, durante el gobierno del Mariscal Andrés de Santa Cruz y la Confederación Perú-Boliviana (1836-1839), se decidió separar a las provincias de Tacna, Arica y Tarapacá del departamento de Arequipa, para formar un departamento autónomo, denominado Departamento Litoral de Tacna, e integrada por las provincias del Cercado y Tarapacá. Dos años después, el 20 de enero de 1839, derrotado Santa Cruz en la batalla de Yungay, todas las leyes dictadas durante su gobierno quedaron sin efecto.

INVASIÓN BOLIVIANA

Durante el segundo gobierno de Agustín Gamarra (1840-1841), cuya intención era anexionar la antigua Audiencia de Charcas al Perú, invade Bolivia ocupando sin resistencia La Paz; pero luego es derrotado por el General José Ballivián, presidente de Bolivia, en la batalla de Ingavi (1841), muriendo en la contienda. Como consecuencia de la derrota, las tropas bolivianas ocupan Puno, Moquegua, Tacna y Tarapacá.

La ciudad de Tacna es ocupada por los bolivianos desde el 9 de diciembre de 1841 hasta el 22 de febrero de 1842. Sin embargo, la población tacneña se organiza para resistir al enemigo. En Sama, el coronel tacneño José María Lavayén dispone una tropa que derrota a varias avanzadas bolivianas; en Locumba, el coronel Manuel de Mendiburu organiza también una tropa, entre quienes se encontraba Justo Arias y Aragüez. José Rosa Ara organiza en Tacna una montonera, y en Altos de Chipe, Locumba, derrota a una columna boliviana. Finalmente, después de ser derrotadas las tropas bolivianas en Orurillo, Montoni y Sama, se firmó el Tratado de Puno que puso fin a la contienda.

TACNA, MOQUEGUA, ARICA Y TARAPACÁ

Durante el gobierno de Ramón Castilla se divide la provincia de Tacna en las provincias de Arica y Tacna, por decreto del 25 de junio de 1855. La provincia de Tacna, con su capital San Pedro de Tacna, estaba integrada por los distritos de Tarata, Candarave, Ilabaya, Locumba y Sama, Estique y Pachía. La provincia de Arica, con su capital San Marcos de Arica, estaba formada por los distritos de Arica, Belén, Socoroma, Livilcar, Lluta y Codpa.

Mediante la ley del 25 de junio de 1857, se independizó la provincia de Moquegua con su capital Moquegua, y los distritos de Torata, Carumas, Omate, Puquina, Ubinas, Ichuña e Ilo. El 1 de diciembre de 1868 se crea la Provincia de Litoral de Tarapacá, integrada por los distritos de Tarapacá, Iquique, Camiña y Sibaya, que se convierte en departamento el 3 de febrero de 1877.

El 11 de noviembre de 1874, el presidente Manuel Pardo divide en dos provincias a la antigua provincia de Tacna con sus distritos de Pachía, Calana, Sama, Locumba e Ilabaya y la provincia de Tarata, con sus distritos Tarata, Estique, Tarucachi, Ticaco y Candarave. El 25 de junio de 1875, el presidente Manuel Pardo promulga la ley que devuelve a Tacna la categoría de departamento, con su capital la ciudad de Tacna.

EL EJÉRCITO DEL SUR Y LA GUERRA CON CHILE

Al declararle Chile la guerra a Bolivia y al Perú, y luego del combate de Angamos, el 8 de octubre de 1879, termina la campaña marítima y Chile empieza su campaña terrestre. Las tropas invasoras conformadas por unos 10 mil hombres protegidos por naves de guerra inician el asalto de Pisagua. Los mil doscientos defensores de la plaza, en su mayoría bolivianos, después de oponer una heroica resistencia por más de siete horas, no pudieron vencer a los chilenos.

Las tropas peruanas se retiraron entonces hacia San Francisco, sin haber tenido tiempo para destruir la línea del ferrocarril y las locomotoras, lo que facilita el desplazamiento enemigo. El 19 de noviembre de 1879 se libra la batalla de San Francisco, donde, a pesar del coraje y la valentía de los jefes y soldados, las tropas peruanas son derrotadas debido al mejor equipamiento de los chilenos, que tenían moderna artillería, municiones, fusiles, y hasta lo más elemental como calzado y uniformes. La retirada obligada del ejército demostró las carencias de caballería y artillería, y al equivocarse los guías de rumbo, las tropas en lugar de retirarse al norte, hacia Arica, lo hacen hacia el sur, donde no se contaba con ningún apoyo y era segura la presencia chilena.

BATALLA DE TARAPACÁ

El 22 de noviembre el Ejército del Sur al mando del General Juan Buendía llegó a Tarapacá. La situación de las tropas era más comprometida, ya que la guarnición de Iquique había abandonado el puerto. El 27 de noviembre, cuando se disponían a iniciar la marcha hacia Arica, se conoce de la llegada de las tropas chilenas por el oeste. Ante esta circunstancia, los coroneles Andrés Avelino Cáceres y Manuel Suárez conducen valientemente sus tropas hacia los cerros y sorprenden a la vanguardia chilena logrando ponerla en fuga. En el sector de la quebrada, el batallón del coronel Francisco Bolognesi derrota a los chilenos del segundo de línea, arrebatándoles la bandera chilena que llevaban como estandarte. Un nuevo ataque chileno es repelido por Cáceres al frente del batallón Zepita, reforzado por las columnas de Alfonso Ugarte, Moore, Meléndez y Somocurcio. Los chilenos, derrotados, se vieron obligados a batirse en retirada.

El ejército peruano, a pesar de la victoria, tuvo que abandonar Tarapacá. Cuando desembarcan en Iquique nuevas tropas chilenas van a reforzar a las tropas derrotadas en Tarapacá, y que no habían podido ser aniquiladas por la ausencia de caballería, y los enfrentan. El repliegue se hizo en duras condiciones y al ingresar a Arica, donde se ignoraba el heroísmo de estos hombres en Tarapacá, el general Buendía y el coronel Suárez fueron injustamente hechos prisioneros por órdenes del contralmirante Montero quien dispuso que se los enjuiciara.

BATALLA DE TACNA O DEL ALTO DE LA ALIANZA

Dueños del mar, los chilenos prefieren ocupar primero Tacna. Para esto deben derrotar a las tropas aliadas de Perú y Bolivia, que al mando del presidente boliviano Narciso Campero están emplazadas para defender la plaza en la meseta de Intiorco. En la mañana del 26 de mayo de 1880, las tropas chilenas empiezan el ataque contra el ala izquierda de las tropas aliadas, siendo rechazadas por estas. Luego

atacan por el centro, pero tienen que retroceder ante el empuje de los peruanos y bolivianos que logran capturar prisioneros y armas enemigas.

Cuando el triunfo aliado parecía inminente, varios batallones de peruanos y bolivianos se lanzan a rematar a las tropas chilenas, pero estas, reforzadas con nuevas tropas y con su caballería, consiguen rechazarlos obligándolos a replegarse; entonces tuvo que emplearse la reserva; pero finalmente los chilenos, superiores en número, logran vencerlos. Al terminar la batalla, los sobrevivientes bolivianos regresaron a su país, retirándose Bolivia definitivamente de la guerra.

Días después de la batalla, las familias tacneñas llegan al campo de batalla para buscar y recoger los cadáveres de sus familiares. El ejército chileno pudo así ocupar la ciudad de Tacna iniciando el duro periodo del *Cautiverio*. Las tropas enemigas se dedican entonces a asaltar casas, cometer robos, matar prisioneros, perseguir y rematar a los heridos.

GUERRILLAS TACNEÑAS

Pero para los patriotas tacneños la lucha no había terminado y los sobrevivientes del Alto de la Alianza organizaron guerrillas en las serranías. Uno de ellos fue el coronel Gregorio Albarracín, quien reunió gente de Tacna organizando un escuadrón. Había demostrado en Tarapacá su capacidad de liderazgo, convirtiéndose ahora por las circunstancias de la guerra en guerrillero. Albarracín es el símbolo de quienes, de manera anónima, mantuvieron, a pesar de las derrotas, en alto la defensa de la patria y el rechazo al invasor. Los escenarios predilectos de sus acciones de hostilización constante al enemigo fueron Sama y Locumba, por eso es conocido como el *centauro de las vilcas*. Murió en octubre de 1880, víctima de una emboscada chilena.

BATALLA DE ARICA

Producida la derrota del Alto de la Alianza y la ocupación de Tacna, la situación de la guarnición de Arica era insostenible. Para que la guarnición abandonara la plaza, era necesario marchar hacia el este e internarse en la zona alto andina, describiendo un gran arco hasta llegar a Arequipa. La presencia chilena estaba por el norte en Tacna y por el sur en Tarapacá, y sus barcos de guerra al oeste, en la bahía, lo cual cerraba otras rutas. El puerto de Arica permitía el contacto marítimo con el norte del país, lo que le daba una importancia estratégica para los chilenos.

El coronel Francisco Bolognesi, jefe de la plaza, convocó el 28 de mayo a un consejo de guerra; allí estuvieron los oficiales tacneños Zela, Inclán, Arias y Aragüez, Cornejo, Blondel y Vidal. El consejo, a pesar de la inferioridad numérica de la guarnición (casi 6000 chilenos contra cerca de 2000 peruanos), acordó la defensa de la plaza. Bolognesi esperaba contar con el auxilio de las tropas acantonadas en Arequipa, auxilio que nunca llegó a pesar de haberlo pedido insistentemente: *“Apure Leiva, aún podemos vencer”*. El 2 de junio las avanzadas chilenas alcanzan las inmediaciones de Arica. Pero no se deciden por un asalto inmediato del morro, empezando un bombardeo constante de artillería. Los sitiadores chilenos le ofrecen entonces al coronel Bolognesi una capitulación honrosa, pero este, luego de consultar a su Estado Mayor, rechaza el ofrecimiento chileno con estas palabras: *“tengo deberes sagrados que cumplir y los cumpliré hasta quemar el último cartucho”*.

El 7 de junio de 1880 las tropas chilenas, apoyadas por sus barcos de guerra desde la bahía, emprenden el asalto al morro. Primero atacan el fuerte *ciudadela*, allí mueren combatiendo todos los defensores peruanos, entre ellos el coronel Justo Arias Aragüez. Otras tropas chilenas atacan el fuerte *Este*, donde mueren muchos defensores peruanos, entre ellos

Joaquín Inclán y Ricardo O'Donovan. Después de una heroica resistencia en el Cerro Gordo y el sector norte, los sobrevivientes se repliegan hacia la cima del morro. Allí se produce el encuentro final. Caen combatiendo heroicamente Ramón Zavala, Guillermo Moore, Alfonso Ugarte y Francisco Bolognesi, también los integrantes del Regimiento de Artesanos de Tacna que combaten hasta quemar el último cartucho. Durante la guerra con Chile, Tacna ofrendó, cuanto tuvo, en defensa de la patria a muchos jóvenes y viejos que combatieron heroicamente en todas las batallas que libró el Ejército del Sur, entre estas la de Tarapacá y Tacna.

EL TRATADO DE ANCÓN

Al firmarse el Tratado de Ancón (1883) por el entreguista gobierno de Iglesias, el Perú cedió a Chile en forma definitiva Tarapacá y, de acuerdo al tratado, entregó por diez años Tacna y Arica, hasta el río Sama. Luego de transcurrido este plazo, debía realizarse un plebiscito para que la población de Tacna y Arica decidiera si pertenecía definitivamente a Chile o volvía a pertenecer al Perú. Esta parte del tratado no fue cumplida por Chile, pues al término de los diez años no convocó al plebiscito y siguió ocupando Tacna y Arica. El gobierno chileno empezó la etapa que se conoce como de *chilenización*, con una campaña de hostilización contra las familias peruanas y de establecimiento de familias chilenas.

Los tacneños al enterarse que, de acuerdo al Tratado de Ancón, Tacna y Arica permanecerían por diez años en poder de Chile, acordaron permanecer en Tacna y hacer una resistencia cultural contra la ocupación chilena, produciendo la mejor poesía, el mejor teatro, la mejor pintura. Esta fue la época de oro de la cultura tacneña, cultura patriótica y fundamentalmente peruana. Hubo una intención de conservar la nacionalidad peruana. Nadie podía abjurar de su patria, de sus antepasados, del orgullo de ser peruanos. Chile no consiguió doblegar esa convicción a pesar, primero, de una política de reconocimientos, con una excelente educación y la realización de obras públicas y, desde 1900, de la intimidación y la brutalidad con que quiso doblegar a los tacneños. Finalmente, mediante el Tratado del 3 de junio de 1929, se acordó la devolución de la provincia de Tacna al Perú mientras que Arica pasaba a formar parte del territorio chileno. Así, el 28 de agosto del mismo año la provincia de Tacna se reincorporó al Perú.

CAMPESINOS Y SEÑORES DURANTE EL CAUTIVERIO

Durante los casi cincuenta años de cautiverio en Tacna, las autoridades chilenas dieron el trato más cruel a la población indígena. Durante la ocupación, los chilenos, por razones verdaderas o ficticias, como el temor a una epidemia de tifus exantemático, bañaban en el control de Quilla con agua fría a todas las personas que venían de la sierra desde Tarata o Palca, camino de Bolivia, rociándoles insecticida en la cabeza con el pretexto de eliminar pulgas y piojos. Después de este trato humillante la gente de la sierra, no volvía más.

Los señores de Tarata o los grandes ganaderos de Candarave estaban exceptuados de este trato infamante. Por eso no se desarraigaron de sus feudos sino hasta después de 1929, cuando vinieron a Tacna y se integraron a las clases dominantes de la sociedad tacneña, muy debilitada entonces, ya que las antiguas familias, como los Forero, los Basadre, los McLean, los Belaúnde, habían sido obligadas al exilio por los chilenos. Entre los grandes propietarios y ganaderos que se afincaron en Tacna destacaron Esteban Dávila de Curibaya, los Sologuren, Pérez Alcázar y Hurtado de Locumba; los Cornejo, Zela, Nieto y Sánchez de Ilabaya; los Vega, Luque, Guillén y Cárcamo de Candarave; los Girón, Arce, Copaja, Salleres y Mita de Tarata.

INMIGRANTES ITALIANOS

A mediados del siglo XIX un gran porcentaje de inmigrantes italianos llegaron al Perú en favor de mejores condiciones de vida que les ofrecía el país,

en vista de los problemas que acarreaba Europa en aquellos años producto de constantes conflictos entre sus países. A Tacna llegaron una colonia de italianos procedentes de Imperia, La Spezia y Génova. Esta inmigración permitió la apertura de numerosos negocios italianos, entre los que destacaron en el rubro vitivinícola y establecimiento de bodegas, cuyos propietarios eran las familias Gianelli, Cuneo y Bartesaquí, así como la difusión de su cocina que permitió el ingreso de nuevos hábitos de consumo a través de la polenta, ravioles, tallarines al pesto, el caldo menestrone, entre otros postres, guisos y sopas.

COLONIA ITALIANA EN TACNA DURANTE LA GUERRA

En 1867 los italianos de Tacna se agruparon en la *Societa di Beneficenza Italiana* y, después, en 1889, fundaron la *Societa Italiana di Mutuo Socorso*. En 1880 el ejército chileno ocupó la ciudad de Tacna. Numerosos ciudadanos italianos fueron agredidos (Rafael Rossi, Juan Gabba y Tomás Machiavello, entre otros) y, sus pulperías y negocios, saqueados. Después de la Batalla del Alto de la Alianza (26 de mayo de 1880) tratando de escapar a la agresión de las tropas chilenas cerca de 500 personas, entre ciudadanos italianos y tacneños, se refugiaron en la casa del Agente Consular de Italia en Tacna, Giovanni Raffo.

El ejército chileno intervino la casa con el pretexto de buscar soldados peruanos, lo que motivó la protesta del cuerpo diplomático italiano en el Perú (30 de mayo de 1880). El cónsul general de Italia en el Perú, Giovanni Viviani, solicitó a su país el envío de buques de guerra para la defensa de la comunidad italiana. Ante este pedido el gobierno italiano envió tres naves de guerra menores ante la decepción de la colonia italiana que esperaba el envío de un poderoso buque de guerra.

Luego de la guerra, la colonia italiana mantuvo en Tacna una labor comercial y empresarial, la que se fortaleció en el siglo XX, llegando a fundar en la década de 1930 el Colegio Italiano Santa Ana. Entre los personajes destacados podemos mencionar a Luis Banchero Rossi, ítalo-peruano (Tacna, 1929-Chaclacayo, 1972), quien incursionó en la exportación y producción de harina y aceite de pescado impulsando la industria pesquera. En la actualidad, existen numerosas familias descendientes de italianos en la ciudad de Tacna, administrando negocios de comida, de vinos y tiendas comerciales.

DESBORDE POPULAR

A partir de agosto de 1929 comenzó a llegar a la ciudad de Tacna población campesina procedente de Tarata y de los caseríos de Palca. Tacna empezó así a *andinizarse*, lo que se intensificó en la década del cincuenta del siglo XX, durante el gobierno del general Manuel Odría, ya que durante su gobierno se empezaron a ejecutar en Tacna obras públicas que demandaban mano de obra. Esta inmigración se acentuó por la terrible sequía de 1957 en el Altiplano puneño. Otro factor que influyó en la inmigración a la ciudad fue el inicio de las obras de ingeniería para la explotación de las minas de Toquepala, como carreteras, nivelado de cerros, tendido de rieles, de cables eléctricos, agua, desagüe y construcción de múltiples edificios. Para esto, la empresa constructora norteamericana UTHA requirió personal de todos los niveles técnicos. En su mejor momento se calcula que los peones, entre mano de obra mediana o incipientemente calificada, llegaron casi a 10 000 personas, que se reclutaron en su mayoría de Puno. Hacia 1959, cuando se concluyeron los trabajos de infraestructura, se comenzó a cancelar al personal; en primer lugar, al no calificado. Todos obtuvieron excelentes liquidaciones, y una buena cantidad se estableció en Tacna. Fue la época de las asociaciones de vivienda. Los ex trabajadores compraban o adquirían 'un terrenito' y construían sus casas empleando material noble. Por eso en Tacna no se conocieron las viviendas precarias de totora, lata y cartón, nunca hubo 'villas', miseria o poblaciones 'callampa' o barriadas, como se deno-

minaban en Lima. En Tacna se pasó directamente a la expansión urbana. Estas familias pioneras comenzaron a traer al pariente, al vecino, al paisano, incluso a sus empleadas domésticas.

**TACNA, ARICA Y TARAPACÁ: UNA
SOLA TIERRA, UN SOLO CORAZÓN**

Es necesario destacar a los personajes que, en Tacna, Tarapacá y Arica, tuvieron mayor presencia desde la gesta de la independencia, durante el conflicto con Chile, hasta la actualidad. Estos hombres asumieron desde su compromiso militar, político y cultural, la defensa de nuestro territorio frente a la invasión opresora de los chilenos y, por esto, se constituyen como los verdaderos héroes, nacidos o no en Tacna, destacando por su empeño valioso y valeroso en el amor por nuestra bandera, desde la inmolación de sus vidas y el estudio de su historia, recuperando del olvido la memoria de sus mujeres y hombres que representaron en la defensa de nuestro país en combate, ya sea desde la escena política, intelectual o en el mismo campo de batalla. Como testimonio de estos nos queda el amor que existe entre los tacneños por los colores patrios de nuestra bandera: Hipólito Unanue, Francisco Antonio de Zela y Arizaga, José Rosa Ara y Robles, Francisco de Paula Gonzales Vigil, Ramón Castilla y Marquesado, Gregorio Albarracín Lanchipa, Joaquín Inclán Gonzáles, Francisco Laso, Federico Barreto, José María Barreto, Jorge Basadre Grohmann, Gustavo Pons Muzzo, Juan Gonzalo Rose, Luis Cavagnaro, Fredy Gambetta, entre otros.



“GRAU ES EL ÚNICO NOMBRE CAPAZ DE UNIR A LOS PERUANOS”

“GRAU ES EL ALMA DEL PERÚ”²²

Fuerzas históricas oscuras precipitaron al país a la guerra.

La guerra sobrevino, con sus miserias, canalladas y horrores.

Inermes, desorientados y caóticos nos enfrentamos al destino, confiando en la justicia y esperanzados en la suerte.

Desde el primer instante de la lucha todo el anhelo nacional de triunfar se concretó en un nombre:

¡Grau!

Toda la imprevisión y el desconcierto de cincuenta años locos de egoísmo y pasiones, desenfreno y torpezas, desunión y rencores, recaían a plomo sobre ese nombre:

¡Grau!

Y el sublime comandante del Huáscar emprendió su misión, sencillamente partiendo a la campaña de hazañosas victorias una mañana límpida, azulosa y dorada en su legendario monitor; manso y sereno, amparado en su genio y en su ciencia del mar y en su espíritu fuerte y en su amor a la patria.

Todo el Perú, angustiado, se apiñaba en su torno:

¡Grau!

Y los hombres maduros y las mujeres y los viejos, y los niños que ignoraban el drama que vivían, se emocionaban con el nombre glorioso:

¡Grau!

Al despuntar de cada día, con la aurora celeste, llegaba la noticia de la última hazaña:

¡Grau en Iquique!

¡Grau en Antofagasta!

¡Grau apresa un transporte!

¡Grau bombardea tal cual plaza de guerra!

¡Grau captura soldados enemigos a bordo!

¡Grau espolonea y hunde a la Esmeralda dividiéndola en dos y recoge a los naufragos...!

Y las gentes salían a las calles vibrantes de emoción, y se abrazaban entre desconocidos, empañados de lágrimas los ojos, desbordantes de cándida esperanza.

Junto con las hazañas venían las noticias que exaltaban su generosidad.

¡Grau!

¡El Huáscar!

Y el pueblo esperanzado se figuraba al héroe en su esquife. Caballero del Mar; dueño y señor del infinito, demoeñador de lo imposible y soberano del destino... bogando bajo un cielo protector, sobre un océano sometido: capaz de toda cosa y realizador de maravillas.

Después, vino el desastre y el ascenso a la gloria.

El vencedor de cien combates entraba a la inmortalidad.

22 Adán Felipe Mejía (1896-1948) fue un magnífico y excepcional cronista limeño de su época, de una pluma e ironía singular, gran conocedor de Lima, sus costumbres y rituales y de la culinaria limeña. Sus narraciones y descripciones, sus imágenes son escenas vivas por su realismo; amigo entrañable de César Vallejo, a quien le pide haga el prólogo de *Trilce*. Considero al Corregidor el mejor cronista culinario que ha tenido el Perú. El trabajo de recopilación que se hizo de su obra gracias a la Universidad de San Martín de Porres así lo evidencia. No podía dejar de incluirse la semblanza que el Corregidor nos entrega de nuestro amado héroe, Miguel Grau.

Pero su pueblo anonadado, rechazaba el contraste.

¡Grau es invencible!

¡Imposible: no ha muerto!...

Durante muchos días, el pueblo creyó que Grau tornaría a la lid.

¡Ah... es que había soportado seis meses sobre sus hombros rudos el peso de la guerra!

Cuando aceptó, por fin, la torpeza de la fatalidad, todo el Perú guardó en lo íntimo la emoción de su nombre, para toda la vida...

Desde entonces, Grau es el alma del Perú.

La figura más pura y más insigne.

¡La más amada por todos los peruanos!

¡Los niños sueñan con la gloria del héroe, se exaltan y quisieran crecer rápidamente y hacerse dignos de su grandeza y de su noble gallardía guerrera!

Las mujeres peruanas aman a Grau por su bondad y valor generoso. Por su dulzura. Por su callado ímpetu... y enseñan a sus hijos las virtudes de Grau.

Los hombres, los adultos, respetamos a Grau como abuelo magnífico, dueño de todas las virtudes... ¡Y nos sentimos machos! ¡Pero muy machos!...

Y los ancianos sienten renacer en sus pechos perdidas energías y en sus músculos temple... cuando invocan a Grau.

Grau es la figura peruana más perfecta y amada.

Simboliza las virtudes excelsas que harán grande a su pueblo.

Es el valor y la serenidad.

El amor a la patria.

La dignidad. El deber llevado al sacrificio.

La generosidad en la batalla, la bondad hasta la santidad.

La energía silente. La elocuencia callada. La ciencia del oficio...

¡Acaso, si es el único guerrero de la historia del mundo que en la bestialidad de la pelea es tan valiente, tan humano, tan fuerte que cautela la vida del vencido, lebrado del odio fiero y homicida que preside el combate!...

Grau es el único nombre capaz de unir a los peruanos.

Nos unió en las angustias de la guerra y seguimos unidos en nuestro amor por su heroísmo y su gloria inmortal.

¡Hagamos de su nombre y su grandeza y sus virtudes de arquetipo ejemplo vivo y derrotero del Perú!

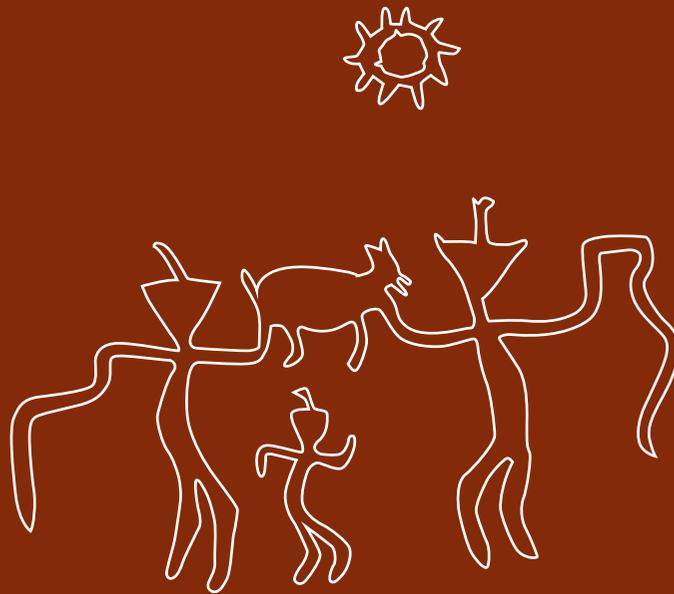
¡Padre nuestro y señor!

¡Gran Almirante!

¡No nos dejes así en las cuitas que esperamos...!

¡Defiéndonos, señor...!²³

23 Álvarez, Isabel (2002). *El Corregidor Mejía, cocina y memoria del alma limeña*. Lima: Fondo editorial de la USMP, pág. 479.



TACNEÑAS

PRESENCIA DE LA MUJER EN LA HISTORIA DE TACNA

La historiadora francesa Michelle Perrot, en un extenso estudio sobre las mujeres y los silencios de la historia²⁴, afirma que las mujeres durante mucho tiempo han sido las olvidadas de la historia oficial, donde aparecen ausentes, mudas, en un silencio perverso y ensordecedor que las ha negado e invisibilizado.

Perrot señala tres razones: Una primera es el carácter oculto de la vida de las mujeres. Al respecto nos dice: *“Consagradas al silencio de la reproducción maternal y doméstica, compañeras del guerrero, auxiliares del sabio, musas del artista, segundonas en el taller del artesano, en la tienda o en el campo, ellas permanecen en la sombra y dejan menos huellas que el viajero, el creador, el productor, el ciudadano. Dado que difícilmente acceden al espacio público, que, según la concepción grecorromana o judeo cristiana, es el único lugar donde ocurren los hechos, las mujeres se encuentran en cierta forma fuera de la historia”*.

Una segunda razón que expone es: *“La carencia de fuentes o datos relativos a las mujeres. Existe una flagrante asimetría entre la superabundancia de discursos e imágenes referidos a ellas, y la debilidad de las informaciones concretas y circunstanciadas”*.²⁵

Creo que eso lo sabemos muy bien los latinoamericanos en nuestra historia. Y una tercera razón es la concepción eminentemente masculina en la historia y que, hasta ahora, se mantiene y ha llevado a la exclusión de la mujer, a no considerarlas protagonistas de su propio destino; lo cual lleva a interrogarnos ¿cómo se concibe la historia y lo que debe ser contado, registrado y transmitido a las futuras generaciones? Comprobamos que la invisibilidad de las mujeres es fortalecida por la adscripción a roles fijos.

Nos dice Perrot: *“El silencio de la historia rodea la vida de los humildes, de los vencidos, olvidarlos es una forma de negarlos, lo que explica su legítimo deseo de memoria, y su necesidad de historia. Pero la negación de las mujeres es un fenómeno más general todavía, porque está situada de alguna manera, indisolublemente, a la aparición del pensamiento simbólico, el cual sitúa a la mujer en el plano de la reproducción, y no en el de la acción, y la transformación del mundo”*.

Estas reflexiones esclarecedoras sobre la presencia y ubicación de los pobres, y de las mujeres a lo largo de la historia, ignorados, marginados, humillados, silenciados, nos lleva también a preguntarnos: ¿por qué la historia de la cocina no ha sido considerada como expresión de cultura y creación constitutiva de las identidades de los pueblos, con la importancia que realmente tiene? Olvidamos que la lucha del hombre en la humanidad durante siglos ha sido por proveerse de alimentos, transformarlos y cuidar de ellos. Recordemos que la vida y la historia del hombre en la tierra ha sido también la historia del hambre; y allí ha estado en primera fila la mujer, como madre, en la casa, en el campo, en todos los momentos de su historia, en contraste también –como toda expresión de vida– con sus grandes festines y banquetes y, en ese proceso, en esa lucha, la mujer ha sido y sigue siendo el sustento fundamental y que hoy tratamos con convicción de ubicarla en sus reales dimensiones.

24 Perrot, Michelle (2008). *Mi historia de las mujeres*. Buenos Aires: FCE.

25 Wiesel, E. (1998). Prefacio. En *¿Por qué recordar?* Academia Universal de las Culturas. Foro Internacional Memoria e Historia, Unesco. Barcelona: Granica Ensayo, pág. 56.

1.2.1 MUJERES DE BATALLA

MUJERES EN LA GUERRA CON CHILE

La participación de la mujer en la guerra con Chile fue vital para el desempeño de nuestros valerosos combatientes en este conflicto. Nuestras valerosas mujeres ofrecieron dura resistencia a los invasores chilenos, organizando grupos de apoyo a nuestros soldados; desde la preparación de los alimentos, el arreglo de los uniformes, el cuidado de nuestros soldados heridos y enfermos, la divulgación de la cultura denunciando, desde diversas facetas artísticas, las penurias afrontadas por nuestros compatriotas y los atropellos ejercidos por los chilenos. La mujer fue quien con su cuidado y dedicación acompañó a sus esposos, hijos y padres en la lucha por nuestra soberanía, la mayoría fueron mujeres del pueblo, heroínas anónimas de nuestra patria y parte fundamental de nuestra historia.

A treinta años de la ocupación de Tacna, los chilenos formaron un grupo denominado *Liga Patriótica*, entre los que estaban los mazorqueros, que eran como los granos de una mazorca, actuaban en grupo. Nuestras mujeres ofrecieron tenaz resistencia a estos invasores chilenos, conformando, a su vez, grupos de apoyo a nuestros soldados.

CATALINA BUENDÍA DE PECHO

Se cuenta que esta valiente mujer, al encontrarse frente a un ejército de chilenos, y advertir su sed, les ofreció chicha. El jefe del ejército enemigo, temiendo que esta estuviera envenenada, le pidió beberla primero y, sin dudarle, sabiendo lo que pasaría, nuestra valiente mujer lo hizo, convencida de su decisión y amor patriótico; luego repartió la chicha envenenada a los chilenos, quienes poco a poco fueron cayendo muertos, hasta que ella misma murió diciendo: *¡No pasarán! ¡Viva el Perú!*

FUE LLAMADA COMO EL NOMBRE DEL CERRO: DOLORES

Fue la esposa de un sargento peruano que combatió en la defensa de nuestra patria en la toma del cerro llamado Dolores en la batalla de San Francisco. Al caer su esposo, su valiente compañera tomó el rifle de sus manos y, en lugar de amilanarse por lo ocurrido, exhortó con fuerza a los soldados a luchar y enfrentó al enemigo por amor a la patria, hasta que cayó combatiendo en el cerro Dolores.

HORTENSIA CEBALLOS DE RUÍZ

Doña Hortensia Ceballos sacrificó dignamente su vida antes que caer en manos de los chilenos, luego de que estos asesinaran a su familia y de cojerla como trofeo e, inmediatamente a la muerte de su esposo acribillado, se hundi6 la bayoneta en la garganta y dispar6 para no entregarse.

CLARA ENRÍQUEZ DE POBEDA

Fue una tacneña dispuesta a arriesgar su vida por el rescate de nuestra bandera tomándola de un soldado nacional caído, quien, al verse desfallecer, le pidió que la cuidara de las manos de los chilenos. Esta valerosa mujer la salvó entregándosela luego a la madre del difunto como una actitud de respeto, valentía y generosidad.

OLGA GROHMANN DE BASADRE

Madre de nuestro gran historiador Jorge Basadre Grohmann, organizó la Asociación patriótica para promover la difusión al culto de nuestra patria entre los más jóvenes. Además de promover el izamiento de la bandera en las viviendas, entregó donativos a las familias de más escasos recursos económicos.

ALCIRA ZAPATA

Auxilió a muchos enfermos junto a otras jóvenes, asistiendo a cuanto enfermo necesitara de sus cuidados, pese al peligro de contagio que en muchas ocasiones recaía sobre su salud. Pese a esto, continuó hasta que desgraciadamente murió debido al contagio de una enfermedad. Se la recuerda porque emprendió asistencia a muchos pacientes humildes con una ambulancia junto a otras personas de corazón noble.

CANDELARIA GUEVARA

Fue una de las muchas mujeres que sufrió la persecución de los chilenos y testigo de los atropellos de los que fueron víctimas nuestros compatriotas. Fue perseguida y hasta la buscaron en la casa de sus padres para eliminarla, pues en esta se auxiliaba a los soldados heridos y a los enfermos, además de conseguir recursos para la compra de armamento para las tropas nacionales y recomendaba estrategias de acción en la batalla.

PERFECTA HEREDIA

Como muchas mujeres tacneñas, apoyó en el auxilio y atención a muchos de nuestros soldados heridos que caían en el enfrentamiento, además de educar a los hijos de la población abriendo un centro educativo que fue clausurado por los chilenos, quienes la amenazaron con sanciones severas en caso no cumpliera con la orden de no dar educación a los niños, orden que era rechazada por esta valerosa mujer tacneña.

ELOÍSA MACLEAN DE NUGENT

Extraordinaria y valerosa mujer tacneña, que, al quedar viuda, y no obstante esto, cobró fuerza para dedicarse a su empresa *Compañía Inglesa de Vapor*, de la cual su esposo había sido agente en Tacna, y apoyó a todos los peruanos urgidos de trabajo a quienes incorporaba permitiéndoles un empleo, pero rechazaba a los chilenos.

CRISTINA CARBAJAL DE VIDAL

Ante la infausta noticia de la muerte de su esposo, un soldado patriota, y con la dedicada intención de sepultar su cuerpo, doña Cristina Carbajal pensó en la suerte de nuestros soldados que aún quedaban con vida y en el urgente socorro que sus vidas reclamaban, y junto a otras damas piadosas fomentó la creación de un organismo de búsqueda y socorro con insignia de la Cruz Roja para ayudar a los heridos en su recuperación.

ZOILA ISABEL CÁCERES BARREDA

Fue una maestra tacneña que se dedicó a la enseñanza de nuestra historia para denunciar los abusos que sufrieron los tacneños por parte de las autoridades chilenas. Esta decidida vocación encontró la oposición de las autoridades enemigas que le dijeron que ella debía acogerse a la orden de no enseñar la historia del Perú. Esta valiente mujer no quiso ser cómplice de los atropellos enemigos y se dedicó a la enseñanza clandestina de la historia de nuestra patria durante muchos años hasta la edad de su muerte.

PETRONILA GONZALES

Madre de un valeroso niño llamado Noé Picoaga, viaja a Tacna para buscar a su hijo alistado en el ejército nacional y aniquilado por el enemigo en el Morro de Arica el 7 de junio de 1880. Luego de todo el esfuerzo que abocó por encontrarlo y, tras una incesante búsqueda en hospitales, llega al sitio donde su hijo perdió la vida volada en mil pedazos y por el dolor sufrido contrae la parálisis que acabaría con su vida.

1.2.2 MUJERES ARTISTAS

CAROLINA FREYRE DE JAIMES

Nació en Tacna el 4 de enero de 1844 y murió en 1916. Fue una destacada escritora peruana, fundadora de la *Bohemia tacneña*. Colaboró en revistas como *El correo del Perú*, *La Revista de Lima* y *El Álbum*, esta última junto a Juana Manuela Gorriti. Cultivó el teatro de contenido histórico y con vocación patriótica *Un amor desgraciado*, *María de Bellido*, *Pizarro* y *Blanca de Silva*.

SARA NEUHAUS DE LEDGARD

Fue una escritora tacneña en cuya palabra vibrante denuncia la difícil situación del contexto de la guerra en sus *Recuerdos de la Batalla del Campo de la Alianza y la ocupación de Tacna por los chilenos*, que fue leída por el propio poeta Rubén Darío, quien a su visita a Valparaíso en 1888 le dedicó unos versos muy sentidos por el realismo con que escribió su libro.

ÁNGELA HERNÁNDEZ DE SIMPSON

Poeta y pianista, nació en 1880. A los cinco años leía *Corazón* de Amicis, a los nueve declamaba *Las aceitunas* de Lope de Rueda y a los once años interpretaba a Mozart y Chopin. A los veintiún años inició su silenciosa labor poética. Dio muestra de amor a su patria al retornar a ella luego de un periodo de expatriada, con sus cuatro hijos, para cumplir el deber de votar por el Perú en el truncado Plebiscito de 1925.

CARMEN CAFERATA DE BENAVIDES FREYRE

Nació el 9 de mayo de 1895. La obra de esta poetisa tacneña es dispersa, hallándose en periódicos y revistas como en *La Patria* de Mollendo que dirigía el periodista tacneño Fernando Benavides Freyre.

LEONTINA LAURA MARÍN

Tuvo una sensibilidad artística muy delicada, pues además de escribir canciones y tocar con notable arte el piano, pintaba hermosos cuadros. Discípula aplicada del maestro Alberto Zeballos, dedicó un Himno al Colegio Nacional de Varones Coronel Bolognesi de Tacna, como muestra de su talento y amor al centro educativo de Tacna.

LUCÍA OTILIA SOTO SANTA MARÍA, HISTORIA DE VIDA: LA PATRIA EN EL CUERPO

Considero que una de las experiencias más gratificantes, estimulante y conmovedora, que me dio como mujer este trabajo de las cocinas de la entrañable Tacna, fue conocer y dialogar con Doña Lucía Otilia Soto Santa María.²⁶ Fuimos a la cita con ella, Víctor Lazabara y yo, a Boca del Río, balneario ubicado en el distrito de Sama. Allí en ese hermoso atardecer teniendo de fondo el azul del mar, Doña Otilia nos recibió en su casa; al verla la abracé largamente, con muchísima emoción, entre agradecimiento, respeto, amor y ternura, sentí que en ella abrazaba un momento trascendente de la historia del Perú. Vi en ella mucha expectativa de saber que iba a compartir su extraordinaria experiencia en defensa de la patria. Mantuvimos un diálogo intenso, lleno de recuerdos, mientras Julveli, su hija, en la cocina, preparaba una deliciosa cazuela; doña Otilia mirándome con gran emoción me dice: *“La bandera nacional me inspira un recuerdo tan gran-*

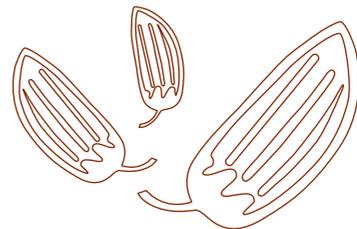
²⁶ Entrevista realizada por la autora el año 2007 a la señora Lucía Otilia Soto Santa María (1905-2008), cuando tenía 102 años, en Yaras, Sama (Boca del Río).

de que se me salen las lágrimas”, secando su llanto y acariciando con amor la bandera, mientras la desplegaba a lo largo de su cuerpo. Consideraba con orgullo que esa es la bandera de la resistencia, y que es una reliquia y patrimonio familiar.

Doña Lucía conservó hasta sus últimos días la bandera que pertenecía a su madre, confeccionada con amor por su abuela en 1912 y que izaban cada 28 de julio en Arica. Cuenta que los peruanos se reunían en su casa y en el aniversario patrio, cantaban el himno del Perú entorno a la bandera. Ese acto se dio hasta 1926, cuando tuvieron que abandonar Arica rumbo al Callao con todos los peruanos que querían conservar su nacionalidad, cuando apenas tenía veinte años, nos dice conmovida: *“Cuando llevaba la bandera escondida y protegida sin que nadie lo supiese, sentía algo raro. La tremenda responsabilidad de llevar la patria en mi cuerpo”*. Hoy esa bandera es conservada con mucho orgullo por su hija Julveli y su familia, conscientes de la importancia de transmitir la continuidad de honrarla en las generaciones venideras. También es prestada a las instituciones para realizar celebraciones de conmemoración importante a la procesión de la bandera.

Lucía Otilia Soto Santa María nació el 3 de octubre de 1905 en Arica, Chile. Fue la cuarta hija de José Soto Vildoso y de Delmira Santa María Cortés. Participó en 1879 en la confección de la bandera peruana junto a sus padres, quienes eran agricultores que radicaban en el valle de Azapa, en Arica, viviendo el proceso de la chilenización. Portar una bandera peruana era prohibido, y hasta sufrieron persecución y fueron víctimas de atropellos en su propia casa por parte de los chilenos. En 1926 decidieron embarcarse en el buque Ucayali junto a miles de peruanos dejando todo atrás, tierras, ganado, propiedades, rumbo a la patria. Otilia se amarró la bandera a su cuerpo durante una semana que llegaron al puerto del Callao, donde permanecieron hasta noviembre, embarcándose nuevamente en el Urubamba hacia Sama. En Tacna, don José Soto Vildoso da cuenta que todo por lo que luchó en Arica se había perdido. El 28 de agosto, la familia asistió a la entrega de Tacna al Perú.

Hija Predilecta de Sama, doña Otilia Soto falleció el 21 de julio del 2008 en Tacna. Su entrega a nuestro mayor símbolo patrio le valió ser reconocida como ex plebiscitaria por el gobierno peruano en 1992. En el año 2003, doña Lucía Otilia Santa María recibió muchas distinciones por los servicios prestados a la patria, siendo reconocida por el gobierno como ex Plebiscitaria de la Campaña 1925-1926. Ha dejado el legado más importante a su hija Delicia Julveli, quien en la actualidad conserva la bandera de sus abuelos.



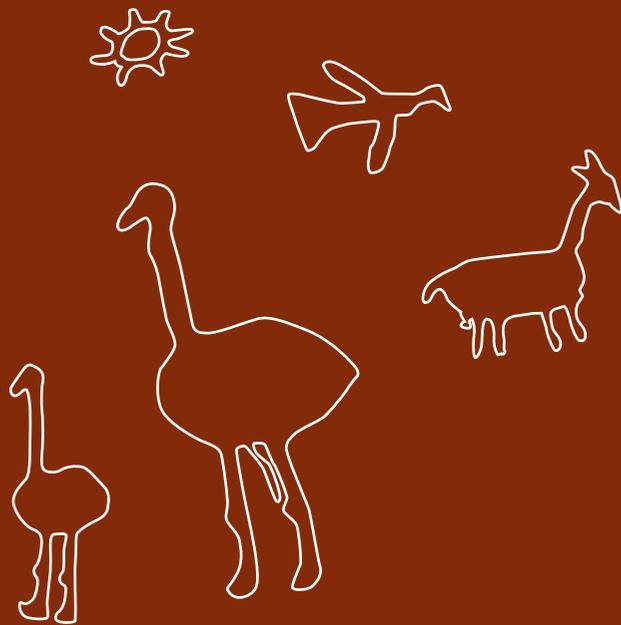
CAPÍTULO II



Foto: María del Carmen Murias



Biodiversidad



TERRITORIO

“..No se puede emprender el real conocimiento y desarrollo de nuestras cocinas regionales si no se integra en forma global y dinámica el conocimiento de nuestra biodiversidad en cada una de las regiones de nuestros países...”

“Existe una realidad indivisible que es el binomio cocina regional y biodiversidad, única e irrenunciable forma de abordar dinámica y complementariamente nuestras culturas alimentarias; realidades diferentes pero que constituyen un todo”

Isabel Álvarez Novoa²⁷

CONCEPTO DE BIODIVERSIDAD

Es importante recordar que el concepto de biodiversidad fue creado el año de 1975 por Edward O. Wilson, brillante biólogo y conservacionista estadounidense, respecto a las pautas que siguen en sociedades las distintas especies vivas de la naturaleza. Biodiversidad es también cultura, porque en ella interviene el hombre. Diversidad biológica animal, vegetal, tierra y mar y diversidad cultural van juntas y deben ser salvaguardadas porque son expresiones vivas de cientos de milenios en nuestro planeta. Biodiversidad hace referencia a la diversidad biológica que se ha constituido en millones de años de evolución en la Tierra. Necesitamos con urgencia reconciliarnos con ella, cambiar de mentalidad, de formas de pensamiento y ubicarnos más humanamente en el mundo. Edward O. Wilson nos dice:

“Cada especie es un diminuto universo en sí misma, desde su código genético hasta su anatomía, su comportamiento, su ciclo de vida y el papel que cumple en el medio ambiente: un sistema que se autoperpetúa y es producto de una historia evolutiva inimaginable por su complejidad...”

“Cada especie merece que la ciencia le consagre las carreras de los hombres que la practican, y también las alabanzas de historiadores y poetas...”.²⁸

Vandana Shiva, nacida en la India, física teórica, filósofa de la Ciencia, Premio Nobel alternativo e incansable luchadora de la agricultura y la vida, nos dice que biodiversidad es vida, vida de la naturaleza, de la cual somos parte constitutiva de ella, porque de ella venimos.

Sin embargo, olvidamos nuestro origen basal con la vida y sus orígenes, vemos y sentimos la naturaleza y la biodiversidad que en ella existe y se produce como ‘recurso’ o ‘despensa’, aunque se comprueba el maltrato y la devastación que el hombre hace con la naturaleza, que hemos desnaturalizado nuestra vinculación con ella y de donde provenimos como seres vivientes.

Vandana Shiva: *“La semilla es la encarnación de milenios del pasado de la evolución de la naturaleza. Y el potencial de milenios en el futuro”*.

²⁷ Primer Congreso para la preservación y difusión de las cocinas regionales de los países andinos (2005). Lima: USMP.

²⁸ Wilson, Edward O. (2007). *La Creación - Salvemos la vida en la Tierra*, p. 184.

Edward O. Wilson, elegido uno de los 100 científicos más importantes de la historia por la *Britannica Guide* y una de las 25 personalidades más influyentes de Estados Unidos por la revista *Times*.

El Convenio de Naciones Unidas sobre Conservación y Uso Sostenible de la Diversidad Biológica, declaraba en 1992: *“La biodiversidad es variabilidad de organismos vivos de cualquier origen, incluidos, entre otras cosas, los ecosistemas terrestres, marinos y otros ecosistemas acuáticos, y los complejos ecológicos de los que forman parte; comprende la diversidad dentro de cada especie, entre las especies y de los ecosistemas”*.

El filósofo Mateu Cabot (2008) a su vez escribe: *“La nueva tecnología del siglo XX tiene tal poder (potencia), que el hombre ya no puede abarcar la totalidad de sus consecuencias, inmediatas y a medio y largo plazo”*.

Y nuevamente Edward O. Wilson (2007): *“Nuestra ignorancia sobre la biodiversidad es tan grande que estamos perdiéndola en gran parte aun antes de saber que existe”*.

La geografía es el esqueleto de la Tierra y su biodiversidad los frutos y los seres vivos que nacen de la convivencia armónica del hombre con la tierra.

Sin naturaleza no hay vida. Hemos cosificado perversamente el concepto de naturaleza. El filósofo Edgar Morin nos dice: *“Tras haber enviado a Dios al paro tecnológico el hombre se ha otorgado el derecho de dominar la naturaleza”*. Siempre debemos considerar que la biodiversidad es una realidad biocultural. La singularidad y complejidad de la geografía de Tacna es que, a pesar de que sus terrenos en varios de sus distritos tienen presencia de mineral, poseen también zonas de extraordinaria fecundidad, como lo vemos en los frutos singulares de su biodiversidad. Los insumos más importantes y emblemáticos de Tacna y con los cuales se desarrollan y caracterizan las cocinas de sus cuatro provincias son: zapallo, maíz, oliva, orégano, ají y frejol.

GEOLOGÍA Y GEOGRAFÍA

La geología de Tacna está conformada básicamente por rocas de origen volcánicas, intrusivas y depósitos sedimentarios no consolidados. Las rocas que han emergido de la profundidad de la tierra por los volcanes, como magma, se enfriaron y consolidaron en la superficie, presentándose como una secuencia volcánico sedimentarias y con presencia de cenizas volcánicas; y las rocas que se han enfriado y consolidado debajo de la superficie, son las rocas intrusivas. Los depósitos sedimentarios no consolidados presentan grandes extensiones que conforman las pampas desérticas; así como una franja litoral, entre la orilla del mar y la cadena de afloramientos rocosos costeros de moderada elevación. Esta cadena de afloramientos tiene aproximadamente 300 metros de altura, cuya presencia es continua a lo largo de su litoral, interrumpida en la desembocadura del río Caplina y reaparece en el morro de Arica. Otra característica fisiográfica son las pampas costaneras de gran extensión, desarrolladas entre los 200 y 2000 m s. n. m. y de ancho variable entre 30 y 50 km, en su parte más amplia, las que están interceptadas por quebradas secas. La presencia de desiertos en Tacna condiciona un clima árido con precipitaciones lluviosas escasas.

El valle de Tacna es fundamentalmente aluvial, es decir, se caracteriza por ser un depósito de sedimentos no consolidados, o elementos sueltos mezcla de canto rodados, bloques, arena, gravas, limos y arcillas. Recordemos que existen diferentes tipos de suelos, cuyos componentes provienen de las distintas rocas madre. Es decir, que cada roca madre va a contribuir en la formación de un tipo de suelo según su composición mineralógica, que luego va a caracterizar a sus ecorregiones. La altitud, condiciones climáticas, factores físicos y químicos determinan la aptitud de los suelos para los distintos cultivos; dichos conocimientos fueron aprovechados con gran sabiduría por nuestras culturas fundacionales.

**TACNA ES UNA ESTRECHA FRANJA
COSTERA ABRAZADA POR LOS ANDES**

Una primera diferenciación es el área llana de la costa y la pendiente de los Andes, dos elementos que caracterizan su territorio. Esto, a través de los tiempos, ha sido utilizado por los antiguos peruanos (uros, changos), pues siempre ha existido relación entre ese ámbito (litoral-Andes), expresado en las fuertes relaciones entre el mar y el altiplano en su cocina.

En esta primera visión de estos grandes espacios se encuentra la hidrografía y sus ríos, que en sus recorridos disponen los recursos agropecuarios y actividades afines, así como la minería y el comercio.

Tacna está influenciada por su relación con los demás departamentos y su situación fronteriza. Las vías de comunicación y transporte tienen que ser planteadas a nivel de la macro región sur, porque Tacna se relaciona con los departamentos vecinos y con el resto del país por la carretera Panamericana y con Chile.

Superficie: El departamento de Tacna tiene una superficie de 16 075,89 km², que incluye 0,16 km² de superficie correspondiente al islote Ite, ubicado frente al distrito de Ite, en la provincia de Jorge Basadre. La superficie del departamento de Tacna constituye el 1,25 % del territorio nacional.

Altitud: Fluctúa entre los 0 y 5815 m s. n. m., cuya altitud corresponde al volcán Tutupaca, ubicado en la provincia de Candarave; mientras que la fosa de Tacna tiene 6552 m de profundidad.

Límites: En el norte limita con los departamentos de Moquegua y Puno, en el este con la República de Bolivia, al sur con la República de Chile y al oeste con el océano Pacífico o Mar de Grau.

Población: La población del departamento de Tacna está estimada en 346 mil habitantes, siendo la provincia de Tacna la más habitada, con 321 351 mil habitantes, seguido por la provincia de Jorge Basadre con 8450 habitantes, provincia de Candarave con 8896 habitantes y la provincia de Tarata con 7721 habitantes.²⁹

Morfología: De las tres regiones ecológicas, como convencionalmente se divide y diferencia nuestro territorio, costa, Andes y Amazonía, solo las dos primeras encuentran representación en el departamento. En la región andina de Tacna se ubica la zona de cordillera, que comprende los siguientes accidentes topográficos: la cordillera del Barroso, cuyos picos más altos se elevan hasta 5741 m s. n. m. (nevado Barroso); la cadena de nevados aislados que termina en el Chupiquiña a 5788 m s. n. m., con presencia de azufre en su cumbre y la ladera por el sector este. Por el lado oeste, y cerca de la cumbre, pasa la línea de frontera con Chile, trazada por la comisión de límites peruana-chilena. En esta región se encuentra el volcán de Tacora, ubicado en Arica –ahora territorio chileno–, volcán extinguido y con una altura de 5982 m s. n. m. En sus laderas y faldas se ubican las zonas azufreras que quedaron en territorio chileno por efecto de la delimitación de fronteras post plebiscitarias.

29 INEI, Censo Nacional 2017.

GRANDES CONJUNTOS ESPACIALES DE TACNA

La interesante configuración geográfica de Tacna y su ecorregión ha sido agrupada teniendo en cuenta la inclinación topográfica y orientación geográfica general del departamento, la cual es predominantemente este-oeste; siendo el este el lugar donde se presentan las mayores altitudes. Asimismo, se ha considerado el orden de la pendiente y la dirección del drenaje de las aguas. Todo ello ha servido para identificar los siguientes grandes conjuntos: zona de relieve andino y zona desértica.

ZONA DE RELIEVE ANDINO

Partiendo del este con dirección al oeste, observamos que este conjunto conforma un amplio espacio que se extiende sobre tres de las cuatro provincias que integran Tacna: Candarave, Tarata y Tacna. En promedio, esta primera zona se ubica entre los rangos de altitud que descienden desde los 5000 hasta los 2000 m s. n. m. La geología de esta zona se encuentra representada por materiales volcánicos fuertemente bisecados y erosionados.

ZONA DESÉRTICA

Cuando nos referimos a los desiertos, casi siempre lo vemos como espacios muertos. Esta es una visión paradigmática; sin embargo, en los desiertos existe una flora y fauna muy rica. Los desiertos se definen por las escasas precipitaciones pluviales, altas temperaturas y escasa humedad. No es un espacio cerrado, tiene una articulación ancestral donde bajan los zorros y cóndores.

Pero la aridez no solo está en la zona de la costa sino también en la zona de los Andes, esto hace que la vida se condicione a este ambiente como se puede ver en la sierra árida de Tacna, donde existe un tipo de camélido, el guanaco, que puede estar varios días sin beber agua (es tanta la aridez que provoca sequedad), y el producto de este animal, la carne, es usado para la alimentación desde épocas prehispánicas en forma de “charqui”, el cual va a ser diferente a los otros tipos de charqui de otras regiones. Estas características van a condicionar su estructura cárnica.

Los desiertos litorales tienen influencia del mar, el que va a dar un ecosistema especial. En el sur del Perú y, en especial en Tacna, la presencia de lomas, como la de Sama, presenta flora y fauna donde abundan las gramíneas, entre otras especies en vías de extinción, y eventualmente mamíferos menores como el guanaco, aves como el gallinazo y la perdiz, además de reptiles como lagartija, roedores e insectos.

El desierto de Tacna es diferente al desierto del norte del país. Cuando ocurre el fenómeno de El Niño, en los desiertos de Piura se forman lagunas por las lluvias ocasionales, mientras que en Tacna eso no ocurre debido a la sequía del sur del Perú, en general, en la sierra sur. La influencia de esta corriente cálida contribuye a la aparición de más especies, como el perico, reineta y especies tropicales, las que comúnmente no llegan hasta Tacna.

¿CÓMO AFECTA EL DESIERTO EN LOS ECOSISTEMAS?

Para explicar el grado de diferenciación de los climas altitudinales y la particularidad de la distribución de los factores del clima-vegetación en los Andes peruanos, mencionamos la zona quechua norte cerca del Ecuador, la que recibe la influencia de los vientos que vienen de la Amazonía y la zona quechua centro y sur que están bajo la influencia de la franja de aridez que entra por el océano Pacífico, y se va hasta el altiplano peruano-boliviano. Por esto, existen grandes diferencias climáticas y de vegetación entre las regiones naturales del norte y el sur, sus variaciones por cada grado latitudinal al Ecuador, considerando toda esta franja de aridez extendida hacia el sur.

Tacna se ubica al sur del Perú, en la zona más árida de la costa peruana, al norte del desierto de Atacama, considerado uno de los desiertos más áridos del mundo.

Al respecto, el geólogo peruano Carlos Suarez Dagnino, nos recuerda la importancia de los suelos y sus características: *“El suelo se forma por la desintegración y descomposición gradual de las rocas consolidadas en tiempos geológicos, debido a los procesos de meteorización como consecuencia de su exposición a los agentes meteorológicos, como los cambios violentos de temperatura, vientos, lluvias y humedad. La tierra de cultivo no es más que la capa superficial del suelo, que ha pasado por procesos biológicos y que contiene los elementos nutritivos donde se desarrolla la vegetación y la vida”*.

Es fundamental que el Estado peruano proteja, vigile y gestione la relación armónica entre nuestros recursos naturales y los derechos de propiedad privada como la única forma de preservar la vida.

RECORRIDO DE LAS AGUAS SUPERFICIALES QUE ALIMENTAN A TACNA

Las aguas superficiales son las que circulan por los cauces de los ríos y que son el resultado de un proceso complejo después de pasar por la infiltración, evaporación y evapotranspiración. Muchas de las fuentes de aguas que irrigan las pampas bajas de Tacna se originan en los deshielos y bofedales (que son ambientes orgánicos con gran diversidad biológica que retienen las aguas de las precipitaciones pluviales que posteriormente formarán los arroyos y ríos), ubicados en las partes altas del departamento, incluso algunas fuentes de agua que se originan en Moquegua.

Existen tres ríos principales y paralelos que riegan el departamento de Tacna, cuyos orígenes están en las partes altas de las cuencas de las provincias de Candarave (río Salado), Tarata (río Sama) y Tacna (río Caplina).

En la provincia de Candarave, donde se encuentra la laguna Suche o Huaitire, nace el río Callaza que llega a la laguna Aricota, de donde nace el río Curibaya que, al unirse con el río Ilabaya, forman el río Salado y que, al unirse con el río Cinto, adopta el nombre de Locumba, hasta su desembocadura al norte de la punta de Ite.

En la provincia de Tarata, el río Sama nace en la laguna Ñeque, con el nombre de río Yabraco, y llega a desembocar en el océano Pacífico. Al término de la guerra del Pacífico en el año 1883, por cláusula del tratado de Ancón, el río Sama fue temporalmente fijado como límite entre Chile y Perú.

En la provincia de Tacna, nace el río Caplina en el volcán Tacora, donde se forman sus primeras aguas y pasa por la ciudad de Tacna, Pachía y Calana.

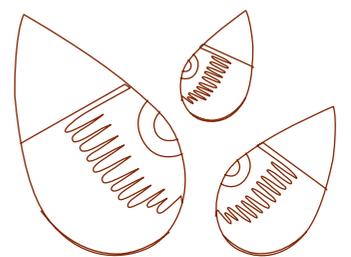
El sistema de abastecimiento de agua a la ciudad de Tacna está conformado por el canal Uchusuma y Patapujo, la represa Paucarani y los aportes de la explotación de las aguas subterráneas en la zona del Ayro, lo que permite cubrir parcialmente la creciente demanda de agua. El canal Uchusuma nace en el río del mismo nombre, en territorio peruano, con la particularidad que este canal pasa por territorio chileno detrás del volcán Tacora y vuelve a ingresar a nuestro territorio.

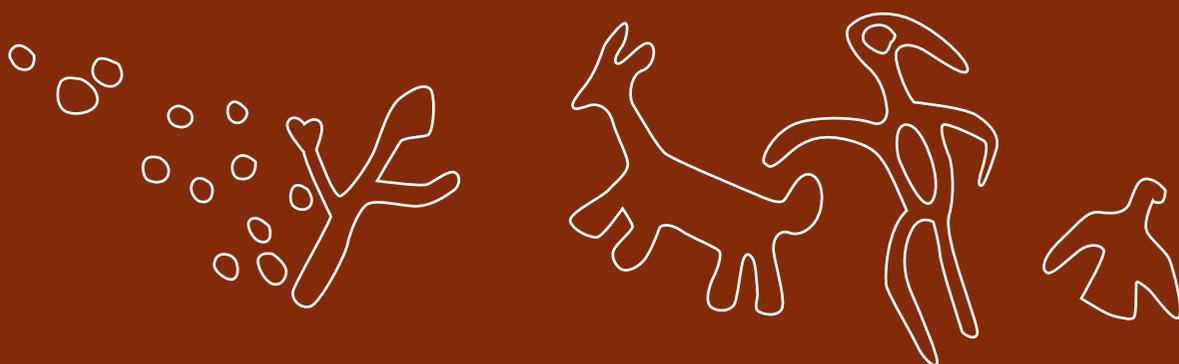
Recordemos que la importancia de los ríos como recurso natural depende del área de su cuenca y de las precipitaciones pluviales que determinarán el caudal de los ríos. Los ríos, en general, en su recorrido están expuestos a la infiltración, evaporación, al consumo para el uso poblacional y para la agricultura, y las infiltraciones son las que recargan el acuífero

para ser aprovechados mediante la extracción del agua subterránea por medio de pozos artesanales y tubulares.

HUMEDALES DE ITE, DE LOS MÁS GRANDES DE SUDAMÉRICA

Los humedales de Ite, en el distrito de Ite, son considerados como el segundo más grande de Sudamérica, reconocidos como una zona de refugio para aves silvestres, tanto residentes como migratorias, y donde se ha determinado la presencia de una fauna típica, entre las especies reportadas se encuentran la garza blanca, golondrinas, gallinuelas, ibis azul, pato colorado, dormilona, pitotoy grande, perrito de agua, ta'gua andina, gallinazo, totorero o trabajador, pato cabeza blanco, zambullidor, pato rana, chorlos, gaviota, garza grande, pato jergón, colegial del norte, pecho rojo y pato. Los humedales presentan una vegetación propia y hace peculiar a la zona encontrando verdolaga, hierba de la culebra, junco, grama salada, totora, tiquil tiquil, altamisa y trébol.





RÍOS

PRINCIPALES LAGOS Y RÍOS DE TACNA *Lagunas:* Aricota, Vilacota, de Suches, Condorpico y Paucarani en Palca; de Taccata y Caparaja en Tarata. *Fuentes termo-minero medicinales:* Calientes y Chuschuco en Pachía, Paucarani, Ticaco y sectores aledaños a los volcanes Tutupaca y Yucamani. *Ríos:* Uchusuma, Caplina, Locumba y Sama.

CRUSTÁCEOS

El crustáceo de agua dulce o de río es un artrópodo de costumbres nocturnas que pertenecen a las familias de Astacoidea y Parastacoidea. Convive con otras especies, como peces, en riachuelos, lagunas y ríos, siempre de aguas templadas. Por lo general, se alimentan de materia orgánica y de carroña. Viven en aguas poco profundas, entre las piedras y, en suelos arcillosos y fangosos. Se refugian de sus depredadores, como nutrias, pájaros, insectos o peces, en los ríos y arroyos. A su vez, huyen de las corrientes rápidas. Los adultos se encuentran en zonas de mayor profundidad, ubicados en la parte central del cauce; mientras que los jóvenes en zonas superficiales del río, a las orillas.

CAMARÓN DE RÍO *CRYPHIOPS CAEMENTARIUS PALAEMONIDAE* Y CANGREJO DE RÍO *PSEUDOTHELPHUSA CHILENSIS*

Kammaros es el nombre griego de este crustáceo de amplio uso culinario: el camarón de río o camarón rojo, especie endémica de los ríos del desierto del Pacífico. Se encuentra desde el río Mochumí, en Lambayeque, hasta el norte de Chile. Su carne es deliciosa, suave, blanca, de 15 a 19 % de proteína, 1 % de grasa y mínimo colesterol.³⁰

En Tacna no solo hay camarones sino también cangrejos de río (*Pseudothelphusa chilensis*). No olvidemos que en Sudamérica existe un cangrejo de río típico de esta parte del continente, el Parastacidae; pero al tener forma similar a los camarones adultos posiblemente son confundidos por los lugareños como otra variedad de camarón. Debe investigarse sobre las características, singularidades y vigencia de los camarones prioritariamente, por constituir expresión del patrimonio alimentario de Tacna.

En los ríos de la costa del Perú es posible encontrar hasta siete especies de crustáceos que son camarones y cangrejos, que van disminuyendo de norte a sur. Es decir, desde el río Rímac hasta al norte de Chile solo se encuentran dos especies, el camarón de río o camarón rojo (*Cryphiops caementarius. Palaemonidae*) y el cangrejo de río (*Pseudothelphusa chilensis*). Ambas especies viven entre el nivel del mar y a los 1400 m s. n. m. Se tratan de especies muy apreciadas para el consumo y requeridas en la cocina. El tamaño varía, pues en su hábitat incluso pueden llegar a medir 13 cm de largo. Suelen buscar el lecho del río, donde se esconden en las piedras en caso de peligro. Su presencia demuestra que el río donde viven no está del todo contaminado.

Su mayor presencia en el departamento está en el río Sama, donde antes se podía encontrar variedades como camarón cholo, chiriro y el criollo. En la provincia de Jorge Basadre, según el testimonio de la población, indican sobre la abundancia de camarones. Cuando faltaba carne, la gente iba al río y pescaban camarones porque había en gran cantidad, ahora dicen “no hay camarones ni para muestra, las aguas del río han ido secándose todo y contaminándose”.

Con los camarones se preparaba picante de camarón, arroz amarillo de camarón y cebiche de camarón.

30 Alvarado-Ortiz Ureta, Carlos y Blanco Blasco, Teresa (2008). *Alimentos: Bromatología*. Lima: UPC.

CAMARÓN CHOLO

Típico de Sama, se caracteriza por tener una apariencia brillante, cuerpo grande y cola pequeña. Desde siempre era utilizado para casi todos los platos por tener bastante carne.

CAMARÓN CHIRIRO

Es un camarón de cuerpo pequeño y cola grande, sin mucha carne, pero compensando por su gran sabor. Era utilizado de preferencia para las sopas, porque mientras el 'cholo' tenía bastante carne, el 'chiriro' era más sabroso y era muy utilizado en la preparación de chupines (chupe de camarones). El señor Tomás Quispe, poblador y pescador de Sama, dice: *"Había una gran presencia del camarón cholo y chiriro, había tantos que a uno le caían en las piernas cuando se entraba al río. Actualmente, la presencia del camarón es muy poca porque su reproducción ha decrecido, originando que platos, como el 'picante de camarón', estén siendo sustituidos por otros platos criollos, como el adobo de chanco, seco de cordero, parrillada..."*.

CAMARÓN CRIOLLO

Actualmente en Tacna es la variedad de camarón que más se consume, pues los otros han desaparecido. Estos camarones criollos eran pescados por los *"caballeros"* (así les llamaba a los pescadores de camarón), a las 2 o 3 de la mañana entraban al río y colocaban los cestos en el río para luego retirarse. Después, regresaban a descolgar los cestos y encontraban gran cantidad de camarones (se sacaba sacos de camarones). Todos pescaban camarones. Nadie los vendía, había tantos que todos los pobladores del pueblo los tenían en sus casas.

Los pobladores opinan que los camarones del distrito de Sama son de mejor calidad que los camarones del valle de Tambo (Arequipa), porque estos camarones (de Sama) se desarrollan en aguas que resultan de la confluencia de un río de agua dulce y otro de agua salada, dando origen al río Salado, cuyo nombre se debe a que sus aguas tienen altos niveles de salinidad y esto hace que los camarones tengan mejor sabor y sean de mayor tamaño en comparación a otros camarones de agua dulce y de agua salada. Tanto el camarón cholo como el chiriro eran utilizados para preparar torrejas, sancochados, chupes y picantes. Actualmente, carnes como la res o el pollo están desplazando a este crustáceo.

No se han realizado estudios sobre especies y variedades, respecto a los camarones que hay en Tacna, pero hasta donde se ha podido investigar se sabe que en el río Sama existe el *Cryphiops caementarius*, que es el camarón rojo o camarón de río y, posiblemente, el camarón chiriro (cuerpo pequeño y cola grande), camarón cholo (cuerpo grande y cola pequeña) y el camarón criollo serían sus variedades.

CHIRIRO Y CHOLO, ¿LA MISMA VARIEDAD?

Otra hipótesis sería que los camarones chiriro y cholo sean una misma variedad que toman nombres diferentes según el lugar de hábitat, porque los camarones jóvenes se los puede encontrar en aguas de mayor profundidad, y en Tacna posiblemente a este lugar se le conoce como "chiriro" o algún nombre similar. Los camarones cuando llegan a la edad adulta buscan sus alimentos en aguas de poca profundidad y cuando hay oscuridad (primeras horas del día).

VACÍO DE INFORMACIÓN CIENTÍFICA ESPECIALIZADA

Debemos precisar que de las investigaciones realizadas sobre el camarón de río se ha determinado que la especie *Cryphiops caementarius* es la que abundaba en los ríos de la costa y sierra de nuestro país. Las variedades de

las que hablan estos pobladores es posible que se traten del mismo camarón de río capturado en distintas etapas de su desarrollo, es decir, no son tres variedades o subespecies.

Se conoce también que los camarones jóvenes se los puede encontrar en aguas de mayor profundidad, y los camarones en edad adulta buscan sus alimentos en aguas de poca profundidad y cuando hay oscuridad. Comprobamos que no hay estudios especializados sobre especie, subespecies y/o variedades de camarones existentes en el departamento de Tacna.

**MURMUNTA, CUSHURO O NOSTOC.
NOSTOCACEAE**

(*Nostoc lichenoides* var. *Sphaericum* (Vaucher) Kirchner-Unchecked). Conocido también como *cushuro*, *llullucha*, *crepito*, *uva de los ríos*, *rachapa*, *macha-macha*, *shugur*, *ululuma*, *ururupa*, *ururupsha*, *yuyucha*, *murujutu*, *amoxtle*, *faj-Tsaj*, *pelos de tierra*, *fai-Tsai*, *nejumo*, *ashitsuki*, *chusenji-nori*, *fallen stars*, estrellas fugaces, papel meteoro, jugadores. Cushuro significa ‘crespo’. *Nostoc*, en latín significa ‘retorno’, en sequía se seca y con la lluvia se recupera.³¹

Según algunos testimonios, señalan que, en tiempos de la guerra con Chile, los soldados peruanos se alimentaban de murmunta y papa cocida. Estas algas no tienen un sabor fuerte ni marcado, es más bien agradable, de allí su consumo variado en sopas, ensaladas, guisos, jugos y en repostería. La murmunta es una microalga que crece en los “ríos, lagos, lagunas y humedales a lo largo de la cordillera andina peruana” y que se puede preparar en chupes, ajiacos, ensaladas, picantes, sopas, saltados, revueltos y locros. Tiene un alto poder nutritivo comparable con el frejol de soya, aunque lo supera largamente.

Si la murmunta crece en los ríos de la cordillera de los Andes, es muy probable que se haya obtenido de las actuales provincias de Candarave –en un primer lugar– y Tarata; posiblemente también de Palca, distrito de mayor altitud de la provincia de Tacna.

LLAITA O LECHUGA DE RÍO

(*Monostroma quaternaria*. Gomontiaceae). También es conocido como lechuguita de río, yuyo de río, yuyu, punji, lachapiltachan, cama de sapo, mayu lacco y lechuguita. En aimara se le dice *ocololo*, y en quechua le dicen *rasquirasqui*. La *llaita*, conocida comúnmente como yuyo de río, es de origen aimara (posiblemente se refiere a que la llaita se encontraba en los ríos que había en territorio aimara). En la provincia de Candarave y Tarata es utilizada en la preparación de caldos y picantes.

Se encuentra en ríos, bofedales, cascadas y arroyos entre los 2000-5000 m s. n. m. a lo largo de la cordillera. La lechuga de río es un tipo de alga comestible, aunque en el Perú no se explota ni se le ha dado importancia gastronómica.³²

LLACHU

(*Myriophyllum elatinoides*. Haloragaceae). Planta de río muy apreciada, forraje como para el ganado y alimentación de sus animales. En la provincia de Jorge Basadre son pocas las personas que la consumen. Según Dominique Levieil, Benjamin S. Orlove, su uso se da como alimento para animales y combustible³³. Es común, además, que sirva como relleno de colchones, entre otros objetos manufacturados.

31 Noriega, Cristóbal (2010). *Algas comestibles del Perú, El pan del futuro*. Lima: USMP, pp. 49-50.

32 Aldave, Augusto (1998). *Algas*. Lima: USMP.

33 Levieil, Dominique y Orlove, Benjamín S. (1991). *Importancia socio-económica de las macrofitas*. pág. 509.

En: https://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/divers08-10/36647.pdf, visto el 5 de enero del 2022.



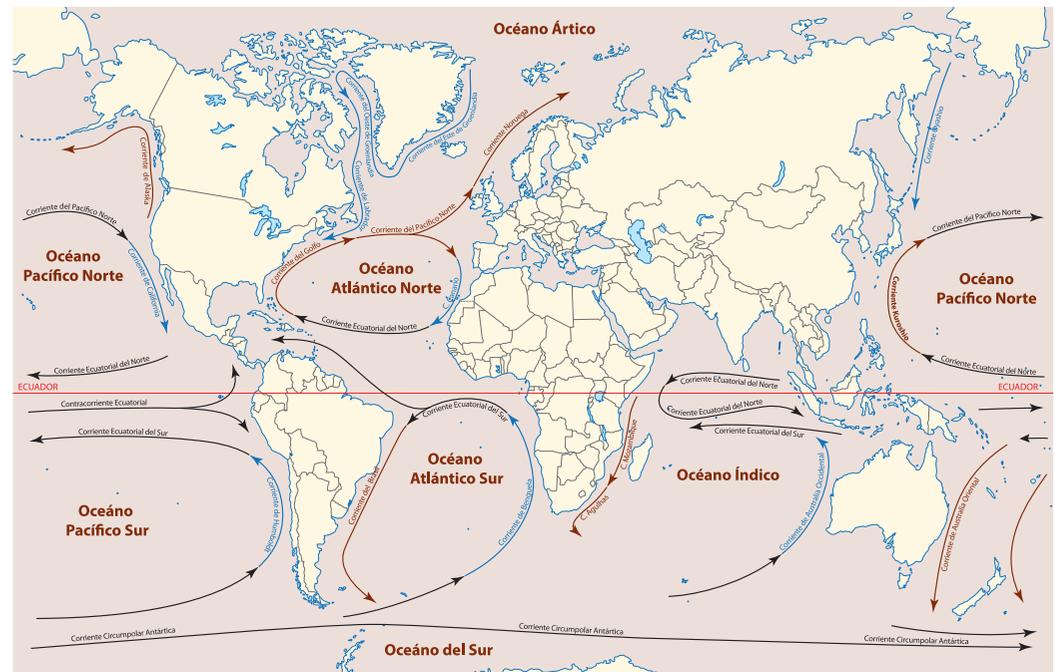
MAR

LA IMPORTANCIA DEL MAR EN TACNA

Es importante reconocer los fenómenos geográficos del mar peruano para una mejor comprensión de la presencia de los recursos marinos en la costa tacneña, destacando en especial las características de su litoral debido al conjunto de fenómenos que ocurren, como la corriente peruana de Humboldt, de aguas frías que vienen del sur, las contracorrientes marinas, los aspectos geomorfológicos de la fosa marina, la influencia de las corrientes calientes del norte (El Niño), así como los aspectos eólicos y precipitaciones pluviales en verano. Considerando que hay grandes diferencias entre el mar del sur y del norte del territorio peruano lo que le permite su gran biodiversidad. A continuación, describimos estos aspectos.

CORRIENTE PERUANA O DE HUMBOLDT

El litoral peruano se caracteriza por sus aguas frías, lo que contribuye a la presencia de una diversidad de fauna marina. Esta corriente de Humboldt es parte de este gran movimiento circulatorio del Pacífico Sur, que mantiene las aguas frías de sur a norte. El movimiento de las corrientes marinas en el hemisferio sur son circulares, debido a los vientos alisios que se desplazan hacia el oeste, empujando las corrientes en esa dirección.



Características

La corriente peruana tiene una longitud aproximada de 4445 km desde la costa central de Chile hasta el extremo norte del Perú (Punta Aguja), en la península de Illescas, provincia de Sechura, departamento de Piura. Su ancho es variable. En el invierno tiene 200 millas y en verano se reduce su ancho a 100 millas cuando se presenta el Fenómeno del Niño con determinada fuerza, caudal y velocidad de la corriente, esto adelgaza la corriente de Humboldt. Las aguas se desplazan en calma, alcanzando una velocidad de 28 km por día. En general la corriente peruana está conformada por aguas frías (13-19 °C) cargadas de plancton, producto del afloramiento costero; es decir, del ascenso de aguas frías y nutrientes del fondo marino, que sustentan la mayor productividad pesquera mundial.

Gracias a su excepcional abundancia en riqueza ictiológica, el mar del Perú cuenta con una temperatura especial. En la costa central y sur, las aguas son frías, entre 18° y 22°, frente a otras corrientes de condiciones térmicas más altas, de 26° a 28°, como los de aguas tropicales del mundo, por la presencia de corrientes de agua fría y los afloramientos costeros.

EL MAR PERUANO REÚNE LO MEJOR DE DOS MUNDOS NATURALES

El curso y producción de nuestro mar se debe al gran ecosistema de Humboldt, que permite una variación en los climas que intervienen en la productividad de nuestras aguas. Y es que, a pesar de nuestra ubicación geográfica de latitud tropical, estamos más cerca de la línea ecuatorial, por lo que deberíamos tener aguas cálidas o tibias con poco oxígeno, poco plancton, pocos pescados y una pobre riqueza marina. La mezcla de las corrientes tropicales y frías, contienen elevado oxígeno disuelto, dándole al mar la riqueza planctónica e ictiológica. Esta proximidad al Ecuador permite una temperatura de 20 °C con existencia de especies y ecosistemas especiales. Es esta una extraordinaria cualidad del mar peruano y que se refiere a la biodiversidad del mar tropical al norte y la inusual productividad del mar frío al centro y sur.

CORRIENTE DE EL NIÑO

El fenómeno se presenta casi a partir de la Navidad (fines de diciembre), por eso lleva ese nombre. Cuando es un Gran Niño, afecta también a América del Norte. Las aguas de esta corriente son tibias por proceder de los mares ecuatoriales, se desplazan de norte a sur, desde el Golfo de Guayaquil (Ecuador) hasta Punta Agujas, Piura (Perú). Tiene de 0 a 40 metros de profundidad, cuya evaporación de sus aguas origina fuertes lluvias.

Puede ocurrir que esta corriente extienda su recorrido y eleve su temperatura más de lo normal, donde aparecen especies de aguas tropicales (aguas tibias), como atunes, merlines, pez vela, perico, entre otros. El ingeniero pesquero Cristóbal Noriega Cardó aporta al tema lo siguiente: *“Estos fenómenos son raros e inexplicables, pues no se sabe con exactitud por qué una especie decide migrar a otras zonas, y pueden hacerse endémicas, adaptarse y reproducirse, encontrando más comida y mejores condiciones de vida; o por su ambiente se vuelve hostil, con más oxígeno, temperaturas agradables, o solo se deja llevar por las corrientes y su comida; tantas razones o ninguna, por ejemplo el pez Dorado o ‘perico’ venía del norte; no era frecuente encontrarlo por las costas centrales, pero con los fenómenos de El Niño se hizo más frecuente en la costa hasta Lima”.*

ZONA DE CONVERGENCIA ENTRE DOS CORRIENTES

En el mar del Perú convergen corrientes marinas de aguas frías y tropicales, peces de aguas templadas y peces de agua fría. El sistema de turgencias (movimiento constante de agua y ascenso de aguas frías) de la corriente peruana es considerado entre los sistemas más productivos del mundo, extendiéndose a lo largo del Pacífico sur oriental frente a Chile y Perú. En particular, las aguas costeras frente al Perú atraen un considerable interés por encontrarse entre las más fértiles y productivas del mundo, destacándose pesquerías, como la anchoveta, que es una de las bases de la ‘cadena alimenticia’ marina de las corvinas, bonitos, cojinovas, jureles, atunes, cherlos, pericos, entre otras y todas las especies mayores, que representan uno de los pilares de la economía del Perú.

Otras especies como el bacalao, lenguado, jurel y perico, llegan desde aguas cálidas y tropicales buscando alimentos en peces más pequeños, como sardinas o anchovetas. Producto de esta compleja migración de especies con la corriente peruana, migran al sur desde el norte o se sumergen a mayor profundidad.

También cuenta en el mar peruano los ‘peces de peña’, como las sabrosas castañuelas, pintadillas, mojarras y mojarrillas, pámpanos, pampanitos y los demás peces, cada uno más agradable que otro: chitas, cherlos, meros, robalos... de sabores incomparables.

DIFERENCIAS CON LAS ESPECIES MARINAS DE CHILE

La pregunta que debemos hacernos es: ¿a qué se debe la diferencia de sabor entre algunas especies de peces del norte y las del sur?

Las especies grandes y mayores que vienen de las aguas calientes tropicales del norte (atunes, pericos, corvinas, merluzas, albacoras, cojinovas, lenguados, robalos, bonitos, jureles, etc.) van en busca de alimento (anchoveta) y entran a la corriente peruana. Luego de alimentarse, o regresan a su lecho marino inicial (aguas calientes) o siguen el ritmo migratorio hacia el sur de Tacna y, en dicho recorrido, pierden peso, volumen y sabor, por lo que se pueden considerar a las especies peruanas con un sabor privilegiado respecto a nuestras vecinas sureñas, por la presencia de la anchoveta como alimento de los otros peces.

En Tacna existen peces de profundidad, como los bacalaos, y peces rápidos, tiburones, rayas y los grandes atunes, bonitos y caballas, pero migran hacia el sur, llegando desabridas a Chile. El ingeniero pesquero e investigador Cristóbal Noriega Cardó, sostiene: *“No es prudente decir que el poco sabor de las especies chilenas se debe a este fenómeno, que viajan desde las aguas tropicales peruanas y se adelgazan por el esfuerzo buscando alimento y, en esa búsqueda por la sobrevivencia, pierden peso y sabor”*; pudiendo haber otro motivo. Las especies nativas chilenas, que son casi los mismos peces peruanos, no tienen sabor y no sé por qué, y los científicos no lo mencionan.

CARACTERÍSTICAS Y DIFERENCIAS ENTRE EL LITORAL NORTE Y SUR

Es preciso indicar que la abundancia de peces en la costa peruana se debe a la amplitud del zócalo continental. Esto se debe a la poca profundidad que existe en el mar entre las penínsulas de Illescas, en Sechura (Piura), y la península de Paracas (Ica), cuya profundidad es de 200 metros máximo. Esto hace posible la penetración de rayos solares que son fundamentales para la fotosíntesis del fitoplancton. Mediante este fenómeno, el fitoplancton transforma las sales minerales en sustancias orgánicas, como los carbohidratos, que conforman la clorofila que le da color verdoso. A su vez, esto da cierta ventaja a las especies que de allí se desarrollan hacia el sur.

Debe tenerse en cuenta que, desde Paracas, la plataforma marina es estrecha y rocosa más que arenosa. Esto favorece a la mayoría de especies hasta la primera etapa de su vida, desde huevos y alevinos, donde puedan protegerse y crecer, ya que habiendo sustratos donde fijarse, abundan algas, refugio de mariscos y peces juveniles, luego cuando crecen sus necesidades de comida los hacen migrar. Aunque la bondad del mar del sur la estamos extinguiendo, depredando las algas hasta dejar inmensos desiertos marinos.

Pastor, E., director del Instituto Tecnológico de la Producción, dice: *“Soy un convencido de que la corriente del Perú está situada en el área más fértil del mundo y que ella es el fenómeno físico y biológico más importante de la Tierra. Su estudio y conocimiento son un verdadero desafío al intelecto humano”*.³⁴

34 Pastor, E. (1997). *La industria pesquera del tercer milenio*. Lima: Universidad de Lima, fórum resumen.

IMPACTOS NEGATIVOS DE LA CORRIENTE DE EL NIÑO

Cuando se habla de impactos o consecuencias de la corriente de El Niño, consideramos que las corrientes cálidas vienen del norte hasta Punta Aguja en Piura, y hacia fines de diciembre pueden aumentar su temperatura de manera anormal, por lo que provocan la evaporación del agua de mar que por cambio de temperatura se forman las nubes que son desplazadas por los vientos y viajan hacia los Andes y chocan contra los vientos fríos que vienen del Atlántico a la altura de la cordillera de los Andes, ocasionando el retorno de la nubes cargadas de agua y frías. Debido a la presencia de lluvias fuertes, se originan desbordes, inundaciones y huaicos que arrasan con lo que encuentran a su paso, así como los cultivos, lo que propicia la presencia de enfermedades, plagas y epidemias que afectan a miles de personas. Otra consecuencia de los efectos negativos de la presencia de la corriente de El Niño es la alteración del ciclo de lluvias en las zonas altiplánicas de nuestro territorio.

IMPACTOS POSITIVOS DE LA CORRIENTE DE EL NIÑO

También hay consecuencias positivas del fenómeno de El Niño, como son una mayor presencia de aguas cálidas. Esto permite una distribución de peces y moluscos propios de aguas con estas características, permite además vegetación en las zonas áridas, la recarga de acuíferos, con la consecuente elevación del nivel de las aguas subterráneas y los reservorios naturales en los valles.

En las épocas de lluvia, los ríos descargan hacia el mar de manera natural una fuente de minerales y lodo (mezcla de tierra y agua) y de campos de cultivo, que los huai-cos arrasan con todo a su paso, desde grandes distancias (este trágico fenómeno para los que viven cercanos a los cauces de los desbordados ríos, lagos y huaicos) y enriquecen los fondos marinos.

FOSA MARINA: ASPECTOS GEOMORFOLÓGICOS

Con la finalidad de desentrañar los misterios de las profundidades del océano mediante la información hasta ahora existente, presentamos algunas de las características valiosas de los secretos que guarda el planeta aún no descubiertas en toda su magnitud.

Estas fosas oceánicas albergan características sorprendentes respecto a sus profundidades, extensión, conformación, comportamiento geológico y en cuanto a la vida de seres vivos que la albergan, muchos de ellos en sus profundidades sin luz y de quienes ni siquiera imaginamos formas, constitución, movimientos, organización corporal, alimentación y tantas otras sorpresas por descubrir.

El descubrimiento de los misterios de estas fosas es una tarea pendiente para entender el rompecabezas de la geodinámica del planeta. De las veinte fosas marinas relevantes, diecisiete se encuentran en la cuenca del Pacífico, las que unen el sur del golfo de California, la costa oeste de América Central del Ecuador y Perú, hasta el sur de Chile; así como desde la frontera con Canadá, hasta el norte de California.

FOSA MERIDIONAL

La fosa está localizada a 150 kilómetros al oeste del departamento de Ica y abarca desde Nasca hasta la Isla de Pascua (Chile). Tiene una extensión de unos 5900 km y, en general, menos de 100 km de ancho a lo largo de la costa oeste y en toda América del Sur. Alcanza su máxima profundidad frente a Tacna (6867 m), mientras que en Tumbes su mayor profundidad es de 200 m y a 60 millas náuticas de distancia de la costa.

La geodinámica de este sistema submarino (levantamiento del suelo y formación de montañas marinas), son favorables para la diversidad de especies que se desarrollan en esta geografía submarina y la riqueza del mar peruano.

Debemos saber que, en general, no es solamente la fosa marina lo que favorece a Tacna y el ecosistema, sino en conjunto lo accidentado del suelo marino, que, dentro de la corriente peruana y las temperaturas frías, traen consigo el plancton, cantidad de larvas y alevinos (crías de los peces), larvas de mariscos, crustáceos y las anchovetas que son la base principal de la cadena alimenticia marina. Por ejemplo, en verano, las lluvias intensas, los desbordes de los ríos y todos los desastres que causan tanto daño, arrasan cultivos con lodos y materiales de todo tipo. Sin embargo, no todo es tan negativo para este mar, traen minerales que llegan hasta sus aguas enriqueciéndolo y que nos da mucho más que el pan nuestro de cada día. Otro ejemplo, el movimiento de las aguas por diferencia de temperaturas, entre las corrientes frías (corriente peruana) y calientes (corriente de El Niño) y también sus direcciones en sentido opuesto, ocasionan diferentes movimientos del mar. Las mareas, las corrientes y contracorrientes mueven a su vez los fondos (suelos) con minerales, plancton, fitoplancton, huevos de mariscos y peces, movimiento de algas, piedras y seres vivos, lo que da un ambiente positivo y favorable a la vida sana y nutritiva para estos seres que allí se desarrollan.

DORSAL OCEÁNICA O DORSAL DE NASCA

La dorsal oceánica es concebida como la cordillera submarina, orientada de suroeste a noreste y ubicada en la placa de Nasca frente a las costas del Perú y se eleva entre 2000 y 4000 metros sobre el fondo del océano, con más de 100 km de largo y 220 km de ancho. Esta dorsal de Nasca por subducción se refiere al proceso de hundimiento de una placa geológica debajo de otra placa, y es la que está bajo la placa continental sudamericana en la costa sur del Perú. Litológicamente estaría compuesta por rocas volcánicas con capas de hierro, magnesio, potasio y sodios cálcicos.

PLAYAS

Playas arenosas y zonas de rompientes próximas a la playa. Abarcan aproximadamente el 60 % del borde costero tacneño. Las playas arenosas son ambientes sumamente dinámicos, sobre todo en la parte de mar que toca el litoral en la playa, comprendida entre la zona rompiente (lugar donde caen las olas) y la intermareal (zona de rompientes y donde se juntan la marea alta y la marea baja que llega a la orilla de la playa). Se produce un movimiento constante:

Afloramientos: afloramiento; es decir, la remoción hacia la superficie de nutrientes del fondo marino por el movimiento de las corrientes frías. Al levantarse los sustratos (suelos) con nutrientes estos son alimentos del plancton, alimento de la anchoveta y están en la base de la cadena alimentaria marina. Esta gran diversidad de organismos, también es aprovechada por los moluscos, tales como la macha (*Mesodesma donacium*), crustáceos e importantes zonas de riqueza pesquera ictiológica debido también a la gran oferta de alimento para los peces.

Playas rocosas. Los fondos rocosos abarcan el 40 % del borde costero de Tacna. Debido a su morfología albergan una gran variedad de especies. Son zonas de asentamiento de recursos como chanque, choro, lapa, cangrejos, pulpo, chitón, erizo, entre otros, y permiten la existencia de vastas extensiones de praderas de algas.

Praderas marinas. Conformada por las fanerógamas marinas, que son plantas superiores con raíces, tallos y hojas, adaptadas a vivir en el medio marino y con capacidad de producir flores verdaderas, frutos y semillas. Por ser evolutivamente más complejas, debe-

mos diferenciarlas de las algas, de estructura más sencilla y con las que frecuentemente son confundidas. Estas algas son las que abundaban al sur y están siendo fuertemente diezmadas o sobreexplotadas por la acción del hombre.

**ESPECIES MARINAS DEL SUR:
TACNA Y MOQUEGUA**

Si se hacen comparaciones vemos que las especies marinas del norte de nuestro país son más ricas en sabor y mejor alimentadas, esto debido a la productividad de fito y zooplancton del que se alimentan las anchovetas y sardinas. Son una de las bases de la cadena alimentaria de especies mayores, como corvinas, atunes, meros, tiburones, merlines, entre otros. Se han descrito hasta la fecha 1070 especies (incluyendo 7 subespecies y algunas sinonimias), 549 géneros, 194 familias, 39 órdenes en total, a lo largo de nuestro litoral.³⁵

Otra importante conclusión de esta parte es la dinámica de este sistema marino en Tacna y los accidentes geográficos submarinos, que son favorables por la cantidad de especies que crecen entre estos montes submarinos y la riqueza del mar peruano. Por lo accidentado del suelo marino, entre rocas y fosas (suelo duro y huecos), se dificultan las operaciones de pesca con redes de arrastre y de chinchorro, por lo que se pierden estas redes al quedar atrapadas entre las rocas y los montes marinos mencionados. Esto favorece a la pesca artesanal, aunque actualmente y por los últimos tratados, dicha pesca artesanal debe ser realizada a muchos metros de distancia desde la orilla a mar adentro, de acuerdo a los nuevos tratados limítrofes. A su vez, constantemente la pesca industrial se mete a zonas destinadas a la pesca artesanal, con todo esto Tacna aún tiene buena pesca.

³⁵ Chirichigno, Norma (2003). *Catálogo comentado de los peces marinos del Perú*. Lima: Imarpe.

2.3.1 ALGAS MARINAS

Debemos reconocer y valorar el gran aporte alimenticio de las algas marinas. Sin embargo, no están valoradas como corresponde en el consumo de la población. A lo largo del litoral sur, desde Ica hasta Tacna, se encuentran las algas pardas, de aguas algo más frías que el resto del litoral peruano. Su presencia favorece a la abundancia de otras especies, como mariscos y peces, los que nadan entre dichas algas por alimento y protección, y en el momento de su reproducción desovan entre las mismas algas, razón por la que la cosecha de estas debe ser programada. Lo que está pasando es todo lo contrario, en los últimos diez años se han cosechado de la forma menos recomendada lo que la naturaleza tardó años en crear, en pocos años el hombre la ha depredado, y ya se notan desiertos marinos casi irrecuperables. El hombre de hoy, con el uso de la tecnología, está más preparado para destruir la naturaleza que para preservarla.

Las algas marinas al sur son tan codiciadas y depredadas por su alto contenido de alginatos, carragenanos y agar-agar, que son sustancias químicas coloidales, hidratos de carbono gelificantes con propiedades espesantes, emulsionantes y estabilizantes, muy utilizadas en la industria alimentaria: heladería, repostería o pastelería. Además, su importancia está en la fabricación de productos cárnicos como las hamburguesas, por ejemplo. Utilizadas también como materia prima en la industria de tintes y pinturas en general. También son utilizadas en la odontología, en medicina (las cápsulas que se disuelven en el paladar con medicinas están fabricadas con algas). Asimismo, son la base de la preparación de productos de belleza femeninos, cremas, jabones, entre otros. En la industria de los químicos, se utilizan en la preparación de los microfilms y las fotografías, tienen un uso variado y muy requerido.

En el año 2009 se aprobó una ley de protección de las algas que obligaba a la veda, pero esta no se ha cumplido ni respetado porque se siguió recolectando indiscriminadamente. La situación no ha mejorado, siguen siendo depredadas. No existe un control adecuado, a lo largo del litoral se ven pequeñas aglomeraciones de algas secándose para su comercialización; lo cual no es malo si solo se trata en época de explotación, no en época de veda. Las empresas no deberían comprar a colectores de algas en los momentos de prohibición, pero este movimiento es nocturno y, a veces de día, a vista y paciencia de las autoridades.

Como hemos dicho, tanto los moluscos, crustáceos y peces se alimentan entre las algas y estas les brinda una relativa protección. Si, por el contrario, el poblador recolector va dejando zonas depredadas, cortadas o arrancadas desde su base de sujeción al sustrato, incapaces de volver a crecer o reproducirse, estas quedarán inermes y expuestas a otra depredación. Ahora van quedando zonas de desiertos marinos, y los peces y animales que se protegían con algas próximas a la orilla, buscarán estas algas en alta mar, allí donde el pescador ya no puede competir con embarcaciones de gran calaje ni equipos sofisticados para la pesca.

ALGAS MARINAS COMESTIBLES MÁS CONOCIDAS

Yuyo. (*Chondracanthus chamissoi*. Rodofita. Gigartinaceae). Es la más popular y la más utilizada en la alimentación humana. Acompañante de cebiches, jaleas, guisos y hasta en técnica de tempura.

Cochayuyo. (*Porphyra columbina*. Durvillaea antártica). También es conocido como cachiyuyo y cochahuasca. El cochayuyo (alga roja) se consume a lo largo del territorio peruano como 'picante de cochayuyo con papas'. Se comercializa seco-salado en planchas y se ofrecen en los mercados populares en la sección de especerías. Es importante reconocer

e identificar que hay muchas macroalgas marinas entre rojas, pardas y verdes, cada una con sus singularidades y que deberían utilizarse para el consumo de la población y en procesos de industrialización; sin embargo, de manera preocupante se pierden o las colectan para la exportación.

Lechuga de mar. (*Ulva sp.* Clorofitas: *Ulvaceae*). Por ahora en el Perú se colecta y se utiliza como forraje. En general, las algas verdes, como la lechuga de mar, se consumen mucho en Europa. Son utilizadas en la alimentación humana directa, también en Asia. Se prepara en purés de algas, galletas de algas, ensaladas con algas, entre otros.

Actualmente se siembra macro y microalgas para consumo humano, animal y para su comercialización se requieren grandes cantidades para la industrialización. En tecnología, se usan microalgas para la generación de biocombustibles y ya se están usando en vuelos comerciales. Podemos hablar sobre las propiedades terapéuticas de las algas que se están haciendo conocidas, como su capacidad regenerativa en tratamientos para la piel. Se utiliza en muchos casos para afecciones cutáneas y regenerativas y hasta en casos de cáncer a la piel. Se preparan fajas gelatinosas de 5 cm aproximadamente para cubrir como emplastos en la cintura y en zonas de acumulación de grasa del cuerpo. Tiene propiedades relajantes y reductoras del tejido adiposo. También se utiliza para preparar jabones y productos de belleza. Y, lo más importante, como fuente de alimentación humana. En Perú se han registrado ventas importantes en los últimos años, hacia China, Japón y algunos países europeos: *Lessonia nigrescens*, *Eisenia cokeri* y *Macrocystis integrifolia*. Las algas pardas, feofitas, están fuertemente diezmadas desde el sur de Lima hasta Tacna.

2.3.2 MOLUSCOS

Calamar. (*Loligo gahi*. Loliginidae). El calamar es un producto de alto valor nutritivo, del que puede aprovecharse un 75 % de partes comestibles después de quitarle las vísceras. Contiene proteínas como la albúmina, vitaminas del complejo B y minerales como el fósforo. La captura se maneja en fresco, conservándola en hielo, congelada y enlatándola con finos aceites. Con estos animales se preparan diferentes guisos en una gran variedad de formas, ya sea solo o acompañado con otros productos, como el arroz. Generalmente, en diversos países resulta uno de los alimentos más baratos.

Pota. (*Dosidicus gigas*. Ommastrephidae). También llamado calamar gigante. Para su extracción se utilizan embarcaciones llamadas 'poteras' y se pesca a las veinte millas. A lo largo de la corriente de Humboldt se encuentra la especie de gran tamaño *Dosidicus gigas*, que alcanza de 1 a 1,5 metros; se captura mucho en las costas de Perú donde se le conoce como *pota*, es conocida también como jibia o calamar gigante. Libres de su espina de cartílago, se aprovecha hasta el 70 %. Tiene de 16 a 18 % de proteína, 2,5 % de grasa y calorías que solo llegan al 95 %.

Pulpo. (*Octopus mimus*. Octopodidae). Se captura con buzos a pulmón y buzos a compresora; los primeros los colectan en las orillas y los otros son los que extraen el pulpo. Posee vitamina A y calcio. Es bajo en grasas, con 10 % proteínas y 2 % de carbohidratos.³⁶

Piure. (*Pyura Chilensis*. Urocordado. *Pyuridae*). Conocido también como pi-bre, ciruelo de mar o ciruelo colorado. Es pariente lejano de los vertebrados. El piure es un molusco de color rojo, que habita en zonas intermareal y submareal de la costa, preferentemente en agregaciones poblacionales del mar de Perú y Chile. Su característica más resaltante es su cubierta protectora y su cuerpo univalvo. Su sabor es fuerte, metálico, debido a su contenido elevado de yodo y vanadio, sobre todo este último, y es una fuente importante de hierro. Suele encontrarse en las aguas de Boca de Río, en la provincia de Tacna, donde aún no existe una costumbre nutricia de aprovechamiento de sus fuentes alimenticias.

También son aptos para el consumo humano: almeja, lapa rosada, caracol, choro, choro zapato, macha, concha de abanico, caracol, caracol negro, choro o cholga, lapa, chanque o tolima.

2.3.3 EQUINODERMOS

En el Perú se conocen doce especies. Los erizos de mar poseen espinas cuya forma y longitud varían según las especies y algunas veces están asociadas a glándulas venenosas. Pueden producir heridas profundas y muy dolorosas.

Erizo verde. (*Loxechinus albus*). Tal como llegan del mar van al mercado y del mercado a la mesa. Este erizo verde es utilizado para el consumo de cebiches. Debe advertirse que hoy es muy escaso en el litoral, entre otras razones por su pesca indiscriminada.

2.3.4 CRUSTÁCEOS MARINOS

Cangrejo violáceo. (*Platyxanthus orbigny*. *Platy Xanthidae*).

Jaiba peluda. (*Portunus acuminatus*. Portunidae).

Cangrejo peludo. (*Cancer setosus*. Cancridae).

³⁶ Alvarado-Ortiz & Blanco, Ibid.

2.3.5 PECES

Cojinova. (*Seriolella violacea*. Centrolophidae). Es un pelágico de aguas cercanas a la costa, abundante sobre todo en el Perú en la zona central. Los especímenes pequeños reciben el nombre de ‘palmerita’ y ‘palmerona’ los de talla intermedia. Se encuentra al sur desde Valparaíso (Chile) hasta el norte en Talara (Perú). Es considerado como pez blanco por su bajo nivel en grasas. Su talla comercial es de 54 a 67 cm, con un peso promedio de 2,7 kg. Su carne es muy estimada y se consume en estado fresco, utilizando pequeñas partes de la pesca en el salado y filetes congelados; tiene 18 % de proteína y bajo en grasa con menos del 3 %.

Jurel. (*Trachurus picturatus murphyi*. Carangidae). Especie pelágica de mar abierto. Se distribuye a lo largo de casi toda la costa, pero en mayor concentración entre Chimbote y el Callao. Es un pez azul porque posee bastante grasa muscular; es de color azul verde metálico en el dorso y blanco plateado en el vientre. Carne de color roja y más oscura por la línea lateral. Las tallas comerciales están entre 41 y 74 cm y con un peso promedio de 2,2 kg. Se consume generalmente en estado fresco, aunque la industria utiliza parte de las capturas para la preparación de conservas, que tienen buena aceptación en el mercado. Es rico en Omega 3. De 100 g se consume el 52 %; tiene 19,7 g de proteína, de 6 a 12 g de grasa y 131 kcal.

Caballa. (*Scomber japonicus peruanus*. Scombridae). Distribuida desde las costas de Costa Rica hasta Valparaíso (Chile), y en las islas Galápagos. Pez pelágico de hábitos gregarios, que vive en aguas no muy alejadas a la costa. Es migratoria y de amplia distribución, considerado como pez azul porque supera el 5 % de grasa muscular; su carne fresca tiene poca aceptación por un sabor característico (aceitoso), razón por la cual gran parte de la captura se sala y se seca. El color de sus músculos es rojo oscuro. Cuando se adquiere el producto seco-salado no debe presentar olores rancios y el músculo debe estar libre de coloraciones rosadas o verdosas, libre de hongos y/o ácaros.

Lisas *Mugil cephalus*: lisa. Se adaptan a aguas de diferentes temperaturas y a diferentes salinidades. No es exigente para cultivar. Come de todo: detritus, materia orgánica, algas y fangos. En varios países de América Latina se está cultivando como carne de consumo humano, con buenos resultados en Brasil y Venezuela.

Mugil curema: lisa plateada, lisa blanca o lisa criolla. Se alimenta de materia orgánica, detritus, diatomeas, algas filamentosas y microfauna de moluscos en el contenido estomacal.

Xeno Mugil thoburni: lisa. Se encuentra en aguas poco profundas, más comúnmente en áreas de desarrollo de manglares y bahías poco profundas. A menudo se le ve rascar las algas fijadas en las rocas y buscar algas filamentosas.

Lisa voladora. (*Exocoetus volitans*. Exocoetidae). También se conoce como mujol. De cuerpo alargado, cabeza ancha y aplanada, ojos parcialmente cubiertos en su parte anterior y posterior por una ancha membrana adiposa. Otros miembros del mismo género, como *M. curema*, *M. peruanus* y *M. thoburni*, que viven en nuestras aguas, son también conocidos con el nombre de lisa. Es considerado como pez blanco por su bajo porcentaje en grasas; los tamaños comerciales varían entre 20 y 30 cm, pudiendo alcanzar tallas hasta de 45 cm. Son bentopelágicos, habitan cerca de los fondos arenosos y fangosos próximos a la costa, generalmente ricos en restos orgánicos y diatomeas, y también en las aguas libres, turbias y limpias. Se pesca durante todo el año. Vive en casi todos los mares cálidos.

Propiedades físico-organolépticas de las lisas. De las tres lisas estudiadas, la que más abunda en general en todo el Perú es la *Mugil curema* y la *Mugil cephalus*, pero tenemos variedades de lisas. Las lisas tienen músculo algo oscuro como buena representante de pescados azules; es un pez abundante de nuestras costas, siendo más comunes el norte medio o norte chico del Perú y en los meses de verano donde abunda más. Las lisas se comercializan en todo el Perú. Tienen un buen sabor.

Se limpian con facilidad y en pocos minutos los cortadores de los terminales las alistan desde enteras a filetes y pura pulpa de carne, pero como todos los negocios y los malos comerciantes les ponen un baño de leche y procuran sorprender a incautos, vendiendo como filete de cojinova o más aún como corvina. Una vez preparada en cocción sin leche, este filete de lisa se torna de color blanco y puede compararse con filetes de pescados blancos y finos, además de tener un sabor agradable y suave.

No se aconseja consumir lisa fresca en cebiche, por las características de su alimentación: detritus o mejor dicho omnívora (del latín *omnivorous*; de *omnis*, 'todo', y *vorāre*, 'comer'), es decir, come de todo, y está cerca de los desagües de las ciudades que desembocan en el mar. Por eso no debe consumirse fresca, porque se le encuentra de todo en su interior, hasta gusanos de la carne.

Pejerrey. (*Odontesthes regia regia*. Atherinidae). Es una especie pelágica de aguas muy cercanas a la costa a lo largo de nuestro litoral. Tiene un promedio en peso de 43,5 g y en longitud de 18,4 cm; aunque en la pesca comercial se registran ejemplares entre 14 a 30 cm. Es de carne blanca, tiene una gran demanda en estado fresco para el consumo humano directo. Su mayor producción es en los meses de mayo a agosto, los mayores desembarques se realizan en Chimbote, Callao y Pisco.

Corvina. (*Cilus gilberti*. Scianidae). Corvina *Argyrosomus regius*. Es un pescado de carne blanca, conocido también como andeja. Su músculo tiene de 18 a 19 % de proteína y solo 1 a 2 % de grasa. Su peso puede ser de 1 kg a 50 kg y de dimensiones de 30 cm hasta los 2 m. Habita en zonas profundas de 15 a 300 m. y en un habitante costero de estuarios salobres y de fondos arenosos. Pertenece a la familia de los esciénidos, y comparte parentesco con los verrugatos y los corvallos.

ESPECIES DE VALOR COMERCIAL

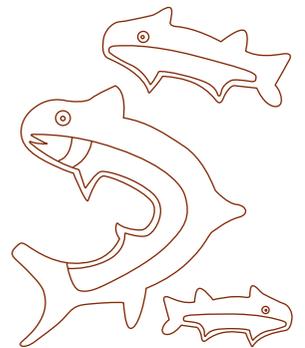
También se consume anchoveta, lenguado, atún, barrilete, bonito, sardina, babunco, barracuda, burrito, cabinza, cherlo, dorado, fortuna, jerguilla, machete, mero, mismis, negrillo, ojo de uva, pampanito pintado, pámpano, peje blanco, peje loro, peje perro, pejerrey, pez sierra, cumiche, trambollo, angelote, bagre, cabrilla, cachema, coco, congrio, guitarra, lorna, merluza, mojarrilla, morena, peje gallo, peje sapo, pez diablo, pez gato, raya, raya águila, rollizo, tollo, tollo del Ecuador, tollo fino, tollo manchado, anguila, bacalao, tiburón marrajo, merlín, pez martillo, pez aguja, pez espada, pez luna, pez volador, quimera, tiburón azul, tiburón cazón, tiburón diamante, tiburón negro, tiburón zorro, delfín (pesca prohibida), escolar, media luna real y atún chauchero.

Testimonio de poblador tacneño: “El hecho de que una especie no sea considerada comercial pasa porque no hay costumbre de su consumo. Cuando se acaben los recursos que actualmente se consumen, la gente, por necesidad, recurrirá al consumo de las especies que no son consumidas, dándoles así valor comercial”.

**CAUSAS DE LA DESAPARICIÓN DE LA
SARDINA *SARDINOPS SAGAX SAGAX*.
CLUPEIDAE**

Cuando se empezó a trabajar la harina de pescado, se utilizaba la anchove-
ta *Engraulis ringens*, Engraulidae. Pero cuando este recurso empezó a esca-
sear por la sobreexplotación que se hizo –porque casi desapareció–, se
empezó a pescar la sardina para elaborar harina de pescado. Por el año
1985 ya no se encontraban sardinas de tamaño grande sino pequeñas, pero aun así se continuó
con la pesca hasta llegar al punto de la desaparición total de la sardina.³⁷

37 Alvarado-Ortiz & Blanco, *Ibid.*



2.4



SAL

Tacna tiene tres grandes depósitos de sal. La antigua mina de sal de Puite que se encuentra en el distrito de Ite, a 96 km de la ciudad de Tacna. El depósito de sal La Viña, que está ubicado en el distrito de Sama, Las Yaras, a 67 km de la ciudad de Tacna. El depósito de sal de Hospicio, a 19 km de la ciudad de Tacna. De estos tres yacimientos de sal –aún cuando no están en actividad–, se extraen cinco variedades de sal de diferente textura, sabor e intensidad salina.

SAL DE PUITE

La mina de Puite se encuentra a 96 km de la ciudad de Tacna y a 10 km del distrito de Ite, provincia de Jorge Basadre. Es una mina de socavón, que está ubicada en el cerro Puite a 635 m s. n. m., en medio de una extensa pampa. Se ingresa al socavón por una entrada y en su interior hay galerías de más de 200 metros de profundidad. Es un socavón que no tiene vigas o puntales de madera como soporte. Las paredes y techos son de rocas de sal o caliche color blanco y altamente compacta. Puite es un extenso manto salino de aproximadamente 30 km, y tiene un espesor de 5 a 8 metros. Es una mina que ha paralizado sus actividades; sin embargo, antes de 1992 trabajaban más de 120 obreros salineros y aún se pueden ver las oficinas y almacenes en estado de abandono. De las minas de Puite se extraen dos variedades de sal de alta calidad: sal blanca y sal gris. Los datos de ruta de acceso, ubicación geográfica, sistemas de extracción y concesión de la mina de sal de Puite son los siguientes:

Sal blanca de Puite: es una sal natural que se encuentra en grandes bloques de gema de sal al interior de la mina de Puite. Anteriormente, los maestros salineros la extraían de las paredes de la mina con la ayuda de barretas de fierro, y aplicaban la técnica de la percusión y desmembramiento. Los mineros de la sal prefieren retirar la gema en pequeños bloques de sal. Sin embargo, para obtener pequeños cristales, se utilizan batanes de piedra para molerlos. Es una sal que no tiene olor u otras incrustaciones o sustancias químicas.

Sal gris de Puite: es una sal de cristales gruesos y de color gris claro, que se encuentra en las paredes del interior de la mina de Puite. Son cristales altamente duros y compactos. Los pequeños agricultores de Locumba manifiestan que anteriormente la sal gris era alimento para el ganado vacuno y ovino.

La tarde del 3 de julio de 1995 se consumó la venta internacional de todos los yacimientos salinos del Perú, incluido la mina de Puite. La empresa Quimpac compró las acciones de Emsal y el Estado Peruano entregaba nuevamente la sal a perpetuidad. Desde entonces, Quimpac se hace cargo de la mina de Puite y sus directivos han considerado paralizar las obras y labores de extracción, cerrando las instalaciones y abandonando el lugar a merced de la naturaleza. Los pobladores de Ite y Locumba aún sienten que la mina de Puite representa su memoria y está en los recuerdos y en el corazón el esplendor y dolor de la sal, que genera tremenda nostalgia el abandono en que se encuentra esta mina.

El valor gastronómico de la sal de Puite se relaciona con el uso culinario de la sal en la elaboración de conservación de aceitunas, macerados de frutas, encurtidos y elaboración del pan tradicional de Tacna. La sal es determinante en la gran culinaria tacneña, las diferentes preparaciones adquieren un alto valor y dosis exacta de sal que las matronas conocen para hacer los legendarios picantes, zapallos de carga cocidos, adobos, asados, pucheros, chupes de camarones, menestrones, carbonaras, charquicán de las tierras altas de Candarave, Huanuara, Tarata e Ilabaya.

SAL DE LA VITUÑA

El depósito de sal de La Vituña se encuentra a 67 km de la ciudad de Tacna, al interior de un inmenso cerro que en sus faldas se dejan evidenciar afloramientos naturales de bloques de sal color blanco. No está en actividad. Pero se puede apreciar que anteriormente hubieron trabajos de extracción artesanal y se evidencian dos pequeños socavones de unos cuatro metros de profundidad. Además, no existe una carretera apropiada para llegar al lugar; pero sí se puede apreciar caminos de herradura que se dirigen a La Vituña.

El depósito contiene costras de sal de un espesor irregular de 20 cm a 9 m, la mayor parte de la sal se encuentra al interior del domo en forma de incrustaciones hacia el interior. Según el Instituto Geológico, Minero y Metalúrgico - Ingemmet, no tiene concesión minera. De acuerdo a los registros internos del Ministerio de Energía y Minas la ocurrencia de hospicio forma parte del catastro minero como mineral no metálico. No existen estudios geológicos en la zona.

Sal roja de La Vituña: es una sal de gema, con cristales de dureza blanda, que puede triturarse fácilmente. Se encuentra al interior de un extenso domo salino en espesores irregulares, mostrando ensanchamientos delgados desde 6 cm de grosor hasta 50 cm. No tiene incrustaciones y comparte su espacio con el cloruro de sodio de color blanco.

Según datos de Ingemmet, el depósito de sal de La Vituña no tiene concesión minera. Sin embargo, es un expediente disponible para inversionistas del rubro de minerales no metálicos. En la actualidad no existe actividad de extracción y el cerro Zaparingato muestra afloramientos de sal de color blanco y rojo.

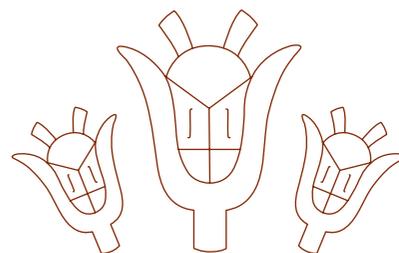
SAL DE HOSPICIO

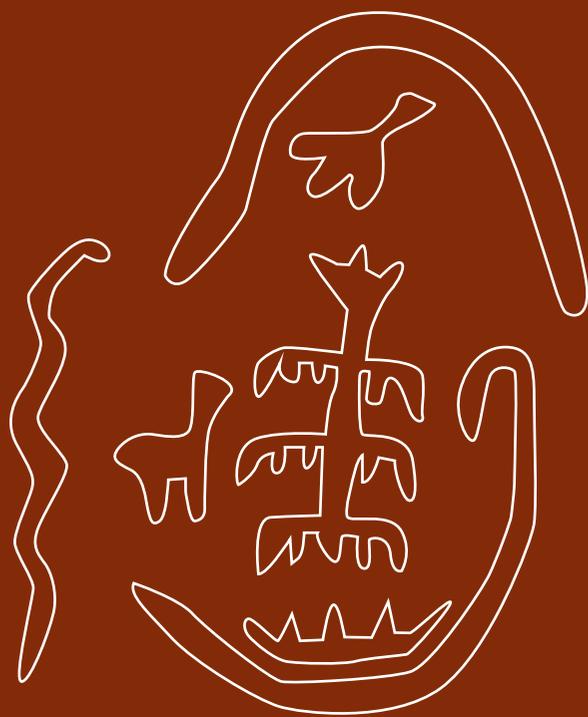
El depósito salino de Hospicio se encuentra a 19 km de la ciudad de Tacna. Los pobladores lo conocen como cerro Salinas; aún no está en actividad y se puede apreciar grandes afloramientos de sal de color blanco que hace evidente la presencia de cloruro de sodio.

Los pobladores de la hacienda El Progreso mencionan que, anteriormente, en algunas ocasiones, las vacas y ganados se escapaban hacia el cerro Salinas a lamer la sal que estaba en los exteriores y verificaban de la existencia del cloruro de sodio en gran cantidad. También recuerdan que algunos pobladores llegaban al cerro Salinas con sus burros o mulas y extraían de manera artesanal la sal en pequeñas cantidades. No había control y era en forma ocasional. Efectivamente, en el lugar se aprecian labores de extracción artesanal y restos de sal dispersos en las faldas del cerro.

Sal blanca de Hospicio: se encuentra en grandes bloques de gema, en el cerro Salinas de Hospicio, distrito y provincia de Tacna. Este inmenso domo salino está rodeado de areniscas, capas de tierra, arcillas compactas y capas de yeso. El banco de sal de Hospicio tiene fragmentos de cristales finos de dureza frágil. Aún no se han realizado estudios geológicos en la zona; sin embargo, por los afloramientos externos se calcula que puede tener grandes extensiones de sal en su interior.

El depósito salino de Hospicio no tiene propietarios y no tiene concesión minera para explotar la ocurrencia. En el 2011, por encargo de Ingemmet, la Ing. Alejandra Días y el Ing. Mario Carpio hicieron un estudio geológico económico de las rocas y minerales industriales de las regiones de Moquegua y Tacna y elaboraron un inventario geológico incorporando en el estudio al depósito salino de Hospicio. En la actualidad, el depósito está disponible para inversionistas y no existen restricciones legales de seguridad nacional por estar cerca de las líneas fronterizas con Chile.





CULTIVOS

2.5.1 ZAPALLOS

ORIGEN DE LAS *CUCURBITA MAXIMA*

Todas las variedades de zapallos pertenecen a un mismo género, son de la familia *Cucurbita*. Variedades de zapallo son dos: *Cucurbita moschata* y *Cucurbita maxima duch*. Otros nombres encontrados en *Frutas del Perú* (USMP, 2003) de Antonio Brack son: el sapallu(o) (v. quechua), ayunc, baran, calabaza, huará, huran, kiemi, loche, moñaanfu, orroochy, tamuña, tsapa, yuwí (v. aguaruna).

Esta planta tiene dos tipos de flores, macho y hembra separados, la proporción entre machos y hembras y el momento de aparición está influenciada por el medio ambiente dado, por la duración del día, la temperatura nocturna y la presencia de insectos polinizadores. Entre los procesos más complejos de la horticultura está entender la ‘expresión sexual’ del zapallo, de un pepinillo o un melón porque son muy variables. A estas plantas que tienen macho y hembra separados, se les conoce como de polinización abierta –promiscuo– porque se cruzan con el polen que llega, y no se sabe el origen, si son de la misma madre (autofecundación) o si proviene de una planta distante con estructura genética distinta, por lo que no se conoce la estructura genética de cada planta. Por ejemplo, la calabaza es una planta monoica, es decir, que tiene en la misma planta flores masculinas y femeninas en diferentes lugares. La calabaza puede ser autofecundada. Una flor hembra puede ser fecundada por el polen procedente de una flor macho de la misma planta. Sin embargo, las fecundaciones cruzadas son predominantes: la flor hembra es fertilizada por el polen procedente de las plantas diferentes de la misma variedad o de otra variedad. Por ejemplo, si uno siembra un zapallo en enero, o lo siembra en junio con la misma pepa, pero en épocas diferentes, va a producir muchos machos antes de la primera hembra; mientras que en otra época (enero o junio) producirá menor cantidad de machos y se reducirá el número de machos entre cada hembra. Entonces, como hay machos y hembras separados, la polinización es natural (principalmente abejas), pues la hace el viento y los insectos (moscas, abejas); por lo tanto, es común que en las cucurbitáceas exista una variabilidad muy grande, ya que se van cruzando entre ellas. Hay una promiscuidad total, y así es cómo aparecen tantos de ellas, pues el agricultor fomenta esta variabilidad.

VARIEDADES

En botánica se llama ‘variedad’ cuando las características genéticas de un insumo vegetal están bien registradas y definidas. En otras palabras, la variedad es un conjunto de ejemplares de una misma especie, con una característica determinada, aunque mezclados con ejemplares con otras particularidades.

Los zapallos en Tacna son la gestión del propio agricultor que maneja su propia semilla. Sin embargo, la nomenclatura puede confundir porque se tiende a llamar variedad a los que se consideran tipos. Así, el zapallo de carga de Pachía es diferente al zapallo de carga de cualquier otra zona, en características morfológicas, sabor y consistencia. Los agricultores refieren que el zapallo de planta presenta dos tipos: ‘gallinazo’ y ‘bebe’.

La región de mayor diversidad de *Cucurbita maxima* y donde, probablemente, esta se originó, se encuentra entre el sur del Perú, Bolivia y el norte de Argentina, según Roberto Ugás, ingeniero de la Universidad Nacional Agraria La Molina. Es una de las pocas especies andinas que ubicamos su centro de origen bien al sur del país, en Tacna, Moquegua y Arequipa. A manera de hipótesis sobre el origen de los zapallos el investigador nos dice:

“Es probable que se haya desarrollado más en la zona norte de Argentina; creo que no interesa dónde se desarrolló, porque la planta no conoce de fronteras, la frontera es una ficción, además es un territorio muy interesante de conocer por el intercambio que se tuvo en la época de los arrieros; lo más importante es mantenerla y preservarla”.³⁸

El género Cucurbita es americano. Dentro de cada género hay especies cultivadas y silvestres. A las cucurbitáceas pertenecen los zapallos, zapallitos, caigua, melón y las sandías. El género cucurbita tiene cinco especies cultivadas, de las cuales en el país se cultivan cuatro y, de estas, la típicamente sudamericana es la *Cucurbita maxima*: zapallo macre, zapallo crespo o camanejo y zapallo de carga. Hay una quinta especie que es centroamericana, y que solamente se cultiva allí.

La agricultura del sur peruano tiene mucho más que ver con la agricultura del norte argentino y chileno, que con la del resto del Perú. El clima de la provincia de Tacna es ideal para la *Cucurbita maxima*: es seco, con épocas del año en que la temperatura baja y, cuando hace calor, es frecuente que la noche sea fría. Esta diferencia térmica es ideal para la mayoría de plantas que producen frutos comestibles. Ejemplo: si uno quiere una planta con puro follaje, se le da calor todo el día; pero si se quiere que se concentre en producir frutos y semillas consistentes, hay que darles calor durante el día y frío en la noche.

VALOR NUTRICIONAL

Lo ideal es dar un rango, ya que cada variedad es diferente. Analizamos el valor nutricional de 100 g de pulpa seca de zapallo:

Componente	Unidad	Valor
Valor energético	calorías	26,0
Proteínas	g	0,7
Lípidos	g	0,2
Carbohidratos	g	6,4
Fibra	g	6,4
Calcio	mg	26,0
Fósforo	mg	17,0
Hierro	mg	0,6
Caroteno	mg	1,0
Tiamina	mg	0,03
Riboflavina	mg	0,04
Niacina	mg	0,40
Ácido ascórbico	mg	5,70

Fuente: Villachica, Hugo (1996). *Frutales y hortalizas promisorios de la Amazonía*.

³⁸ Entrevista personal al investigador Roberto Ugás, 2013.

El zapallo de carga y el zapallo loche tienen vitamina A en mayor proporción que otros zapallos. Su característica principal es que su pulpa tiene más de 90 % de agua. Debe recordarse que cualquier verdura de color amarillo, anaranjado o rojo intenso, debemos prestarle atención por su aporte en micronutrientes como la vitamina A.

TACNA, TIERRA IDEAL Y BENDITA PARA ZAPALLOS

Debe precisarse que las variedades de zapallos existentes en Tacna son únicas y no se encuentran en otras regiones del Perú. Los zapallos tacneños, al igual que los zapallos de Moquegua, son de la misma especie: *Cucurbita maxima*.

Es muy probable que el centro de difusión de la *Cucurbita maxima* haya sido la región Tacna. Es muy importante considerar la influencia del norte argentino donde se encuentran variedades de zapallo muy similares, como el llamado 'zapallo de guarda'. Sin embargo, es en la provincia de Tacna donde se encuentra la mayor variedad de zapallos del departamento. Se cultivan las siguientes variedades: zapallo de planta (negro o gallinazo y zapallo blanco o bebé), zapallo de carga y zapallo crespo. Estas tres primeras variedades están plenamente identificadas como zapallos propios de Tacna, ya que forman parte de la preparación de los platos más representativos de su identidad culinaria. Se siembra también el zapallo macre, con excelentes resultados, y el llamado zapallo italiano. Aún no existen estudios especializados sobre este cultivo singular y emblemático de la cultura alimentaria de Tacna.

Además de la destacada producción de zapallos en Tacna, Arequipa y Moquegua, el Perú tiene una importante producción de distintas variedades de zapallos. En la región norte (Chiclayo) encontramos el zapallo macre, loche y avinca, y en las provincias de Lima se siembran al sur, en Cañete, Chincha y, al norte, en Huaral y Huacho.

Actualmente, en Tacna se está dando más importancia al cultivo del zapallo macre, italiano y el crespo, porque estos son considerados comerciales por su demanda en los mercados, dejándose de lado a los otros zapallos originarios de la zona, como el zapallo de carga y el ya casi extinto (por no decir extinguido) zapallo de planta.

Los zapallos macre, italiano y crespo son cultivados en mayores volúmenes en la irrigación de La Yarada en Sama, también son cultivados en los distritos de Pachía y Calana, pero en menor cantidad entre 1 a 2 hectáreas. El zapallo de carga es cultivado en menor cantidad; esta realidad evidencia con gran preocupación el abandono y desinterés por mantener el cultivo del zapallo de carga, siendo emblemático de la cocina regional de Tacna.

Según la información obtenida en el Ministerio de Agricultura, el total del cultivo de las variedades de zapallo en Tacna llega a 45 hectáreas aproximadamente en una campaña, y se limita a abastecer el consumo local, pero cuando hay un buen precio (en el vecino país), se llega a vender a Chile.

Esta situación pone en evidencia la preocupante poca demanda que tienen los zapallos locales, tan característicos y singulares en el mundo de los zapallos del Perú. Creemos que aún no han tenido la atención que merecen, ni entre los agricultores ni entre los cocineros locales, preservando y recreando sus recetas tradicionales, así como asumir el reto de nuevas creaciones culinarias. Lo más grave es el desconocimiento del valor de sus extraordinarias cualidades alimenticias. Su semilla es comestible en forma de tostado, y también se usa con fines medicinales por ser un comprobado vermífugo en veterinaria y de forma ornamental.

ZAPALLO DE PLANTA

Su producción en Tacna se da en la zona más baja: distrito de Sama, ubicado a 374 m s. n. m. aproximadamente, después en Igarani, Calientes, Pachía y Calana, de 700 a 800 m s. n. m. Hay dos tipos de zapallo de planta: zapallo negro o gallinazo y zapallo blanco o bebé.

Según el ingeniero especialista en hortalizas, Roberto Ugás, estos tipos de zapallos se dan porque en el pasado se han cruzado dos zapallos diferentes, pero sexualmente compatibles, con el resultado de zapallos muy diferente a cualquiera de los padres. Se conserva porque a la gente le gusta. Tiene mucho que ver con el hecho de que se propaga por esqueje, porque al clonar plantas se mantienen las características únicas a través del tiempo.

La característica principal y más trascendental de este zapallo es que no se siembra por semilla, sino que se cultiva por gajos; es decir, se hace un almácigo cortando el tallo en piezas con yemas, y son estos gajos los que luego se plantan. Una de las pocas descripciones que se ha podido encontrar referente al zapallo de planta, lo vemos en Vicente Dagnino, médico e historiador chileno residente en Tacna en la época del Cautiverio. En su libro *Departamento de Tacna* (1925) refiere que *“el zapallo de planta se da de la guía de una mata cualquiera, plantada independientemente; su cosecha dura todo el año, y un retoño bien cultivado aguanta hasta dos años... su riego es cada 15 días hasta su cosecha”*.

EL AGRICULTOR Y EL ZAPALLO DE PLANTA

Según las vivencias de los agricultores, esta variedad de zapallo debe su origen a un dedicado manejo del agricultor, porque es posible la reproducción de la cucurbita partiendo del corte del tallo ‘esqueje’, después este tallo puede plantarse para obtener una nueva planta. Sin embargo, respecto a esta práctica, los propios agricultores señalan que el fruto que se va a obtener no es agradable; pero si esta práctica se realiza en campos bien abonados y con cuidados constantes se pueden obtener frutos agradables, aptos para ser degustados con gran aceptación en la cocina.

La pulpa de este zapallo es de color blanco y se emplea para hacer cazuelas y sopas, ya que su textura es más compacta en comparación con otros zapallos. Es difícil poder encontrarlo en los mercados de Tacna, y su precio es de 10 a 12 soles³⁹ la unidad (no se venden por kilo). Su consumo tiene que ser casi de forma inmediata: de la chacra a la cocina, porque partido no podría durar mucho tiempo en comparación al zapallo de carga o al crespo.

ZAPALLO NEGRO O GALLINAZO

Llamado así por su piel exterior de color oscura y forma alargada. Cuando el zapallo aún está en tierra, al realizar la cosecha se deja parte de su tallo, el mismo que semeja al pico de un gallinazo. Este zapallo por sus características semejantes (color, forma y tallo o pico), según refieren algunos agricultores, puede estar emparentado con el zapallo loche que se cultiva en el norte del país.

Con este zapallo antes se preparaba el zapallo relleno, pero ante su dificultad de encontrarlo en el mercado ha sido sustituido por el zapallo de carga. Lo cual significa que ya es otro plato el que se prepara con la receta, en tanto el tipo de zapallo es fundamental por su sabor característico y con el que se identifica en sus preparaciones.

39 Para el año 2013 su precio era tal en los mercados de Tacna.

ZAPALLO BLANCO O ZAPALLO BEBÉ No se ha encontrado información ni ejemplos sobre esta variedad de zapallo. A pesar de ser tan recomendado por los conocedores para la alimentación de los niños en sus primeros años, no hay un intento mínimo por recuperarlo, solo hay la añoranza de agricultores y cocineras que alguna vez lo sembraron y prepararon, y que dan cuenta de su delicioso sabor y delicadísima textura. Según testimonios de madres y nutricionistas, la característica principal de este zapallo es que ayuda en la formación del estómago del bebé.

ZAPALLO DE CARGA De la familia Cucurbita y el género *Cucurbita maxima duch*. El zapallo de carga es propio del valle de Sama. Su producción se extiende del valle de Tara y Para (distrito de Sama), en la parte del litoral, hasta la zona de los valles de Calana, Pachía y Calientes, a unos 850 m s. n. m. Actualmente, se está produciendo también a menor altitud, entre los 60-300 m s. n. m. También es cultivado en el distrito de Curibaya (2564 m s. n. m.), en la provincia de Candarave. El mes de agosto es la temporada de cosecha de este cultivo.

ZAPALLO DE CARGA Y ZAPALLO CRESPO Ambos zapallos, el de carga y el zapallo crespo, son *Maxima Duch*. Roberto Ugás nos dice sobre el origen compartido de ambos zapallos: “*El hecho de que un zapallo tenga una superficie crespita (zapallo crespo) y otro tenga una superficie rugosa (zapallo de carga) no quiere decir que sean diferentes especies, ambos zapallos son distintas variedades de Cucurbita maxima*”.⁴⁰

UN SEÑOR ZAPALLO: ZAPALLO CRESPO O CAMANEJO Este zapallo domina el sur peruano y es el único zapallo del Perú que es cortado con un serrucho (herramienta usada mayormente para cortar maderas), porque la cáscara es tan gruesa y dura que la forma convencional de cortar el zapallo macre con cuchillo no sirve para eso. Es de pulpa más densa, de sabor muy agradable, en realidad es ‘un señor zapallo’. Según la opinión de las especialistas, la textura de las cáscaras es una cuestión genéticamente muy simple y no significa mayor variación.

El historiador chileno Vicente Dagnino, en su libro *Departamento de Tacna*, en referencia a esta variedad de zapallo, nos da referencias específicas sobre su cultivo: “*En Tacna había zapallos de carga muy grandes, que se cosechaban cada seis meses, su riego es después de sembrarlo, y cada 15 días por el espacio de dos meses, enseguida cada veintidós días hasta su cosecha*”.

DE CARGA, PERO CREMOSO El nombre de zapallo de carga se debe a su forma redonda y achatada, la misma que ayuda a su fácil acomodamiento para su traslado hacia el mercado, en camionetas y camiones. Para saber si el zapallo es de buena calidad, este tiene que tener una vena coloradita; otra forma de conocer su buena calidad es observando su base: si es grande y redonda significa que es de buena calidad. Se caracteriza por tener cáscara muy delgada y delicada textura, lisa y muy sabrosa, tiene además bastante pulpa y es muy cremosa.

COMO YEMA DE HUEVO Marcelino Quispe, agricultor del distrito de Sama, dice nostálgico: “*Antes en las casas se preparaba Torreja de camarón con zapallo de carga y era delicioso, le decíamos también yema de huevo, por su color amarillo, intenso y sabor delicado. Ahora ya no se puede*

40 Entrevista personal a Roberto Ugás, 2013.

porque escasea el camarón". En la cocina tacneña es utilizada para preparar patasca, carbonada y charquicán porque les da buen color y textura; también es utilizado como acompañante del picante (ahora el zapallo está siendo reemplazado por el arroz); además es utilizado para preparar el zapallo relleno, para lo cual se utilizan los zapallos más pequeños.

En la provincia de Jorge Basadre se preparaba loco con el zapallo de carga, ahora se está utilizando el zapallo crespo que se compra en los mercados de Tacna.

ZAPALLO CRESPO

De la familia Cucurbita y el género *Cucurbita maxima duch*. Esta variedad se cultiva en La Yarada - Los Palos y en la zona de Santa Rosa, localidades de la provincia de donde el terreno es arenoso y las aguas son de napas y no de ríos (irrigación La Yarada). Las napas son capas de agua subterránea ubicadas a diferentes alturas en el perfil del subsuelo. Su nombre de crespo viene por las características de su superficie exterior, que tiene forma ensortijada o rizada (similar a la col crespa). Su tamaño es similar al zapallo de carga.

PATA DE ELEFANTE

Por su superficie arrugada a este zapallo se le conoce también como 'pata de elefante', por su similitud a la pata de un elefante. La textura compacta de su pulpa lo hace especial para las cazuelas, porque no se deshace en el hervido. Según algunas cocineras tacneñas es similar en su cocción al zapallo de planta.

LOCHE, EL ÚNICO ZAPALLO SABORIZANTE EN EL MUNDO

Hablar de zapallos en el Perú es imposible si no nos referimos al zapallo loche (*Cucurbita moschata*). Las variedades de zapallo avinca y loche pertenecen a las *Cucurbitas moschata*. La denominación *avinca* ya casi ha desaparecido, aún cuando a veces suelen 'pasarle' como zapallo loche por su parecido en el color anaranjado y sabor dulzón, pero no son iguales. El loche es un saborizante, un condimento. No existe en el mundo un zapallo que sea utilizado como condimento en la elaboración de platos salados, dulces y en pastelería, con excelentes resultados. Vemos su mayor cotización y demanda por el auge y crecimiento en el que hoy se encuentra la cocina peruana; empero, el loche está identificado plenamente con la gran cocina lambayecana y del norte peruano. Una de las características del zapallo loche es que supera en hidratos de carbono al zapallo macre y al zapallo de carga, entre cuyos beneficios se encuentran la reducción del nivel del colesterol, un correcto funcionamiento en el sistema nervioso, acelera el tránsito intestinal, entre otros.

EL LOCHE MÁS RICO NACE DE UN ESQUEJE

El loche es el único zapallo que comercialmente se propaga con un esqueje (tallo o cogollo que se introduce en tierra para reproducir la planta). En Lambayeque dicen que si siembran el loche de pepa (la semilla botánica), el fruto resultante no sale rico. Por eso lo siembran de la rama de un esqueje, lo que significa que, de un pedazo de rama que bota la raíz, brota una nueva planta, y se seleccionan las mejores plantas, es decir, las que han producido más. Esto convierte a cada planta en un clon de la madre, es una reproducción genéticamente idéntica. La propagación por tallo o esqueje en el Perú, y en el departamento de Lambayeque, es exclusiva del loche, convirtiéndolo en el único zapallo en el mundo que se propaga de esta manera. Pero en la provincia de Tacna existe un zapallo conocido como zapallo de planta y, según el testimonio de agricultores, se reproduce por esqueje. Entonces, de ser así esto supondría que el zapallo loche no es el único que se propaga por esqueje, sino que hay dos zapallos que se propagan por esta misma forma: zapallo loche y zapallo de planta.

NECESIDAD DE LA PRESERVACIÓN DE LA DIVERSIDAD DE ZAPALLOS

En principio faltan estudios botánicos y esqueléticos para saber las diferencias entre los zapallos existentes en la región Tacna, y que no se reproducen en otras regiones del país. Es muy preocupante que hasta ahora las autoridades e instituciones responsables de investigación en la agricultura de nuestro país no hayan hecho los estudios correspondientes a nivel de la región para difundir el conocimiento de las diferencias genéticas, morfológicas, de uso y de sabores existentes entre el zapallo de carga y el zapallo crespo. Debe asegurarse su continuidad como parte del patrimonio alimentario de Tacna. Tarea urgente e impostergradable.

EL ZAPALLO DE PLANTA VA DESAPARECIENDO

Se ha comprobado que el zapallo de planta que se sembraba antes en el distrito de Sama, provincia de Tacna, se encuentra hoy en un grave y acelerado proceso de extinción. Es muy difícil ubicarlo en el mercado. Se señala como una de las razones para que no se incentive su siembra por su corto tiempo de conservación, de allí que se vende por unidad, más no por kilo. El precio en el mercado del zapallo crespo es de 3 nuevos soles el kilo⁴¹, lo que estaría provocando que el zapallo de planta esté siendo sustituido por este zapallo crespo.

Al respecto de la promoción de nuestros productos agrícolas como el zapallo, se realizó el IV Festival de esta calabaza en el distrito de Curibaya, que contó con la participación de 25 productores, cada uno exhibió con orgullo más de 15 toneladas de este exquisito producto en sus distintas variedades: zapallo de carga, carga verde, blanco, avinco. Durante este evento, el precio del zapallo fue de 3 nuevos soles.

RECUPERACIÓN DEL ZAPALLO DE PLANTA

El investigador Roberto Ugás nos dice sobre esta variedad de zapallo lo siguiente: *“Para rescatar el zapallo de planta primero habría que identificar e incentivar a agricultores conservacionistas que les interese conservar este zapallo, buscar el apoyo de instituciones como INIA y universidades locales para explorar el territorio tacneño, y recolectar el material que aún subsiste. Colectar, recoger y establecer un banco de germoplasma, donde se guarden las semillas (sobre todo si es multiplicación de clones por esquejes es complicado mantener), pero esa semilla tiene que estar viva, se las mantiene viva y se las entrega a los agricultores, quienes las van a seguir sembrando, y que van hacer que la evolución continúe”*.⁴²

Debemos preguntarnos por qué estamos comiendo únicamente el zapallo macre teniendo zapallo de carga, ya que la pulpa del zapallo de carga es singular en su sabor y textura. No olvidemos que todos los zapallos mencionados son genuinas expresiones del patrimonio alimentario regional de Tacna, por lo tanto hay como tarea la obligación de recuperarlo y preservarlo como alimento identitario de Tacna. Recordemos que son zapallos importantes no solo en el sur del Perú, sino también en Bolivia, Argentina y Chile; es posible que allí podamos colectar y recuperar variedades de zapallo planta.

TARATA, FALTA AGUA PARA SEMBRAR ZAPALLOS

La provincia de Tarata encara uno de los problemas más serios respecto a su agricultura, como es la escasez del agua y de sus tierras contaminadas con azufre, que genera un alarmante deterioro del medio ambiente en general.

41 Para el año 2013 su precio era tal en los mercados de Tacna.

42 Entrevista personal al investigador Roberto Ugás, 2013.

Varios testimonios señalan que se cultiva zapallo italiano y zapallo de carga, que siembran cada vez menos y por lo que se están optando por comprar zapallos de la provincia de Tacna.

EL ZAPALLO Y EL MERCADO DE EXPORTACIÓN

La región Tacna es el principal productor y exportador de cucurbitáceas del Perú. El primer mercado de exportación de cucurbitáceas es Chile. En el año 2009, se exportó a dicho país más de 4200 toneladas, entre distintas variedades de zapallos, sandía, melón y pepinillo. Uno de los buenos incentivos que se deben aprovechar para la exportación, es que desde 2007 Tacna y Moquegua fueron declaradas áreas libres de la mosca de la fruta. Significa que se puede exportar durante todo el año. Esta buena situación también propicia el que se debe buscar otros destinos internacionales, al igual que las exportaciones de aceitunas. Los principales productores –más de 200– se ubican en los sectores de La Yarada - Los Palos, situados en la parte baja del valle de Tacna.

2.5.2 ORÉGANO

EL ORO VERDE DE TACNA: *ORIGANUM*

El orégano es familia de la menta, pero no es una menta. Se llaman labiadas porque la flor tiene un pétalo en la parte baja que da la impresión de tener un labio. Es originario del continente europeo, posiblemente de Grecia. En griego su nombre significa “alegría o adorno del monte”. Harold McGee sostiene sobre esta planta: *“Existen unas 40 especies del género mediterráneo Origanum, casi todos arbustos bajos propios de lugares rocosos”*.⁴³

ORÉGANO DE TACNA

Su nombre científico es el *Origanum vulgare* y el nombre comercial deriva de este, *Origanum*. No se sabe en qué momento lo traen al Perú, pero se sabe que su presencia en Tacna tiene más de cien años, pues llega a Tacna y Arica en el siglo XIX, posiblemente con los migrantes italianos. Por esto, Tacna es el corazón del orégano en el Perú. Hasta 1976 Tacna era el único departamento productor de orégano, después Áncash, Arequipa y Moquegua. El orégano es considerado como ‘producto bandera’ en la región Tacna, manteniéndose como primera productora de la especie en el Perú (el 85 % del área cultivada), seguida muy de cerca por regiones vecinas como Moquegua y Arequipa.

QUEBRADAS ANDINAS: CALUROSAS DE DÍA, FRÍAS DE NOCHE

Se sabe que este cultivo presenta mejores condiciones de adaptabilidad en zonas alto andinas, a más de 2800 m s. n. m., ya que es allí donde no sufre el riesgo de las plagas y su clima frío produce un mayor nivel de aceites esenciales y su producción es rentable e intensa.

El ingeniero Roberto Ugás, especialista en hortalizas, nos dice al respecto: *“El orégano es la hierba aromática del Perú, todo lo que se sabe del orégano viene de Tacna, es que esta siembra en andenes de Tarata y Candaraove es única, y en sus quebradas andinas son calurosas de día, frías y secas en la noche, lo que hacen que los aceites esenciales se concentren. Los aceites están en todos los órganos de las plantas pero mucho más en las hojas, la acumulación de aceites esenciales es un proceso fisiológico*

43 Harold McGee (2007). *La cocina y los alimentos*. Barcelona: Debate, pág. 426.

*muy influenciado por el clima (temperatura y humedad); por tanto, si fuera más húmedo y más caliente el ambiente, el orégano se llenaría de hojas y tendría un olor pobre, porque es el frío de la noche y el calor del día los que favorecen su concentración en las hojas. A cualquier hierba aromática si se le da mucho calor y humedad, crece bastante pero huele poco”.*⁴⁴

CAMILACA: CENTRO DE PROPAGACIÓN

El orégano se cultiva en el límite máximo de altitud, 3343 m s. n. m., lo que permite mayor concentración de aceites esenciales. En Tacna, la zona donde se empieza a propagar el orégano es en Camilaca, distrito de la provincia de Candarave, donde se encuentra la mayor producción de orégano a nivel nacional. Los centros productores de orégano de muy buena calidad son los distritos de Camilaca, Huanuara y Cairani, todos ubicados en la provincia de Candarave, igualmente es cultivado en los distritos de Sitajara, Susapaya y Tarata, en la provincia de Tarata. También es producido en Ilabaya, provincia de Jorge Basadre. El padre De Bernardi, religioso italiano con más de 25 años de residencia en Tacna, opinaba lo siguiente: *“El mejor orégano es el de Huanuara, en Candarave, por su intensa fragancia y mejor calidad de aceite”*.⁴⁵ A pesar que Candarave vive siempre la carencia del agua, el distrito de Camilaca tiene una represa llamada Cularjahuirá, que de alguna manera está proveyendo el riego para las tierras agrícolas de esta zona.

Según opinión de los productores de la provincia Tarata, es allí donde se realiza un mejor desarrollo vegetativo del orégano y en menor tiempo que en Candarave. En temporadas de lluvia (diciembre–marzo) la mayor humedad es de 60 a 65 %. Se realizan dos cosechas al año: la primera en los meses de octubre y noviembre y la segunda se realiza entre abril y mayo, después de la temporada de lluvia. Se sabe que en los últimos veinte años la producción del orégano en Tacna ha tenido un crecimiento sostenible con más de 1250 pequeños productores de la región, en un territorio de aproximadamente 1300 ha, siendo considerado como un cultivo rentable para sus productores.

¿QUÉ TIPO DE ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS SE REALIZAN PARA EL ORÉGANO?

Actualmente, no se realizan análisis a nivel de planta, solo densidad. La determinación del contenido de aceites esenciales según el método oficial de la ISO es muy complicada y requiere una tecnología especial que es muy difícil de conseguir, se puede hacer por destilación con arrastre de vapor, pero solo se obtiene principalmente el aceite esencial que es hidrosoluble. Lo que más exige el mercado es la densidad; el orégano con mayor contenido de flor, que es el más aromático, tiene una densidad de 70 a 90 g/litro; el contenido de pesticidas, metales pesados y contenido microbiológico es uno de los puntos de mayor control y reclamos.

A MAYOR ALTITUD, MAYOR CONCENTRACIÓN DE ACEITES ESENCIALES

La característica o cualidad penetrante del aroma del orégano se debe a un compuesto fenólico llamado carvacrol; así como el cinamaldehído es para la canela y el eugenol lo es para el clavo de olor. Según un estudio elaborado por los Laboratorios Calier de España: *“Los aceites esenciales se caracterizan por ser una mezcla compleja de varios compuestos de aromas volátiles pertenecientes a diferentes clases de la química orgánica: hidrocarburos (compuestos terpénicos), alcoholes, aldehídos, cetonas, ésteres, éteres y fenóles. Obteniéndose del orégano (carvacrol). Estos aceites esenciales los encontramos en las hojas (del*

44 Entrevista personal al investigador Roberto Ugás, 2013.

45 Entrevista personal al P. De Bernardi, 2011.

*orégano). Hojas secas o frescas. Se usa como condimento y como medicina: actividad antioxidante, antimicrobiana, antitumoral, antiséptica, digestiva y favorece la evacuación”.*⁴⁶

Esta concentración de aceites esenciales se intensifica a mayor altitud del cultivo. Otro factor importante que contribuye a la buena calidad del orégano es que a mayor altitud no es necesaria la utilización de insumos químicos como pesticidas. Otra ventaja del orégano como cultivo es su resistencia a las heladas, pues no necesita de mucha humedad. Por otro lado, también influye la calidad del agua. Sabemos que la variedad tradicional que más se cultiva es la negra.

Su proceso de secado se hace como práctica habitual en el mismo terreno. Cuando se hace bajo sombra se logra un mejor color de secado de las hojas. No se hace aceite de orégano, sus aromas saben a mentol, ligeramente cítrico y amaderado.

La empresa que inició la comercialización es *Estela y cia.*, que se ha mantenido por años como el primer exportador de orégano a nivel nacional; es una de las empresas que también ha desarrollado una maquinaria para el proceso. Su fundador es don Leonardo Estela, quien, junto con sus hijos, es uno de los mayores conocedores del orégano en Tacna; introdujo el cultivo en la zona de Los Palos. La asociación de productores de Susapaya también ha exportado hacia Argentina, pero hace muchos años.

PRODUCCIÓN DE ORÉGANO

Las zonas de mayor producción del orégano son las siguientes: Camilaca, Borogueña, Cairani, Cambaya, Coraguaya, Candarave, Yabroco, Susapaya, Tarata y Palca. Entre las variedades de orégano que se cultiva, destaca la negra.

En la provincia de Tacna, el orégano es un cultivo importante por su valor comercial, actualmente se cuenta con 86 hectáreas en las zonas de Palca y Caplina. Su producción es para el mercado local y, si hay buen precio, es vendido al mercado chileno.

En 2010, el 80 % del orégano cultivado en Tacna se vendió principalmente a los mercados de Brasil, Chile, España, Uruguay, Estados Unidos e Italia, entre otros. En el primer trimestre del 2017 se vendió US\$ 4,9 millones a un precio promedio de US\$ 3,66 kg, siendo Brasil el principal destino con US\$ 2,5 millones (50 % del total).⁴⁷

El año 2014 hubo un incremento importante en la exportación del orégano que, junto a la aceituna, cubrió más del 70 % de las exportaciones al Brasil. Esta exportación alcanzó los US\$ 11 millones. El actual responsable de la Oficina Comercial de Exportación Regional (OCER), Eric Haro, ha indicado que *“Tacna tuvo alrededor del 70 % de participación en los envíos nacionales de aceituna, mientras que en el orégano el porcentaje de la mercancía local sobre el total de lo exportado llegó al 80 %”*.⁴⁸

46 Zekaria, Dan. *Los aceites esenciales. Una alternativa a los antimicrobianos*. Laboratorios Calier. En: https://www.wpsa-aeca.es/aeca_imgs_docs/wpsa1182855355a.pdf, recuperado el 21 de julio del 2021.

47 Agrodata Perú. Abril, 2017.

48 <https://www.eleconomistaamerica.pe/mercados-eAm-peru/noticias/6819652/06/15/Tacna-lidero-exportacion-de-aceituna-y-oregano-a-Brasil.html#:~:text=En%20caso%20de%20la%20aceituna,80%25%22%2C%20explic%C3%B3%20Haro>

SOBRE SUS USOS Y VALOR

Es muy utilizado en la cocina, así como en la industria farmacéutica por sus diversas propiedades medicinales. Su aceite es un elemento expectorante, antiséptico, antiespasmódico y tónico, presente en muchos jarabes.

Entre el año 2008 y 2010 se evidencia una baja de la producción de orégano en Tacna respecto a Arequipa y Moquegua. Tacna produjo 1378,82 kg/ha, Moquegua 1405,19 kg/ha y Arequipa 1690,98 kg/ha.⁴⁹

Esto motivó a que en los siguientes años se intensificara la producción hasta recuperar el volumen de producción a nivel nacional. Así es que, en el 2014, el Gobierno Regional de Tacna organizó la Feria internacional del Orégano, con el propósito de intensificar la exportación y diversificación de este producto.

Por otro lado, en abril del 2017, se realizó el XIII Festival del Orégano Tacneño y VII Feria de Productos Andinos Josué Ríos Calizaya, que convocó a productores de orégano de las provincias de Jorge Basadre, Candarave, Tarata y Tacna. En este evento, se destacó la producción de esta hierba aromática de 9 mil toneladas al año, cuya exportación más importante se da a Brasil, España, Chile y Argentina, con un total de 40 asociaciones oreganeras dedicadas a producción y venta de orégano, donde destaca Tacna como el primer exportador a nivel nacional.

El orégano se cosecha y se seca en el mismo campo. En el año 2006 se trató de introducir el secado bajo sombra, hay quienes lo practican mejorando mucho la calidad en cuanto al color de la hoja; una vez seco, se somete a una trilla o paleo, que consiste en golpear el orégano para separar las ramas grandes, después es almacenado por los productores, de esta manera se vende a los procesadores. No se hace aceite de orégano. Los aromas que se pueden describir son los aromas a mentol, ligeramente cítrico, amaderado.

49 Minagri (2014). *Una mirada diferente. Sierra Exportadora. Reporte de gestión 2008-2010*. Págs. 82-83.

2.5.3 OLIVO

LA LLEGADA DEL OLIVO AL PERÚ

“Aceituna, una; mas si es buena, una docena”

Ricardo Palma, *Tradiciones peruanas*

Para los conquistadores españoles fue vital la búsqueda de satisfacer la añoranza de los sabores de su tierra, sabores fundacionales en sus gustos y consumos, como fueron la vid y la aceituna u oliva, entre otros productos. La costa centro y sur del Perú ha sido una tierra bendita para los olivares. Más que un alimento, la oliva atravesaría el Atlántico para la obtención de aceites de oliva lampante (o para lámparas) de las iglesias; posteriormente, por sus peculiares características de tamaño y sabor, la aceituna de botija terminó siendo el fruto macerado más demandado en América del Sur.

Según el Inca Garcilaso de La Vega, las primeras plantas de olivo llegaron al Perú gracias al procurador del Perú, el español Antonio de Ribera, el 5 de enero de 1560. De Ribera, era el Procurador del Perú, y había participado activamente en las guerras civiles de los españoles durante los primeros años de la conquista del Tahuantinsuyo. Regresó de España (Sevilla) rumbo al Perú, y trajo consigo cien estacas de olivos para reproducirlos en Lima virreinal, conocida como Los Reyes por aquellos años.

De las cien estacas de olivo que trajo de Ribera para la propagación inicial, tan solo llegaron vivos tres plantones, y con posibles condiciones de enraizar y reproducirse, por lo que Don Antonio dio indicaciones precisas para ubicarlas en su huerto y encargó el cuidado exclusivo a uno de sus criados, muchos de ellos eran esclavos negros y llevaban perros. En esa época los plantones o estacas traídas de España eran muy preciadas y sus primeros frutos eran muy celebrados por los primeros españoles migrantes. De tal manera, no era para nada extraño que los primeros olivos y su crecimiento hayan sido motivo frecuente en las conversaciones de los españoles que habitaban Lima, buscando saber o conocer sobre los aceitunos que crecían en el huerto de Ribera.

El Inca Garcilaso de la Vega, nos cuenta en sus *Comentarios Reales* la llegada a nuestro territorio de los primeros olivos andaluces:

Capítulo XXVII: *“Del olivo y quién lo llevó al Perú: El mismo año mil y quinientos y sesenta, Don Antonio de Ribera, vecino que fue de Los Reyes, habiendo años antes venido a España por Procurador General del Perú, volviéndose a él llevó plantas de olivos de los de Sevilla, y por mucho cuidado y diligencia que puso en la que llevó en dos tinajones en que iban más de cien posturas, no llegaron a la Ciudad de los Reyes más de tres estacas vivas; las cuales puso en una muy hermosa heredad cercada que en aquel valle tenía, de cuyos frutos de uvas e higos, granadas, melones, naranjas y limas y otras frutas y legumbres de España, vendidas en la plaza de aquella ciudad por fruta nueva, hizo gran suma de dinero, que se cree por cosa cierta que pasó de doscientos mil pesos. En esta heredad plantó los olivos Don Antonio de Ribera y porque nadie pudiese haber ni tan sola una hoja de ellos para plantar en otra parte, puso un gran ejército que tenía de más de cien negros y treinta perros, que de día y de noche velasen en guarda de sus nuevas y preciadas posturas. Acaeció que otros, que velaban más que los perros, o por consentimiento de alguno de los negros, que estaría cohechado (según se sospechó), le hurtaron una noche una planta de las tres, la cual en pocos días amaneció en Chili, seiscientas leguas de la Ciudad de los Reyes, donde estuvo tres años criando hijos con tan próspero suceso de aquel reino, que no ponían renuevo, por delgado que fuese, que no prendiese y que en muy breve tiempo no se hiciese muy hermoso olivo.*”

Al cabo de los tres años, por las muchas cartas de excomunión que contra los ladrones de su planta Don Antonio de Ribera había hecho leer, le volvieron la misma que le habían llevado y la pusieron en el mismo lugar de donde la habían sacado, con tan buena maña y secreto, que ni el hurto ni la restitución supo su dueño jamás quién la hubiese hecho. En Chili se han dado mejor los olivos que en el Perú; debe ser por no haber extrañado tanto la constelación de la tierra, que está en treinta grados hasta los cuarenta, casi como la de España.

En el Perú se dan mejor en la sierra que en los llanos. A los principios se daban por mucho regalo y magnificencia tres aceitunas a cualquier convidado, y no más.

De Chili se ha traído ya por este tiempo aceite al Perú. Esto es lo que ha pasado acerca de los olivos que se han llevado a mi tierra, y con esto pasaremos a tratar de las demás plantas y legumbres que no había en el Perú.”

Sin embargo, en la narración de Garcilaso se relata un suceso muy anecdótico. Un día en que Don Antonio fue a visitar como de costumbre su huerto, se dio cuenta que una de las estacas había desaparecido. A pesar de todos estos cuidados y precauciones, se habían robado una de las estacas sin que nadie se diera cuenta. El español estaba muy enfadado y desterró a su criado. Con guardias y criados buscó por todos lados y finalmente ofreció recompensa a quien le diera información del olivo perdido. Sin embargo, nunca la encontró.

El cronista Bernabé Cobo sacerdote jesuita, vivió en el Perú en los últimos años del s. XVI, y en su obra *Historia del Nuevo Mundo* nos cuenta de aquel famoso olivo que plantó Antonio de Ribera y fue conocido en Lima como el “olivo castellano”:

Capítulo XIV: “No se debió lograr más de una de las posturas que plantó en su huerta el dicho don Antonio, porque hoy se muestra en ella, un olivo viejo y muy grueso, que es el primero que hubo en este reino y de quien se han propagado todos los olivares que hay ahora en él; el cual he visto yo algunas veces; y si se hubieran logrado otros, hubiera también memoria déellos, y nos los mostraran, como nos muestran éste, por cosa digna de estima, con nombre del olivo castellano. Otra cosa sucedió con esta planta, y fue que como hubiese ya crecido mucho su dueño cortó un ramo, y en día de gran fiesta que hubo procesión, puso ese ramo en las andas del Santísimo Sacramento. Muchos querían tomarlo, pero un canónigo se anticipó a los codiciosos, y apropiándose el ramo se lo dio a Gonzalo Guillen, dueño de huerta, para que fuesen a medias. El ramo prendió y se hizo árbol antes que su padre el olivo castellano. Dio entonces Guillen una barra de plata al canónigo para que renunciase a su derecho de copropietario. Viéndose dueño único del árbol, vendió renuevos y barbados que le valieron de cuatro a cinco mil pesos y, por último, plantó un olivar en la huerta donde había prosperado el ramo del canónigo.

La primera aceituna valía un tesoro; dar seis a un convidado era derroche de mayorazgos. Pero no pasaron muchos años sin que se vendiera el almud a seis pesos. En 1596 había bajado a dos pesos”. (Op. it. T. II. Pág. 382-383. Bernabé Cobo)

Finalmente, al respecto del hurto del olivo que refiere el inca Garcilaso, el cronista peruano Ricardo Palma, a finales del s. XIX, señala que el responsable del hurto fue un distinguido caballero vecino en Chile, y refiere:

... “Que el autor del escándalo, quedando tan confundido que, en descargo de su conciencia, no solo repuso el olivo sino dejó una bolsa con mil pesos en los jardines del agraviado, y donó otros dos mil para el hospital de Santa Ana, que tanto absorbía en aquel tiempo el activismo Arzobispo Loayza”.

ORÍGENES DEL CULTIVO DEL OLIVO SEGÚN COI

En la presentación institucional del Consejo Oleícola Internacional - COI se detalla de manera categórica y significativa que el origen del cultivo del olivar se sitúa dentro de la cuenca Mediterránea. El COI es el organismo más importante en el mundo que se dedica exclusivamente al aceite de oliva y a las aceitunas de mesa. Este importante organismo fue creado gracias a los esfuerzos de la Federación Internacional Oleícola - FIO, de la Organización para la Alimentación y la Agricultura de las Naciones Unidas - FAO y del Consejo Económico y Social de las Naciones Unidas. Según el COI, poéticamente menciona que *“el origen del olivo se pierde en la noche de los tiempos, coincidiendo y confundiendo su expansión con las civilizaciones que se han desarrollado en la cuenca del Mediterráneo y que durante largos periodos de tiempo han regido los destinos de la humanidad y han dejado su impronta en la cultura occidental”*.

De acuerdo con el COI, el origen del acebuche u olivo silvestre se sitúa en Asia Menor, donde todavía es abundante su crecimiento de manera silvestre, formando verdaderos bosques. Según el historiador De Candolle, parece que la extensión de acebuches se inició desde Siria hacia Grecia, a través de Anatolia, aunque otras hipótesis lo sitúan en el Bajo Egipto, en las montañas del Atlas o en determinadas regiones de Europa Mediterránea. Por estos motivos, Girolamo Caruso y otros autores lo consideran autóctono de toda la cuenca Mediterránea y ubican el origen del olivo cultivado en Asia Menor hace unos seis milenios.

La etimología de la palabra olivo complementa totalmente la teoría de su origen mediterráneo. Lourdes March y Alicia Ríos en *El libro del aceite y la aceituna* (1989) mencionan que existen hipótesis diversas sobre el origen de la palabra olivo. Según estas autoras *“los nombres vulgares del árbol en lenguas de la cuenca mediterránea derivan de la palabra cretense ‘Elaiwa’ y de la ‘Elaia’ –que a su vez viene de la semítica ‘Ulu’ –; luego se transformó en la palabra latina ‘Oleum’ que más tarde dio origen al ‘Oli’ de las lenguas romances”*.

Desde la primera gran migración europea hacia el continente americano, finalizando el s. XV, comenzaron a llegar y a conocer las aceitunas y aceites de oliva por estas zonas. Después de varios intentos de cultivar la oliva en tierras centroamericanas, es en el Perú donde recién pueden fructificar los olivos en suelos americanos de las Américas. La propagación del cultivo del olivo hoy se extiende por los cinco continentes, principalmente en zonas con las condiciones climatológicas idóneas para su desarrollo.

ITE, CUNA DE LA OLIVA EN TACNA

En cuanto al origen de la olivicultura en la región Tacna, la primera zona productora de olivas en dicha región se ubicó en el distrito de Ite, jurisdicción de la actual provincia de Jorge Basadre. En épocas coloniales pertenecía a la encomienda de Arequipa (territorio entregado por Francisco Pizarro, según refiere el testamento de Lucas Martínez Vegazo en el s. XVI).

En la actualidad, el distrito de La Yarada-Los Palos, de la provincia de Tacna, es el principal productor de aceitunas de mesa y aceites de oliva del Perú. Más de veinte mil hectáreas eriazas fueron cultivadas con olivos los últimos sesenta años y, hoy, representan el baluarte principal del sector olivarero peruano.

Se desconoce también que fueron las lomas de Tacahuay en Ite, una de las zonas productoras más importante de aceite de oliva lampante en la época colonial desde finales del s. XVI. Muestra de esta agroindustria virreinal son los restos arqueológicos de almazaras (fábricas de aceites de oliva) ubicadas en el distrito de Ite, y algunos olivos centenarios vivos en el distrito de Sama-Las Yaras, en la provincia de Tacna.

Finalizando el s. XVI, la corona española prohibió que los indígenas cultivaran olivas, es decir, los españoles negaron el desarrollo olivarero virreinal a manos de indígenas, al parecer, el saber andino sumado al conocimiento mediterráneo puso en peligro sus intereses económicos, ya que, desde España, por muchos siglos, se importaba aceite de oliva exclusivamente para el virreinato del Perú.

Por lo tanto, una limitante importante para la propagación olivarera colonial dentro del valle de Tacna fue porque gran parte de las tierras del valle pertenecieron a importantes caciques indígenas. Los olivares y restos de almazaras que aún existen en la región tacneña, se ubicaron en los actuales distritos de Sama e Ite, donde pudieron perdurar algo más en el tiempo, probablemente por su lejanía y difícil acceso.

El antiguo alguacil de Arica, Jerónimo Gascón Yañez de Montenegro y descendencia, fueron quienes protegieron la olivicultura dentro de las lomas Tacahuay, logrando mantener la producción de estos olivares por muchas décadas y en sucesivas generaciones, hasta que posteriormente la guerra y las plagas terminaron convirtiéndolos en restos arqueológicos.

El historiador Luis Cavañaro señala que a Las Lomas de Tacahuay se las conoció como las Lomas de Barlovento; este es un término utilizado por los marineros, que significa ‘donde sopla el viento’, en alusión a los lugares donde espira el viento y se proyecta sobre las embarcaciones. En este caso, las lomas reciben neblinas o camanchacas empujadas por los vientos alisios del sur.

En cuanto a la presencia de olivos virreinales en Ite, existen los rebrotes de árboles que fueron talados en Tacahuay e Icu. Los olivos centenarios completos y vivos se ubican en el distrito de Sama, provincia de Tacna, se encuentran en la zona conocida como La Vituña, ubicada entre la antigua e importante hacienda de caña llamada Pampa Molino y el sector más importante de afro descendientes denominado La Angola, en clara alusión al asentamiento de angolese que habitaban dicho lugar. Es recién a mediados del siglo XX, cuando se inició el cultivo en las pampas de La Yarada, actual distrito de La Yarada-Los Palos.

INICIOS DE LA YARADA

A inicios del s. XX la producción olivarera en la actual región Tacna fue muy reducida, por estar focalizada particularmente en los pequeños olivares ubicados en las lomas costeras del distrito de Ite (como Icu, Tacahuay, Talamolle y Alfarillo) y en algunos olivares del valle de Sama (como Cangola y La Vituña).

El historiador Luis Cavañaro Orellana, en su libro *Materiales para la historia de Tacna - volumen 2*, nos describe el testamento de don Juan de Santa María y Palza, hecho en Tacna el 6 de febrero de 1730, convirtiéndose en el registro olivarero más antiguo, donde declaraba tener “*plantado un olivar*” en la ciudad de Tacna.

El ingeniero agrónomo Renato Rossi, gran conocedor de la agricultura tacneña e impulsor del cultivo olivarero en el actual distrito de La Yarada-Los Palos, nos dice que “*el proceso de desarrollo y ampliación de dicho cultivo en Tacna se inicia en 1957*”, dentro de las pampas desérticas de Hospicio, Los Palos y La Yarada.

Según refiere el ingeniero Rossi a inicios del s. XX, cuando aún Tacna se encontraba bajo el dominio chileno, se encuentra agua subterránea en las pampas desérticas de La Yarada, cuando la búsqueda era de petróleo y de esa manera aparecía el primer predio agrí-

cola (sin olivos) de La Yarada, fundo de familias migrantes genovesas, de apellidos Lombardi y Cassaretto, arribadas de Italia a Tacna a fines del s. XIX.

Posteriormente, la Oficina Técnica de Agricultura (OTASA) realizó estudios e investigaciones hidrogeológicas aplicadas a los depósitos de recursos hídricos subterráneos en estas zonas, evidenciando y comprobando que estas tierras podían ser explotadas con fines agrícolas, sentando las bases para iniciar acciones para lograr concesiones de tierras y aguas para la propagación olivarera del lugar. Gracias a dichos estudios, el gobierno del general Manuel A. Odría logró otorgar a Josué Grande la concesión de estas tierras para el desarrollo agropecuario dentro de las pampas de Los Palos.

Renato Rossi, Director de la Oficina Técnica de Agricultura, incluyó a la olivicultura dentro del Plan de Desarrollo Agrario y, de esa manera, se dio inicio al cambio de esta pampa desértica. Un escenario sin producción olivícola hasta 1957, hoy llega a más de 30 mil hectáreas con olivos cultivados.

CARACTERÍSTICAS AGROECOLÓGICAS DE LA YARADA

El clima se caracteriza por ser árido-subtropical, como en gran parte de la ecorregión denominada 'desierto del Pacífico'. Por su posición geográfica, Tacna posee un clima húmedo. Ecológicamente, La Yarada es la zona donde se encuentra la mayor cantidad de olivos en el Perú, y se encuentran cultivados dentro de las formaciones denominadas desierto montano bajo y desierto sub-tropical.

Asimismo, los efectos de la corriente oceánica peruana o de Humboldt afectan sobre la temperatura del agua y el aire adyacente en la zona, influenciando directamente a las características ecológicas existentes, teniendo como frente de apoyo la función de pared natural que ejerce la cordillera de los Andes.

Los suelos de La Yarada son de origen volcánico y de naturaleza bastante heterogénea. En las Pampas de Hospicio y La Yarada se almacena agua subterránea acumulada a través de muchos años por filtraciones superficiales y ríos subterráneos.

El olivo se adapta de manera excelente a los suelos de las pampas de La Yarada y Hospicio, se caracterizan por ser de origen volcánico y por tener una textura franco arenoso, que permite la permeabilidad en los suelos, reteniendo la humedad y aireación ideal para el crecimiento de las raíces de los olivos.

ACUÍFERO EN LA YARADA Y LOS PALOS: EL AGUA DE MAR AVANZA

Tacna cuenta actualmente con 16 mil hectáreas de olivo y el 90 % de los cultivos están ubicados en las proximidades del océano, en los centros poblados La Yarada y Los Palos, regados con agua subterránea extraída a través de pozos tubulares, lo que ha provocado intrusión marina en las aguas dulces continentales, malogrando la calidad del acuífero y la calidad de las tierras debido a la sobreexplotación del recurso. La intrusión marina avanza 1 km cada año, según la información de *Pro Olivo*, de donde se puede colegir e imaginar la destrucción total del acuífero en pocos años de mantenerse la tendencia.

¿Y EL AGUA PARA LA AGRICULTURA?

Es urgente establecer el equilibrio entre el agua que se extrae del acuífero por medio de los pozos y la recarga anual del acuífero. De sentido común se sabe que no se puede sacar más agua de la que se repone, entendiéndose en términos eco-

nómicos que la demanda de agua debe ser igual a la oferta. La oferta de agua es la reserva explotable del acuífero, que es la cantidad de agua que se repone anualmente en el acuífero, entre la época de avenida (conocida en algunos lugares también como crecida –de un río, arroyo, etc.–, creciente, riada o aguas altas) y la época de estiaje (nivel más bajo o caudal mínimo que en ciertas épocas del año tienen las aguas de un río, estero, laguna, etc., por causa de la sequía), permitiéndonos regar técnicamente extensiones de terreno de acuerdo a la cantidad de agua disponible. Sin embargo, se está explotando irracionalmente el acuífero, depredando irresponsablemente las reservas totales con consecuencias irreparables para la agricultura.

SOLUCIONES

Bien sabemos las soluciones integrales al ancestral déficit de abastecimiento de agua para la agricultura en Tacna se han planteado en muchas oportunidades; como el manejo integral del agua superficial en la cuenca alta de Tacna, tecnificación del riego, embalses, represamientos, mejoramiento de la infraestructura de riego, embalses artificiales a la napa freática, investigaciones hidrogeológicas que nos permitan conocer de la existencia de acuíferos confinados o semiconfinados más profundos, entre otros; sin embargo, hasta ahora no está resuelto el problema, como tendría que haber sucedido como la realidad lo demanda

Otra de las alternativas de solución al problema del agotamiento del acuífero pasa por declarar veda a la perforación de nuevos pozos, clausura de pozos ilegales, evitar el desperdicio de agua a través de modalidades de riego por inundación, implementar el riego tecnificado para recuperar los niveles del agua subterránea y establecer su equilibrio deteniendo la intrusión marina que pone en riesgo irreparable la presencia de la oliva en Tacna, de tan extraordinaria calidad e insumo emblemático de su biodiversidad.

ACEITUNA DE MESA DE LA YARADA

Actualmente, la producción de aceituna en La Yarada es de aproximadamente 4306 kg/ha. Como fruto macerado en agua y sal, o aceituna de mesa en salmuera, se dedica a la exportación y al comercio informal en el país. El Perú es el octavo exportador mundial de aceitunas preparadas o conservadas en sal, solo es superado por Argentina en toda América. Los principales países de destino de la aceituna de botija son Brasil, seguido de Chile y Estados Unidos.

ACEITUNA U OLIVA

Debemos saber que de la planta u árbol del olivo se obtienen frutos a lo que conocemos como aceitunas u olivas, de ellas se extrae el tan apreciado aceite de oliva en todos sus tipos y variedades. Las aceitunas, drupas en latín, son de forma ovoidea y en su interior aparece un único hueso. Presentan tamaños diferentes, según la variedad de la que proceden, aunque normalmente suelen oscilar entre 1,5 y 3 cm. Las aceitunas en un principio son de color verde, pero, a medida que van madurando, se vuelven negras por el mayor contenido de carotenos que clorofila.

VARIETADES DE OLIVA EN EL PERÚ

En el mundo se conocen cientos de variedades de olivo. Las variedades del olivo son el resultado de hibridaciones entre el olivo cultivado y los olivos silvestres, llamados también *olivastros* o *acebuches*.

La mayoría de estas variedades provienen de España, Italia y Grecia. En nuestro país el cultivo del olivo se concentra por sus características propicias en la costa sur del Perú, por sus microclimas característicos: Lima, Ica, Arequipa Moquegua y Tacna. La costa norte, no ofrece condiciones climatológicas para la olivicultura, por su cercanía a la línea ecua-

torial, su clima templado y no alcanza las horas de frío necesarias que necesita un olivo para florecer y posteriormente fructificar.

Las nuevas variedades de olivo y aceitunas son importadas de Europa mediterránea, tanto para la producción de aceites o como polinizadores para nuestra variedad criolla. Las nuevas variedades se han adaptado muy bien a la costa sur del Perú, principalmente en Tacna, los olivicultores utilizan las variedades para polinizar sus olivos de criolla/sevillana del Perú, a diferencia de Ica donde existen olivos de las variedades europeas más populares, como la picual (España), Coratina (Italia) y Koroneiki (griega) para la producción de aceites de oliva virgen extra de altísima calidad; Tacna no debe desaprovechar este potencial con un monovarietal histórico y cultural del Perú y toda América.

Para la mayor producción de aceitunas en un olivo requiere de una polinización cruzada, el transporte de este polen es el viento. Las variedades polinizantes o polinizadores que mejor se han adaptado al Perú son las variedades: Ascolana, Farga, Empeltre y Liguria.

CARACTERIZACIONES DE LAS VARIEDADES DE OLIVAS

La Universidad Nacional Jorge Basadre de Tacna ha realizado importantes trabajos de investigación sobre la oliva; entre ellos, la referida a la “Identificación de variedades de olivo en el Perú” realizada por los ingenieros tacneños Eloy Casilla García y Janet Huatuco. La clasificación a la que dichos ingenieros han denominado como aceitunas doble propósito, es por su cualidad o característica de poder utilizar los olivos tanto en la elaboración de aceitunas de mesa como en la extracción de aceites de oliva. La caracterización morfológica existente es la siguiente:

De mesa: ‘sevillana o criolla’, ‘ascolana’, ‘cerignola’ y ‘manzanilla’.

Doble propósito: ‘empeltre largo’, ‘redonda’ y ‘barnea’.

Aceiteras: ‘liguria’, ‘pendolino’, ‘farga’, ‘leccino’, ‘cornicabra’, ‘picudilla’, ‘coratina’, ‘maurino’, ‘arbequina’, ‘frantoio’, ‘limoncillo’, ‘falsa criolla’, ‘G2-024’, ‘G3-165’, ‘HV-134’, ‘B-2010’, ‘HV-444’ y ‘EC-220’.

VARIEDAD CRIOLLA

La principal variedad adaptada en el Perú es la *sevillana del Perú o criolla*, es la más antigua e importante cultivada en nuestro país, de mayor propagación y predominancia. Según el cronista dominico Reginaldo de Lizárraga, desde fines del s. XVI en el Perú a “*las aceitunas llamamos criollas, son las mejores del mundo*”.

La variedad criolla o sevillana del Perú es una variedad de olivo muy rústica y fuerte, con gran capacidad de adaptación y tolerancia a la salinidad y sequía, característica propia del suelo tacneño. Esta variedad de aceituna y olivo crece en el ecosistema del desierto del Pacífico, que le otorga el clima, suelo y agua adecuados para que las olivas logren madurar en las ramas del árbol, aunque esta práctica de dejar madurar las aceitunas por mucho tiempo en los olivos puede provocar *vecería*, es decir, que el árbol tendrá un año de buena producción y al siguiente se reduce.

El cultivo de la variedad criolla en el Perú se extiende desde las pampas de Hospicio en Tacna hasta el valle de Pativilca en Lima. Recordemos que con la colonización hispánica esta variedad de olivo fue importada desde Sevilla en 1560 y, por ello, hoy también se le conoce como *sevillana del Perú*. El importador de esta variedad fue don Antonio de Ribera,

que plantó las primeras estacas en lo que hoy es la iglesia de la Concepción entre la avenida Abancay y el jirón Huallaga.

Debemos hacer la salvedad que el actual territorio de Azapa y Arauco, nombres utilizados para denominar el origen y la variedad país de las aceitunas criollas de Chile y Argentina respectivamente, fueron territorios del antiguo virreinato del Perú, por lo que no debe olvidarse y reconocer esta práctica cultural de la crianza peruana de la oliva desde hace unos 458 años.

Asimismo, se debe destacar la sinonimia que tiene esta variedad criolla en el Perú, es decir, los diferentes nombres de ha adquirido de los valles, pampas o loma donde ha sido cultivado como la denominada 'yauquina' para la zona del valle del Yauca en Arequipa, o 'ileña' para el caso del valle de Ilo en Moquegua.

MADURACIÓN DE LA OLIVA

En el Perú la cosecha de aceitunas, dependiendo de la variedad proveniente, presenta una marcada estacionalidad, aconteciendo regularmente entre los meses de mayo a julio, donde se logra obtener alrededor del 97 % de la producción total. La cosecha de aceitunas verdes se inicia a fines de febrero hasta abril, mientras que entre mayo y julio se obtiene la cosecha de aceitunas mulatas y negras.

Debe precisarse que las aceitunas verdes o maduras (negras) no son un tipo de variedad cada una, sino que muchas veces son cosechadas y procesadas en diferentes momentos de maduración, ya sean, para ser destinadas a elaboración del aceite de oliva o para aceituna de mesa; esto depende directamente de la elección del olivicultor quien da la señal del momento óptimo de maduración para la cosecha de aceituna; el que a su vez depende de las variedades de aceituna, los abonos y cuidados agrícolas del terreno, el clima, las horas necesarias de sol, el riego, la poda, entre otros.

ACEITUNA VERDE

No es una variedad de aceituna, como a veces erróneamente suele considerarse; debemos saber que la aceituna verde es un estado de maduración del fruto, conocida como verde o sin madurar, y que es práctica habitual consumirla como fruto de mesa macerada. La cosecha se realiza cuando la aceituna no ha concluido su proceso de maduración en el árbol, y luego es procesada como aceituna de mesa, o también para la obtención de aceites de oliva virgen extra denominados frutados verdes.

En la aceituna verde como aceituna de mesa su textura es más firme, compacta y crujiente, a diferencia de la aceituna negra o madura. Su sabor es más amargo por el estado sin madurar en el que se encuentra. Asimismo, su demanda es mayor en el mercado internacional.

Para la producción de aceite de oliva virgen extra, el rendimiento graso de la aceituna verde en general es reducido; sin embargo, las características sensoriales del aceite de oliva elaborado cuando la aceitunas aún se encuentran sin madurar, sus aromas y sabores son muy intensos y persistentes, porque concentran mayor cantidad de antioxidantes; si bien organolépticamente el color del aceite no es influyente en la calidad del mismo, este es muy verde por la concentración de clorofila y la ausencia de carotenos.

ACEITE DE ACEITUNAS VERDES

Debemos recordar que en general no existe la práctica de uso de la aceituna verde para la extracción del aceite de oliva virgen, cuyo precio en el merca-

do es mayor por su valor extractivo. Veamos el proceso: cuando se obtiene la grasa por procedimientos mecánicos se le llama aceite de *oliva virgen*, y cuando se refinan se les conocen solo con la designación de aceites de oliva. Por lo tanto, los aceites de *oliva virgen extra* extraídos de aceitunas verdes o sin madurar son más costosos por requerir mayor cantidad de fruto (dependiendo de la variedad) para obtener el contenido graso, es decir, el aceite. Las aceitunas cosechadas sin madurar, cuando están verdes, se las maceran o adoban por un tiempo determinado y luego se consumen como aceitunas de mesa.

EL CAMBIO DE COLOR DE LA OLIVA: MULATEANDO

Las aceitunas que inician su proceso de maduración cuando aún se encuentran en planta (u olivo) se las conoce como aceitunas en ‘envero’ (nombre técnico) y ‘mulateando’, llamada así entre los productores de todas las regiones olivíferas, incluida Tacna, cuando empiezan a cambiar de color de verde a morada, generando un aspecto ambiguo de su coloración.

En este estado de maduración de la oliva como aceituna macerada, llamada también aceituna de mesa, no tienen mayor demanda, a diferencia de otros países. Porque existe una falta de costumbre de su consumo. Se desconoce que en este estado de maduración las aceitunas poseen mayor concentración de polifenoles, esto es, antioxidantes naturales. Estas olivas tienen propiedades que favorecen a la digestión, facilitan el vaciamiento de la vesícula biliar y es beneficiosa para prevenir enfermedades cardiovasculares o del corazón.

ACEITUNA NEGRA, MADURA O BOTIJA

Las aceitunas cuando llegan a su máximo estado de madurez en el olivo, se las conoce como aceituna negra o madura; su sabor es más *dulce*, comparado con el intenso sabor amargo de una aceituna verde. Esta aceituna macerada en sal es conocida como aceituna de botija o simplemente como aceituna negra al natural.

Para el consumo en mesa de la aceituna madura como un fruto macerado, se debe realizar un proceso de conservación de la aceituna en salmuera: macerarla en sal y agua, conocida como un proceso ‘al natural’. Al respecto, Aurelio Miró Quesada, en su libro *Costa, Sierra y Montaña* (1940), detalla cómo se realizaba un proceso arcaico de maceración en el Perú:

“que para conocer el grado de saturación exactamente, no hay cómo echar una papa en el agua, siguiendo la vieja y probada costumbre: cuando la papa flota, es que ya la sal es suficiente”.

Jakob von Tschudi en *Viajes por el Perú: durante los años 1838-1842* nos describe sobre la maduración y los procesos de maceración de aceitunas en el s. XIX:

“...Las aceitunas se preparan de un modo muy curioso. Maduran en el árbol, luego se les exprime levemente, se les seca y se les guarda en olla de barro. Este procedimiento les da un aspecto arrugado y un color negro. De esta forma llega a la mesa, donde se les sirve con trozos de tomate y de ají. Este último es un excelente suplemento a este fruto aceitoso. Otra manera de preparación es la conservación en agua salada, así mantienen su color verde y su forma llena...”.

Nutricionalmente, las aceitunas de botija son ricas en vitaminas A y B, además de tener un aporte calórico de unas 167 calorías por cada 100 gramos. Su pulpa fresca almacena aceites, como el ácido oleico que es un tipo de grasa monoinsaturada, típica de los aceites vegetales que aumentan el colesterol bueno y reducen el colesterol malo. Con alto contenido de calcio concentrado.

Para muchos productores de aceite de oliva a nivel internacional, el estado de maduración en envero es el ideal para extraer el aceite, porque su rendimiento y calidad sensorial son los más equilibrados; sin embargo, los oleicultores peruanos tienen como práctica común extraer aceites de oliva a partir de las aceitunas maduras.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LA ACEITUNA DE BOTIJA

Sensorialmente podemos reconocer una aceituna botija o negra al natural por el color, olor, sabor y textura. El sabor ácido o avinado que en general tienen las aceitunas de botija es obtenido gracias a la maceración de olivas maduras en salmuera (como es la forma habitual de procesarlas y conservarlas), generando la percepción organoléptica del ácido acético que se presenta. El sabor avinado y el exceso de sal que a veces se percibe pueden ser controlados si se procesan las aceitunas con un porcentaje ideal de salmuera con concentraciones de sal no mayores al 10 %, para que de alguna manera se busque obtener un sabor equilibrado entre el ácido y la sal. Nuestra aceituna botija se caracteriza porque produce una característica fermentación láctica, que puede desarrollar también un ligero sabor a cherry o cerveza.

Se debe remarcar que la intensidad en la calidad sensorial tan agradable de los sabores de esta aceituna de mesa, con un sabor a fruto macerado más acentuado y conservando generalmente un ligero amargó, se debe a que la oliva se ha dejado madurar en planta por un tiempo más prolongado que en el mismo Mediterráneo, consiguiendo una textura crujiente y fibrosa. Estas propiedades sensoriales dependen también de la estructura interna del alimento, es decir, en su estadía en la planta y luego en su procesamiento.

El clima hace que los componentes del fruto sean diferentes, por ejemplo, en situaciones de *estrés*, los frutos producen más aceite y menos azúcares, y son más amargos, lo que hace la diferencia; a eso se le añade la fermentación láctica que no sucede en la mayoría de países, lo que hace que se produzca mucha acidez y algunos aromas y sabores típicos.

ACEITUNAS DEL TAMAÑO DE UN HUEVO DE GALLINA

Existen referencias históricas sobre la excepcional y singular característica en tamaño de la oliva o aceituna de la región del sur peruano. Jorge Juan y Antonio de Ulloa publicaron en 1748 una *Relación histórica del viaje a la América meridional*, donde en el vol. 2, cap. 12, describieron sobre la existencia de las plantaciones de olivos que parecen bosques y destacaron la calidad de las aceitunas de Arica (actual territorio chileno) que “*sobrepasan en mucho a las mejores de Europa; son casi tan grandes como huevos de gallina*”.

ACEITUNA SECA O DESHIDRATADA

La aceituna seca o deshidratada tradicionalmente se dejaba secar cuando las olivas se desprendían o se caían por sí solas del árbol y, de ahí, se amontonaban sobre esteras y sacos para concluir el proceso total de deshidratación a la intemperie. En la actualidad, la aceituna seca es producida a partir de la aceituna macerada en salmuera, para el proceso de esta oliva debe ser seleccionada, lavada y posteriormente deshidratada. Organolépticamente, el color verde o negro depende de la variedad y maduración de la aceituna, el olor es típico a una aceituna de botija, sin olor a rancidez o pasado. Junto a un sabor típico a aceituna en salmuera.

Es importante que las aceitunas secas no mantengan materias extrañas, deben estar libres de este tipo de materias en la medida que lo permitan los medios técnicos existentes. Lo aconsejable es utilizar hornos cerrados o estufas solares durante 6 horas a un

promedio de 70 °C y, principalmente, no se debe realizar este proceso a la intemperie. De acuerdo a este proceso de deshidratación, la humedad obtenida es de 8 a 10 % como máximo.

La vida útil de las aceitunas deshidratadas va a depender del modo de conservación dentro de un ambiente fresco y seco; se recomienda que se mantenga en una temperatura menor a 25 °C. En estas condiciones, se pueden conservar sin perder sus propiedades organolépticas alrededor de 24 meses. Siempre y cuando su envase no sea abierto, sin cambios significativos y sin ningún tipo de exposición directa a una iluminación intensa.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE LA ACEITUNA DE MESA TACNEÑA

Recientemente Indecopi ha reconocido la Denominación de Origen de la aceituna de mesa tacneña. Esta es la primera medida de protección para la aceituna peruana producida por los olivicultores tacneños. La Denominación de Origen (DO) reconoce principalmente el lugar de origen cuando nuestras olivas traspasan las fronteras de Tacna y nuestro país.

La DO es una herramienta comercial que informa al consumidor sobre las cualidades específicas y calidad que posiciona al producto como único, diferente de otros de su especie. Este signo distintivo sirve para declarar la procedencia geográfica de un producto y sus características muy particulares de territorio –condiciones naturales, clima, ambiente, temperatura y otros–; además, el factor humano que participa en su extracción o elaboración, así como la historia o tradiciones vinculadas a su producción. Estos componentes interactúan generando un vínculo especial, que aporta cualidades adicionales y prestigio que distinguen al producto de sus similares. El reconocimiento es otorgado por el Estado a través del Indecopi.

Un producto con DO garantiza la alta calidad y la autenticidad del producto; también orienta a los consumidores en el proceso de decisión de compra, reconociendo el origen del producto, en este caso de la aceituna de Tacna. Desde febrero del año 2015, oficialmente Indecopi, a manos de su presidente Hebert Tassano, otorgó la Denominación de Origen (DO) para la aceituna de Tacna. Esta denominación se extiende a los olivicultores de los valles de Irrigación de La Yarada, Irrigación Sama e Irrigación Ite, todas pertenecientes a la región Tacna. El proyecto de D. O. Aceituna de Tacna, fue presentado a inicios del 2011 por la Central de Asociaciones de Productores de Olivo (Ceapo) y la asociación de Procesadores y Exportadores Prolivo. Ceapo fue declarada y acreditada en tener legítimo interés en la protección de la denominación de origen Aceituna de Tacna.

El proceso fue iniciado por el Lic. Christian Riveros Arteaga, exdirector de la Dirección de Comercio Exterior y Turismo del Gobierno Regional de Tacna, junto al Ceapo y la Mesa de Concertación para el Olivo, que hicieron realidad este sueño para la aceituna criolla tacneña. Anteriormente, han sido reconocidas las Denominaciones de Origen del pisco de Ica, maíz blanco gigante del Cusco, cerámica de Chulucanas, pallar de Ica, café de Villa Rica, zapallo loche de Lambayeque, café de Machu Picchu-Huadquiña y la maca de Junín-Pasco.

Para el caso de Tacna, la finalidad de la asociación (Ceapo) es promover la demanda y defender los intereses de sus asociados en relación al desarrollo competitivo de la aceituna. Asimismo, liderar políticas de desarrollo de la olivicultura regional y de sus organizaciones de base que tienen incidencia en el aspecto productivo y social. Además, tienen como objetivo promover políticas de promoción sostenibles a la actividad olivícola en armonía con los intereses regionales, nacional y al desarrollo de mercados internacionales.

Lamentablemente, hasta la fecha ninguna aceituna tacneña ha sido exportada y comercializada dentro del Perú con la Denominación de Origen obtenida. El problema es que hasta el momento no se ha logrado instaurar su Consejo Regulador para que pueda supervisar y declarar los productos comercializables con dicha denominación de origen. Es importante contar con el compromiso de los agricultores del olivar y la búsqueda de proteger su trabajo olivarero y su producción aceitunera. El empoderamiento de los olivicultores tacneños es la base para la creación y la sostenibilidad del Consejo Regulador y obviamente de la D. O.

Esperamos que la nueva gestión edil del distrito de La Yarada-Los Palos tome cartas en el asunto y promueva entre los pobladores y campesinos, la educación y el conocimiento de todos estos aspectos, para que los agricultores se sensibilicen con la DO y sean parte activa de la misma.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN DE ACEITUNA CRIOLLA

Como mencionó el sacerdote jesuita Ricardo Cappa, en la época colonial en nuestro país el uso del aceite de oliva fue principalmente como combustible de lámpara. El uso culinario fue para uso fundamental de las cocinas de españoles y criollas, mientras que la manteca era de uso popular.

Si bien reconocemos que el destino principal de la variedad criolla tacneña ha sido orientado por sus grandes cualidades de pulpa jugosa y sabrosa, para la producción de aceituna de mesa también ha sido destinada para la obtención de aceites de oliva en Tacna, desde inicios de la colonia; hasta ahora se pueden observar en Ite restos de almazaras (fábricas de aceite de oliva) de fines del s. XVI e inicios del XVII.

Debemos saber que para la obtención de aceites de oliva a partir de la variedad criolla, los rendimientos grasos son reducidos; y esto que parece una limitación para la extracción del aceite, es excepcional para la producción de aceites de oliva de calidad extra virgen o virgen extra, siempre y cuando en su extracción se utilicen aceitunas verdes o en envero (iniciando su proceso de maduración) en estado fresco y sano; con aromas y sabores más expresivos e intensos, se obtiene un aceite con una estabilidad prolongada, donde las cualidades sensoriales (su aroma y sabor) pueden permanecer intactas por más de dos años; gran ventaja comparativa y diferenciada con aceites hechos por otro tipo de variedades de olivas.

CUALIDADES SENSORIALES DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN

La mejor manera de reconocer la calidad de la oliva y su grasa es disfrutando el aroma y el sabor de un aceite en crudo, sin alteración física alguna. Es importante percibir aromas naturales y frescos, como la brisa costera del oasis de La Yarada. Las dos grandes cualidades que destacan la calidad de un aceite de oliva extra virgen son: el aroma y el sabor. Y estos atributos provienen de la variedad de la oliva, maduración del fruto, y el proceso de extracción. En el caso que el aceite de oliva extra virgen sea hecho con nuestra variedad criolla, debemos encontrar aromas primarios de aceitunas verdes o maduras, en estado sano y fresco, y como aromas secundarios debemos percibir una intensa fragancia a hierbas recién cortadas. Los sabores primarios son el amargo y el picante, y los sabores secundarios son a pecanas verdes y arúgula fresca.

¿POR QUÉ AMARGA Y PICA?

Los aceites de oliva o extra virgen contienen los sabores propios de la aceituna o fruto del olivo. Si probamos o degustamos una aceituna cruda, podría ser una de esas experiencias que no desearíamos repetir por su intensidad de amargor. Lo importante es tratar de no cambiar esas características del fruto, tal como están en el árbol. Su

amargura junto con el picor y sus aromas frutados de aceitunas verdes o maduras se consideran características intrínsecas y atributos muy valorados en los aceites de oliva de gran calidad.

En términos generales, los aceites de oliva de cosecha temprana o aquellos que son extraídos a partir de aceitunas verdes contienen más polifenoles o antioxidantes naturales que otro tipo de aceites vegetales. Estos sabores fuertes de amargor y picor son la evidencia de una buena cantidad de antioxidantes en el aceite. La intensidad del amargor y el picor del aceite de oliva depende, directamente de la variedad de aceituna y la madurez de este fruto; es decir, si la aceituna está verde y sin madurar, la amargura y la pungencia (picor) se hace más intensas que los aceites de oliva obtenidos con aceitunas maduras. Muchas veces son tan intensos los amargos y picantes que pueden hacernos toser.

Los frutos del olivo en el Perú tienen esta cualidad sensorial para este tipo de aceite de oliva, es un condimento intenso y excepcionalmente saludable cada vez más valorado. Este aceite es ideal para marinar con pollos a la brasa, carnes rojas asadas a la parrilla o carnes de caza, igual para quesos fuertes y secos, picantes o ajíes. Así como para helados de lúcuma y vainilla y chocolates de alta calidad. Es indicado para paladares de sabores intensos y que sensorialmente saben apreciar el amargor de la arúgula y el picante al final de la garganta.

DEMANDA DE LA VARIEDAD MANZANILLA EN EL MERCADO INTERNACIONAL

La variedad manzanilla es originaria de Andalucía (España), de las provincias de Sevilla y Huelva, y es considerada como la principal variedad española para la industria de aceitunas de mesa del mundo. Actualmente, este cultivar de oliva se ha extendido de manera considerable en Extremadura, Portugal, Estados Unidos, Argentina, Australia e Israel. Dicha variedad aceitunera también se ha empezado a propagar con mucha fuerza en nuestro medio, desde inicios del 2000 se ha introducido con énfasis en los olivares de las regiones de Ica y Tacna.

Si bien el origen de este monovarietal es español, el material de propagación utilizado en los olivares de la costa peruana proviene exactamente del noroeste argentino. Según los olivicultores peruanos, es una de las variedades que mejor se adapta al clima árido-subtropical de nuestras costas, que también incluye la región Tacna. Sin embargo, esta variedad es una de las más precoces en madurar, lo que obliga a realizar la cosecha de aceitunas sin madurar o verdes.

Los frutos de este cultivar son de tamaño mediano, de forma amanzanada (de donde proviene su denominación varietal) y el contenido de aceite de esta oliva se encuentra alrededor del 15 %. Esta especie de aceituna es mediana y muy fina, cuando empieza a madurar se hace más sensible y delicada, lo que impide macerarla como negra (totalmente madura) al estilo botija. En caso que las aceitunas de esta variedad hayan pasado su tiempo de maduración o se hayan visto afectadas por otras circunstancias, las manzanillas se vienen utilizando para la extracción de aceites de oliva virgen.

Para los procesadores y exportadores de aceitunas de mesa, interesados en la búsqueda de nuevos mercados, consideran necesaria la introducción de variedades de mesa distintas a la tradicional aceituna criolla o sevillana del Perú. Cabe señalar que la propuesta de continuar propagando el cultivo de la variedad manzanilla en el olivar tacneño, responde a la creciente demanda internacional de esta aceituna macerada en verde. Al parecer, los procesadores-exportadores, que muchos olivicultores toman como modelo en Tacna, consideran que la única alternativa para que la olivicultura tacneña se haga sostenible y se mantenga viable deriva en la producción de nuevas variedades que tengan una mejor demanda en el mercado exterior.

Tan importante es esta aceituna alrededor del mundo, que las máquinas seleccionadoras, deshuesadoras y rodajadoras han sido diseñadas bajo los parámetros de la variedad manzanilla. Por lo tanto, la mecanización e industrialización de esta variedad maximiza los costos de los procesadores; sin embargo, dejará sin empleo a muchos tacneños y, a la vez, se irá disminuyendo el cultivo de nuestra variedad autóctona (la criolla o sevillana del Perú).

Los procesadores se defienden manifestando que tienen que vivir y, por lo tanto, seguirán introduciendo nuevas variedades como la manzanilla o vendiendo la aceituna de Tacna como variedad Azapa o tipo Azapa para los mercados de Chile y Brasil. Sin embargo, la aceituna de Tacna es un producto con características específicas, que la diferencia de otras aceitunas producidas en el país o en extranjero. Si a la aceituna que crece en Tacna se le va a poner cualquier nombre o se van a introducir nuevas variedades como la manzanilla, con tal de venderla en el mercado nacional e internacional, definitivamente no se está realizando una promoción acertada del producto local. Tacna no es un sitio más de producción en el Perú, las variedades son adaptación a un espacio agroecológico, es decir, a un origen distintivo que lo vuelve único, como lo tiene Tacna.

OLIVA TACNEÑA, RETO PARA LOS COCINEROS

De la oliva siempre se espera que nos dé un buen aceite, y que se considere como insumo o condimento en la preparación de un plato, o en la base o culminación del mismo para su placentero disfrute. En el Perú, comprobamos que a pesar de tener una excelente producción y calidad de oliva, pareciera que solo nos preocupa la producción de aceite; y no de la misma manera la gran calidad de su fruto con su generosa pulpa, sus aromas y texturas, es decir, la presencia de la aceituna fruto y su uso en nuestras cocinas con propuestas de nuevos platos es muy limitado. Acompaña tímidamente puesta al borde de un plato de ají de gallina, una crema de ocopa arequipeña o una papa a la huancaína; apenas si podemos solo nombrar un plato como el *pulpo al olivo*, tan apreciado en nuestra cocina costeña marina.

Ni su democrático costo al alcance de la mayoría de nuestros hogares han inspirado más creaciones de la aceituna que estimulen su demanda y consumo, creaciones que podrían y deben hacerse en las regiones productoras de oliva, como Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y, por supuesto, la propia Tacna.

Consideramos que el reto y responsabilidad que deben encarar las cocineras y cocineros de las escuelas e institutos de cocina de nuestro país, desde los institutos estatales como Cenfutur y particulares como los institutos de Tacna, de la misma forma como los restaurantes de la ciudad de Tacna, tan beneficiados con el flujo turístico procedente de la frontera chilena, es investigar y proponer platos creativos que refleje la riqueza de la oliva como fruto y sea la protagonista principal de nuevas propuestas culinarias, complementada por otros magníficos insumos de la biodiversidad local, como sus singulares zapallos y la carne del cordero de Candarave.

Se hace prioritario el trabajo creativo de platos que pongan en valor las magníficas cualidades de nuestras aceitunas tan singulares en el mundo, dando la misma importancia al consumo y conocimiento de las cualidades sensoriales del aceite, estimulando y apoyando el trabajo esforzado de sus productores. Esta es una tarea pendiente.

Comprobamos un gran desconocimiento en general, considerando de la misma forma la necesidad de incentivar y desarrollar la cultura de la cata de la oliva, la sensorialidad y gusto del aceite, un tema muy importante para abordar su desarrollo.

2.5.4 AJÍ

UCHU, HUAYKA Y AJÍ

El ají es una planta angiosperma que pertenece a la familia de las solanáceas y pertenece al género *Capsicum*. Debemos recordar que los ajíes y maíces se dividen en especies, razas y variedades. Existen cinco especies cultivadas con numerosas variedades y treinta especies silvestres. En el Perú se conocen nueve especies, de las cuales hoy se reconocen cinco cultivadas. En nuestro país se puede encontrar ají en diferentes variedades, en el litoral, los Andes y la Amazonía y bajo los 1500 m s. n. m., aproximadamente. Encima de los 1500 hasta los 3300 m s. n. m. solo se encuentra el *Capsicum pubescens* (rocoto).

El nombre quechua del ají es *uchú*, en la región altiplánica y en el idioma aimara se le llama *huayka o wuayá*. El término ají es de origen taíno, lo traen los españoles a Sudamérica de la región del Caribe, donde llegaron primero, y llamado por Gonzales Holguín *pimiento de las Indias*. En el Perú, los departamentos de mayor cultivo de *Capsicum baccatum* (*ají panca o ají colorado*) son Tacna, Lima y Arequipa, siendo el valle de Tambo el principal productor de esta variedad en la región.

Esta hortaliza se emplea en múltiples usos, como condimento en los alimentos hasta aplicaciones medicinales. El ají ya maduro se utiliza como condimento en la preparación de diferentes platos, como el picante de guata y de pata. También tiene uso medicinal tradicional para disminuir la intensidad del dolor de muelas o dolores del parto.

MITOS Y USOS RITUALES

Desde tiempos prehispánicos, el ají fue objeto de una serie de usos que trascendieron a la propia aplicación estrictamente culinaria. Como ocurre en el *sasi*, un ayuno ritual donde se prescinde del ají, su consumo determinó muchas prácticas rituales, pues para que un hombre acudiera a un santuario o ceremonia religiosa, estaba en la obligación de prescindir de este capsicum por unos días.

Se sabe que en las clases sociales de las poblaciones originarias, el consumo de ají verde y maduro era un signo de prestigio. Otros casos incluían el ayuno de sal y ají para estabilizar los dolores de estómago, pero siempre en un contexto ritual más amplio. Los ayunos rituales aparecen frecuentemente mencionados en las crónicas y, por cierto, en los expedientes de idolatrías como parte de rituales de purificación (Pease: 1988, 103). Su valor también tuvo un carácter utilitario, porque sirvió como mercancía donde se empleaba para el intercambio. Es decir, *“con este producto se podía adquirir todo lo que hiciera falta e incluso pagar algunos trabajos (...). Era una forma de comercio más elaborada que el simple trueque de productos. El ají, junto con las hojas de coca, fue uno de los objetos preferidos como moneda mercancía”*⁵⁰. El historiador Franklin G. Pease anota respecto a su consumo en el periodo inca lo siguiente:

“En la cocina era el complemento por excelencia en el mundo andino, el complemento obligatorio de los potajes. Incluso sus hojas fueron aprovechadas para sazonar locros y preparar ensaladas. En la época inca, dominaban en la cocina los guisos, hoy conocidos con el nombre de ajiacos, como el hollque, elaborado con carne desmenuzada y embadurnada de ají.

50 USMP (2009). *Ajíes peruanos. Sazón para el mundo*. Lima: APEGA, pág. 21.

Cuando se realizaron las campañas contra las idolatrías andinas, especialmente en el Arzobispado de Lima durante la primera mitad del siglo XVII, se reunieron diversas informaciones relativas al ají. Algunas de ellas se refieren al uso medicinal de la planta. Se menciona el uso del ‘ají de Chile’ (*Capsicum annum* L) empleado como remedio para las picaduras de arañas en Chancay y otros lugares andinos. Allí y en Pilas (Yauyos) se recomendaba «... moler y untar con las hierbas Chinchilla y Umpu lluuau, ají de Chile y ajos de empasto...» (Basto Girón: 89). En el mismo Chancay, otra información proporcionada por Alonso Martín señalaba que unta la picadura y le pone encima un emplasto de ajos...” (Ibidem: 69) (Shozo Mazuda; Pease G. Y: 102; 103).

PERÚ: ORIGEN DEL AJÍ

El doctor Miguel Holle Ostendorf (2004), uno de los más importantes especialistas en *capsicum* en el Perú, nos dice que existen dos grandes úteros en el mundo que han dado origen a los ajíes o chiles: uno andino y otro mexicano; aunque hay ajíes silvestres también en Brasil y Paraguay. El útero andino del ají comprende los actuales países de Perú, Bolivia y Ecuador. Los parientes silvestres son andinos.

Se ha encontrado ají en la cueva de Guitarrero en el norte del Perú, donde comenzó la agricultura hace 7000 años a. C. Igualmente se han encontrado restos de 2 mil años a. C. en Ancón y Huaca Prieta y en Chavín 1200 a. C., lo que evidencia que es un cultivo muy antiguo en nuestro territorio. Los departamentos de mayor cultivo de ají panca son Tacna, Lima y Arequipa. Todas las especies son de clima templado o cálido, especialmente las correspondientes a pimiento y ají verde. Son especies de largo periodo vegetativo; por lo tanto, requieren suelos profundos, fértiles y bien drenados, debido a que las raíces tienden a malograrse con demasiada humedad o aparición de patógenos que bloquean el sistema vascular de la planta y que prospera bajo condiciones de humedad. Los ajíes se pueden dividir o clasificar por especies, tipos y variedades. Las especies de ajíes con relación a la nomenclatura botánica son cinco.

ESPECIES DE AJÍ EN EL PERÚ

El origen del ají lo encontramos en nuestra Amazonía y en la sierra central desde hace más de diez mil años. Sus semillas fueron propagadas por las aves migratorias, contando con diversas variedades silvestres y domésticas. Los ajíes son el principal condimento comercializado a nivel mundial. Se usan frescas o secas en muchas preparaciones caseras o industriales, principalmente salsas. La mayoría de los peruanos preferimos ajíes no tan picantes, que resaltan por su sabor y aroma, o los procesamos para que piquen menos. Entre los ajíes peruanos, los amazónicos son los más picantes, pero también es amazónico el ají dulce.

- Ají colorado o ají panca y ají limo: *Capsicum chinense*.

- Ají mirasol o escabeche: *Capsicum baccatum*.

- Rocoto: *Capsicum pubescens*.

- Arnaucho: *Capsicum frutescens*.

- Ají charapita: *Capsicum annum* (no es propio del Perú, fue traído de afuera).

Los ajíes se caracterizan por su sabor y aroma, e intervienen en diversas preparaciones industriales y caseras, bajo características secas o frescas.

PRODUCCIÓN DE TACNA

La producción del ají panca en Tacna es de 25 quintales por hectárea (25 quintales equivalen a 1150 kilos, teniendo en cuenta que cada quintal equivale a 46,039 kg).

*“En el periodo de agosto-enero de la campaña agrícola 2016/17, el primer comportamiento de las siembras mostró un crecimiento de 4,3 % (288 ha) en comparación a las ejecutadas en el mismo periodo de la campaña agrícola 2015/16, donde se instalaron 6656 ha. Los cultivos que aumentaron su área sembrada fueron: sandía (86 %), páprika (71 %), ají (30 %), maíz choclo (26 %), zapallo (18 %), pimienta (12 %) y papa (6 %). De otro lado, los cultivos que disminuyeron su área sembrada son: cebolla, ají panca, tomate y olivo”.*⁵¹

La venta se realiza en estado fresco y seco. Cuando hay un precio razonable se vende fresco, pero casi siempre se vende en estado seco, porque así se conoce en el mercado a diferencia del ají amarillo llamado también escabeche. Su precio es de S/ 300 en estado deshidratado (por quintal). Esta referencia es del Gran Mercado Mayorista de Lima, 23/07/2017:

Variedad	Precios por kg en S/.		
	Precio mín.	Precio máx.	Precio prom.
Ají amarillo seco	8,00	8,50	8,25
Ají escabeche fresco/zanahor/liso	3,00	3,50	3,25
Ají montana/chanchamayo (costa/selva)	4,00	5,00	4,50
Ají seco panca	9,00	10,00	9,63
Ají rocoto (costa/sierra/selva)	3,61	4,17	3,89
Páprika	6,50	7,00	6,75

Fuente: www.emmsa.com.pe

Este tipo de ají es el que se emplea para la preparación del plato emblemático de Tacna, el ‘picante a la tacneña’; también es utilizado para la preparación del adobo y el asado. Sin embargo, la producción actual del ají en Tacna ha disminuido considerablemente con respecto a años anteriores, debido al bajo costo que de este se obtiene por parte de los comerciantes, en su mayoría extranjeros (bolivianos y brasileños).

A menor costo de la comercialización, los productores exigen una mayor cantidad en las cosechas. Esto también se debe al alto costo de mantenimiento de la producción del ají, con compras ingentes de insecticidas por la presencia de plagas en los cultivos, las deudas con los bancos para tratar de lograr una producción relativamente exitosa y, sobre todo, al monopolio de su comercio impuesto por la arbitrariedad de sus comerciantes que son los que ‘ponen los precios’.

Según un estudio realizado por la *Biodiversity International* (2013), se observa que “la mayor producción de ajíes y pimientos para el año 2009 se obtuvo en el departamento de Tacna con 38 576 toneladas (26 % de la producción a nivel nacional), seguido de los departamentos de La Libertad (23 %) y Lima (22 %) los mayores porcentajes a nivel nacional, ya que según López (2011) son las zonas de mayor producción de páprika (*Capsicum annuum* var. *Annuum*), que es la variedad de capsicum más comercial a nivel tanto nacional como mundial”.

⁵¹ Dirección Regional Agricultura, Región Tacna. *Síntesis Agraria de la Región Tacna*, enero 2017.

El valle de Ite produce el ají paca o ají inca, cuyo 50 % de la producción en la actualidad es exportada a Bolivia a través del comercio con sus intermediarios, los comerciantes puneños. Actualmente, se cuenta con 240 hectáreas de cultivos de ají paca, que es una variedad del ají amarillo. Cada una de estas hectáreas produce doce mil kilos. Hasta el 2008 Tacna producía el 16 % de ajíes que se produce en todo el Perú, siendo Ite, el valle de Sama y Locumba los lugares de cultivo.

AJÍ COLORADO

Científicamente conocido como *Capsicum chinensis var. Pendulum* (porque cuelga). La palabra *panca* proviene del quechua 'ppancca', que significa seco, deshidratado. Este ají es usado desde siempre en todas las cocinas regionales del Perú. Se utiliza seco y deshidratado, luego hidratado y hecho crema, esencial en la base y la estructura de aderezos y guisos.

Es una baya semi cartilaginosa con peso que fluctúa entre 20 a 50 g en estado fresco, de forma alargada, color cáscara rojo oscuro y sabor picante. Tiene 6 g de carbohidratos, 0,7 g de proteína y 0,1 g de grasa. Su sabor picante se atribuye a la capsaicina, una amida aromática. Tiene vitamina A y C y antioxidantes, atrapan radicales libres y tiene cardiotónicos que ponen a tono el corazón.

ITE, ZONA PRODUCTORA DE AJÍES

La zona de mayor producción de ají en Tacna es el distrito de Ite (175 m s. n. m.), provincia de Jorge Basadre, donde su cultivo se inicia en los años sesenta del siglo XX, época en que se trajeron semillas del valle de Tambo (Arequipa) y las cuales tuvieron un buen rendimiento. *"En cuanto al incremento de las siembras de ají (20 %), las principales regiones que contribuyeron a este crecimiento fueron: Tacna (97%)..."*⁵². La característica principal del ají de Ite es que su picor no es muy fuerte, en comparación a los ajíes de otras regiones.

Su virtud, según los productores, es que es adecuado para la digestión de los niños, es suave, a diferencia de las características del ají de La Yarada, en Sama, y al ají de la provincia de Candarave. El factor que causa esta diferencia está en que la zona de Pampa Baja es regada con agua que tiene altos niveles de salinidad. Testimonios de pobladores señalan que el agua salada origina que el ají no sea muy picante.

El ají colorado que se produce en la irrigación La Yarada, en la provincia de Tacna, es en pocas cantidades. En esta zona al ají negro se le conoce como 'ají paca', por su semejanza al tamaño de esta fruta, siendo esta su cualidad y singularidad. Los productores atribuyen esta virtud al manejo de la planta y al tipo de abono que se emplea.

En el distrito de Ite (175 m s. n. m.) la siembra es en los meses de julio o agosto, y su cosecha se realiza en los meses de septiembre. Todo este proceso tiene una duración de tres meses; la cosecha no es de forma inmediata, sino que se espera a que el fruto empiece a secar; aquí es cuando se procede a la cosecha, ya que nunca se cosecha en estado fresco, porque es una forma de asegurarse de que el fruto sea maduro y tenga un buen color; de paso, así se conserva mejor. Hay épocas en que hay demanda de ají, como épocas en que su venta y la ganancia es escasa.

⁵² Boletín estadístico de producción Agrícola, Pecuaria y Avícola, marzo 2016, pág. 8.

Ficha técnica

Nombre	Ají panca (<i>Capsicum chinense</i>)
Descripción	Es una baya casi cartilaginosa, con peso que fluctúa entre 20 a 50 g. En estado fresco, de forma alargada, color de cáscara rojo oscuro y sabor picante.

Características físico-químicas

Atributo	Composición
Humedad	11 g
Proteínas	6,99 g
Grasa	10,07 g
Carbohidratos	39,96 g
Fibra	24,22 g
Ceniza	7,76 g
Calcio	142 g
Fósforo	209 g
Hierro	4,9 g
Tiamina	0,13 g
Riboflavina	1,79 g
Niacina	3,55 g
Ácido ascórbico	23 g
Energía	29 g

Se dice que ½ kg de ají panca seco hidratado da 1260 g en crema aprox. (3 a 1).

Características microbiológicas

Plagas	Características
Moho gris <i>botrytis cinerea</i>	Su desarrollo se favorece por el calor y la humedad.
<i>Rhizopus stolonifer</i>	Hace blando el fruto y el micelio de manchas negras recubre todo el vegetal.
Alternaria	Podredumbre.
Antragnosa (<i>Colletotrichum</i>)	Se manifiesta por manchas pequeñas.
Tizón por <i>Phomopsis vexans</i>	Lesiones de coloración que van de canela a castaño y se oscurece con el tiempo.

AJÍ AMARILLO, MIRASOL O VERDE

(*Capsicum Baccatum*). Se produce en el distrito de Ite (175 m s. n. m.) y su periodo vegetativo es de ocho meses. La característica principal del ají amarillo es que no es muy picante, es fácil de digerir, incluso para los niños, y eso le da mucho valor.

El mercado de exportación es Bolivia, pero también en menor cantidad a Brasil. Testimonios señalan que el ají escabeche también es producido en La Yarada, pero en pocas cantidades, tiene textura más delgada y pica más. El comprador boliviano no compra este ají por su alto grado de picor, decidiéndose más bien por el ají de Ite.

En época de cosecha, los días jueves de cada semana, se envía alrededor de 60 toneladas (la producción total de los agricultores que producen ají de Ite) de ají fresco a Bolivia. Para Tacna se vende ají deshidratado y a veces también a Bolivia. Su precio fluctúa alrededor de S/ 350 a S/. 400 el quintal de ají deshidratado. En las comidas es utilizado para las cazuelas, arroz amarillo, arroz con pato, cabeza de res al horno, caigua rellena, fritanga, picante de guata y tamales.

AJÍ PÁPRIKA EN ITE

El páprika pertenece a la especie *Capsicum annum*, que fue llevada de Perú a Europa y ahora se envía la semilla, pues lo usan mucho en la cocina italiana, sobre todo para pizzas.

En el distrito de Ite, la producción del ají páprika se inicia por el año 2000. La semilla fue traída desde el valle de Tambo, Arequipa. Según manifiestan los agricultores, actualmente el ají páprika está desplazando en general al ají colorado y al ají amarillo. Tacna representa una de las principales regiones de producción nacional de páprika⁵³. De un lado, por su menor tiempo de maduración en el campo y, por otro lado, por su mayor demanda en el mercado por obtener mejores precios y por preferencias culinarias, color y sabor, debido a su menor picor y menor tiempo de cocción en la preparación de guisos, respecto al ají panca, por ejemplo, aún cuando se sabe definitivamente la singularidad de los sabores de los ajíes colorado y amarillo.

Años atrás se cultivaban 700 hectáreas, pero ahora se trabaja con 180 hectáreas porque los precios han bajado y los mercados están rechazando el cultivo porque están encontrando otros de mejor calidad. Aunque se exporta al mercado europeo, así como a Chile y Brasil. También está siendo utilizado en la preparación del ‘picante a la tacneña’.

**PÁPRIKA COMPITE
CON EL AJÍ COLORADO**

El señor Juan Alvarado, en un diálogo sostenido el 2009, agricultor del anexo Totorales, distrito de Curibaya, nos cuenta lo siguiente:

“...Actualmente, no hay una buena producción de ají colorado, porque está siendo desplazado por el ají páprika (de exportación), por su mejor precio en mercado y también porque los pobladores opinan que ‘el ají páprika le da un mejor color a las comidas, y no tiene mucho picor’; consideran que es de más fácil digestión para los niños y adultos. Entre los principales mercados están las partes altas de Tacna, Puno y Bolivia”.

53 Minagri (folleto). *Páprika. Perú, un campo fértil para sus inversiones.*

En el distrito de Curibaya el cultivo del ají amarillo o mirasol es similar al del ají panca, dura ocho meses, y su rendimiento también es similar a este. A diferencia del ají colorado, la venta del ají amarillo se hace en estado fresco, el precio en el que se vende es de S/ 350 a S/ 400 el quintal. Es de muy buena calidad y muy apreciado por su color rojizo. En Ite también se produce ají amarillo que es más grande, pero el ají de Curibaya es más apreciado por su intenso aroma y mejor sabor. Este ají se vende en las zonas de Yunguyo y Copacabana (Bolivia).

En el distrito de Curibaya (2564 m s. n. m.) la producción del ají panca empieza con la siembra en junio y agosto, mientras que en septiembre es cosecha (de junio a septiembre: tres meses de desarrollo). La cosecha de este ají siempre es en estado seco deshidratado.

En la provincia de Tacna, la producción es del 80 % del total de la producción de ajíes de la provincia (ají escabeche y ají páprika); el año 2010 se llegó a cultivar 180 hectáreas. Es utilizado para la preparación de platos como el *picante*. “Téngase en cuenta que la producción total de ají de la región de Tacna representa el 34 % de la producción nacional y que Ite da casi el 50 %; por lo tanto, en Ite se produce el 17 % de la producción total del Perú”.⁵⁴

El valle de Ite produce el ají pacae o aj inca, cuyo 50 % de la producción en la actualidad es exportada a Bolivia a través del comercio con sus intermediarios, los comerciantes puneños. Actualmente, se cuenta con 240 hectáreas de cultivos de aj pacae, que es una variedad del ají amarillo. Cada una de estas hectáreas produce 12 mil kilos. Hasta el 2008 Tacna producía el 16 % de ajíes que se produce en todo el Perú, siendo Ite, el valle de Sama y Locumba los lugares de cultivo.⁵⁵

AJÍES DE CANDARAVE

En la provincia de Candarave, distrito de Curibaya, se produce la mayor cantidad de ají panca o colorado. Es el cultivo que se siembra en este distrito en mayor escala, seguido del maíz y algunas frutas (solo para el autoconsumo). El rendimiento del ají es de 250 bayas por mata y su precio varía según su tamaño. Vemos que la producción de ajíes en Tacna tiene una fuerte competencia en el ají páprika, por demanda del mercado. Entre los principales mercados están los de las partes altas de Tacna, Puno y Bolivia.

AJ PANCA

(*Capsicum chinense*). El proceso de desarrollo demora ocho meses desde la plantación hasta la cosecha. La venta es como aj seco, porque la población no está acostumbrada a comprarlo fresco. El rendimiento es de 25 quintales por hectárea, esta producción ha disminuido por problemas de la fluctuación del clima. El precio en el que se vende es de S/ 300 el quintal.

54 Rodríguez Pastor, Humberto (2014). *El ají peruano en sus regiones y pueblos*. Lima: USMP, pág. 39.

55 Ferrer Rivera, Liz (2016). “El ají inca busca ganar un lugar en el mercado nacional”, en diario *La República*, Tacna 14 de mayo del 2016. En: <https://web.archive.org/web/20180327002443/http://larepublica.pe/sociedad/938925-el-aji-inca-busca-ganar-un-lugar-en-el-mercado-nacional>, recuperado 23 de julio de 2021.

2.5.5 MAÍZ

ZARA, SARA O MAÍZ

Oración a la tierra:

“Haz que esta semilla se agote cada año para que mis beneficios sean inagotables”.
(Conferencia *Vida y libertad de las semillas*, 2012, Perú, ANPE)

Debemos recordar que la palabra maíz, *Zea mays*, tiene origen náhuatl. Referente a su origen, el especialista Ricardo Sevilla Panizo, cuenta:

*“No está demostrado científicamente que el maíz encuentre su origen en el Perú, siendo lo más probable que su centro sea en una zona de México conocida como Balsas, que se ubica en el estado de Oaxaca hacia el océano Pacífico. La región altoandina es un centro muy importante de diversidad genética del maíz, diversidad que se clasifica en razas. De las 260 razas identificadas en América, más de la mitad (132) pertenecen a la región andina”.*⁵⁶

RAZAS DE MAÍZ

*“La raza es una categoría englobada por la especie. Dentro de la especie maíz, Mayr (1942) ha encontrado 51 distintas razas. La raza se define como aquella población con rasgos morfológicos y fisiológicos comunes y, por consiguiente, genes comunes que determinan estas características. Mayr, de acuerdo al proceso evolutivo del maíz en el Perú, ha podido identificar seis grupos de razas: primitivas, derivadas de las primitivas, de reciente derivación, introducidas, incipientes e imperfectamente definidas”.*⁵⁷

VARIEDADES DE MAÍZ EN TACNA

Según manifiestan los propios especialistas, no se cuenta con una clasificación de maíces como tendría que tenerse en Tacna, de allí que hemos encontrado dificultades para reconocer las diferencias de las razas existentes en las zonas productoras. Ricardo Sevilla Panizo, especialista en maíz dice: *“No estamos muy seguro de lo que hay en Tacna, y es muy importante conocer para preservar, por eso es uno de los departamentos que debemos volver a coleccionar”.*⁵⁸

Hemos encontrado las siguientes razas: Coruca, Pachía y Altiplano, a la cual también se le llama Confite puneño, y que se estaría cultivando en las zonas de mayor altitud de la provincia de Tarata y Candarave, como supone el ingeniero Sevilla.

MAÍZ CORUCA EN LA PROVINCIA DE SAMA

En el distrito de Sama, provincia de Tacna, hemos encontrado la raza coruca. El nombre proviene del caserío de Coruca. Es un maíz más oscuro que el maíz amarillo y tiene mazorcas de gran tamaño. Sobre la producción del coruca, encontramos lo siguiente:

“Coruca: plantas medianas de 2 metros de altura, de color verde o rojo claro, con 12 hojas, es de precocidad media y florece a los 100 días. Las mazorcas son gruesas y medianas, cilindro cónicas de 14 cm de largo y 6 cm de diámetro, con 10 a 12 hileras regulares. Los granos son largos, anchos y den-

56 Sevilla, Ricardo (2004). *Cincuenta años del programa cooperativo de investigaciones en maíz*. Lima: UNALM, pág. 158.

57 León, Rafo (2008). *Chicha peruana, una bebida, una cultura*. Lima: USMP.

58 Entrevista personal al investigador Ricardo Sevilla Panizo, 2011.

*tados, endospermo blanco harinoso, aleurona incolora y pericarpio incoloro marrón o marrón variegado; la tusa es blanca, roja o marrón. El Coruca se limita a las zonas costeras irrigadas de Tacna; se cultiva especialmente cerca al pueblo de Tomasiri (Sama) y en el valle bajo de Locumba. El Coruca es empleado principalmente como choclo, tiene granos muy dulces en estado lechoso y es tolerante a la salinidad. Una forma similar del Coruca se cultiva en Chile, donde se conoce con el nombre de choclero”.*⁵⁹

MAÍZ CORUCA Y MAÍZ CHOCLERO RELACIONADOS

Sobre estas vinculaciones del maíz coruca de Tacna con el maíz choclero de Chile, el ingeniero especialista Ricardo Sevilla, opina:

*“Hay una relación entre el maíz Coruca de Tacna y el maíz llamado choclero de Chile, ya que ambos se adaptan a sistemas parecidos. Se ha encontrado similitud en su ecología, morfología y usos. El Coruca ha sido poco estudiado, por estar muy localizado, ya que no se ha encontrado Coruca fuera de Tacna”.*⁶⁰

Entrevistas realizadas a agricultores, pobladores hombres y mujeres, señalan como experiencia vivida, que años atrás la población curaba la tuberculosis con el maíz coruca. Esta información es reiterada por los pobladores de la provincia de Tarata. Sin embargo, no se ha puesto atención ni interés a esta afirmación de la población, que bien debe ser investigada por el sector salud y los especialistas en maíz.

MAÍZ PACHÍA, DULCE COMO GUAGUA

El maíz Pachía es una raza, y debe tomarse en cuenta el entorno, el uso cultural y la persistencia de reproducción en el tiempo. El ingeniero Ricardo Sevilla dice:

*“Yo creo que el maíz Pachía es una raza distinta, pero, como se encuentra localizada solo en el distrito de Pachía, aún no se la puede clasificar como raza. Uno de los factores para su clasificación como raza es su difusión. Su expansión está limitada por no haber suficiente semilla, esto supone un trabajo de seguimiento de los especialistas con los agricultores”.*⁶¹

Una raza se toma en cuenta cuando todo el mundo lo llama de la misma forma y se utiliza para algo específico. Por otro lado, no se han hecho los estudios especializados que confirmen su designación como raza de maíz Pachía. No se ha determinado aún si el maíz Pachía es una raza o una variedad, si está relacionado con el maíz arequipeño que es una raza y que, a su vez, está vinculado con la raza Cusco.

Se cultiva solo en el distrito de Pachía y los pobladores también lo llaman guagua, por ser tierno y dulce. Es un maíz muy demandado para el consumo, se caracteriza por su crecimiento acelerado, pues a los tres meses ya están los choclos provocativos. Debe comentarse que si bien Tacna no es conocida por su producción muy variada de maíces, destaca este maíz que da origen a la variedad.

En el libro *Cincuenta años del programa cooperativo de investigaciones en maíz* (PCIM) se sostiene lo siguiente:

⁵⁹ Sevilla, Ricardo (2004), *ob. cit.*, pág. 243.

⁶⁰ *Op. cit.*

⁶¹ Entrevista personal al investigador Ricardo Sevilla Panizo, 2011.

*“El Arequipeño está circunscrito a los valles del sur y del centro del departamento de Arequipa, incluyendo los siguientes: Ocoña, Sihuas, Vitor y Tambo, a alturas de medianas a bajas, desde 1000 a 2000 metros. Una subraza del Arequipeño, denominado Pachía, se cultiva en Tacna al mismo rango de altitud”.*⁶²

MAÍZ PACHÍA, SUBRAZA DEL MAÍZ AREQUIPEÑO

El ingeniero Sevilla complementa la información en nuestra búsqueda por conocer y establecer el origen del maíz Pachía, cuando dice:

*“El maíz arequipeño proviene del maíz cusqueño, y el maíz arequipeño es un maíz cusqueño más chico y más precoz. Por lo tanto, el maíz Pachía sería un derivado de la sub raza arequipeña, la misma que tiene su origen en el maíz cusqueño. El Cusco cuando se dispersó a algunos sitios donde tenía ocasión de desarrollarse bien, desarrolló mazorcas grandes, y en otros sitios mazorcas chicas”.*⁶³

MAÍZ PACHÍA Y EL PASTEL DE CHOCLO

El maíz Pachía es altamente apreciado por los tacneños, por su riquísimo sabor y el dulzor acuoso de sus tiernos granos. Es con esta variedad que se prepara el bien ponderado pastel de choclo tacneño, y que también Chile lo tiene como su plato representativo. Se cultiva en el distrito de Pachía, es el más consumido en Tacna porque es el más abundante. Se caracteriza por su crecimiento acelerado, pues a los tres meses ya están los choclos provocativos, hay algunas familias que los consumen con queso y zarcita criolla o solamente choclo con un pedazo de queso.

RAZA ALTIPLANO

Es una raza de maíz cuyo origen se encuentra en el Altiplano, en la meseta del Collao, alrededor del lago Titicaca, en Perú y Bolivia. Es la única raza de maíz en el mundo que se cultiva entre los 3600 a 3900 m s. n. m. Lo encontramos en solo dos provincias del departamento de Tacna: Tarata y Candarave. Es la más pequeña de todas las razas peruanas. Es una de las razas con plantas más bajas, con un promedio de 56 cm de altura. Su grano es de color rojo púrpura intenso, posee seis hojas, no tiene macollos y es precoz, florece a los 90 días.

VARIETADES DE LA PROVINCIA DE TARATA: ALTIPLANO

Sobre la información respecto a las variedades que se siembran, el ingeniero especialista Ricardo Sevilla Panizo opina:

*“Todas las denominaciones de maíz que se encuentran en Tarata: amarillo, gris, pintado, blanco, ceniza, humita, písala, morado, es la misma raza: Altiplano, llamado también ‘confite puneño’. Frente a la designación de maíz confite, sería correcto llamarlo maíz Altiplano, como lo llaman los bolivianos, por tener su origen allí. Confite es un término foráneo, que viene de la pastelería y dulcería”.*⁶⁴

VARIETADES DE LA PROVINCIA DE CANDARAVE: ALTIPLANO

Las variedades de maíz que se cultivan en el distrito de Curibaya y el distrito de Candarave, son el pintado y el morado; ambas variedades pertenecen a la raza Altiplano, al igual que las variedades de la provincia de Tarata. Se las utiliza para la preparación de la cancha y la chicha.

62 Sevilla, Ricardo (2004), *ob. cit.*, pág. 237-238.

63 Entrevista personal al investigador Ricardo Sevilla Panizo, 2011.

64 Entrevista personal al investigador Ricardo Sevilla Panizo, 2011.

PRESERVAR LA VARIABILIDAD EN LA DIVERSIDAD

Hay una exigencia a los organismos competentes para que el estudio del maíz sea abordado por especialistas, como exige su importancia, así como la singularidad de sus variedades como patrimonio de la biodiversidad tacneña, el mismo que debe ser preservado. Ricardo Sevilla especialista en nuestro país, dice: *“El reconocimiento de las razas de maíces es un primer gran paso, el otro –y muy importante– es preservar la variabilidad de maíces dentro de las razas, fuente”*.⁶⁵

Por esta razón consideramos de gran importancia la información que hemos recogido en los testimonios de agricultores en las zonas productoras de maíz para las instituciones como INIA y Ministerio de Agricultura, quienes deben asumir su preservación por ser expresión de la riqueza y patrimonio de la biodiversidad regional de Tacna.

MAÍZ AMARILLO

Se caracteriza por tener grano duro y ser un maíz introducido de los Estados Unidos. Normalmente los agricultores no guardan la semilla, sino que la compran.

Es destinada para la alimentación del ganado y pollos. En algunas ocasiones, la población lo siembra y su producto se caracteriza por tener grano duro. Esta denominación de maíz amarillo la hemos recogido de testimonios de pequeños agricultores del distrito de Sama, provincia de Tacna. Al respecto Ricardo Sevilla dice: *“El maíz amarillo es el maíz común de la costa del Perú; podría ser un híbrido introducido de maíz amarillo duro”*.⁶⁶

MAÍZ AMILÁCEO

Esta denominación no hace referencia a una raza de maíz. Su denominación tuvo la intención de agruparlos con fines de comercialización. La producción es para el autoconsumo, ya sea en forma de choclo o mote, también la utilizan para bebidas. Su producción aproximada es de 100 hectáreas anuales.

PITO EN TACNA

“El maíz, como producto general de alimentación en el Perú, sirve para diversos platos regionales, desde el mote o maíz sancochado, las humitas y tamales, el pepián, el choclo y otros platos, hasta la forma de maíz tostado y pulverizado con azúcar y canela, el celebrado ‘pito’ de Tacna”.⁶⁷ Sevilla: *“posiblemente con la raza de maíz confite puneño se prepare el pito de Tacna”*.⁶⁸

TARAPACÁ: ¿RAZA PIRICINCO COROICO?

En nuestra búsqueda por conocer con más rigurosidad los orígenes de insumos importantes de la cocina de Tacna y, ante la ausencia en nuestro país de estudios que ayuden a comprender la historia del desarrollo de sus maíces, llamó nuestra atención que en la región de Tarapacá, antes territorio peruano, actualmente se cultiva un maíz llamado *piricinco coroico*. Debe precisarse que el término *piricinco* es el nombre con el que se conoce a una raza de maíz, que crece y tiene su origen en la Amazonía peruana. Y *coroico* es el nombre de un poblado ubicado en Bolivia, cerca de la Paz. Debe reconocerse también que el maíz llamado *coroico* en Bolivia, proviene de la Amazonía peruana, como lo

65 *Op. cit.*

66 *Op. cit.*

67 Romero, Emilio (1944). *Geografía económica del Perú*, pág. 99.

68 Entrevista personal al investigador Ricardo Sevilla Panizo, 2011.

afirma Ricardo Sevilla: “*Coroico es el nombre que se le da en Bolivia a la raza Piricinco de la Selva del Perú, por lo que podemos concluir que el nombre del maíz Piricinco Coroico que da Chile es incorrecto*”.⁶⁹

El ingeniero agrícola de origen rumano Alexander Grobman Tversqui (1961) no discute la situación temporal de estos restos, pero señala que la designación racial a coroico “no tiene sentido” (pág. 204)... “*Grobman ha preferido llamarlo Piricinco, dado que es el nombre más generalizado entre los especialistas*”.⁷⁰ Finalmente, Ricardo Sevilla reafirma: “*La denominación de coroico a un maíz arqueológico encontrado en Chile no está bien, es un error*”.⁷¹

ORIGEN DE RAZA PIRICINCO

*“Se ha encontrado el piricinco en cultivo en las tierras bajas del oriente peruano y en el departamento de Madre de Dios, y en los valles subtropicales de los sistemas de los ríos Urubamba, Huallaga y Ucayali, que son afluentes del Amazonas. La colección más norteña del piricinco proviene del departamento de Loreto, cerca del origen del río Amazonas. La altitud de las colecciones típicas de esta raza varía entre 150 y 940 m s. n. m. El piricinco es quizá la raza de maíz más distribuida desde las vertientes orientales de los Andes peruanos: se extiende hasta el sur en el departamento de Pando, en Bolivia y zonas bajas adyacentes, y en una amplia zona del Brasil. Posiblemente, el piricinco se ha extendido a Ecuador y Colombia, porque varias de sus razas muestran su influencia. El piricinco fue cultivado originalmente dentro de los grupos tribales aborígenes de la hoya del Amazonas, pero ha sido reemplazado en la selva peruana por tipos de maíces dentados y duros más productivos de origen costeño y del Caribe”.*⁷²

DESDE LA AMAZONÍA A LA COSTA

En esta búsqueda por determinar los verdaderos orígenes de los nombres de este maíz llamado *piricinco coroico* en territorio chileno, es importante incorporar otras reflexiones que dan cuenta de la movilización de la población y de los recursos, como lo plantea el arqueólogo Iván Muñoz Ovalle, quien en un estudio de las poblaciones costeras durante la etapa arcaica en el norte de Chile (Universidad de Tarapacá, 1985), nos dice:

“También existiría la posibilidad que de la zona costera fue un medio de recursos marinos y terrestres favorable para la subsistencia de las poblaciones en desplazamiento 6). Estos planteamientos se han discutido a partir de ciertos rasgos culturales y económicos hallados en los asentamientos más arcaicos de la costa norte, tal es el caso de Quebradas de Tiliviche, donde se han encontrado restos de maíces, pertenecientes al complejo piricinco Coroico, cuyo crecimiento se desarrolla en la floresta tropical del oriente boliviano. Se encuentran además instrumentos de caza elaborados en obsidiana conjuntamente con restos de economías marítimas, lo que refleja una movilidad constante de las poblaciones en una etapa de pre adaptación a la costa.

En cambio, para el origen proviene de la costa, habría antecedentes –como la ocupación de Quebrada las Conchas– las cuales presentan instrumentos como redes, propios de una alta especialización y además adaptación a la vida costera.

De esta manera, pensamos que en la formación de las primeras poblaciones participaron por lo menos dos tradiciones culturales con el objetivo de encontrar en la costa un recurso económico que les permita una estabilidad más permanente”.

69 Sevilla, Ricardo (2004). *Cincuenta años del programa cooperativo de investigaciones en maíz*. Lima: UNALM, pp. 228-229.

70 Bonavía, Duccio (2008). *El maíz*. Lima: USMP, pág. 207.

71 Entrevista personal al investigador Ricardo Sevilla Panizo, 2011.

72 Sevilla, Ricardo (2004), *Ibid.*

Tacna produce más de 120 mil toneladas de maíz chala desde el 2019,⁷³ junto con otros productos agrícolas importantes para la zona, como el maíz amiláceo y el olivo.

2.5.6 FREJOL

DOS CENTROS DE DOMESTICACIÓN: MESOAMÉRICA Y LOS ANDES El ecologista e investigador peruano Antonio Brack Egg en la *Enciclopedia Temática del Perú*, Tomo 5, “Ecología”, dice:

“el progenitor silvestre del frejol tiene una distribución geográfica muy amplia, que va desde el norte de México hasta el noroeste de la Argentina. La domesticación pudo haber ocurrido en cualquier sitio a lo largo de esta área de distribución, o incluso en varios, como un evento aislado o en forma repetida. Sin embargo, los resultados indican que el frejol cultivado que actualmente se conoce resultó de dos procesos de domesticación principales: uno en México, que dio origen a las variedades Mesoamericanas, y otro en los Andes meridionales (Perú, Bolivia, Argentina), de los cuales proviene las variedades andinas. Todas las variedades de frejol que se siembran hoy en día en cualquier parte del mundo, derivan de las plantas mexicanas o andinas. En los Andes, y concretamente en el Perú, el frejol es una de las principales plantas domesticadas en aparecer en el registro arqueológico. En los Andes peruanos existe una forma antigua de frejol, conocida como ñuña, de la que hay muchas variedades locales reconocidas por los productores”.

FREJOL, FRIJOL, POROTO, JUDÍA... Es una leguminosa que pertenece al género *Phaseolus vulgaris L.* En quechua es llamado *purutu*, castellanizado ‘poroto’. Asimismo, frijol es *päckke*, *pajek* en lengua moche y en el idioma aimara ‘*chuwí*’. Conocido también como poroto, pututu, frijol, frijoles, judía, frifo. En sus *Tradiciones gastronómicas en diferentes culturas precolombinas del sur peruano*, el botánico italiano Luigi Piacenza (1935-2009) nos informa lo siguiente:

“En una tumba de Chiribaya Baja se encontró la ofrenda de comida depositada en un cuenco que encima tenía una cuchara tallada en madera bien trabajada, a modo de utensilio doméstico. Adentro del cuenco, todo el conjunto parecía una sopa de frijoles, pero, un análisis más detenido aclaró que se trataba de una mezcla de frijoles más granos de maíz que constituían una cuarta parte del total.

Buscando entre las referencias etnohistóricas se averiguó que se trataba de una combinación de ingredientes semejante a la comida chilena denominada ‘pilco’, que deriva del vocablo mapuche ‘pidcu’, eso es: mote de frijoles cocido con maíz y zapallo (Gunckel H., 1965, 66:19). Tipo similar de sopa se usa aún al presente en Arica, denominada ‘granados’”.

Los frejoles en la costa del Perú es el alimento básico de la dieta alimentaria cotidiana de los pobladores, acompaña el día a día y también se lo celebra en las festividades; un plato de frejoles cremosito en su punto sabio de ajos, con solo arroz bien graneado siempre gusta y alegra el paladar. El frejol puede ser el equivalente de la papa para los andinos.

En Tacna el cultivo del frejol se lleva a cabo en el valle de Sama. Es utilizado para la preparación del plato *porotos con rienda* o *porotos a la chilena*.

⁷³ Región Tacna: Estadísticas de cultivos, periodo 2019-2020. En: http://www.agritacna.gob.pe/gestores/estadistica/of_ol_estadidet_e/archivos/5580494676_5611883418.pdf, visto el 31 de enero del 2022.

Testimonio de un poblador lo cuenta de manera elocuente: “Años atrás el frejol era uno de los ingredientes principales de la cocina sameña, también era muy barato llegando al punto de ser llamado ‘plato de pobre’ porque se consumía casi a diario, pero ahora es diferente, hay muy poco consumo de frejol, debido a su elevado costo, pero la producción no ha disminuido, sigue siendo casi la misma”.

2.5.7 OTROS CULTIVOS

DIVERSIDAD DE CULTIVOS

En la provincia de Tacna: papa, tomate, repollos, cebolla, vainita verde, habas, coliflor, lechuga, ciruela, duraznos, sandía, manzana y plátano.

En la provincia de Jorge Basadre: repollo, cebolla, racacha o arracacha, caigua, lacayote, granada, camuesa, breva, caña de azúcar y algodón.

En la provincia de Tarata: alverjas, papa, camote, ciruela Santa Rosa, membrillo, tuna, tumbo y durazno.

En la provincia de Candarave: papa, habas, isaño o mashua y oca.

ESPECIES EN PELIGRO DE EXTINCIÓN

Chichipa, kanlla hembra, yara, chiñe, ortiga macho, zapato zapato, sulta sulta o suelda suelda, gigantón, chañal, chare o chilca, molle falso pimiento, callacaza o pájaro bobo, cola de caballo, siempre viva, mito o papaya silvestre, sancayo, misico, muña, taza, tara, cantuta o canto o flor del inca y carrizo.

2.5.8 OTRAS FRUTAS

La región Tacna destaca por la generosidad de su pueblo y, sin duda, de su propia tierra. Su suelo es de una calidad extraordinaria, pues todo el valle viejo de Tacna, integrado por Calana, Pachía y Pocollay, es excelente territorio para el cultivo de frutas. El sabio ecologista peruano Antonio Brack expuso sobre las más importantes bondades frutales que tiene Tacna en *Frutas del Perú* (USMP, 2012):

GUABA

Inga feuillei DC. Familia: *Fabaceae/Mimosáceas*. Conocida también como paca costeño y caapri. Según el historiador tacneño Luis Cavagnaro es descrita por Francisco Pizarro como “carne blanca como algodón”, y sus semillas, frutos y resina se han encontrado en las tumbas precolombinas de la costa. Se usa como leña, tratamientos medicinales y uso ornamental.

DAMASCO O ALBARICOQUE

(*Prunus armeniaca*. Familia: *Rosaceae*). Se cultiva en Locumba, distrito de la provincia Jorge Basadre, a 559 m s. n. m., y en la provincia de Tacna, se

cuenta con una extensión de 12 ha. El damasco es utilizado para elaborar los famosos ‘macerados de damasco’ a base de pisco, además de almíbar y mermelada.

GUAYABO O MANZANA (*Psidium guajava L.*). Es un árbol nativo del Perú cultivado desde la época prehispánica, que crece en clima tropical y subtropical, capaz de soportar sequías de hasta seis meses. El historiador Luis Cavagnaro señala que, en época de la Colonia, Pedro Pizarro denomina a las guayabas como fruta sabrosa, (aunque) fría y de recia digestión. Antonio Brack en *Frutas del Perú* señala que “*el fruto es en baya redondeada... pulpa jugosa, color blanco, amarillo, rosado o rojo encendido, tiene sabor dulce y muy aromático, citar mejor*”. (Brack, 2012: 80)

GUAYABA MORADA (*Psidium*). El historiador tacneño Modesto Basadre y Chocano, evocando los hechos y virtudes de Tacna de comienzos del siglo XIX, escribe que existía una gran huerta propia de los caciques en la que brotaban las *raras guayabas moradas* que no se han hallado en ninguna otra parte, al igual que la guayaba rosada.

GUAYABA ROSADA (*Psidium*). Era considerada como la fruta típica de Tacna, aunque actualmente está casi extinta en dicha región. Pero esta fruta se puede encontrar en el distrito de Uchumayo, del departamento de Arequipa.

PEPINO DULCE, CACHUN O CACHUMA (*Solanum muricatum Ait.*). Es originaria del Perú. Actualmente se puede encontrar en los valles de Tacna e Ilabaya a 1425 m s. n. m. Luis Cavagnaro, en *Materiales para la Historia de Tacna*, señala que “*Los españoles la conocían con el nombre de pepino, era suave y dulce, en la boca da un sabor mejor que la azúcar*”⁷⁴, mientras Antonio Brack en *Frutas del Perú* señala que es un “*arbusto o hierba leñosa cultivada desde la época prehispánica, tiene frutos en racimos, alargados o redondeados, cáscara lisa, amarilla y franjas moradas...*” (Brack, 2012: 138), y Bernabé Cobo menciona sobre la cachuma: “*contra dolor de riñones. Espalda. Son los pepinos de la tierra, su temperamento es frío, y húmedo en segundo grado, y estando algo maduros tienen una sutilidad, tan maligna que ulceran y abrasa la lengua. El sumo mesclado con agua rosada es contra el calor de los riñones, y aplaca el calor preternatural de las fiebres*”.⁷⁵

FRUTALES Y VIRREINATO Entre las frutas propias de Tacna están el pacai, la guayaba, los tumbos y la granadilla. Todas de épocas prehispánicas, del valle interandino. Cuando llegaron los españoles, Tacna era un jardín lleno de guayabas y pacaes; pero cuando los piratas llegaron, quemaron los barcos; entonces, los españoles cortaron todas las matas de pacaes para hacer madera para los barcos. El pacaes era distinto del norte. Dicen que cuando hay mucha florecencia de pacaes es un buen año de agua. Tiene su tradición y leyenda: se dice que cuando los cachitos de la luna están para abajo es año de lluvia, cuando están para arriba es año seco. De la época virreinal, son solamente las uvas.

74 Cavagnaro, Luis (1998). *Materiales para la Historia de Tacna*, tomo II, pág. 113.

75 Capítulo XXXIII, “Del Cachum”. *Libro Cuarto*. De: Castañeda, B.; Guillén, E.; y Lizaraso, F. (2006). *Plantas Medicinales del Perú. Antología I*. Lima: USMP, pág.196.

2.5.9 INSUMOS ELABORADOS

QUESO DE PALCA

El queso de Palca se usa para la ensalada de berro con queso y mote.

CACHUCHUÑO

Proviene de la palabra quechua *cachu chuño*, que significa ‘papa helada’.

Este plato es elaborado con la papa helada que se deja cocer en una olla hasta que esta despida el hervor. Esta papa cocida se saca, se escurre y se incorpora una generosa cantidad de queso fresco mantecoso. Se suele acompañar con pescados a la plancha o asado de cordero. Además de esta ‘papa helada’ o cachu chuño, se aprovechan las temperaturas bajas para deshidratar y congelar: el ‘chuño’, que es la papa deshidratada y congelada, y la ‘moraya’, que es la papa deshidratada, lavada de almidones y congelada.⁷⁶

CHUCHOCA

De la palabra aimara *chuchuqa, chochoka*, que significa ‘harina granulada, que se extrae del maíz semicocido y secado al sol’. Es, por tanto, choclos maduros, sancochados y triturados. Maíz cocido y seco, molido que se usa como condimento. Los choclos cuando se cosechan son pelados y cocidos en ollas grandes. Algunos de estos se exponen al sol para que tras un tiempo queden secos. Una vez que su consistencia es dura, se desgranar para llevarlo al molino, donde se muelen con molinos manuales, por lo que su consistencia es semi sólida.

CHUÑO

El chuño blanco o tunta, es un alimento muy consumido en Tacna y en sus territorios vecinos, Arequipa, Cusco, Puno y el Altiplano boliviano. Es papa congelada y deshidratada con la exposición al sol, siendo la base de la dieta del poblador andino, y una fuente de ingreso económico. No obstante, su consumo es aún restringido en las ciudades, producto de los prejuicios ciudadanos en contra de la alimentación tradicional andina.

Su conservación es duradera, puede durar varios meses y hasta años conservando sus cualidades. Por esta y otras razones, forma parte de la cocina ancestral de nuestros territorios del sur, debido a su elevado contenido calórico, que es aún mayor que el de otros alimentos, que asegura la nutrición de las familias gracias a sus importantes aportes nutritivos, como fuentes en calcio y hierro y contenidos calóricos y en almidón, que hace que su digestibilidad sea fácil, sobre todo en niños. Evita la gastritis y úlceras, tratándose de un almidón que protege las paredes del estómago. Debido a la lixiviación durante el remojo, la conversión de la papa en chuño deja su contenido de vitamina C de lado, por ser hidrosoluble, pero en el mismo proceso gana contenido en hierro y calcio. Procesado a partir de la papa, su aprovechamiento se da de forma industrial. Debido a las condiciones de clima del Altiplano, que suelen ser adversas, llevan a los agricultores a cultivar variedades de papa amarga. Es por su elevado contenido de glicoalcaloides, que las papas amargas no pueden ser consumidas directamente, por lo que se necesitan ser transformadas, sobre todo en las heladas de junio y julio. Este proceso de transformación de la papa en tunta o chuño, es tradición de siglos, sobre todo por la población altoandina, precisamente por la seguridad alimentaria de sus integrantes. Tacna es uno de los territorios de mayor demanda de la tunta o chuño blanco, procesadas a partir de las variedades nativas.

⁷⁶ Fano, Hugo & Benavides, Marisela (1992). *Los cultivos andinos en perspectiva: producción y utilización en el Cusco*.

CORDERO DE CANDARAVE

El Gobierno Regional aprobó en junio del 2017 el proyecto de Mejoramiento de la Cadena Productiva del Ganado Ovino, para los criadores de las provincias de Candarave y Tarata. Este proyecto tiene como uno de sus principales objetivos el de capacitar y ofrecer asistencia técnica a los productores, precisamente para mejorar las prácticas pecuarias. Una de las razas de cordero que más se produce en Candarave es la *Hampshire Down*, de origen británico, que ha sido perfeccionada gracias a su excelente adaptación al clima y su resistencia física. Esta raza llegó a Candarave debido al tránsito de arrieros argentinos que se dirigían a las minas de Potosí (Bolivia) con las provisiones que transportaban, entre ellos el cordero que dejaban en Candarave.

El cordero de Candarave rinde, según sus proveedores, cerca de diez kilos, entre carcasa y pulpa. Su carne es suave, de mucho jugo y sabrosa. La alimentación del cordero se debe principalmente a la alfalfa llena de minerales que trae el agua del subterráneo con el que crecen los pastos, de ahí su grado de salinidad. Estos minerales son transportados desde el volcán Yucamani. Su alto contenido de grasa, en promedio a otros corderos, permite su rápida oxidación reposado al aire, a una temperatura de 12 °C, en atmósfera seca. Esta oxidación cubre la carne del cordero agregando más sabor a su carne.

2.5.10 INSUMOS SILVESTRES**PAICO**

Familia de la quinua y la cañihua; paico medicinal, en idioma cauqui, *chumaña*; en quechua, *payco*. Planta nativa de olor penetrante, silvestre y cultivada ancestralmente.

MASTUERZO

Planta trepadora con el nombre científico *Lepidium sativum*, de la familia de las crucíferas. Se usa para distintas aplicaciones, entre las que se encuentran los usos ornamentales, medicinales y alimenticios. Sus semillas, hojas y flores son usadas para propósitos medicinales, por servir de antibiótico analgésico, cicatrizador, tónico estomacal, etc. Sus propiedades contra enfermedades respiratorias, dolores musculares, problemas de la piel, falta de apetito y la circulación de la sangre por las arterias, son aprovechadas para la mejora de nuestra salud.

AYRAMPU

De inimitable belleza. *Berberis lutea*, de la familia de las Berberidáceas, es también conocido como espino amarillo o palo amarillo. Crecen en una altitud de 2500 a 4500 m s. n. m. Sus frutos se consumen crudos y son ideales para la preparación de bebidas. Además, es un tónico y laxante, pues con sus hojas se prepara una infusión que sirve para combatir el nerviosismo, la anemia, el cansancio, y su raíz puede servir como infusión para combatir la disentería amebiana.

SANCAYO

Es una especie fanerógama, conocido también como *sanky*, *guacalla*, *corryocactus*, *brevistylus*. Sus tallos alcanzan una altura de 3 a 5 metros, que se ramifican; cada uno de estos cuentan con espinas largas de 24 cm, y sus flores son amarillas, y sus frutos son jugosos, ácidos y óptimos para la preparación de jugos, mazamorras, y solicitados como refrescantes e hidratantes.

PITAHAYA

Planta originaria de América, proviene de las especies *Hylocereus* y *Selenicereus*. También conocida como ‘fruta del dragón’. Es un cactus cuyo sabor es delicioso. Tiene tallos largos, cuyos tentáculos se aferran a las rocas y sus ramas se enredan en los árboles alimentándose de su humedad. Se autofecundan, además a través de la polinización de los murciélagos. Desde esta formación del fruto hasta su forma madura, dura un aproximado de cuatro a ocho meses. La palabra ‘pitahaya’ tiene origen haitiano, que significa ‘fruta escamosa’. Precisamente, su fruta es suave y blanda, de un sabor dulce.

ACHIRA

Esta planta pertenece a la familia de las monocotiledóneas. Su altura promedio es de 3 metros. Su hábitat está en América Tropical, donde el clima es templado y cálido.

ACHAKANA

Su nombre tiene un origen quechua, pertenece a la familia de las cactáceas; es muy requerida para tratamientos nutritivos y laxantes. Se usa toda la planta, para consumirla solo hace falta quitar la cáscara externa, luego de haberla limpiado de las espinas.

Otras plantas silvestres son el micuy, la pera de collpa, la pera canela, la pera de mayo, el pepino morado, el cepacaballo, las sujas, la cebolla antigua y gentil.

AUSENCIA DEL CULTIVO DEL ALGODÓN

(*Gossypium*). En el idioma quechua es *utcjm*, en aimara es llamado *quiya*. El Perú es uno de los países más importantes del mundo en cuanto a las variedades de algodón, y la gran calidad que poseen se cultivan en nuestro territorio desde hace al menos 6000 años. Testimonios indican que en el Caserío Tomasiri, distrito de Sama, perteneciente a la provincia de Tacna, se cultivaba algodón de color, pero se dejó de hacer por la presencia de plagas. Luis Cavagnaro nos dice respecto a esta ausencia: “*En Tacna se cultivaba algodón de color amarillo y de color marrón...*”.

“*Finalmente, el 5 de mayo del 2008, se publicó la Ley N.º 29224, mediante la cual el Gobierno del Perú declara ‘Patrimonio Genético, Étnico y Cultural de la Nación al algodón nativo peruano’: disponiendo su rescate, recuperación, conservación y promoción en el ámbito nacional; y, asimismo, dejando sin efecto la citada prohibición de su cultivo, con lo que se ha avanzado en eliminar las trabas para su rescate*”. (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, 2010. *Línea artesanal de tejidos en algodón nativo*. Lambayeque, pág. 13).

2.5.11 VINO Y PISCO**LA UVA Y SUS VARIEDADES**

La uva, que pertenece al género *Vitis vinifera*, o vid europea, es el fruto fundamental de la vida, y para poder elaborarla, necesita estar en un estado de madurez adecuado. Esta uva, según la terminología vitivinícola, comprende ramos y tallos que se ramifican, conocidos también como escobajo o raspón.

Cada tipo de uva aporta unas características y una personalidad indiscutible a un vino y a un pisco. Por ejemplo, un vino de negra criolla tiene las mismas características que un vino de uva quebranta, por citar dos variedades muy conocidas.

Es evidente que las principales variedades de uva, inicialmente se importaron para la elaboración de vinos; posteriormente fueron estos varietales los tradicionales para la elaboración de piscos.

Según el Ministerio de Agricultura⁷⁷, en la región de Tacna la estructura de las variedades de uva es la siguiente: uva para pisco 431 ha (53 %), uva para vino 204 ha (25 %), uva para mesa 116 ha (14 %) y uva para consumo familiar 64 ha (8 %). En Tacna, la variedad de uva que predomina es la Italia, que ocupa 456 ha (56 %), seguida de la uva negra criolla, 235 ha (29 %), y la uva Burdeos con 33 ha (4 %).⁷⁸

El principal vino producido en Tacna es el que proviene de la tradicional uva negra criolla. Esta es una variedad de uva no aromática, de grano pequeño, más bien dulce, con pepa grande, y se diferencia de la uva quebranta que sí es rica para degustar. Recordemos que esta uva es considerada excelente para la elaboración de vinos, según los conocedores. El vino que producen es más bien dulzón, de aspecto turbio, sin clarificar. Desde hace cuatro siglos la variedad de uva negra criolla ha sido para los tacneños la uva predilecta para la elaboración de sus populares vinos tintos de chacra.

Entre estas variedades tenemos que mencionar a las principales: quebranta, negra criolla, mollar, Italia, moscatel, albilla, torontel y uvina. De las ocho variedades mencionadas, la uva Italia y la negra corriente son, desde siglos anteriores, las más representativas dentro de la región, principalmente en las provincias de Jorge Basadre y Tacna.

Según la Dirección de Agricultura del Gobierno Regional de Tacna, las variedades de uva más importantes de la región son: Italia 70 % y Negra corriente 20 %, seguido de Moscatel, Borgoña, Cardinal y Red Globe; para mesa se utiliza la uva Italia. Actualmente se están cultivando las variedades: uva Burdeos y negra criolla. También, las uvas las podemos clasificar por propósito:

- **Italia blanca:** mesa, vino y pisco
- **Torontel:** mesa, vino y pisco
- **Albilla:** vino y pisco
- **Quebranta:** vino y pisco
- **Moscatel:** vino y pisco
- **Negra corriente:** vino y pisco
- **Reed seedls:** mesa y pasas
- **Italia negra:** mesa y vino.

Solo para vinos: Cabernet, Borgoña blanco, Semillón, Malbec, Grenache, Barbera, Chenin, Pinot blanco, Sauvignon, Reisling, Málaga blanca, Burdeos y Borgoña negra para vino aromático.

⁷⁷ Ministerio de Agricultura 2008.

⁷⁸ *Informe de registro de productores de uva en las regiones de Ica, Arequipa, Moquegua, Tacna y Lima provincias.* Lima, 2008.

Solo para mesa: Gross Kolman, Cereza, Cardinal, Italia rosada, Pedro Jiménez y Alphonso La Valle.

En nuestra querida Tacna, y para sorpresa de muchos que desconocen el tema, la variedad de uvas es sorprendente, obtener borgoña, oporto o burdeos sencillamente estamos hablando de uvas rosadas, moradas, quebranta, mollar, además de las uvas de mesa, la moscatel, tokay (Hungría), Málaga, cardinal e Italia.

Según Ricardo Rendón Cohaila, en su Blog *Tacna en mi pensamiento*, en Tacna, (por supuesto en toda la región donde se elaboraba vinos y aguardientes), se hablaba de las distintas variedades, como la uva Alarije (roja), Alborazada (jaspeada), Albilla (blanca aromática), Bodocal (negra de racimos alargados y granos grandes), Sigüete (blanca de hollejo tierno y delgado), Heben (blanca aromática), Herral (negra), Jaen (blanca), Lairen (para pasas), Moscatel (blanca o morada dulce), Palomina (negra), Royal (roja), Tinta (de sumo negro para dar color a los mostos), Torrontés (blanca) y Tortezón (negra para vinos).

El proceso para la elaboración o fabricación del vino pasa por operaciones que son comunes entre los del ramo. La vendimia, donde se obtiene la uva, el cortado con las tijeras, el pisado de la uva con los pies desnudos y la fermentación de entre cuatro a veinte días. De la negra criolla se elaboran los populares vinos de chacra o artesanales, así como piscos muy aromáticos, del mismo modo para la uva Italia.

ORIGEN DE LA VID EN TACNA

“Pisco es una palabra quechua que ha dado nombre a un valle, nombre a un puerto y nombre al afamado aguardiente de uva del Perú. Hablar de ‘pisco’ es hablar de varias cosas, pero todas parten de lo mismo y alcanzan un final embriagador...”, expresa el historiador José Antonio del Busto Duthurburu.⁷⁹

Tacna cuenta con un importante cultivo de la vid, especialmente en el valle de Locumba, provincia de Jorge Basadre. Así lo demuestran testimonios hispanos del siglo XVII sobre esta zona, cuya dinámica vitivinícola en el valle siempre se ha destacado por su importancia. Sus valles eran fértiles, con cultivos abundantes en dichos frutos de las haciendas de Chironta, Barreal y Conostoco, donde crecía la parra con unas uvas consideradas como las mejores en las nuevas Indias. Similares mostos existían en el actual territorio de Moquegua.

El sacerdote jesuita Bernabé Cobo afirmaba sobre la importancia de la vid, entre otras plantas, como una de las más requeridas por la población del virreinato del Perú: *“La planta más provechosa y necesaria que los españoles han traído y plantado en este Nuevo Mundo es la vid”*⁸⁰. Y líneas siguientes continúa sobre las condiciones favorables que existían en nuestra tierra: *“Ha cundido ya esta planta por todas las Indias, y principalmente por este reino (del Perú), de manera que en muchas partes hay grandes pagos de viñas, y algunas tan cuantiosas que dan de quince a veinte mil arrobas de mosto...”*⁸¹. Siguiendo esta información, el historiador José Giglio Varas refiere que para 1586 producíamos, entre otras plantas de suma importancia, el olivo, trigo, vid, algodón, maíz y fruta de diversas variedades, sumando a esta importante producción agrícola, el comercio de esclavos negros, especialmente por nuestro puerto de Arica, y la elaboración de vinos y aguar-

79 Zanutelli, Manuel (ed.) (1990). *Crónicas y relaciones que se refieren al origen y virtudes del Pisco. Bebida tradicional y patrimonio del Perú*. Lima: Banco Latino.

80 Cobo, Bernabé. *Historia del Nuevo Mundo* (1653). Madrid, Biblioteca de Autores Españoles, 1964, tomo I, p. 391. Libro X, cap. XIII. “De la vid”.

81 Ibid, libro X, cap. XIII

diente de uva –o sea el pisco– eran de prestigio internacional por sus viñas, bodegas y lagares... un manifiesto de aduana de 1628 de nuestro puerto ariqueño nos demuestra la magnitud de la actividad del sur del Perú, en todo el Perú ocupaban los primeros lugares el movimiento de botijas de vino, pasas negras, aguardientes, higos secos... (Giglio, 2007:21).

Cuando los españoles comenzaron a asentarse sus vidas en el actual territorio peruano, como era de imaginar, trajeron consigo sus costumbres alimenticias; por esto es que desde la península ibérica importaron sus propios aguardientes y vinos; estos últimos considerados como las bebidas más populares y eclesiásticas, por ser un complemento importante e infaltable en la liturgia religiosa, los que en algún momento faltaron en su dieta cotidiana, por esto es que se vieron en la necesidad de producir sus primeros vinos y aguardientes.

En el actual territorio tacneño, la máxima calidad de los frutos obtenidos de la parra se dio principalmente por el clima óptimo de Ilabaya y Locumba, un clima semi cálido a cálido durante el día, con temperaturas templadas por las noches, lo que permitió una gran calidad en la producción de vinos y aguardientes en esta zona; además, su geografía y clima eran favorables para la abundancia de cultivos.

Con la fundación española de Arequipa el 15 de agosto de 1540, su fundador, Lucas Martínez Vegaso, recibe una encomienda de manos de Francisco Pizarro en los que se incluía el territorio entre Ilo (Moquegua), Ilabaya (Tarapacá) y las actuales Arica y Parinacota (Chile). El 25 de abril de 1541, Lucas Martínez fundó la Villa de San Marcos de Arica, que sería ocupada por españoles debido al suelo fértil y un clima de excelentes condiciones provechosas para la producción agropecuaria. En el documento del Archivo General de Indias de Francisco Pizarro nos señala sobre “*los pueblos mitimaes dese dicho valle en el pueblo que dize Yllavaya* (AGI Justicia 401)”.

Según la etimología de la palabra Yllavaya, podemos decir que su origen es puquina por la terminación ‘aya’, hoy conocida como Ilabaya. En época prehispánica fue un mitimae, un lugar privilegiado encargado a personas para sacar el máximo provecho a su producción agrícola, y que posteriormente mostraría las mejores condiciones para una mejor adaptación de los productos provenientes de Europa, en este caso de la *Vitis vinífera*.

Según Luis Cavagnaro, en el II Tomo de *Materiales para la Historia de Tacna*, se refiere a Ilabaya “*que fue otorgada a Hernán Rodríguez de San Juan, más conocido como Hernán Rodríguez de Huelva. Inicialmente esta encomienda concedida debió incluir, además de Ilabaya y Locumba, la parte media y baja del valle de Sama*”. Uno de los datos más antiguos sobre esta presencia de la vid y de la producción de uvas en la región Tacna, lo tenemos de José Giglio Varas en su libro *Tacna y Arica, entre vinos y aguardientes*:

Se sabe ya que en 1541 “*había donado una crecida cantidad de pesos, que consumió el licenciado don Cristóbal de Vaca de Castro en reclutar, pagar y mantener gente para combatir a los parciales de Diego de Almagro, el Mozo. Y se conoce que peleó al lado de La Gasca contra Gonzalo Pizarro, razón que ameritó la entrega de la encomienda. Contrajo matrimonio ...en la ciudad de Los Reyes con doña Catalina de Castro y Mazuelos, natural de Yangas, hija de Gonzalo López de Mazuelos y de María Castro... Sintiendo próxima su muerte, o quizás en descargo de su alma, dejó a los indios de su encomienda de Sama, ...por una cláusula de su testamento (...) unas casas de su morada que tenía en el dicho repartimiento y un*

molino en dicho valle (Sama) y una viña (en Ilabaya) y una chacra de algodón muy buena y doscientas cabezas de ovejas de Castilla y ocho cabezas de vacas y cien puercos y cabras...”⁸²

Sobre la producción del vino se registran datos de la visita hecha a la provincia de Chucuito por Garci Diez de San Miguel (1567), donde se señala que, en el valle de Sama, los antiguos nativos tenían un viñedo que heredaron del encomendero Juan de San Juan, que produjo alrededor de 60 botijas de vino. Casi una década más tarde, se comenzaron a celebrar los reconocimientos de los vinos o caldos de uva que se producían en Locumba. Vicente Dagnino en su obra *El correjimiento de Arica 1535-1784* (Arica, 1909) nos cuenta que *“García de Castro y otros españoles que obtuvieron tierras más abajo, en Locumba, plantaron las viñas desde entonces famosas por sus caldos. El Ayuntamiento de Arequipa festejó con estos vinos al virrey Toledo, cuando éste visitó la ciudad en 1575. [...]”*. Algunos años después, en 1588, según refiere el historiador ariqueño Rómulo Cúneo Vidal, en el *Diccionario histórico-biográfico del sur del Perú*, vol. XI (Lima, 1978), se describe el testamento del cacique Caqui, donde se certifica al primer viticultor nativo que Tacna posee: *“En Tacna, don Diego Caqui, el principal cacique, menciona en su testamento del 18 de abril de 1588, que tenía 18.000 vides en terrenos en Tocuco, dos viñedos con 40.000 y 36.000 vides en Pachía y una bodega con 52 tinajas, lagar, y aparatos de trituración”*.

VALLES VITICULTORES INICIALES: ILABAYA, LOCUMBA Y SAMA, EL VALLE VIEJO DE TACNA

El Valle Viejo está conformado principalmente por los distritos de Pocollay, Calana, Pachía y Calientes. Se conoce así porque desde épocas prehispánicas este valle fue trajín o lugar de tránsito del Pacífico al Altiplano. Para los españoles sirvió como la mejor ruta para La Paz, Oruro y Potosí. El carmelita Antonio Vásquez de Espinosa escribió entre 1570-1630 el *Compendio y descripción de las Indias Occidentales*, donde nos describe la producción de vinos tacneños y la mencionada ruta al Ande altiplánico: *“El pueblo de San Pedro de Tacana, que está de Arica 9 leguas por dónde sacan todo el vino que se lleva a Horuro, y la Paz y otras partes [...] valle arriba ay buenas vinas, donde se cogen más de 8,000 botijas de vino...”*.

“Aún existen las tinajas en Locumba y Cinto, ellas son testimonio de la inmensa producción, de la variedad de vinos y el prodigioso aguardiente de uva o pisco como le llaman, le contaba un cura llamado Fray Diego a los feligreses en la iglesia Espíritu Santo, a mediados del siglo pasado.

Los ingresos y tributos por concepto de la venta de vinos, licores y aguardientes, han sido los mayores para el fisco y municipalidades, durante muchos siglos, le aseguraba un antiguo contador a Don Raúl Anguis cuando le transfería el cargo en la Municipalidad Provincial de Tacna, allá por 1950. () ¿Tú eres de Tacna?, preguntaba un viejo genovés, dueño de un almacén en la bella Italia. Los productos que se traían de esa linda ciudad peruana en siglos pasados, eran de primera calidad, especialmente los aguardientes, continuaba...” (Giglio, 2007:28).

Las condiciones climáticas de esta zona son favorables para la producción de la vid, que requiere de un clima tropical y subtropical. El Valle Viejo posee temperaturas entre los 7 y 24 °C con una humedad relativa de 70 % u 80 %, desarrollándose exitosamente en suelos franco-arcillosos. Los valles de Ilabaya, Locumba, Sama y el Valle Viejo de la región Tacna cuentan con un clima subtropical y con los suelos idóneos para este cultivo. En particular, el valle de Ilabaya desde tiempos prehispánicos se conoce como una zona agrícola muy productiva del sur del país. Importantes factores naturales, como estar situada en la cabecera de cuenca

82 Giglio, José (2001). *Tacna y Arica, entre vinos y aguardiente*. Tacna: Gobierno Regional de Tacna, págs. 40-41.

del río Locumba, con disponibilidad de recursos hídricos, conformada de suelos maduros bien formados, rico en coloides y los diferentes microclimas que existen en el mismo valle han servido para la producción de vid desde hace más de cuatro siglos.

Si hoy el reconocimiento de los vinos y piscos que se elaboran en la región Tacna son propios al valle y a la provincia del mismo nombre, debe considerarse y recordar que los inicios de esta producción se dieron en los valles de Ilabaya, Locumba y Sama.

En épocas pasadas, los latifundios de la zona fueron prósperos en lo que se refiere a la producción de vinos y aguardientes (piscos), aunque en la actualidad algunos de estos se encuentran con viñas descuidadas y las bodegas coloniales en ruinas debido a los terremotos, el paso de huacos, la guerra con Chile, la pérdida de mercados importantes y el uso de las aguas del río Locumba (antiguamente conocido como Ilabaya). En otros tiempos, los productos de estas viñas fueron muy apreciados en América y Europa. La uva que crece en la actual provincia de Jorge Basadre es de muy buena calidad, reúne las condiciones naturales de biodiversidad, ecosistema y microclimas, y excepcionalmente favorables para el cultivo de la vid. Es indudable que, si se empleasen métodos modernos en el cultivo, la fermentación y la elaboración se obtendrían vinos de altísima calidad. Ese es el reto planteado.

PROHIBICIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE VINO EN EL PERÚ (S. XVI)

El Rey Felipe II decretó el 24 de noviembre de 1601, una disposición dirigida al Perú para que cesasen las agroindustrias del olivo y la vid que competían con el reino español y que “*no debía repartírseles para el cultivo de viñas*”.

En 1870, Sebastián Lorente en *Historia del Perú bajo la dinastía austriaca, 1542-1598*, publica sobre el mencionado decreto de prohibición. De esta forma, no le dieron la oportunidad a la creciente industria vitivinícola peruana un cultivo que lo merecía. Por el contrario, conociendo la gran calidad de la uva en estas tierras, siempre se impidió su propagación. A pesar de estas prohibiciones y de los altos impuestos, los indígenas mantuvieron y profundizaron sus prácticas de consumo de vino. Al parecer el tema preocupaba a la corona, puesto que la importación de vinos españoles disminuía cada vez más. Sin embargo, se esparció y parece haber llegado a su apogeo en Tacna hacia mediados del siglo XIX.

EL PRODIGIOSO VALLE DE LOCUMBA: EL VALLE DE CINTO Y LOS WARD

Locumba es uno de los distritos que tiene celebridad por sus aguardientes, vinos y frutas, así como por haber sido la capital de Tacna durante los casi cincuenta años de cautiverio; por eso, es importante resaltar también que estas zonas pertenecieron en un inicio a la encomienda de Arequipa, luego a Moquegua y, posteriormente, a Arica, lo que en muchas ocasiones se puede haber mencionado el beneficio de esta tierra para la viticultura como parte de los lugares a los que perteneció Locumba, Cinto o el propio Ilabaya.

A comienzos del siglo XIX arribó al Valle de Locumba don Mariano Adrián Ward, inglés que fue parte de la Real Armada Británica. Ward adquirió la mayor parte el valle de Cinto, ubicado en Locumba. Con un emprendimiento impresionante, cambió costumbres tradicionales en búsqueda de la mejor calidad para los vinos y aguardientes que se producían en América, es así que, gracias a él, se reconoció el aguardiente de Locumba y el vino de Cinto y Matogroso en Europa, así como la leyenda urbana de que la propia reina de Inglaterra le solicitaba el delicioso pisco de uva Italia, que antiguamente lo conocían como el aguardiente de Locumba.

Para el historiador José Giglio en su libro *Tacna y Arica, entre vinos y aguardientes* (2007), indica lo siguiente: “*La vid entonces fue un importante cultivo porque constituyó la base de la más importante industria de los valles de Azapa, Lluta, Tacana, Locumba y Moquegua, esto es, la elaboración de vinos generosos que inicialmente se comercializaban con el Alto Perú dejando grandes utilidades. En el valle de Locumba, e Ilabaya, incluyendo Cinto, la actividad vitivinícola se hizo tradición por las condiciones climáticas muy favorables, de las que también gozaba Moquegua*”. (Giglio Varas, 2007: 67)

El valle de Cinto se encuentra ubicado aproximadamente a 12,90 km noroeste del pueblo de Locumba. La altura promedio es de 560 a 1200 m s. n. m., donde se conservan importantes tinajas de barro cocidas y enterradas en las haciendas de Cinto y Chirona. En estas tinajas enormes se solía añejar el vino. Estas haciendas fueron hechas en el reinado de Felipe II.

El historiador Luis Orlando Bocchio Rejas, en *El rostro de mi tierra. Reminiscencias* (1978), nos detalla sobre la calidad de las uvas del valle viejo, su maduración, cosecha y a quiénes eran comercializadas en aquel entonces.

*“Las uvas de Tocuco, Challata y Calientes por el clima cálido eran de las primeras en madurar. Desde fines de marzo se iniciaba en el campo la campaña, los cosechadores provistos de canastos, tijeras de podar, cortaplumas, cajones, iban descolgando los racimos y haciendo montones sobre las esteras extendidas en el suelo, luego se llenaba las barricas de madera de una capacidad de 50 kilos aproximadamente, o en cajones que antes habían sido de latas de gasolina, de una capacidad de 20 kilos, estos envases se arrumaban al costado de la carretera o en el límite de las chacras hasta donde era posible que entraran los camiones que conducirían la uva a las bodegas de la ciudad. Las chacras de los valles aledaños a Tacna no tenían cercos y las parras estaban casi a la orilla del camino y, a pesar de que no tenían cuidantes no se producían robos. Entre los principales compradores de uva estaban las Bodegas de Esteban Bacigalupo, Waldemar Rossi, Luis Cúneo, Ángel Cúneo, Mario Valente.”*⁸³

El historiador José Giglio Varas, en su libro *Tacna y Arica, entre vinos y aguardientes*, contribuye al respecto: “*El primer productor de vinos fue el valle productivo conocido como Cinto, ello antes de 1565, y el proceso del aguardiente o los aguardientes datan de 1605 aproximadamente en esta región sur, a 1605 estamos poniendo un supuesto prestigio, fama y tradición; por lo tanto, pensamos que antes de 1605 ya existía la producción, y para llegar a nivel de exportación debió haber pasado algunas décadas; por eso creemos que materia de estudio y a lo mejor podríamos estar confirmando que Tacna fue el primer exportador que hizo conocer el aguardiente de uva en las mejores mesas del mundo.*

Antes de que llegue la uva y se produzca una actividad vinatera, ya teníamos un producto bandera que comercializábamos no sabemos hasta qué confines, pero nos referimos al ají y a una zona que era estratégica porque allí se explotaba la Sal Gema de Puite y Cinto era un tambo obligado de un camino que unía Tarapacá, Tacana, Sama, Ilabaya y más al sur del Perú, y al norte Moquegua, Omate, Arequipa, Urcos y Cusco.

Cuando se funda la villa hermosa de Arequipa el 15 de agosto de 1540 estuvo presente don Pedro Pizarro, primo de Francisco Pizarro y padre de Martín, quién sucedió en la encomienda de Tacna, que tienen que ver con los afortunados encomenderos de Tacna, Ilo, Arica e Ilabaya.

Los señores Ward traen de Chincha alta a las localidades de Cinto y Chirona (1872), a don José Lévano experto enólogo y ebanista, tonelero de oficio para implementar y complementar las bode-

83 “*El rostro de mi tierra: reminiscencias*”, escrito por el tacneño Rejas en 1978.

gas con anclotes, barriles, pipas, cuarterolas, cubas, fermentadoras, zarandas, cubos, y demás implementos para mejorar el proceso de producción de vinos y aguardiente de uva (pisco), logrando el liderazgo en toda la zona sur del país.

Posteriormente, en 1885, don José Lévano asume la mayordomía de las propiedades de la familia Ward, en 1895 alquila las propiedades e instalaciones manteniendo la misma calidad y prestigio.

En 1903 Abelino T. adquiere las propiedades de los señores Ward llamándola ‘Soc. Vitivinícola Cinto’. (Giglio Varas; 2007, 88-89).

“La presencia de ingleses en Cinto, se da porque existe mucha agitación y cambios, prácticamente a partir de 1802 a 1805 ya se conocía la presencia de los ingleses en este valle, dentro de toda esta generación, Don Mariano Adrián Ward, ex cadete de la Real Armada Británica, con una visión muy clara de lo que eran puertos, bahías y ensenadas, desde el Callao hasta Valparaíso, adquiere la mayor parte el valle de Cinto, cambiando usos y costumbres, algunos pequeños propietarios de los pueblos cercanos, pasaron a ser mayordomos, administradores, ordenanzas o servidores de este nuevo patrón.

La nueva administración contaba con carruajes, calesas, berlinas e incluso en otros tiempos algunos cupés de dos o cuatro ruedas tiradas por cabalgaduras, tecnológicamente innovó e instaló alambiques franceses de destilado continuo en Cinto y Chirona, esto ya al promediar 1870. Todo Locumba tubo épocas de esplendor económico y siempre se usaron las antiguas falcas para destilar, por lo que pasaron a ser afamados los licores de la hacienda de Cinto, como por ejemplo la producción de Italia Ward, aguardiente que se exportaba a los mejores mercados de Inglaterra y Europa.

La hacienda se administró como una verdadera empresa, era el mejor negocio de aquella época. Esto demuestra que la agricultura de esta zona era de primer nivel, especialmente abarcando las zonas de Tacna, Arica y Tarata. La organización de Tacna ciudad tomó en cuenta la presencia de esta actividad y de inmediato se suma a esta producción”. (Giglio Varas, 2007: 73-74).

Esta producción del vino sufrió consecuencias nefastas en los diferentes contextos; sin embargo, esta producción generaría vinos de suprema calidad, como así lo describe el Ing. Óscar Soarez Moreno, en su libro *Por las bodegas peruanas del pisco y vino (2008)*:

“Mucha de la producción se perdió debido a una secuencia de situaciones negativas: la guerra del Pacífico en 1879 y más tarde la presencia de la filoxera en Moquegua en el año 1888, de donde se extendió rápidamente a Tacna y al resto del país, alcanzando caracteres epidémicos entre los años 1920 y 1940... Y como si fuera poco, en aquel momento tomó gran auge el cultivo del algodónero, dando lugar a que muchas plantas de vid fueran arrancadas para darle lugar.

Sin embargo, el cultivo de vid en Tacna se está incrementando de manera lenta pero segura a pesar de las adversidades, gracias a que todavía se mantiene la tradición y la elaboración de vinos y piscos, actividad que constituye una solución económica para muchos que no veían rentabilidad en sus cultivos de vid.

Las zonas con más viñedos son Pocollay, Calana y Pachía, distritos que conforman el llamado Valle Viejo; en menor medida en Magollo, al sur de la ciudad de Tacna, y en Locumba”.

PISCO EN TACNA

Sabemos que el pisco es un aguardiente destilado de la vid. Los piscos, especialmente los del valle de Tacna, desde Magollo hasta Pachía, son muy finos. Las características de la uva negra criolla en Tacna, es que es una variedad de uva no

aromática, de grano pequeño, más bien dulce, con pepa grande; se diferencia de la uva quebranta que sí es rica para degustar. Recordemos que esta uva es considerada por los conocedores como excelente para la elaboración de vinos. El vino que producen es más bien dulzón, de aspecto turbio, sin clarificar.

La característica de esta uva es gracias al clima y el terreno y de ciertas condiciones climatológicas de las uvas que se producen con una cantidad enorme de azúcar. Esa condición tan especial de clima hace que estas uvas, al no tener lluvia, y ser desiertos muy áridos, evapora mucho el agua y concentra el azúcar. El pisco que se elabora de la uva negra criolla sabe a madera, a tierra y es también mucho más resistente que otras uvas frente a las posibilidades de podrirse.

Cosecha tardía: una de las características que identifica a Tacna es la cosecha tardía de sus uvas, es decir, que se cosechan sobre maduras (lo que supone un más alto grado alcohólico). Se sabe que las regiones pisqueras del Perú son Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y Tacna, según el calendario. Las cosechas se inician en Lima en enero y culminan en Tacna en el mes de mayo. ‘La cosecha tardía’ es la obtención de azúcares concentrados a través de la exposición de la vid al sol. Los productores sacrifican los jugos de la vid para obtener este azúcar concentrado en el mosto, aquello que las mismas levaduras no podrán fermentar, lo que permite la pronta maduración de las uvas y prolongar el tiempo de cosecha. La negra criolla de cosecha tardía obtiene sabores y olores a vegetales, miel, cocoa, pasto y distintas especias. Mientras que la mollar se identifica por sus olores a hierbas, manzana, flores y, en menor proporción, a levadura.

En Lima, Moquegua y Locumba el sistema para cargar la uva era otro: se llevaba a lomo de bestia en ‘capachos’, que son armazones de madera en los que se tiemplan cueros de vaca pegados con brea. Gracias a la impermeabilidad de dichos envases, cuando las uvas se aplastaban a causa de los movimientos del viaje, no se perdía el mosto.

La cosecha destinada a la producción de vinos y piscos es trasladada hasta el lagar, que es donde se llevará a cabo la pisa. Sobre este punto Pedro Ricome indica que cuando las uvas vendimiadas llegan al punto de elaboración, *“canastas y capachos son vaciados sobre unas plataformas de mampostería llamadas lagares sobre las cuales sufrirán la pisa. En tiempo del coloniaje y durante los dos primeros tercios del siglo pasado, la pisa sobre lagares fue el púnico método empleado”*.⁸⁴

Y para el caso de Moquegua, espacio que comparte con Tacna las mismas condiciones climáticas de semi cálido y cálido, encontramos lo siguiente:

En Moquegua, que durante la Colonia alcanzaron fama sus vinos y pisco, y conocida inicialmente como Santa Catalina del valle de Moquegua, fue reconocida como la principal del valle por el virrey marqués de Guadalcázar en 1625, por lo que le otorgó el título de Villa de Santa Catalina de Guadalcázar del valle de Moquegua. En 1765, en la obra de Cosme Bueno, aparece con el nombre de Villa de Moquegua; al decir de Vásquez de Espinosa, fraile carmelita y cronista de principios de siglo XVII, el valle era reputado como “abundante y regalado”, tan “avastecido y rico” que “parece un paraíso”. En el año 1714 el viajero francés Amedé Frezier, ingeniero de fortificaciones, visitó el valle de Moquegua y de sus observaciones surge la

84 Pedro Ricome. En: *Crónicas y relaciones que se refieren al origen y virtudes del Pisco* (1990). Lima: Banco Latino, pp.72-73.

siguiente relación: “Allí se realiza un importante comercio de vino y de aguardiente que se transportan a la puna, es decir las montañas. Resulta increíble que en un terreno tan reducido como éste, se cosechen todos los años alrededor de cien mil botijas, que llegan a tres millones doscientas mil pintas de París, las cuales, a veinte reales la botija, dan cuatrocientos mil pesos”⁸⁵. El año 1942, el ingeniero Pedro Ricome, jefe del Servicio Nacional de Viticultura y Enología, publicó un importante estudio sobre las zonas de elaboración de pisco. Señala como lugares de producción a Surco, Ate y Magdalena, en Lima. También al Callao, así como al valle de Lunahuaná. En la zona vitivinícola de Ica incluye a Chincha, a la quebrada de Topará y a los valles de Ica y Pisco. Finalmente, hace referencia a Moquegua y, en el departamento de Tacna, a Locumba.⁸⁶

Además de los mencionados por Ricome, en la actualidad continúa elaborándose piscos de óptima calidad en muchos otros lugares del Perú, por medio de procesos tanto artesanales como industriales. Es de destacar, sin embargo, la gran calidad de los que se elaboran en los valles de Lunahuaná, Chincha, Pisco, Ica, Vitor, Sihuas, Moquegua y Locumba. (*Crónicas y relaciones...* 1990, pág. 19)

VENDIMIA TACNEÑA: FIESTA DE LA UVA Y DEL VINO, 1936

En el libro *El rostro de mi tierra. Reminiscencias*, escrito por Luis Orlando Bocchio Rejas en 1978, nos detalla la primera celebración de la vendimia como fiesta que se realizó en Tacna:

“Fue en el año 1936, y se le denominó la ‘Fiesta de la uva y del vino’, habiendo sido organizada por una comisión nombrada por la Municipalidad, la reina elegida fue la Srta. Norah Cavagnaro en la ciudad, y en el distrito de Pachía lo fue la Srta. Zunilda Sánchez Rejas. Salvando las diferencias de estación (verano a otoño) la fiesta de la vendimia guardaba algunas similitudes con la de los carnavales, especialmente en la elección de reinas, coronación y corso de carros alegóricos para finalizar los festejos.

Hacia fines de abril puede afirmarse que no quedaba un racimo de uvas en los parrales, toda la cosecha había sido recogida: una pequeña parte era destinada al mercado para uva de mesa y más del 90 por ciento de la producción para la elaboración de vinos y aguardientes”.

LA ONCE: PISCO, QUESO, ROSQUILLA Y ACEITUNA. ¡QUÉ DELICIA!

En la tradición oral que ha sido documentada: ‘tomar once’ o ‘tomar las once’ hace mención a la forma cómo los monjes, cuando antaño querían beber pisco en los monasterios con alguna discreción, decían “*vamos a tomar las once*”, esto explicada por la palabra aguardiente que contiene once letras. Además de esta alusión a la tradición oral, en el siglo XIX, nuestro tradicionalista Ricardo Palma, escribiría en su tradición: *Aceituna, una: “En los tiempos de cerezo era la aceituna inseparable compañera de la copa de aguardiente; y todo buen peruano hacía ascos a la cerveza, que para amarguras bastábanle las propias”*. De ahí la frase que se usaba en los días de San Martín y Bolívar para tomar las once (hoy se dice *lunch*, en gringo): «*Señores, vamos a remojar una aceitunita. Y ¿por qué –preguntará alguno– llamaban los antiguos las once al acto de echar después del mediodía un remiendo al estómago? ¿Por qué? Once las letras son del aguardiente. Ya lo sabe el curioso impertinente*».

Otra referencia probable a esta ‘tomar las once’, la encontramos en el historiador, geógrafo y lingüista, Pablo Patrón. En su libro *Lima antigua* (1935), nos describe lo

85 Françoise Amedeé Frezier. op. cit. vol. II. Citado por Ismael Pinto en *Pequeña antología de Moquegua*. Lima, 1987, pág. 34 (traducción de Françoise de Besson).

86 Ricome, Pedro (1942). *Industria peruana de los aguardientes de uva*. Lima, pág.4

siguiente: “En los tiempos antiguos se agasajaba toda visita según la hora del día; desde el mediodía hasta las cuatro de la tarde, se le obligaba a tomar las once, y en la noche se ofrecía chocolate, bizcochos, etcétera” (Patrón, 1935: 132).

A su vez, el escritor Manuel Atanasio Fuentes nos ofrece esta más detallada explicación: “Las once se componían generalmente de pan, queso, frutas, aceitunas y, sobre todo, de aguardiente; las once letras componentes de esta palabra, han servido de nombre honesto a esa comida y excusado la frase poco aristocrática de ‘vamos a echar un trago’”.⁸⁷

El investigador Óscar Soarez Moreno, nos hace referencia a ‘tomar las once’, con el siguiente informe histórico.

El pisco no solamente campeaba en las fiestas de vihuela y de cajón, o en mitad del entrecruzamiento de voces de las tabernas porteñas. Su ingreso a la vida perulera fue rotundo, arraigándose prontamente en lo más entrañable de la cortesía hogareña. Relata Pablo Patrón –médico, historiador, geógrafo y lingüista– que “en el curso del siglo del siglo XVIII se acostumbó dar en lugar de chocolate, y a las once, queso mantecoso de la sierra, aceitunas de Camama o de Ilo, rosquillas de manteca y el buen aguardiente de Locumba o de Motocachi”⁸⁸ se agasajaba, pues, a las visitas con delicadas copas de pisco, con lo cual se estaba labrando ya una costumbre que, andando el tiempo, revelaría tanto el ingenio fértil de la gente costeña, cuanto su predisposición al eufemismo.

Siguiendo la línea de las remembranzas del Murciélagó –como se motejó al sardónico Fuentes–, nos damos con que el aguardiente era de uva, al que, si se lo produce tal y como debe ser, solamente hay un nombre que darle: pisco. Y ante la alusión, la aguzada estimativa de nuestro autor, no escatima elogio a la cristalina bebida: “El aguardiente hecho de una uva pura ha dado crédito al valle de Pisco, en que se elabora y ha sido la bebida que se ofrecía siempre a las once”⁸⁹. (*Crónicas y relaciones...* 1990, págs. 121-122)

TACNA SOUR

El Tacna sour es una bebida exclusiva de los tacneños. Fue creada en 1981 por Juan Soto Saico, barman cusqueño del restaurante Rancho San Antonio, a solicitud de los tacneños quienes celebraban un aniversario más de la reincorporación de Tacna a la patria. Según la anécdota de aquella vez, preparó cuatro *sours* diferentes: el Piscoso, el Piña sour, Rancho sour y el Calígula. Entre estos, el Rancho sour salió elegido; sin embargo, debido a su nombre poco atractivo, debió ser cambiado para el día central del aniversario de Tacna, por lo que se llamó finalmente: *Tacna sour*. Hecho con el fruto del damasco.

Los productores de vinos y pisco de Tacna se han propuesto dinamizar la producción de sus bebidas a través de la ruta turística del vino y del pisco, en la frontera sur peruana. Las empresas destinadas a la producción de estos productos, buscan desarrollar cadenas productivas para el fortalecimiento de esta ruta y el recorrido que esta tendría. Según cifras del Ministerio de la Producción, la venta de pisco en el mercado interno fue de 2,87 millones de litros, mientras que en el mercado externo fue de 422 000 litros. En cuanto a los vinos, el mercado más importante en el exterior sigue siendo los Estados Unidos, con un 68 % de la

87 Fuentes, Manuel A. *Lima. Apuntes históricos, descriptivos, estadísticos y de costumbres*. Paris: Firmin Didot Hnos. e Hijos, 1867 (Hay edición facsimilar peruana: Lima, Banco Industrial, 1985).

88 Patrón, Pablo. *Lima, antigua*. Lima, 1935.

89 Fuentes, Manuel Atanasio. *Op. Cit.*, p.130

exportación entre enero y octubre del 2011. Junto con Ica, Moquegua y Lima, Tacna es uno de los principales departamentos donde se producen vinos y piscos.

Tacna tiene una variedad especial de uva, como la negra criolla, uva Italia entre otras con las que se elaboran especiales vinos y piscos. Estos sirven para elaborar bebidas como el tradicional pisco sour, el mojito y chilcano. Durante el año 2016, esta producción tuvo un crecimiento importante de 7 %, superada por Lima e Ica, cuya preferencia es el mercado chileno quienes frecuentan las bodegas del Valle Viejo en Tacna. Esta ruta dará prestigio, fortalecerá la identidad y fomenta el consumo de nuestra bebida nacional en la Ciudad Heroica. Son doce bodegas en la ciudad quienes tienen la denominación de origen del pisco.

PRODUCCIÓN ACTUAL DE UVA EN TACNA

Con las condiciones climatológicas favorables y propias de la región para la producción de uva, el valle de Tacna alberga más de 800 hectáreas de vid en producción y aproximadamente 100 hectáreas con nuevas plantaciones. El 80 % de la producción está destinada para la producción de piscos y vinos elaborados en forma artesanal, y conocidos como 'vinos de chacra'. De estos cultivos de parra se obtienen distintas variedades de uva. La fabricación y el negocio de vinos en Tacna son todavía muy limitados.

El 2017, la producción de uva destinada a la industria del vino y el pisco tuvo una importante recuperación. Alcanzó el promedio anual de 10 toneladas por hectárea, superando lo alcanzado el año 2016, cuando su producción bajó a las 6 toneladas producto del fenómeno de El Niño. Actualmente, son 580 hectáreas en toda la región destinada al cultivo de la vid para destinar a la producción de vino y pisco.

Es importante indicar que, según la Asociación de Gremios Productores Agrarios del Perú - AGAP, el primer producto del sector agrario que se exporta en nuestro país es la uva. La cifra en el primer trimestre del 2016 fue de US\$ 194 millones en exportación, a incrementarse a US\$ 242 millones en el mismo periodo de 2017; de igual manera, la tonelada de uva a exportación tuvo un incremento del 20 %, y Estados Unidos como su principal comprador.

Nos queda esperar a inversionistas interesados que desarrollen de manera conveniente esta agroindustria, pues el capital que ella requiere es muy alto. Definitivamente, quien apueste por esta inversión en unos pocos años obtendría vinos muy superiores a los actuales y con un respaldo histórico muy importante, logrando un negocio vitivinícola con muy buenas utilidades. Una de las necesidades más urgentes de la industria vinícola para Tacna son los conocimientos especializados y científicos, y encontrar a los especialistas indicados para desarrollar totalmente este sector, casi toda la elaboración de vino en el Perú está en manos de empíricos que entienden muy poco el asunto.

MARIDAJE CULTURAL: VINO SECO DE CHACRA Y PICANTE

Bien sabemos que el picante a la tacneña es el plato tradicional y emblemático de la región, y podemos acompañarlo con un vino tinto artesanal, con la característica que este tiene, seco y astringente. El motivo de este maridaje, más que las propias sensaciones que se puedan transmitir, como detener el picor propio del plato, es parte del imaginario que se acostumbra desde muchos años atrás y que las generaciones presentes han sabido conservar.

JUAN GONZALO ROSE Y EL VINO

En su libro *De lo visto y lo vivido. Crónicas de Tacna* (Tacna, 2009), "Anécdotas de Juan Gonzalo", Fredy Gambetta, entrañable cronista tacneño y amigo

del gran poeta Juan Gonzalo Rose, también tacneño, nos cuenta una grata experiencia que le tocó vivir con él: “*Juan Gonzalo visitaba Tacna de tarde en tarde. Apenas me enteraba de su llegada lo visitaba. Salíamos a recorrer las calles, los callejones, o a beber vino en las chacras*”. (Gambetta, 2009: 123). En el restaurante Las Vegas, en una servilleta, escribió los últimos cuatro versos de su hermoso y conmovedor poema, como todo los que él nos ha legado:

Con lápiz tinto

El mar no tiene descansos

El vino

Sí.

La luna no tiene vida.

El vino

Sí.

El amor no tiene olvido.

El vino

Sí.

Unos fueron a la Luna.

Otros viajaron al vino pero nadie vino a mí:

el vino sí.

PROBLEMÁTICA EN GENERAL DE LA INDUSTRIA

La publicación del año 2008 de la Dirección de Estadística del Ministerio de Agricultura, informe de registro de productores de uva en las regiones de Ica, Arequipa, Moquegua, Tacna y Lima provincias, nos da los puntos importantes sobre la problemática del cultivo de la vid en Tacna y otras regiones del Perú. Durante la última década su participación en la producción nacional ha venido disminuyendo debido al reducido incremento de sembríos y el interés para otros cultivos, como la cebolla o el orégano. Hemos extraído los puntos más importantes de la problemática de la vid:

- Existe una reducida difusión entre los propios agricultores para el incremento de producción de este cultivo. Por eso existe la necesidad de agruparlos en una asociación para buscar su competitividad, que a su vez integre a exportadores de medianos y pequeños productores.
- Además, urge una mejora en las capacitaciones para un mejor rendimiento de su producción.
- Articular la cadena productiva para una mejor demanda en el mercado nacional e internacional.
- Afianzar la promoción de sus productos a través de incentivos de beneficios tributarios.

En las bebidas se dio un intenso consumo del vino, no solo de Moquegua que negociaba con Tacna, sino que Tacna era una zona de paso hacia el Altiplano. El gran mercado de los productos vitivinícolas fue el Alto Perú; por lo tanto, Tacna y Moquegua eran zonas de mucho consumo de vino. El vino era consumido por la gente; incluido los niños a modo de sangría, que era algo normal. Se producía una gran cantidad de vino, no existía otra bebida, solamente el vino. El aguardiente es posterior porque requiere de una mayor elaboración.

La Asociación de Hoteles, Restaurantes y Afines - AHORA de Tacna busca promover la producción y promoción de los piscos y vinos tacneños en el sector turismo. Desde abril del 2016, seis bodegas: Sobraya, Cuneo, Santa Elena, Baco, Spirit y Pelipor, se integraron a los 34 socios que cuenta la organización, cuyos objetivos son la promoción de sus productos. Entre estos, también busca la conformación de una mesa binacional de turismo que promueva con el vecino país del sur la difusión de la gastronomía de Tacna y Arica. La producción de piscos aumentará a través de nuevas técnicas y con menos agua. Esta producción es aún limitada. Desde el valle costero de Magollo, a treinta minutos de la ciudad de Tacna, hasta Cerro Blanco, fértil en uva negra criolla y la blanca Italia, de cuyas variedades se obtienen los reconocidos piscos que han sido galardonados con Medalla de Oro en el rubro pisquero. En Magollo se encuentra el fundo Mendoza del Valle, donde se cuenta con la primera parcela demostrativa para el cultivo exclusivo de uva pisquera, con la uva blanca Italia.

MACERADO DE DAMASCO

Tacna ofrece uno de sus más deliciosos licores hechos con el pisco y el damasco. Este fruto se cultiva en su territorio, y es de común uso en la producción de conservas de almíbar y piscos en todo el sur de nuestro país. Para la elaboración del macerado de damasco se usa el pisco de uva, azúcar y una variedad de la caña de azúcar, que no tiene olores extraños que puedan afectar el sabor, además de no contar con otras impurezas.

2.5.12 FUNDOS Y BODEGAS

En el libro *Por las bodegas peruanas del pisco y vino*, del ingeniero Óscar Soarez Moreno (USMP, 2008), se da cuenta de las bodegas de producción de estas bebidas elaboradas de manera artesanal por nuestros más comprometidos productores en todo el país; además, de la historia de las principales bodegas tacneñas y el testimonio de sus propietarios. En Tacna, se hace mención de las siguientes bodegas:

BODEGA CUNEO

En 1929, con el retorno de Tacna a la heredad nacional, don Luis Cuneo Malatesta, inmigrante italiano que se quedó fascinado con el encanto de la ciudad de entonces, fundó la bodega de vinos y piscos Luis Cuneo e Hijos, que quedaba frente a la iglesia del Espíritu Santo. Posteriormente, la bodega pasó a ser dirigida por sus hijos Duilio y Dante Cuneo Bacigalupo. Se muda a su ubicación actual y cambia de nombre a Duilio Cuneo y Compañía. A partir del año 1984 pasa a manos de Paulo y Dante Cuneo Álvarez y en 1998 queda solo este último al frente. El negocio familiar es conocido ahora como Agroindustrias Cuneo S. R. L. y ha diversificado su producción.

La capacidad instalada de la bodega es de 200 mil litros, de los cuales el 90 % es para vinos tintos y blancos, y secos y semisecos en mayor medida; el 10 % restante se destina a la obtención de pisco. En otras palabras, la bodega usa 20 mil litros de mosto para elaborar entre cuatro mil y cinco mil litros de pisco. La materia prima para estos vinos y piscos proviene del valle de Puquio, de Magollo y del Valle Viejo, empleándose la variedad negra corriente para la elaboración de vinos y pisco puro, e Italia para pisco aromático.

Ubicación: Av. Augusto B. Leguía 1960.

BODEGA EL PARRÓN

Don Mario Gianelli Roverano, inmigrante italiano de origen genovés, llegó al Perú en 1926 trayendo consigo la ilusión de poder fundar una pequeña bodega y lo logra en 1950 después de mucho trabajo y sacrificio. Fallece en 1964 dejando cuatro hijos, que para entonces eran muy pequeños y no podían hacerse cargo del manejo de la bodega. Por ello, su esposa, doña Chely Arce Pozo, se puso al frente hasta que sus hijos crecieron y terminaron sus respectivas carreras universitarias. Para 1974 uno de los hijos de don Mario, Mario José Federico Gianelli Arce, pasa a dirigir la bodega hasta nuestros días.

La capacidad instalada de la bodega es de 160 mil litros, aunque la producción actual es de solo 60 mil. En sus mejores momentos llegó a los 120 mil litros, pero con las cargas impositivas y la competencia desleal del mercado esta producción se redujo a la mitad. Entre sus productos encontramos el pisco puro elaborado con negra corriente de la zona de Calana y Pachía (Valle Viejo), el aromático de uva Italia, y sus vinos artesanales tintos y blancos, tanto secos como semisecos, que se hacen con las mismas uvas.

Ubicación: Av. Augusto B. Leguía 844.

BODEGA BARTESAGHI

Don Juan Bartesaghi Spinelli, inmigrante italiano que llega al Perú en 1872, funda esta bodega cuatro años después. De sus tres hijos (los otros eran Antonio y Ángela), el mayor, Carlos, se hizo cargo de esta al fallecer su padre, con el que había empezado a trabajar desde los 16 años. En 1934 muere don Carlos dejándole las riendas a su hijo del mismo nombre. La cadena de sucesiones continúa cuando don Carlos Bartesaghi hijo fallece en el 2001, legando la dirección de esta bodega a su hijo don Juan Bartesaghi Aste, quien sigue a cargo en la actualidad.

La bodega se ha mantenido prácticamente invariable en el transcurso del tiempo, todavía conserva muchos de los implementos que se usaban cuando se fundó, salvo algunas pequeñas mejoras realizadas en los últimos años. Entre 1965 y 1990 su capacidad instalada era de 200 mil litros, hoy es de solo 35 mil. La bodega elabora vinos artesanales tintos y blancos, sobre todo los semisecos y dulces, que es lo que se vende más. La materia prima con la que se trabaja proviene del valle de Calana y la variedad que más se utiliza es la negra corriente.

Ubicación: Av. Tacna 266.

FUNDO EL CARMEN

Don César López Rodríguez, arequipeño de nacimiento, radicó en su juventud en la hermosa ciudad de Tacna, en donde para 1965 tenía ya un fundo al que bautiza como El Carmen. Desde entonces empieza a elaborar un vino artesanal semisecco exclusivamente de uva Italia y para autoabastecerse de la materia prima requerida planta sus primeros viñedos. A su muerte, su hermana Blanca Rodríguez de Del Carpio se hace cargo hasta 1987, cuando su hijo Gabriel del Carpio Rodríguez sigue con la empresa familiar. Con él empieza la producción de pisco y la elaboración de vinos secos y mistelas. El pisco y los macerados de frambuesas de este fundo gozan de una tipicidad y sabores únicos en todo el país.

El fundo cuenta con cuatro hectáreas y media, con variedades como Italia, Chardonnay, Barbera, Cabernet y Gamay, entre otras. Para la elaboración del pisco se utiliza solamente la uva Italia y para sus vinos las demás variedades citadas. La capacidad instalada de la bodega es de solo 12 mil litros, de los cuales dos mil se reservan para la elaboración de pisco. Este fundo elabora sus vinos de manera muy artesanal, de buena calidad para el mercado local. Asimismo, produce un interesante pisco Italia que denota una tipicidad del terruño tacneño que lo diferencia de sus similares en el resto del país.

Ubicación: Lateral 23, lote C 11C, frente al autódromo (distrito de Magollo).

BODEGA CARABANTES

La bodega Carabantes (Magollo Agroindustrias S. A.) es el resultado de la unión de 32 socios, en su mayoría agricultores del valle de Tacna, además de tres profesionales encargados de manejar la empresa. Se fundó el 6 de marzo de 1992. En el mismo lugar funcionaba el programa de Cooperación Técnica Internacional de Tacna, con fondos del PNUD y de Argentina, cuyo objetivo era elevar los niveles tecnológicos del cultivo y de la elaboración de vinos.

El programa terminó hacia 1968 y 1969, quedando mucho personal técnico calificado. Surgió entonces la expectativa de poder formar una empresa a cargo de los propios productores y, es recién en 1991, que estos concretan la idea, a raíz de los problemas de precio que enfrentó la vid. Se deciden por una sociedad anónima, ya que muchas de las otras bodegas recurrían a ellos para comprar la materia prima que necesitaban a precios muy bajos.

Se estableció la bodega en la zona de Magollo, al sur de la ciudad de Tacna, ya que el objetivo principal de la empresa era elaborar pisco Italia, y Magollo es el primer productor de uva Italia, por no decir el único en Tacna. La bodega cuenta con 50 hectáreas, propiedad de todos los productores de la sociedad. Usa la variedad Italia para piscos y la negra corriente para vinos tintos secos y semisecos. Su capacidad instalada es de 50 mil litros, cuya cuarta parte es reservada para el caldo destinado a la obtención del pisco y el resto se destina a la elaboración de vinos.

Ubicación: Lateral 16, lote 12F, irrigación Magollo.

BODEGA PELIPOR

Fundada por don Pedro Liendo Portales en 1964 y dirigida actualmente por su hijo don Ricardo Liendo González. En la época en que fundó la bodega, don Pedro tenía sus viñedos, pero los vendió para dedicarse exclusivamente a la elaboración de vinos; ahora ellos acopian del sector de Valle Viejo.

La bodega produce pisco Italia y pisco puro con la variedad negra corriente, que es la uva tradicional de Tacna. También vinos artesanales tintos y blancos, de tipos secos y sobre todo semisecos, con gran acogida en el mercado interno.

Ubicación: Av. General Varela, edificio Pelipor (distrito de Calana).

FUNDO DON MIGUEL

Don Miguel Ayca Cossío lo fundó en 1991. Tiene cuatro hectáreas de vides, con variedades Italia, negra corriente y Malbec. El fundo elabora pisco Italia y pisco puro con la uva negra corriente, mientras que el acholado mezcla las variedades Italia y negra corriente. También hace vinos secos y semisecos, blancos y tintos, de las correspondientes variedades. La bodega cuenta con una capacidad instalada de 40 mil litros, de los cuales se destinaba seis mil litros del apreciado aguardiente de uva y el resto se dedicaba a la elaboración de sus vinos artesanales. Lamentablemente, por la reducción de sus ventas y la competencia desleal, el fundo redujo su producción a tan solo 1500 litros en total, dándole una mayor trascendencia a la elaboración de sus vinos artesanales como una salida a la crisis económica.

Ubicación: Av. Francisco Antonio de Zela 1196 (distrito de Pocollay).

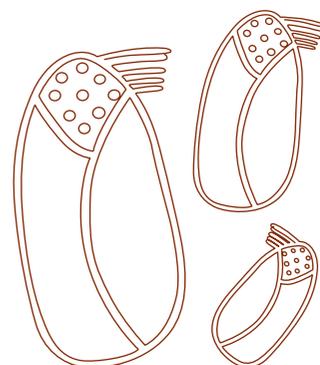
BODEGA CASTILLO DE CAPANIQUE

La idea de fundar la bodega nace de don Fermín Castillo, quien desde muy joven vio con buenos ojos cómo otras personas se dedicaban a esta actividad, muy lucrativa para su época. De ahí en más, con trabajo y esfuerzo, en 1975 logró abrir la bodega Castillo de Capanique.

En la actualidad es su hijo, don Emilio Castillo, quien se encarga de las labores de producción y administración de la pequeña empresa. La bodega se dedica solo a producir vinos tintos secos y, sobre todo, los semisecos, de mayor aceptación en el mercado local.

La bodega cuenta con una capacidad instalada de 200 mil litros repartidos entre piletas y envasería de madera. El 30 % de esta capacidad se reserva para el caldo que va a destilación en un alambique alquilado.

Ubicación: Av. Circunvalación Sur Este (altura de la Universidad Privada de Tacna).



CAPÍTULO III



Foto: Jesús Cáceres Obregón



Recetario de Tacna

3.1



SABOR

IMPORTANCIA DE LAS RECETAS

Bien sabemos que una receta da cuenta de la memoria colectiva del gusto de un pueblo. Tiene una historia, personajes, hacedoras, procesos, situaciones colectivas, vivencias y creaciones compartidas. Las recetas construyen la tradición culinaria que identifica a una región, en un espacio y con los insumos de su biodiversidad que los caracteriza en un tiempo determinado, y que generan un sentido de pertenencia e identidad.

Uno de los objetivos fundamentales en este proceso de investigación ha sido contextualizar las historias de origen de las recetas más representativas, y que aún se mantienen en las cuatro provincias que constituyen la región de Tacna, dando cuenta de su proceso de gestación, procedencias, continuidad y las experiencias acumuladas en ellas de los pobladores tacneños transmitidas desde abuelas, madres e hijos, recetas con las cuales se sienten representados como expresión de una identidad siempre viva y dinámica, desde el paradigmático picante a la tacneña y su laboriosísimo preparado, como proceso del imaginario de un pueblo que resistió la invasión chilena casi 50 años, así como los platos más reconocidos y queridos de sus provincias.

Creemos importante el aporte como conocimiento el haber contextualizado desde sus orígenes más lejanos recetas que se creen y se sienten muy peruanas; sin embargo, se demuestra que las recetas llegaron con los conquistadores, no podía ser de otra manera, recordemos que los sabores del alimento de nuestra tierra constituye nuestro gusto basal e identidad, y es fundamental para todas las culturas; y aquí en nuestras tierras se reprodujeron y con el tiempo se recrearon y se fueron incorporando a nuestras cocinas. Fundamental fueron nuestros insumos, que enriquecieron sus sabores en las manos creativas y amorosas de nuestras mujeres en sus fogones caseros, siendo con el tiempo sus platos el patrimonio culinario de cada región

Asimismo, constatamos que las recetas de un departamento se repiten con modificaciones tanto en la región norte como en el sur, caso de los adobos, charquicán, chupes o locros, y que debemos asumir constituyen el patrimonio alimentario compartido entre las regiones. Esto mismo lo evidenciamos en Tacna, recetas que se repiten entre una provincia y otra, con el mismo nombre o con variantes, en los que se incorporan insumos y condimentos de su biodiversidad local y estacional. Esta dinámica es parte del proceso migratorio del departamento de Puno, Arequipa y otros, y compartido en la práctica cotidiana de sus cocinas.

PANORÁMICA DE PLATOS

Hemos considerado esta panorámica de platos, porque creemos que no pueden dejar de mencionarse muchos platos de sus provincias que, si bien en su consumo ya no están vigentes en la cotidianidad de las regiones, han sido mencionados y recordados con nostalgia desde sus vivencias por mujeres cocineras entrevistadas, ya que estos platos forman parte de la memoria del gusto de cada región, sujetos los mismos a cambios, reinterpretaciones en sus preparaciones y procedencias. El reto de recuperarlas, recrearlas y darle vigencia está planteado para las nuevas generaciones de cocineras y cocineros.

EXPERIENCIA, MEMORIA Y TRADICIÓN

Nos parece importante reflexionar y enfatizar la importancia que tiene para la comprensión y conocimiento holista de la cocina tacneña, valorar, dimensionar y darle el lugar que le corresponde históricamente a la experiencia, desde la constitución de nuestro ser individual y social. El filósofo Gabriel Amengual (2008) nos dice: *“¿Qué es pues la experiencia? La sabiduría de la vida, que se transmite con la vida misma, con la convivencia de las generaciones, en forma de literatura oral, popular, en forma de proverbios, historias, fábulas, etc.*

(...) *La experiencia es algo que uno mismo descubre, pasando por el trance a que se ve expuesto a lo largo del proceso de la experiencia, sugerida por la indicación sabia del otro*...⁹⁰

Nuestra cocina como proceso histórico debe asumir el valor de la tradición como herencia, desde la memoria en la constitución de nuestros platos tradicionales que identifican nuestras regiones, y que tiene como base fundacional valiosa la *experiencia*, el tiempo dedicado, la singularidad, el conocimiento de las mujeres cocineras a partir de la reiteración, siempre repetible de la experiencia y la memoria, que la mantiene. Recuperar, escuchar la experiencia narrada, vivida, no como el cúmulo de conocimientos, sino, como nos recuerda el gran pensador y filósofo Walter Benjamín, en el trabajo del artesano, y la estrecha relación y vinculación que tiene el “alma, ojo y mano”, que es lo que han puesto nuestras madres y mujeres desde siempre en sus hogares, y que nos nutre como memoria individual y colectiva dándonos sentido de pertenencia; como lo vemos en la *experiencia* de nuestras cocineras, transmitida en la preparación del singular del picante a la tacneña, por ejemplo, con la ritualidad de sus técnicas, los insumos de su rica biodiversidad, en sus ritmos y tiempos de preparación y la paciente y respetuosa espera, plato de una gran complejidad y riqueza por los imaginarios que lo mantienen le dan continuidad con el mismo valor, experiencia y amor de todos los tacneños. Hoy la llamada ‘alta cocina’, ‘cocina de autor’, ‘cocina creativa’ o ‘cocina de vanguardia’ por lo general, parten de un ‘presente, de un ahora’ sin pasado ni memoria; el pasado, la ‘tradición’ como lo ‘artesanal’, lo ‘antiguo’, está devaluado, se lo ve como ‘pesado’ frente al valor de lo ‘nuevo’, ‘ligero’, como liviano es su posicionamiento en el imaginario y en el tiempo.

Debemos valorar como corresponde la transmisión que se hace y continúa de generación en generación, y que ha sido la base para la constitución de nuestra identidad, frente a lo arrasador de lo instantáneo, la fugacidad donde somos solo pasivos. La ruptura de la tradición no mira ni siente como referencia el pasado, parte de sí mismo, como si lo anterior como referencia y realidad no existiese. La tradición no debe ser respetada solo por ser tradición, en nuestras cocinas debemos buscar el equilibrio y la combinación de la diversidad, ejercer sobre ella una mirada crítica para actualizar el pasado, al tiempo de reflexionar las expresiones que deben ser enriquecidas con una mirada y compromiso ético, como nuestras cocinas nos demandan y merecen históricamente.

HISTORIA Y MEMORIA DEL SABOR

Las recetas son el corazón de este libro, por sus arterias fluyen la latencia, la emoción, la sangre que se pone en sus historias, y la memoria colectiva de sus cocinas y sus sabores en las que se expresa cada una de ellas. Allí está su gente, sus mujeres, madres en sus cocinas y fogones familiares, valientes, heroicas, sus testimonios, sus vivencias, sus emociones, su sentir, su peculiaridad, su resistencia, singularidad y continuidad histórica. Recordemos que la memoria no es la historia, pero la mantiene viva, la nutre. Siempre hay presente y futuro en el pasado. Este libro significa un sentidísimo e impostergradable homenaje a la cocina de la amada y entrañable Tacna, sus mujeres, su historia, sus héroes y su ejemplar resistencia.

Como dice el filósofo Umberto Eco: *“La memoria triunfa porque es muy difícil de olvidar”*. Aquí tres tacneños notables y queridos, con sus experiencias y memoria personal, base de la memoria colectiva, narran sobre sus entrañables vínculos con la cocina de su amada tierra: Arturo Jiménez Borja, etnólogo, museólogo, médico y escritor; Luis Cavañano Orellana, historiador consagrado a Tacna, escritor y dramaturgo; y Fredy Gambetta, cronista y poeta.

90 Amengual, Gabriel (2008). *Ruptura de la tradición*, pág. 42.

**ARTURO JIMÉNEZ BORJA: MI TÍA
TOCABA EN EL PIANO "MI PATRIA
Y MI BANDERA"**

*"Tacna era una ciudad sin hombres. Mis padres, mis tíos lejos de vejaciones y malos tratos. Mi tía al atardecer se vestía cuidadosamente, y recibía a sus amigas, devolvía visitas, tocaba en el piano "Mi patria y mi bandera". Yo veía a mi padre, de tarde en tarde, eran visitas fugaces, casi secretas. Cuando partía, mi madre entristecía por largo tiempo. Este mundo sin risas, silencioso, era endulzado con duraznos en almíbar, jaleas de membrillo y frutas confitadas que Dolores, mi ama, sabía hacer y guardaba en una oscura despensa"*⁹¹

**LUIS CAVAGNARO ORELLANA: TACNA
ES EL ROSTRO DE LA PATRIA**

"A Tacna llegaron casi en su mayoría migrantes genoveses. El tallarín en Tacna se acompaña con papa, en otros lugares lo acompañan con huevo, o con chorizo. En Tacna se prepara con un poco de albaca y espinaca, también se agrega el queso rallado. El menestrón, tenía todas las menestras, papa, fideo macarrón, se consumía hasta 1950 porque ya no había muchos italianos... igualmente se comía la 'polenta' que era un plato del campo; es como una causa, como un puré de racacha; a la polenta se le ponía queso o carne encima o huevo picado. Este plato se comía en Tacna hasta 1950.

En Tacna y Candarave se consume el chuño frito, con queso y huevo, pero su consumo no es mucho como tal vez debiera ser, por su alto valor nutritivo, se menosprecia por ser un plato con chuño, y que en su elaboración y transformación es pisado y secado... es un plato colonial y no andino por la presencia del queso, huevo de gallina, aun cuando el chuño es una técnica prehispánica. Las Vilcas han estado presentes en las casas donde también se preparaba y se servía comida, para guarecerse del calor. O para que el agua esté más fresca. El comedor de diario, debajo de la buganvilla o bien de la vilca.

Los chilenos asumieron la cocina de Tacna, cazuela, chicharrón, parrilla. Trilogía interesante. Chicharrón de entrada. Ha habido chilenos que han defendido la cocina peruana: el estudiante Fuentes Vicuña quien nunca vivió en Tacna, pero defendió la cocina peruana en Santiago. Otro señor fue Larriguierre quien también defendió la cocina peruana. Les puedo decir que un tacneño es más peruano que otro peruano 'Tacna es el rostro de la patria': Caray..."

**FREDY GAMBETTA URÍA: EL PICANTE
ES PARA LOS TACNEÑOS COMO
SU MADRE**

"El picante es para los tacneños como su madre, la amamos como es, por eso sus hijos la adoran. Así es el picante... Los inmigrantes italianos aportaron muchísimo a la culinaria local... No he vuelto a comer, a saborear, la malaya rellena, tal y como la preparaban en mi casa, recuerdo que tenía la forma de un cojín relleno cocido con pabito... Otras delicias eran las pequeñas, redondas, y sabrosas albóndigas, igual la malaya, y las alcachofas... la patasca a la tacneña, el charquicán con charqui o con malaya, ambas variantes exquisitas... A esta relación agregaré la carbonada; el trigo, preparado con charqui; el chuño frito, con queso riquísimo de la sierra tacneña... excelente el pastel de choclo, salado y dulce, que doña Luisa Rojas de Bocchio, mi inolvidable amiga, que los ángeles la tengan en la cocina celestial, era la abanderada... luego el contundente plato de porotos, con toda la rienda puesta... los tacneños sabemos que nuestro manjar blanco tiene un sabor especial como lo tienen los macerados de damasco, ciruela, uva o mora, que se ofrecían a las visitas en la mayoría de las veces. Se me sigue haciendo agua la boca cuando recuerdo el chupe de guata. Tampoco me he vuelto a servir un contundente chupe tacneño, cuya receta mi mamá María se llevó a la tumba..."

Nota: Durante la investigación del siguiente recetario, algunas de las recetas fueron recopiladas de manera oral a través de la memoria de los mismos pobladores y cocineras, por lo que no existe una rigurosidad o estándar en las cantidades, mas sí en los ingredientes, preparación y técnica gastronómica.

91 PUCP (2009). Centenario. Arturo Jiménez Barja. Lima: PUCP, pág. 106.

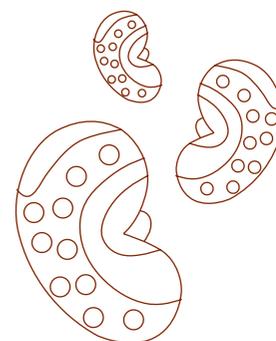


RECETAS DE LA PROVINCIA DE TACNA

PANORÁMICA DE PLATOS

Hemos considerado que no pueden dejar de mencionarse muchos platos que, si bien no están hoy vigentes en la cotidianidad del consumo y la demanda, forman parte de la memoria colectiva del gusto de la población de cada región, sujeto los mismos a los cambios, procedencias y reinterpretaciones en sus recetas y preparaciones.

Del *pichón relleno* se asume su origen italiano adecuado a los insumos locales, como la utilización del ‘charqui’ en la preparación del relleno; actualmente ya no se prepara, pero se lo añora. *Chicha de maíz* no tiene mucha presencia dentro de la ciudad, pero sí se consume en los mercados de la ciudad, como el mercado Grau. Debe incentivarse su consumo por ser nuestra bebida ancestral. Se dice que se preparaba cociendo los choclos y el agua que sobraba se hacía fermentar dos o tres días. *Jocco o hocco* es un plato que casi ha desaparecido en el distrito de Sama Grande, se degustaba en ocasiones festivas del pueblo, como aniversarios. Podría provenir de la cocina de la costa norte, donde es emblemático. Debe precisarse que *jocco* proviene del quechua, que significa ‘acuático, húmedo’, y debe recordarse que *jocco* es *presa guisada*. El *adobo locumbeño* solo lleva ají colorado porque dicen que su sabor no necesita del apoyo del ají amarillo. *Chicharrón* de cerdo se prepara en todo el país, igualmente en las provincias de Tacna, Tarata y Locumba se sirve trozos grandes de carne, papa, ensalada y maíz tostado en manteca. Los chilenos han tomado como costumbre de viajar a la ciudad de Tacna y comer *chicharrón tacneño* el 2 de febrero, día en que se celebra a la Virgen de la Candelaria. El *pan baido* es la misma receta de la marraqueta, pero con más levadura y se amasa o bate más tiempo. *Hojuelas azucaradas* eran unas masitas en forma de rombo que se comían con miel o azúcar; ya no se prepara, solo algunos la recuerdan, es un dulce de la época final del cautiverio, pues fue en ese periodo que empezó a ser preparado por los migrantes franceses que se asentaron en Arica y Tacna. *Manzana acaramelada*, deleite de los niños; cuentan que existía una ‘manzana azucarada’, era una manzana casera de algún callejón tacneño, envuelta en una capa de azúcar derretida y pintada con esencia de airampo. *Caldudas* era un tipo de empanada de origen chileno, que un momento se consumieron en la ciudad de Tacna, caracterizada por el abundante jugo a su interior. *Granada*, fruta deliciosa con sus granos de rojo intenso que crecían en la campiña y hasta en los patios generosos de los casas.





Zapallo de carga con aceituna / Pág. 174



Cebiche de camarones / Pág. 181



Tamal / Pág. 182



Cazuela tacneña / Pág. 184



Patasca tacneña / Pág. 186

Menestrón a la tacneña / Pág. 193





Carbonada / Pág. 201



Zapallo relleno / Pág. 204



Charquicán / Pág: 206



Parrillada de cordero / Pág: 210



Arroz colorado o arroz del carrilano / Pág. 212



Picante de camarón / Pág. 213



Arrimado de repollo / Pág. 214



Porotos con riendas / Pág. 215



Pastel de choclo / Pág. 217



Melcochas / Pág. 219

Alfajores de Sama / Pág. 223



Humitas dulces / Pág. 225





Marraquetas / Pág. 229



Panetón tacneño / Pág. 235



Tacna sour / Pág. 237

Zapallo de Carga con Aceituna

HISTORIA

El zapallo de carga es de los valles de Pachía, Calana y Calientes. Es de tamaño más bien grande, de textura delicada, lisa y muy sabroso, para el que lo prueba por primera vez es imposible olvidar su textura y sabor.

Esta entrada en su degustación tiene una asociación complementaria perfecta: ante la dulzura del zapallo, está el sabor intenso y característico de la aceituna tacneña con sus muchas notas de sabor. Al respecto, el historiador Luis Cavagnaro dice: *“siempre el zapallo es en plato grande, y con aceituna, se puede adicionar una zarza criolla, se acompaña también de lechuga; es una declaración de amor al comer la lechuga de Tacna. Después ya viene la cazuela. Algunos testimonios dicen que el zapallo de carga con ají ha sido consumido desde la época pre incaica y que, generalmente, este plato, es el preludeo de un banquete campestre”*.



Ingredientes

Zapallo de carga	de 3 a 4 kg
Aceitunas enteras	c/n
Cebolla en corte juliana	c/n
Ají mirasol cortado en tiras	c/n
Aceite de oliva	un chorrito

Preparación

Seleccionar un zapallo no muy grande, hacer un corte en la parte superior a manera de tapa, por donde se sacan las pepas del interior del zapallo; luego se introduce el zapallo dentro del horno sobre una rejilla y se deja cocer, el tiempo de cocción depende de la temperatura del horno, puede ser de unos quince a treinta minutos.

También se cocina al vapor, cocido el zapallo se corta en tajadas y se sirve acompañado de aceitunas de botija y zarza criolla de cebolla, con tiras de ají verde, y un chorrito de aceite de oliva de excelente calidad como los que se producen en Tacna.



Camarón Sancochado

HISTORIA

Este es un plato que simbolizaba la presencia y la abundancia del camarón del río Sama en el Valle de Sama. El llamado camarón cholo, que era el orgullo del pueblo sameño. Estos camarones no se compraban, nadie los vendía, porque las familias pescaban camarones abundantemente, y los tenían en sus casas a la mano. Los hermanos Quispe, agricultores sameños, nos cuentan: *“Antes, cuando uno entraba al río no podía caminar con facilidad, porque los camarones chocaban con nuestras piernas y rodillas, de tan abundantes que eran en el río, eso ahora desgraciadamente, es solo un recuerdo”*.

Los antiguos pobladores de Sama dicen que desde niños han escuchado a sus abuelos decir que cuando ellos eran niños, veían que los camarones se envolvían con musgo de río, y se hacían cocer en ollas de barro sin agua; como el musgo es naturalmente húmedo, conforme la olla va calentando el musgo va votando todo su líquido, y cocina los camarones.

Se sabe que se sancochaba con la hierba de paico para hacerlos más digestivos. Se preparaba a orillas del río Sama. Hoy en día se sigue preparando con el llamado *camarón cholo*, con la diferencia de que antes se cocinaban en latas de aceite y ahora se preparan en ollas de aluminio. En lugar de la manteca se está utilizando el aceite vegetal. Actualmente se utiliza el *camarón criollo*, porque es la única variedad que se encuentra en el río; debido a su preocupante escasez, ya casi no se prepara.

A los pescadores de camarón se les conocía como ‘caballeros’, quienes confeccionaban los cestos y los colgaban en el río, a las dos o tres de la mañana entraban al agua, descolgaban los cestos y encontraban gran cantidad de camarones (se sacaba sacos de camarón); llegada la hora del almuerzo, mientras se va esperando la preparación del plato, en una fuente se servían los camarones; si se deseaba, se acompañaba con cancha (maíz tostado, este maíz es del distrito de Pachía) y sarsa de cebolla y tomate, acompañados por un vaso de chicha de maíz (preparado también con maíz de Pachía). Una memorable delicia.

Los pobladores sameños consideran con preocupación que una de las razones para la abundancia de los camarones se debía a que antes la calidad del agua del río era muy buena, pero actualmente las aguas del río Sama se han contaminado y han perdido sus nutrientes, ocasionando la desaparición de varias especies.

**Ingredientes (6 personas)**

Camarones	1 kg
Agua	c/n
Manteca de cerdo	c/n
Paico	unas ramas

Preparación

Se lavan los camarones y se les retira la bolsa de sus vísceras, después se colocan en una lata de aceite vacía (en un principio era en una lata de manteca, después se pasó a la lata de aceite), se echa agua, un poco de manteca y unas ramas de paico para que le dé sabor al camarón y ayude a la digestión, el tiempo de cocción depende del tipo de fuego.

Cocidos ya los camarones, se retiran del fuego, y se extienden sobre esteras para que se puedan secar al sol; posterior a su secado se guardan para consumir.

Se sirve en una bandeja y se come como si fuesen galletas, si se desea se acompaña con maíz tostado y sarsa de tomates con cebolla.



Torrejas de Camarón

HISTORIA

Es un plato que al igual que el camarón sancochado simbolizaba la abundancia del camarón que hubo en el río Sama. A pesar que ahora ya se consume muy poco, lo hemos considerado por ser representativo y muy querido del pueblo de Sama.

Los camarones que se utilizaban eran el camarón *cholo* de gran tamaño, y el camarón *chiriro* (que en realidad es la misma variedad), que no es muy grande, pero sí muy sabroso. Actualmente se utiliza el camarón *criollo* porque es el único que hay en el río. Antes se cocinaba con manteca, ahora se cocina con aceite, esto según el sentir de los lugareños hace que las torrejas no tengan el mismo sabor.



Ingredientes

Camarón
Harina de trigo
Manteca de cerdo (que se cría en el mismo distrito de Sama; aunque actualmente se está utilizando aceite vegetal)

Preparación

Se lavan los camarones y se dejan secar mientras en un recipiente se prepara una masa de harina con agua; con la masa ya lista se hacen pequeñas bolas de masa, se las aplana y se colocan los camarones sobre esta masa; este preparado se coloca sobre una sartén con aceite y se deja freír hasta estar bien frito. Con las torrejas ya fritas, se sirve acompañadas con una porción de arroz. Y, si uno quiere, lo puede acompañar con una ensalada de cebolla, tomates y lechuga sazonados con aceite, vinagre y pimienta.

Antes el aceite era utilizado solo para las ensaladas, para las frituras se utilizaba la manteca. En la actualidad se utiliza aceite.

Variante de preparación de la torreja de camarones: *“Cuando el río ‘entraba’ (época de avenidas y crecidas) llegaban camarones en grandes cantidades. Para la preparación de las torrejas se molía el camarón en un batán, con ají y orégano. Se freía en manteca de chancho. Hay que ver la importancia de las frutas y de la manteca de chancho”* (Medina Vargas: 2006) [Fuente: José Guillermo Guevara Torres].



Cebiches de Tacna

HISTORIA

Es indudable que los platos que caracterizan la cocina de una región son expresión de sus procesos históricos, y Tacna así lo confirma. Bien sabemos que el cebiche de pescado es un plato emblemático de la culinaria costeña de nuestro país, con mayores variedades y singularidades en la costa norte no solo por las variedades de pescados, sino también por las variantes de estilos culinarios en la preparación del mismo. En la cocina de Tacna hemos encontrado el cebiche de pescado, pero fundamentalmente de carne blanca como la corvina; una característica es que nunca se ha mostrado preferencias por utilizar pescados oscuros.

Es importante recordar como antecedente de estas preferencias que en 1890 desembarcaron migrantes japoneses y se asentaron en la caleta de Sama, donde empezaron a 'enseñar' el tipo de pescado (carne blanca) y mariscos que según sus criterios y valoración debían ser consumidos. Luego se van al Alto Perú, pero dejando indicios de la preparación de pescados y mariscos. Posiblemente esta podría ser la influencia que generó estas preferencias en la preparación del cebiche en Tacna.

Sin embargo, hemos considerado el cebiche de erizo tal vez como el más representativo de Tacna, por la diversidad marina que posee y por ser parte de los inicios de la memoria histórica del cebiche. A pesar de que ahora el erizo en Tacna no es fácil de encontrarlo en el mercado. De la misma forma hemos considerado la receta del cebiche de camarones, como expresión de la riqueza de sus ríos, hoy en estado alarmante de extinción.

Cebiche de Erizo

HISTORIA

Es muy importante conocer la historia del cebiche en Tacna a partir del erizo, que es un equinoideos muy apreciado para la población costeña en general. Debemos conocer que el antecesor del actual cebiche de erizo en esta región era un plato llamado a secas: erizo.

Se puede considerar como el *cebiche tacneño*. Este plato se servía hasta el año 1960 aproximadamente, mientras que el cebiche de pescado es conocido recién a partir de ese año, con el inicio de las grandes obras de infraestructura en el periodo del ex presidente Manuel A. Odría. Llegaron a laborar gente de Lima y del norte del país, y junto con ellos trajeron sus costumbres culinarias, entre ellas el cebiche de pescado, que poco a poco fue desplazando al *erizo* base del cebiche como plato, y otra razón es también porque el erizo empezó a escasear en la costa tacneña.

Luis Cavagnaro señala que es muy probable que el *erizo* haya sido preparado con vinagre y no con limón, porque en Tacna no había zonas limoneras; recién a partir de los años 50 se va a iniciar el cultivo del limón en la irrigación La Yarada, así se empieza a utilizar el limón como insumo fundamental en la preparación del cebiche en esta zona.

Se encuentra erizos en las playas de Boca de Río y caleta Morro-Sama, y parte del distrito de Ite (provincia de Jorge Basadre). Hubo una época en que había abundancia de este equinodermo, hoy no existe igual abundancia. Su tiempo de preparación es de ocho a diez minutos, la técnica que se emplea es la marinada.



Ingredientes (4 personas)

*Erizo	600 g de lengüetas
Limón	12 a 14 (zumo)
Cebolla picada en cuadritos	160 g
Sal y pimienta	c/n
Ají amarillo (de Ite)	1 cdta. (sin venas ni pepas)
Ajo molido	1 cdta.
Culantro picado	4 ramas
Apio picado	1 cdta.
Rocoto	en rodajas
Choclo cocido	200 g en rodajas
Camote	800 g (cocido y cortado)
Lechuga	hojas

*Se consume el erizo verde y no el erizo negro.

Preparación

Se colocan las lengüetas de erizo en un tazón de porcelana o de vidrio, se incorpora la sal, la pimienta, ajos, ají amarillo o ají verde, culantro, mezclarlo bien; luego agregar el jugo de limón, mover y finalmente incorporar la cebolla y mezclar. Rectificar sazón y servir con rodajas de rocoto, hojas de lechuga, camote y choclo cocido.



Cebiche de Camarones

HISTORIA

La preparación del cebiche de camarones se inicia en el distrito de Sama, por la abundancia de camarones y, también, como una forma de identificar a la zona como productora de camarones.



Ingredientes (4 porciones)

Camarón	colas
Cebolla valenciana	40 g
Limón	8 a 10 (zumo)
Ají verde	c/n
Culantro picado	4 ramas
Ajo finamente picado o molido	1 cdta.
Rocoto	4 rodajas
Sal y pimienta	c/n
Choclo tierno (diente de guagua)	300 g
Lechuga romana	4 hojas
Kion molido	una rodaja
Apio picado	c/n

Preparación

La preparación es entre 15 a 18 minutos, su tiempo de cocción es por lo general de 4 minutos, la técnica es marinar los camarones. En una olla se cocen los camarones; cuando empieza a hervir el agua y, cocido el camarón, se retiran del fuego y se los enfría colocándose en un tazón; se agrega sal, pimienta, ajo molido, ají limo o ají amarillo picados, kion molido, apio picado, culantro picado y se procede a mezclarlos; luego se agrega el jugo de los limones, se vuelve a mezclar; rectificar la sazón y reservar; se sirve acompañado de una hoja de lechuga a un lado, camote sancochado y choclo en rodajas (opcional).



Tamal

HISTORIA

El tamal tacneño se prepara con maíz blanco de la zona, el grano se utiliza en estado seco o maíz mote. Se dice que se usaba el ají con el que se preparaba el picante. Se presenta en hoja de plátano, si no hay plátano se utiliza las hojas de la panca cuando el maíz está en estado fresco o choclo.

Una característica muy distintiva del tamal tacneño, con respecto a las demás regiones y que fue parte en un tiempo de su preparación y presentación, era que el ají y la lonja de carne del cerdo, que es parte del relleno del tamal, no iban dentro de la masa sino fuera de ella. No hemos podido determinar el origen de esta costumbre.



Ingredientes (25 tamales)

Maíz blanco molido	1 kg
Chancho	1 lonja
Ají amarillo	
Cebolla	
Aceituna	
Huevo duro	
Carne	
Manteca	
Hojas de plátano	

Preparación

En una olla con agua se coloca el maíz seco con ceniza, tiene que hervir hasta que el maíz empiece a pelarse, seguidamente se retira del fuego; se lava refregándolo con las manos. Después se muele; por separado se prepara el relleno, con un aderezo de carne picada, que también puede ser de gallina, cebolla picada, aceituna y una rebanada de huevo.

Con el maíz ya molido se hace una masa y se va dando forma para tamales, sobre ella se coloca el relleno compuesto de ají y lonja de chancho; después, todo se envuelve con hojas de plátano y se hace cocer al vapor. Se pone carrizo en la olla, agua y se cocina.



Choclo con Queso

HISTORIA

Su sola enunciación: choclo con queso, a todo peruano nos remite al goce de un plato muy sencillo, sin más técnica para su preparación que el solo hervido; sin embargo, en Tacna es una entrada muy celebrada por el riquísimo sabor de los granos de su mazorca, es un maíz pequeño, de granos tiernos, lechosito y muy dulce, conocido como *dientes de guagua*, característico del distrito de Pachía. Por el sabor de sus mazorcas se suele decir generosamente: “*con dos choclos sancochados la persona estaba tranquila y feliz todo el día*”. Antes se comía acompañado con un pedazo de chancaca, actualmente se come con queso, como en casi todas nuestras regiones, y que si es de la provincia de Candarave es mucho más festejado.



Ingredientes (6 personas)

Choclos	3 partidos por la mitad
Anís	unos granitos
Queso del distrito de Palca que es de leche de cabra, o queso de vaca de Huanuara, Candarave	

Preparación

Colocar los choclos en una olla y cubrirlos con agua, agregar unos granos de anís. Cuando los choclos estén suaves, retirarlos del agua y servirlos con un trozo de queso; también puede ir acompañado con una sarsa criolla de cebollas, tomate y aceituna.



Cazuela Tacneña

HISTORIA

En principio debemos recordar que el término cazuela hace referencia a un recipiente en el que se cocinan y guisan los alimentos, y allí mismo se sirve. Su práctica en el Perú y América llega con la conquista hispana. Cada país y sus regiones lo han recreado y tienen 'sus cazuelas' propias. Según la carne con la que se prepare ha de tomar el nombre.

Tacna ha tomado la cazuela como uno de sus platos emblemáticos; antiguas familias preparaban la cazuela con tres tipos de carne, según la ocasión y el lugar. Veamos:

LA CAZUELA DE CORDERO se prepara aprovechando algunas presas del cordero que no eran ideales para la parrilla, como el cogote en trozos, parte de los brazuelos y las piernas, especialmente nudos y nervios.

LA CAZUELA DE PAVA es más una costumbre de quienes crían aves de corral y, mientras van cebando un pavo para la navidad, sacrifican a la pavita para una cazuela de lujo y para ocasiones especiales. Era preparado también como tonificante para pacientes convalecientes y parturientas.

LA CAZUELA DE GALLINA, ave de corral muy valorada; las cocineras recomiendan que esta sea madura, que haya tenido crías y este *subidita* de peso. Hoy la *cazuela de gallina* está siendo sustituida por el pollo. La cazuela también es preparada en las provincias de Jorge Basadre y Candarave.

En Chile, la cazuela también es un plato muy difundido, y con variedades de carnes, tubérculos y vegetales de acuerdo a la región. Sonia Montecino importante investigadora de la culinaria chilena, nos dice:

“Hay antecedentes que nos permiten plantear que la cazuela constituye el paradigma del mestizaje mapuche-español, ‘el abrazo’ caliente de las tradiciones locales y las europeas... pensamos junto a otros estudiosos, que la fusión de los korus (caldos) con el cocido o el puchero español dieron como resultado la ‘cazuela chilena’”.

Ingredientes (10 personas)

Carne de gallina, cordero o pava	2 kg
Zapallo de carga	10 trozos
Arroz	2 tzs.
Cebolla mediana	1 cabeza
Papas	10 uds.
Choclo	2 uds.
Alverjas	½ kg
Apio	1 ud.
Zanahorias	3 uds.
Orégano	c/n
Palillo	½ cdta.
Vino blanco	(opcional)
Perejil picado	c/n
Sal	c/n

Preparación

Tradicionalmente, en la olla donde se va a preparar la cazuela, se ahoga o fríe una pequeña cabeza de cebolla cortada en cuadritos pequeños, con media cucharadita de palillo y, una vez dorada esta preparación, se agrega una copita de vino blanco; luego se añade suficiente agua y se hierve la carne junto con el apio en trozos, las zanahorias cortadas, una rodaja de choclo por persona, las alverjitas y, al último, el arroz junto con las papas; finalmente el zapallo de carga y sazonar con sal al gusto. Algunas familias echaban a hervir en la cazuela una porción pequeña de nabo rayado, poro cortado en tiras pequeñas y unos trocitos de zapallito italiano.

Cuando el plato está bien cocinado, se espolvorea orégano de Candarave, de intenso aroma, triturado con las palmas de las manos; y para servir a manera de adorno, se echa encima un poco de perejil picado.

Para que este plato sea más agradable aún, se coloca en la mesa rodajas de rocoto, limón, ají molido o perejil picado, como para acompañar el buen gusto de cada comensal.

Patasca Tacneña

HISTORIA

En principio debe reconocerse que la patasca es un plato que lo encontramos en las cocinas del Perú como de los otros países andinos, donde cada uno incorpora al plato un insumo de la biodiversidad de su región que lo hace singular y, por lo tanto, suyo. Asimismo, comprobamos que los ingredientes que nos hacen compartir una raíz y origen común son el uso del maíz, el zapallo y tubérculos como las papas; complementariamente, carnes de cordero, cerdo e interiores. Veamos sus raíces:

PATASCA (Del quechua *patay*: estallar, reventar) f. Perú. Alboroto, tumulto. Ac. // 2. Argent., Bol., Chile y Perú. Guiso de cerdo cocido con maíz. Ac. [Fuente: Augusto Malaret (1931). *Diccionario de Americanismos*, 2da. edición. San Juan de Puerto Rico, pág. 398]

PATACHE (Del q. y del aim. *Phata*: maíz hervido y reventado) m. La comida: *El patache está servido*. (Ugarte Chamorro, 1997:223-224). [Fuente: Ugarte Chamorro, Miguel Ángel (1997). *Vocabulario de peruanismos*. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Centro de Producción Editorial]

PATASCA. 1. Del aimara *Phatasqa*, guiso de cerdo cocido con maíz, en Argentina. 2. Maíz blanco cocido, en Bolivia. [Fuente: Kamisaraki, *Diccionario aimara-castellano* (Callo Ticona; 2007: 191)]

PATASCA. *Patashca*: patasca tacneña: Perú. Guiso caldoso con carne de cerdo, de cordero, de res, papas, chuño, etc. [Fuente: Lácides Moreno Blanco, 2008: 435]

PHATASQA. “*Explotado, reventado*”; *patay*, “*reventarse*” + *suf. Perf. -sqa*; “*sopa de trigo*”. [Calvo Pérez, 2014: 524]

En Chile encontramos también la patasca como plato típico de la región de Atacama: “... *plato a base de maíz: patasca, que son las patas de vaca con maíz...*” [Fuente: Montecino, Sonia (2004). *Cocinas mestizas de Chile: La Olla Deleitosa*, pág. 36]

No se ha podido encontrar exactamente este plato en la cocina argentina, lo que se ha encontrado es el *guascha o huascha locro (casi locro): de consistencia tipo sopa espesa hecha con choclos desgranados, zapallo, grasa de pella y ají picante*.

Debe mencionarse que la *patasca tacneña* es considerada un plato festivo. Se ha querido ver con una posible influencia argentina, por la actividad del comercio de arrieraje con el norte argentino. Se dice que en un principio no se preparaba en olla, sino en paila de cobre. Su preparación corresponde a la época de *abundancia del zapallo de carga*. La patasca es un plato igual de importante que el picante a la tacneña durante las fiestas de 28 de agosto, fecha en que se celebra la reincorporación de Tacna al Perú.

Ingredientes (10 personas)

Cabeza de chanco salpresada	1 máscara
Carne de cordero (chalona)	½ kg
Panceta de cerdo	1 trozo
Patitas de chanco	
Carne de res (opcional)	
Zapallo de carga	10 trozos
Papa chuño negro (previamente hidratados)	10 uds.
Mote de maíz	½ kg
Trigo	¼ kg
Habas	100 g
Alverjas frescas	100 g
Ají colorado molido	c/n
Ajos	c/n
Cebolla china	c/n
Pimenta, comino y sal	c/n

Preparación

Cortar las carnes y la máscara de la cabeza de chanco en trozos medianos. En una olla grande echar suficiente ají previamente preparado para picante, agregar los trozos de presa de carne de cordero, de cerdo, las patitas de cerdo partidas por la mitad y la máscara, freír por breves momentos y agregar suficiente agua y sal. Todo esto se hierve por un promedio mínimo de dos horas (según el caso), agregar el maíz (mote), luego el trigo y el chuño, agregar las habas peladas, las alverjas, las papas y, cuando esté casi listo, agregar el zapallo de carga en trozos; moviendo con mucho cuidado de vez en cuando para evitar que se deshaga. Recomendable: mover con cuchara de palo porque se piensa que la cuchara de aluminio descompone a la patasca. Rectificar sabor. La patasca se sirve muy caliente. Es un plato concluyente y voluminoso. Se sirve agregando algunas cucharadas de cebolla china.

Importante: recordemos que el preparado del ají pasa por el mismo trabajo que se transita para preparar el ají para el tradicional 'picante de guata y pata'. Se recomienda que el mote y chuño sean remojados con anterioridad, y mejor si pasan por un precocido antes de ingresar a la olla. Se tiene como costumbre al consumir la patasca degustarlo como plato único por ser un plato contundente, porque muy pocos se atreven a pedir repetición.

Chupe de Camarones

El chupe es uno de los grandes platos que está enraizado en la memoria culinaria de nuestras regiones. En Tacna se han encontrado tres variantes de chupes:

Chupe de camarones, chupe sameño y chupe a la tacneña. Al parecer, según se cuenta, el camarón que se utilizaba en los chupes era el *camarón cholo* y el *chiriro*, el chiriro era utilizado para el sabor, mientras que el *camarón cholo* era preferido por su abundante carne al ser más grande que el chiriro.

Al chupe de camarones se le agregaba zapallo de carga y aceitunas, que se traían de Tacna, Cinto o Locumba. Al picante de camarones le echaban cochayuyo, que se pega a las peñas de las rocas de la playa de Boca del Río.



Ingredientes

Camarones
Ají colorado molido frito
Cebollas
Papas
Choclos
Habas
Alverjas
Ajos
Comino
Sal

Preparación

Hacer un aderezo de ají colorado molido frito, cebolla picada en cuadritos, ajos chancados, comino y sal. Cocinar. Echar agua y dar otro hervor. Agregar papas partidas por la mitad, choclos, habas y alverjas. Antes de culminar, añadir los camarones enteros y limpios. Cocinar por diez minutos más. Finalmente, agregar huacatay picado, orégano y un chorro de leche.



Chupe Sameño

“INGREDIENTES: charqui, lonja, patas de chanco, papas, zapallo, verduras, ají colorado, ají amarillo, cebolla y ajos.

PREPARACIÓN: se hace un aderezo con ají amarillo para dar sabor y ají colorado para dar color, se agrega también cebolla picada en cuadritos y ajos, todo sofrito. Una vez que esté sofrito se echa el charqui, la lonja, las patas de chanco y agua hirviendo; una vez que esto se haya cocido, se echan las papas, las verduras y el zapallo. Para el último hervor se le puede echar ají amarillo tostado. El ají amarillo se tuesta en las brasas”.

[Fuente: Guevara Torres, José. *Gastronomía afrodescendiente del valle de Sama*]



Ingredientes (6 personas)

Camarones medianos	1½ kg
Zapallo de carga	1 ud.
Habas verdes	
Cabeza de cebolla mediana	2 uds.
Arroz	
Papa de Tarata	
Choclo	
Leche fresca	
Ají colorado	
Yuca	
Paico	
Ajo	
Sal	

Preparación

Preparar el aderezo con ají colorado, ajo, cebolla picada, comino y hojas de paico; luego, en una olla con agua, cocer las habas y las papas; cuando están cocidas se agregan los camarones y se deja cocer; antes de retirar del fuego se revienta un huevo, se deja un hervor, se retira del fuego y se sirve.

CHUPE PERUANO EN DICCIONARIO DE CHILENISMOS

Es importante considerar que en el diccionario de chilenismos de Zorobabel Rodríguez, editado en el año de 1875, en la página 177 se menciona la preparación de nuestro chupe: *“guiso popular del Perú, equivalente en popular (que en lo sabroso ni con mucho) a nuestra cazuela. Viene del quichua en que significa caldo con papas i carne majada...*

...Así será; pero a los chilenos que vayan al Perú i quieran llevarse de nuestra opinión, les aconsejaremos que teniendo en el bolsillo con que pedir lo que más sea de su gusto, pidan chupe camarones, mondo i lirondo, esto es, a lo sumo con un poco de ají i unas cuantas papas, i tendrán de qué acordarse para toda la vida.”

Asimismo, nos parece significativo encontrar la receta del chupe tacneño en un libro de cocina chilena por los años cuando aún Tacna era invadida por Chile: en la *Enciclopedia del hogar por la Tía Pepa*, del chileno Rafael Egaña, editada en 1899 y con diferentes ediciones durante el siglo XX. En la receta mencionada encontramos insumos característicos del chupe, como camarones, papas amarillas, alverjas, ají mirasol tostado, arroz, queso de cabra, leche, orégano y pescado frito.



Caldo Blanco

HISTORIA

El caldo blanco en Tacna, como su nombre lo indica, se caracteriza porque no se adereza con ninguna especia o insumo que le dé color al caldo, pero sí se acompaña –aún cuando cada vez menos– de la salsa llamada pebre. Sobre este complemento, el historiador Luis Cavagnaro nos dice que este caldo era también llamado caldo blanco o pebre, por el complemento de esta sarsa en la degustación del caldo. Es un plato que se prepara en fiestas, como la fiesta de cruces y de santos.

Debemos considerar que este caldo blanco, al igual que en Tacna, también se degusta en otras cocinas regionales de nuestro país, como Cusco y Arequipa, donde encontramos el pebre de lomos, que es un caldo con estas carnes; también se prepara el pebre de cordero, pebre de gallina y pebre doble. En Arequipa se sustituye el nombre de caldo blanco por el de pebre; sin embargo, el pebre llamado así a la sarsa no es protagónico como complemento del caldo blanco. De estas razones poco explicables aquí expuestas encontramos en las historias de los platos.

Igualmente, se consume el pebre en muchos otros países, como Francia, España, Colombia, Venezuela, Argentina, Chile y México, donde su presencia en las cocinas tiene larga historia:

“Pebre: lo mismo que pimienta. Pebre francés: (sauce poivrade) se echan en una cacerola un buen puñado de hojas de perejil, algunas cebollas, dos hojas de laurel, un poco de tomillo, una cantidad regular de pimienta fina, un vaso lleno de vinagre y un poco de mantequilla; se deja consumir el vinagre hasta que no quede sino poco en la cacerola”. [Fuente: *Nuevo Cocinero Americano en forma de Diccionario*, 1868]

“Pebre: es en España una salsa que se hace para sazonar algunas viandas i que se compone de pimienta i otras especias. En Chile Es plato de papas molidas”. [Fuente: Rodríguez, Zorobabel (1875). *Diccionario de chilenismos*, pág. 358]

**Ingredientes**

Carne de res
Alverjas
Habas verdes
Cebolla
Ajos
Condimentos
Manteca
Papa

Preparación

Se prepara el aderezo con cebolla picada en cuadritos, ajos y se fríen en manteca, ya cocidos y dorados, se agrega la carne que ha sido previamente cortada en pequeñas porciones, y se agrega a la olla acompañado con las alverjitas y habas verdes, y las papas cuando todo está cocido. No tiene color que lo caracterice.



Menestrón a la Tacneña

HISTORIA

Para algunos tacneños esta receta no debe ser considerada como receta de la tradición tacneña por su claro origen italiano y, específicamente, de la región de Génova, pero llegado aquí se producen –como es de esperar– algunos cambios. Sin embargo, el historiador Lucho Cavagnaro considera que sí puede hablarse de un menestrón tacneño. En principio porque Tacna y Arica han recibido en dos momentos de su historia, a inicios y mediados del siglo XIX, un importante flujo migratorio de italianos básicamente genoveses, quienes desarrollaron importantes actividades comerciales y también trajeron consigo los platos más identitarios, como ñoquis, raviolis, entre otros, e instalaron las llamadas pulperías, donde expendían comidas y bebidas; incursionaron en la actividad vinícola: las familias: Gambetta, Cuneo, Gianelli, Giglio, Chiarella y Martorell, por ejemplo. Se sabe que Tacna llegó a constituirse en la segunda ciudad sede con mayor densidad migratoria.

El menestrón tacneño se diferencia de las recetas de menestrón de otras regiones del Perú porque en su preparación hay presencia importante de menestras, en comparación con las otras cocinas regionales donde el menestrón tiene presencia. Fredy Gambeta, cronista tacneño, nos dice: “*He observado que algunos cocinan el menestrón sin menestras, lo que es como decir misa y no ofrecer la hostia*”.

MENESTRÓN: Freír la cebolla, ajos, sal y pimienta, agregar la carne en trozos y el orégano; una vez dorado, añadir los licuados, esperar unos minutos y agregar el agua hasta que hierva durante media hora y, luego, insertar papas, alverjas, zanahoria, nabo, choclos y frejoles, hervir por media hora más y agregar el zapallo, esperar que cocine y añadir al final el fideo hasta cocer; dejar reposar y echar el queso rallado. Llevarlo a baño María hasta que esté cocido o la cáscara del zapallo esté ligeramente cuarteada.

[Receta de Natalí Soto, rest. *El Cacique*]



Ingredientes

Punta de pecho o costillas de res en trozos medianos	600 g
Cebolla grande picada en cuadritos	1 ud.
Ajos licuados	1 cda.
Pimienta	c/n
Comino	c/n
Orégano	c/n
Sal	c/n
Agua	4 l
Papa picada en cubos grandes	4 uds.
Zapallo en trozos medianos	½ kg
Choclos en rodajas	2 uds.
Apio picado	1 rama
Alveja	½ tz.
Zanahoria picada	½ tz.
Nabo picado	½ tz.
Frejoles	1 tz.
Fideos gruesos	100 g
Albahaca	½ atado
Espinaca	½ atado
Queso fresco	¼ kg
Leche evaporada	¼ l
Queso parmesano rayado	c/n

Preparación

Hacer un pesto con la albahaca y espinaca (en ambos usar solo las hojas), un diente de ajo, queso fresco y leche; licuarlo y reservar.

En una olla dorar las presas, retirarlas, y en el aceite que queda freír la cebolla hasta que estén cristalinas, agregar los ajos, sal, pimienta, comino y orégano, mezclar bien.

Incorporar los demás ingredientes progresivamente, primero las presas, los frejoles, apio, zanahoria, nabo y el agua, rectificar la sal y esperar que hierva por unos treinta minutos; agregar los choclos, luego las papas y alverjas, que vuelva a brotar el hervor y, para finalizar, el zapallo, los fideos y el pesto; remover bien y dejar que termine de cocinar el zapallo; apagar la candela. Al servir en cada plato, agregar al gusto el queso parmesano.



Picante a la Tacneña

HONORES AL PLATO EMBLEMÁTICO DE TACNA

HISTORIA

Marcel Mauss, sociólogo francés, nos dice: “*No hay técnica y no hay transmisión si no hay tradición*”. En principio, podemos afirmar que en el Perú el picante de guata o picante a la tacneña es el guiso al que mayor tiempo se le espera paciente para saborearlo. Ni los llamados fondos de largas cocciones y base necesaria para crear buenos sabores, ni nuestros suculentos caldos y sopas, tipo el sancochado, cazuelas, pucheros, todos con abundantes y diversas carnes de campo y de corral, así como tubérculos y granos consistentes, o la venerada y siempre celebrada pachamanca, nada, ningún plato se hace esperar más horas y con la respetuosa paciencia de sus comensales, que el ‘picante de guata a la tacneña’.

Casi podemos afirmar categóricamente que ninguna región en nuestro país puede sentirse representada tan viva e intensamente con un plato de su creación colectiva y parte vital de su tradición como el picante a la tacneña, y consolidado en un momento de su historia en el s. XIX. Veamos este proceso en el tiempo y en su espacio para reflexionar, entender, asumir y honrar su historia. Tarea ética de todos los peruanos.

ORIGEN PREHISPÁNICO

El historiador tacneño Luis Cavagnaro considera que este plato tiene un origen prehispánico. En la localidad de Pacaje, uno de los tres reinos base de la conformación de la cultura aimara, se ha encontrado la preparación de un picante en base a chuño (o puti), papa, charqui y ají; con la diferencia de que el color del preparado del plato es de un color oscuro y de un fuertísimo picor, pero así es consumido.

Posiblemente a partir de este plato se haya evolucionado en la preparación del picante a la tacneña, ya que la guata y pata de res o cordero, ya es una inclusión y adecuación colonial.

Según el párroco Ernesto De Bernardi Rossi, el picante de guata y pata ha tenido toda una evolución: primero se cocinaba el ají con las tripas y vísceras del llamo. Después, con la llegada de los españoles, se dejó las tripas y vísceras de nuestro auquénido y se empezó a preparar con pata de res.

De las indagaciones efectuadas, el picante de guata pudo tal vez haber tenido su origen en la zona del valle de Sama durante la conquista española; aquí existían plantaciones de algodón y cañaverales y, para mantener estos campos, los españoles necesitaban de gran cantidad de esclavos negros, los mismos que se ubicaron a lo largo del valle. Los españoles, habituados al consumo en general de carne, utilizaban la menudencia de la res la que no se desperdiciaba, y los esclavos africanos lo combinaban creativamente con productos nativos como el ají, charqui, papa, obteniendo el laborioso y delicioso ‘*picante de guata y pata*’.

VALORIZACIÓN DE LOS INTERIORES

Debe recordarse y precisarse que el uso de interiores de las reses (vacuno, ovino y porcino) ha sido una práctica alimentaria fundacional y sostenida en siglos, y muy apreciada y consumida por las más importantes culturas europeas; desde la cultura griega, romana, así como la hispana. Reza un refrán en España: “del cerdo se desperdicia solo el chillido”. Interiores que se transformaban en rellenos y embutidos; chanfaina, sesos, patas y criadillas, y muchos más platos emblemáticos de la tradición europea han sido hechos sobre la base del uso de interiores, siendo muy queridos y aún siguen vigentes como parte de su tradición e identidad.

Muchos de estos platos fueron traídos a América por los conquistadores españoles, no podían renunciar a ellos producto de sus propios mestizajes en siglos con las culturas árabe y morisca, y reinterpretados aquí en su preparación con insumos nuestros, y agregados creativamente por el arte culinario de nuestras mujeres mestizas, como nuestro delicioso y singular caucáu, recreación de los callos a la madrileña ofrecidos en tabernas, la sangrecita, o la chanfainita, plato originario de la región de Extremadura en España, donde cada año se celebra la *fiesta de la chanfaina*, entre otras potajes considerados hoy platos muy peruanos.

Por lo expuesto, consideramos que no debe pensarse que la práctica culinaria de preparación de interiores del ganado y su consumo en nuestras cocinas regionales o cocina criolla, como se acostumbra llamarla, se hizo a partir de *la sobra y desperdicio* de lo que *ya no se utilizaba para la comida de los conquistadores* como se piensa y se asume erróneamente, por desconocimiento de una gran mayoría de peruanos, conocimiento y aprendizaje que debe empezar desde las escuelas de nuestro país, de allí nuestra exigencia del conocimiento transversal de un componente esencial de nuestra cultura como es la historia de la cocina peruana.

Debe saberse y asumirse entonces que fueron los conquistadores quienes trajeron consigo la cultura culinaria de los interiores, y aquí en Perú fue recreada y reinventada en siglos por nuestras mujeres y madres hacedoras en la constitución basal de nuestro rico mestizaje.

No olvidar el paradigma que hace siglos subyace en esta percepción y que debe ser desterrada por nosotros: *cocina devaluada comensal devaluado*. Querámonos a partir de la gran riqueza cultural de nuestra cocina.

PICANTE A LA TACNEÑA: METÁFORA DE SU HEROICA RESISTENCIA

La primera pregunta que debemos hacernos es: ¿por qué demora tanto el tiempo de cocción al fuego del picante a la tacneña? Veamos las posibles razones de las cuatro, ¡ocho, y hasta doce horas! De espera, de larguísima cocción al fuego y con leña de molle de este memorable guiso.

Comprobamos de que, en el resto del Perú, los aderezos base con ají no se hacen en más de treinta a sesenta minutos de cocción. Creemos necesario, en primer lugar, recordar la creencia generalizada y reiterada que existe en Tacna de que “el ají nuestro es muy irritante y puede hacer daño al estómago, por eso se lo debe cocinar buen tiempo”. Si bien sabemos que el ají puede ser irritante, solo si se abusa reiterativamente de su picor, vemos que esta errada creencia y afirmación es generalizada en Tacna, y no así en el resto de las regiones del Perú. Entonces, ¿cuándo y por qué, o por quiénes, fue valorizado y qué razones se dieron para ser considerado como dañino al ají, el saborizante esencial y más importante y querido de nuestra cocina? Podemos reflexionar como una de las razones, que esta percepción y valorización errada del ají, ha sido impuesto y se constituyó con la conquista hispana, Tacna lo

ha internalizado y asumido como paradigma, y se ha enraizado en su imaginario colectivo a lo largo de su historia.

Debe considerarse también como una de las razones que el ají de Tacna, proveniente de Ite, si bien tiene muy buen sabor que le da características que identifican a sus platos, también tiene en su composición niveles de toxicidad, por las características de sus suelos salinos, y de allí la necesidad de cocinarlo mucho más tiempo para contrarrestar sus efectos. Esta también es una de las posibles razones.

La otra interrogante que nos planteamos es: ¿desde cuándo el picante de guata se constituye en el plato emblemático del 28 de agosto, y asumiéndose el ají como componente constitutivo y protagónico del mismo, en la fecha memorable en la que se celebra la reincorporación de Tacna al Perú en el año de 1929? Definitivamente consideramos que el ají está en la basalidad de la constitución del gusto de la peruanidad.

En principio, en el plato emblemático de Tacna, el ají es reivindicado como corresponde en su cocina, porque creemos que ningún otro ingrediente podría ser su mejor aliado como nuestro noble y consecuente ají. Se lo siente en su espera, su sabor, picor, bravura y resistencia.

El picante de guata, guiso, hecho a base de un sofrito de cebollas, ajos y abundantes ajíes pancas, rojos, primero secos (se secan en los techos de la casa), luego rehidratados y vivificados ingresan a ese universo que es la olla, en el que todo se transforma, de la mano de la sensibilidad e imaginación de sus mujeres, y recrea en el imaginario la resistencia heroica que soportó Tacna con la invasión chilena. Se le trasfiere al ají bravo y picoso, la resistencia al fuego en el tiempo, en la paciente vigilancia y sensibilidad de la mujer cocinera, quien siente y ve cómo los ajíes lentamente transforman sus sabores iniciales para darnos al final un nuevo sabor, comparable solo a él mismo.

El picante nos remite a la espera, en su larga y paciente cocción, como estoica metáfora y símbolo de la resistencia, frente a la invasión de su territorio. Creemos convencidamente que nuestro país necesita representaciones y una memoria creadora. Es eso lo que hace Tacna. El pueblo de Tacna cada 28 de agosto lo rememora y celebra con devoción y profunda emoción, siente y lo vive como *una victoria sobre el olvido*. El picante a la tacneña así nos lo demuestra y así lo saborean los tacneños y así tenemos que honrarlo los peruanos.

[COCINEROS: NATALI SOTO Y MIGUEL VEGA]

**Ingredientes (10 personas aprox.)**

Guata, tripa, cuajo y librillo de vacuno o cordero*	2 kg
Pata de res grande**	1 ud.
Tabletas de charqui	1 atado
Chalona	300 g
Ají seco colorado***	3 atados
Ají seco amarillo	½ atado
Orégano	1 puñado
Papa****	5 kg
Comino	2 cdtas. (opcional)
Ajo	5 dientes
Aceite	¾ tz.
Sal	c/n



* Son producidos en la misma provincia de Tacna. Existen variantes en cuanto a su utilización, como la de dejar secar en el tendadero (orear), se le añade sal y con el sol va tomando un sabor especial. Tres días se tiene en el tendadero, después se lava y está listo para ser utilizado. Esto puede variar dependiendo del gusto de cada cocinera. Las partes deben ser cuidadosamente lavadas antes de ser procesadas.

** De preferencia 'mano' (pata delantera), pues es más provechosa para el plato. Deberemos pasarla por fuego directo para chamuscar los pelos antes de cocinarla.

*** Tiene que ser del valle de Sama, porque tiene mejor sabor que el de Ite, eso lo sentimos.

**** De preferencia mariba chica o papa serrana pequeña, ideal si es de Tarata.

Preparación

Soasar el ají breve y lentamente a fuego vivo, uno por uno, sin quemarlo. Luego, remojarlo en agua fresca un par de horas.

Retirar del agua, abrirlos y quitarles las pepas, el rabito y las venas (si desea más picante al ají amarillo déjele las venas).

Moler el ají con los ajos en batán o licuadora, hasta que quede una pasta no muy espesa (para ello puede ir agregando agua).

En una olla (puede ser de barro o de metal pero que tenga el fondo grueso) iniciar el proceso de cocido; agregamos el comino (opcional), a fuego lento y moviendo bien siempre con cuchara de palo, procurando que no pegue en el fondo y que termine de cocer hasta que se haya consumido totalmente el agua.

Cuando esté totalmente seco y tenga un color oscuro, agregar el aceite y dejar que todo el contenido se fría a fuego lento, agregar unas cucharaditas de agua para separar el sólido del aceite,

el mismo que se convertirá en la tez. Después de un tiempo prudente de cocido apagar el fuego o retirar la olla y dejar que repose un instante. Allí con mucho cuidado se retira el aceite (tez) en otro depósito, el mismo que servirá para agregar sobre los platos servidos a manera de adorno o decoración. Algunas personas utilizan un poco de tez en el proceso del armado. Se piensa que la tez también ayuda al proceso de digestión de quien consume el picante a la tacneña.

Preparación del charqui

Para ablandar las tabletas del atado hay que trozarlo o quemar el charqui a fuego vivo, luego se las puede chancar con una piedra o un mazo y lo remoja por unos quince minutos; retirar las planchas, y se cortan en trozos pequeños; hay quienes los hacen tiras con las uñas. Algunos lo queman con el ají una vez cortados o desmenuzados con las manos, otros lo agregan junto con la pata y la guata para el armado.

Orear la guata y la pata

Costumbre y tradición es colgar en el fresco un par de días antes (o mayor tiempo) la guata y la pata cuidadosamente limpias para dar un sabor y gusto excepcional. En los últimos tiempos preparan el picante sin orear la pata y guata (entiéndase también librillo).

Hervir a fuego fuerte la pata y guata (y otros si los va a usar) de preferencia con el trozo de chalonga, el cual solo lo sacudimos si está muy cubierto en sal y le hacemos líneas con el cuchillo.

Cuando estén blandos (el tenedor pincha con facilidad), retirar los ingredientes de la olla en una fuente y esperar que enfríen un poco; reservar el caldo que servirá para el armado.

Con mucho cuidado y paciencia, cortar la guata en trozos, ni muy pequeños ni muy grandes, trozos en largo y no en cuadrados (que no parezca guiso ni picadillo), y de la pata o mano, hay que aprovechar toda la pulpa pegada a los huesos, esta pulpa se corta en trozos iguales, tener cuidado con los huesos o astillas.

Las papas

En una olla cocinar las papas con cáscara. Después pelarlas. Se coge cada papa, se le da un pequeño apretoncito con la mano, se pellizca con la uña y se desmenuza con los dedos de ambas manos; quedaran trozos o brumos no muy grandes, pero tampoco muy pequeñitos, procure no deshacer la papa, ni tampoco dejar grandes trozos.

Armado

En la olla que va a quedar preparado el picante (de acuerdo a la cantidad de platos y personas que se haya estimado) solo a fuego lento, se echa un chorro de aceite y de ají quemado, se agrega el

charqui y freírlo para que suelte todo el sabor y la sal que contiene; luego agregamos la guata, la pata, removemos bien hasta que se cubran con todo el ají y se cubre con caldo pasado por un colador fino (el mismo que quedó del hervido). Cuando rompa el hervor, siempre moviendo con el cucharón de palo, ir agregando la papa apretada ya preparada.

Si necesita más color, más sabor, o más picante, tendrá que ir agregando más papas y más ají; si quiere más espeso o caldudo se irá agregando caldo; no tiene que estar ni muy suelto ni muy espeso. Ahí empuñamos el orégano y procedemos a triturarlo frotándolo con las palmas de las manos sobre nuestra preparación.

Recuerde que el picante ya no se le mueve como si fuera un dulce, sino que se va revolviendo por los costados y como quien frota el fondo de izquierda a derecha. Siempre a fuego lento, esperando que se note un pequeño hervor en el centro.

Se deja reposar por unos veinte minutos para que sus sabores se unan con la olla a medio tapar; solo lo calientan por partes y en otra olla cuando lo van a servir.

La tez restante se agrega como adorno sobre el picante cuando se sirve en el plato (una o dos cucharitas de tez es suficiente).

Tradicionalmente, los antiguos tacneños acompañaban al picante con un trozo de cuy frito encima del plato ($\frac{1}{4}$ o $\frac{1}{6}$ de cuy solo para adorno y mejor presentación).

No debería faltar para acompañar un 'pan marraqueta' crocante; sin embargo, esta costumbre ha variado, ahora acompaña al picante una porción de arroz blanco. Igualmente acompaña al picante un puro y auténtico vino tacneño.

Los pobladores refieren que en los restaurantes antiguos y típicos tacneños existía una pizarra pequeña de madera que ofrecía "*Pase usted y pida picante a la tacneña*". En los caminos donde existían restaurantes o pensiones, también habían letreros en los que se podía leer "*Hoy, picante de ave*", pero esta tradición, especialmente de preparar el ají, permitía que se preparen sin mayor problema el picante de camarones, picante de mariscos, picante de cuy e, incluso, picante de conejo o liebre; tampoco variaba la presentación de la papa apretada con las manos y su infaltable tez acompañado de su pan marraqueta, u otro.



Carbonada

HISTORIA

En Tacna, la *carbonada* no es una parrilla, la técnica de preparación es *el hervido*, se hacía más en los meses de agosto y septiembre por ser temporada de zapallo; era comida de diario. Es considerado como plato tradicional, se consume para los días de Semana Santa; uno de sus insumos básicos para su preparación es el característico y delicioso zapallo de carga.

Importante considerar por qué en Tacna se llama carbonada a un plato que en casi la mayoría de regiones del Perú se llama locro y no carbonada y que, sin embargo, ambas tienen como insumo fundamental al zapallo. Su posicionamiento geográfico fronterizo lo puede explicar.

El locro es un plato que se asume como propio en varias regiones del Perú, caso de Lima, donde la variedad del llamado zapallo macre, el choclo y las habas, van a caracterizar su sabor; debe recordarse que no todas las preparaciones llevan carne, o pueden ser de diferentes tipos de res, de ternera, o de gallina.

En Arequipa a este guiso se le llama *hiro*, término que corresponde a un regionalismo de la zona de Badajoz en España, y que significa ‘cantidad de aceituna que se muele cada vez’. Puede pensarse o imaginarse que en algún momento de la constitución de este plato se haya servido con aceituna. Es un plato también a base de zapallo camanejo, queso fresco y habas, que son los mismos ingredientes con lo que se prepara el locro.

En la preparación de la carbonada en Tacna, Chile, Bolivia, Argentina (Tucumán y Salta), Uruguay y Paraguay, es conocida como carbonada criolla, y comparten en común –fuera de otros ingredientes– el zapallo con sus respectivas variedades y la carne de res. En algunos casos, la carbonada es una sopa espesa o un guiso aguado muy semejante al locro.

El nombre de carbonada proviene del italiano *carbonara*, que significa ‘carbón’; es una salsa tradicional de la zona norte de Italia. Con variantes en cada región se prepara en los países europeos; Bélgica lo conoce como *carbonnade flamande* en las Galias, y se denomina así a un plato compuesto por tajadas de carne de vaca, cocidas con cerveza, en España como carbonada flamenca de ternera. En México se conoce como carbonada de ternera.

En el s. XIX se registra la siguiente información sobre carbonada: “*Se da este nombre a las tajadas magras de buey, de cordero, vaca, etc. asadas, después de cocidas o crudas, sobre las ascuas, o a la parrilla. Las carnes asadas así, suelen llamarse también Asado del Pastor.* [Fuente: *Nuevo Cocinero Americano en forma de Diccionario*, 1868]

Carbonada: Perú, Argentina, Bolivia y Chile; guisado compuesto de pedazos de carne, rebanadas de choclos, zapallos, papas y arroz. (En España es carne cocida picada y después asada). [Fuente: Malaret, Augusto (1931). *Diccionario de Americanismos*]

“...(Vicuña Mackenna dice que la carbonada nos llegó desde Mendoza) es probable que el término provenga mediante un proceso largo y difícil de desenredar, del francés *carbonnade*”. [Fuente: Merino, Augusto. *Cocina chilena tradicional, fina y fácil*]

En este poema vemos la referencia que hace a la carbonada el poeta peruano Federico Flores Galindo, año de 1872:

Salpicón de costumbres nacionales Poemas burlescos

*Y me gusta la rica carbonada
Con pedazos de carne y con zapallo;
Al contemplar la vianda preparada
Contento estoy y satisfecho me hallo
Hoy la vianda francesa aquí importada
Inútilmente por comer batallo,
Pues me disgusta el volován, la sopa,
Y cuantos guisos inventara Europa.*



Ingredientes (4 personas)

Zapallo de carga de Curibaya	1 kg
Carne de cordero	1 kg
Cebolla picada	c/n
Mazorcas de choclo	4 uds.
Queso	½ kg
Ajo	c/n
Ají	c/n
Sal	c/n

Preparación

Preparar un aderezo con ajo molido, cebolla picada y ají molido; agregar la carne en trozos, revolver, añadir agua y dejar cocer la carne, a este caldo que se va a obtener después de cocinar la carne, se va a añadir el zapallo picado hasta que tenga una forma compacta y lance una burbuja, esto va a indicar que la carbonada está lista para retirar del fuego y servir. La cantidad de sal va a depender del gusto de la persona.



Fritanga

HISTORIA

Este plato lo encontramos y lo compartimos con muchos países, desde Bolivia hasta México y Centro América. En nuestras regiones se prepara de diferentes maneras, aprovechando totalmente la carne e interiores del cerdo, y su técnica de cocción es la fritura. En entrevistas con los pobladores en Tacna se piensa que la fritanga se hace aprovechando el tiempo durante la preparación del picante de guata.

AQUÍ EL TESTIMONIO DE UNA COCINERA (UBELINDA CAQUI, 2006):

“...La fritanga se hacía juntando corazón, hígado, el bofe, las espalditas y los chunchules, todo frito y aderezado en la misma manteca. De la anchura se sacaba el chunchule y se freía. De la cabeza se sacaba el enrollado. Los chunchules que también se llamaban cacharrada, se ponían en la paila y se freían con manteca. Las patitas y las lonjas se usaban para acompañar platos. El chorizo de la tripa gorda con carne molida de chanco y vinagre. Cuando el chanco era muy tierno, se llenaba con carne molida, ajo y palillo. Las salchichas llevaban lechugas, ají, hierba buena, sangrecita, sebito. Todo picado”.

EN UNA PUBLICACIÓN

“Ingredientes: debe ir para la receta bofe, corazón, hígado de chanco, ají colorado molido frito, cebolla, ají verde picado, hierba buena, una copa pequeña de vino, pimienta, sal, comino. **Preparación:** picar en cuadritos medianos el bofe, corazón y el hígado, cocinado en olla aparte. Hacer un aderezo con ají colorado y media cebolla picada en cuadritos. Echar el bofe, el corazón y el hígado. Añadir un poco de vinagre y una copa pequeña de vino. Agregar hierba buena y la otra mitad de la cebolla. Dejar cocinar de 5 a 10 minutos. Agregar ají verde picado, perejil y otro atado de hierba buena”. [Fuente: Guevara Torres, José G (2006). *Gastronomía afrodescendiente del valle de Sama: historia fracturada y reutilización identitaria*]

Ingredientes

Hígado
Ají amarillo
Cebolla
Comino
Papa sancochada
Ajo

Preparación

Cocer el hígado en agua; cuando esté cocido picar en cuadritos y echar al aderezo de ají amarillo, cebolla picada y ajos molidos en batán; agregar hierbabuena y dejar cocer; ya cocido se sirve y se acompaña con papa sancochada, chuño cocido y mote de maíz.

Zapallo Relleno

HISTORIA

El *zapallo relleno* es un plato típico de Tacna, que se saborea en el mes de agosto donde hay abundancia de zapallo, considerado como plato de fiesta, se prepara en las fiestas de la reincorporación de Tacna a la patria.

Se han encontrado otras recetas similares como *zapallito relleno a la italiana* y *zapallito relleno a la criolla*, con la variante de que entre los insumos se utiliza otro tipo de zapallo, diferente al zapallo de carga.

Cocineras entrevistadas dicen con preocupación que poco a poco se está olvidando su preparación. Testimonios indican que el *zapallo relleno* antes era preparado con *zapallo gallinazo*, pero como hoy este zapallo es escaso y muy difícil de encontrar en el mercado se está utilizando el zapallo de carga. El zapallo gallinazo debe recuperarse como expresión de la biodiversidad.



Ingredientes

Carne de res picada (de preferencia punta de pecho)	½ kg
Huevo	2 uds. (en tajadas)
Pasas	½ tz.
Aceituna botija	½ ud. (en tajadas)
Orégano seco	c/n
Sal y pimienta	

Preparación

Cortar el zapallo en la parte superior a manera de tapa (el diámetro que ingrese la mano), retirar todas las pepas y membranas primero con la mano y, luego, raspar las membranas con una cuchara. Posteriormente, con la mano frotar todo el interior con sal.

En una sartén freír las carnes, previamente salpimentadas, las retiramos y, sobre ese aceite, freír la cebolla hasta que esté transparente; añadir los ajos, el orégano y la pasta de ají, remover por unos dos minutos y volver a incorporar las carnes, si es necesario agregar una mínima cantidad de agua y, por último, echar las pasas y aceituna.

Proceder a rellenar el zapallo, incorporando las tajadas de huevos cocidos intercaladamente; colocar la tapa del zapallo y, con un paño ligero, cubrir y atarlo en la parte superior; esto nos ayudará a retirarlo fácilmente cuando ya esté listo.

En una olla con agua colocar una rejilla para su cocción al vapor, poner el zapallo por aproximadamente de entre treinta a cuarenta y cinco minutos. Verificar que su cáscara haya cambiado de color y, con un cuchillo puntiagudo, verificar que esté blanda.

Retirar con mucho cuidado y descubrirlo, dejar enfriar por unos quince minutos y cortar en tajadas.



Charquicán

HISTORIA

Este plato antes se servía de entrada, por su sabor fuerte siempre fue un plato pequeño o de piqueo. La secuencia de degustación era charquicán, cazuela de ave y picante a la tacneña; es decir, entrada, sopa y segundo respectivamente.

Se prepara para celebraciones como la del 28 de agosto, plato de larga y rica historia. Lo encontramos con el mismo nombre y con presencia significativa en las cocinas andinas de Argentina, Chile y Bolivia.

“CHARQUICÁN: Guiso del reino del Perú y del de Tierra Firme, que es muy apetecible; se hace de carne acecinada y machacada, de modo que parece estopa, y se sazona con pimienta, ajonjolí, maní y papas; su nombre nace de charqui, tasajo o cecina.” [Fuente: Gonzales Holguín (1608). *Vocabulario*]

“CHARQUICÁN M. (ARGENTINA). Guiso cuyo ingrediente predominante es el charqui o charque. Es voz usual en la provincia del Cuyo. En el litoral se llama chatasca y en el interior sastaca”. [Fuente: Antonio de Salcedo]

“CHARQUI: (v. quich. Y aimará) m. Amér. Merid. Pedazo de carne, generalmente de vaca, seca al sol o al aire, sin sal. (Charqui no es cecina ni tasajo (según Ac.) en cuya preparación entra la sal...)” [Fuente: Malaret, Augusto (1931). *Diccionario de Americanismos*]

El charquicán se prepara también en Chile, considerándosele como uno de sus platos más representativos. Su característica fundamental y, de donde proviene el nombre de *charquicán*, es el uso de carne seca de llama, alpaca o pescado secado y deshidratado al sol, para luego guardarse seco, en cuyo estado se llama *charqui*.

Charquear es una de las tantas técnicas prehispánicas, desarrolladas por nuestras culturas fundacionales para transformar y preservar los alimentos. Su producción y consumo era común en el mundo andino.

El charquicán se prepara en varias regiones del Perú, como Cajamarca *cecina shilpida* (hilachas de charqui), Cerro de Pasco, Huaraz y Lima, donde se usa el charqui para la preparación del *olluquito con charqui*, muy consumido y demandado en especial en la capital del Perú, y que es tenido como plato limeño. Estos son los orígenes del término y las procedencias que se le atribuyen:

CHARQUI: del quechua *ch'arkina*. Lugar u objeto en que se prepara la cecina. Del aimara *ccharqui*, y charquicán: *ccharquiña*.

Charquicán
Cancan: asar
Canca: asado

Cancaycha: carne para asar

Cancana: el asador

[Fuente: González Holguín, D. (1608). *El vocabulario hispano-quechua*]

**¡BEATI CHILENSIS QUI MANDUCANT
CHARQUICANEM!**

Augusto Merino, investigador de la culinaria chilena reflexiona en uno de sus textos publicados sobre el charquicán y sus orígenes:

“Es el guiso más típicamente chileno. Parece. Es decir, es el que tiene más títulos a pasar por ‘plato nacional’. El Larousse Gastronomique, pedante, chauvista e indispensable biblia culinaria, nos lo adjudica precisamente como ‘plato nacional’. Se trata de una de las ediciones dirigidas por el insigne Prosper Merimée, según nos ha hecho gentilmente saber nuestro amigo Roberto Marín Vivado.

La anécdota que, según todos los que escriben sobre este plato, lo consagraría ante el público universal, parece, por otra parte, no ser tan verdadera como la anuncian. Nos referimos al cuento según el cual el Papa Pío IX, que vivió en Chile antes de ascender al trono de San Pedro y comió muchas veces charquicán, habría comentado a un grupo de chilenos que lo visitó mucho años más tarde en El Vaticano: ¡definiciónnes, qui manducant charquicanem ¡Con mejor o peor latín, esta frase, casi sacramental, aparece en todas las historias de la cocina chilena! Sin embargo, Isabel Álvarez, esa magnífica investigadora de cocina y cheflimeña, nos decía, cuando le mencionamos esa exclamación del Papa, que también la habría hecho frente a unos peruanos que lo fueron a ver, y se referiría con ella al pepián peruano. O Pío IX era admirador universal de la culinaria de nuestros países, o era un gran diplomático, o la anécdota es falsa.

Lo que sí es necesario reconocer es que la chilenidad del plato disminuye cuando uno se entera de que la palabra charqui como cancan son quechuas (como nos lo ha hecho saber el historiador peruano Juan José Vega): cancan está relacionado con canca, que significa asado (cancani es asar; cancaycha es carne para asado, cancana es el asador). Con todo, según Oreste Plath, la terminación ‘ca’ (y seguramente ‘can’) es mapuche, y sirve para designar condumios consistentes en un revoltijo de ingredientes machacados, molidos o desmenuzados. Pero esto no es suficiente para reivindicar la paternidad del plato. Hay testimonios muy antiguos de la existencia de charquicanes en Perú, y lo más probable es que la difusión de ellos procediera de norte a sur, como en tantas otras cosas del mundo prehispánico. Sea ello como fuere, el guiso ha echado profundas raíces en Chile.

La actual fórmula chilena de este guiso es, como casi todas las cosas tradicionales, de origen anónimo y humilde: charqui, papas, zapallo. Posteriormente la imaginación y la opulencia cocinera le habrán ido agregando ingredientes: carne fresca, choclo, porotos verdes, tomate, etc., hasta transformarlo casi en un loco...” [Fuente: Merino, Augusto (2013). *Cocina chilena: tradicional, fina y fácil*]

**CARTA EN RESPUESTA SOBRE EL
ORIGEN DEL TÉRMINO CHARQUICÁN**

Esta fue la respuesta de aclaración y deslinde que el historiador peruano Juan José Vega, remitió al investigador chileno Augusto Merino, en relación a una expresión que se cuenta y se tiene como asumido entre los chilenos que el Papa Pío IX exclamó respecto a las bondades culinarias del pepián nuestro, quien habría dicho: *“Bendito los indios que manducan pipián”*; al respecto, Merino dijo que esa expresión era en halago al charquicán, considerado plato emblemático de Chile, ante lo dicho Juan José Vega hace la aclaración al respecto:

“Queda pues en claro que charquicán figura primeramente en Lima; y con buena ventaja cronológica. Abusando de su paciencia debo completar las referencias porque sé que es Ud. persona altamente interesada en estos temas. Es común oír que charquicán procede del quechua charqui y del

araucano cancan. Pero parece que no es así. Aunque no contamos en Lima con un diccionario de araucano antiguo, fácil es comprobar que canca es asado, pero en quechua. Así consta en las obras clásicas de este idioma imperial. Es, más bien, muy probable que el vocablo llegara hasta el extremo sur vía las conquistas de Túpac Inca Yupanqui o de Huayna Cápac y se incorporará a las hablas indígenas chilenas. Se repitió tanto el asunto que hasta recogió tal etimología el erudito Santa María en su Diccionario de Americanismos, que tengo el agrado de remitirle. Pero tal error repetido por varios, no es sino una de las tantas referencias equívocas de étimos de nuestro continente”.

Charquicán

*Lavóse el charqui con el agua fría
Y en diminutas hebras se convierte,
Al tiesto vá. Dó el fuego consumía
Los jarros de agua que la zamba vierte;
Halló el oyuco que sin tregua hervía
En la olla aquella, al parecer, inerte;
Al recibir las papas en su seno,
¡Es el peruano charquicán, tan bueno!*

*“Salpicón de costumbres nacionales”
(Federico Flores y Galindo, 1872, Perú)*



Ingredientes (12 personas)

Charqui	½ kg (remojado y deshilachado)
Papas pequeñas (papa amarilla de Tarata)	2 kg
Camote en rodajas	(opcional)
Ají panca	200 g
Ají amarillo	100 g
Ají páprika	100 g
Aceite	¼ l
Cebolla	3 uds.
Ajos	3 uds.
Orégano	c/n
Sal	c/n

Preparación

Preparar el ají (molido y cocido) de la misma forma como se hace en la receta del picante de guata y pata. A este ají, agregar tres cebollas y tres dientes de ajos, ambos finamente picados, y freír en un poco de aceite, tanto tiempo como para que la cebolla y el ajo queden cremosos, luego agregar el charqui (previamente asados, remojado y deshilachado) y seguir revolviendo, agregar

una taza de caldo de pollo u otro, añadir las papas pequeñas, cocidas y peladas previamente. No olvidar de agregar el orégano; la papa se añade entera sin apretarlas ni cortarlas. Por lo general, se compra la papa más pequeña del mercado o aquella que le llaman *papa semilla*, a estas papas se las hace reposar para que tomen el sabor del ají y del charqui; se acompaña servido con rodajas de camote y orégano restregado.

Importante: el charqui también se prepara de la misma manera como indica la receta del picante a la tacneña, pero hay zonas y familias que le dan una distinta preparación, sin olvidarse de los ingredientes principales.

Gran cantidad de familias acostumbran agregarle el delicioso charquicán, el librilla o pequeños trozos de guata o en tiritas, otros agregan la cebolla en pluma fina pero siempre bien cocida con el ají y, también, hay a quienes no les agrada la cebolla; lo interesante es no perder la base de tan antiguo potaje.

Base: el ají bien preparado, las patitas muy pequeñas (tipo semilla) y el charqui que son los componentes esenciales de la receta.

Nota: el charquicán no se sirve habitualmente en restaurantes, a excepción que uno lo mande a preparar previamente. Si encontramos un charquicán de mariscos en un cebiche; por ejemplo, en el restaurante cebichería de Ernesto Trabucco.



Parrillada de Cordero

HISTORIA

Uno de los platos de los que se precia la culinaria tacneña es su gusto por la preparación de la parrilla del cordero. Conocida como *comida de los arrieros*, porque es un plato traído por los arrieros del norte de Argentina (Salta y Tucumán), cuya preparación y técnica es muy característica de esas tierras, porque solo se utiliza “*carne y sal*”.

“Asado a las brasas: en quichua se dice kosnar = asar. La cocción de las carnes al calor de las brasas de leños. El asado, para los argentinos, es la más exquisita de las comidas. ¿Habrá un argentino que no haya degustado un asado?” [Fuente: Flores, Teresita (2003). *La cocina riojana: sucesos, historias y recetas*].

En un principio se cuenta que las presas eran condimentadas, pero las distancias recorridas y las alturas que debían superar provocaban fuerte indigestión, por lo que las presas de la parrilla solamente eran acompañadas de agua con sal, se servía con papa sancochada, encebollado o ensalada de tomate y lechuga. Y adicional se preparaba *picante de guata* y *pata* porque sino no se consideraba una parrillada completa.

Se sabe de la buena calidad de la carne de cordero de Candarave, los tacneños la prefieren y si es “*cabeza negra*” mejor. Se dice que fue Candarave donde se produjo el cruce con el cordero serrano, obteniendo un cordero de muy buena calidad, bajo en grasas, por la buena calidad de pastos, y que hacía que la carne tenga un muy buen sabor.

Los pobladores dicen: “*Hay que alimentar el cordero dándoles abundante alfalfa fresca, agua corriente, incluso algunos puñaditos de maíz con un poco de chala, esto para cambiarle de sabor a ‘tola’ o ‘ichu’, que es el sabor que toma la carne del cordero serrano y, por ello, hay que pasar por este proceso de cambio de sabor.*”

Y el espacio y contexto ideal de disfrute era que, la parrillada se servía debajo de la sombra de las vilcas:

“En el distrito de Las Yaras, hay ganado ovino como para preparar la ‘parrillada’; el problema de este plato es su precio, el cual es muy costoso, razón por el cual no se puede encontrar con facilidad en los restaurantes; este plato se prepara generalmente en las fiestas religiosas de Sama, fiestas como Corpus Cristi, Virgen de las Peñas, Chapí” (poblador sameño, Sr. Juan Corvacho).



Ingredientes

Carne de cordero
Vino
Choclo
Cebolla
Tomate
Papas
Sal

Preparación

Una de las formas tradicionales de preparación era que la parrillada se hacía en una rejilla de hierro, a una altura de 15 cm de la tierra, donde se colocaba el carbón; entonces, el carbón caliente más la humedad de la tierra y el olor de esta le daba otro sabor a la carne.

Actualmente, la preparación ha variado, se hace sobre una parrilla de hierro cuando el carbón está ardiendo y las brasas están al rojo vivo. La carne es cortada prudentemente, ni muy gruesas ni muy delgadas, se sazona con sal, retirándole el exceso de grasa o cebo y se coloca sobre la parrilla; cuando se da la primera vuelta a las presas, recién agregar el *menjunje* que consiste en un tazón con agua y sal, el mismo que se echa sobre las presas con una panca de choclo rasgada en tiras por las puntas. El menjunje tradicionalmente es agua con sal, pero algunas personas le agregan un poquito de cerveza o vino, cuando el cordero no es muy gordo les suelen agregar al menjunje un poquito de aceite.

La cantidad de carne es generosa, lo recomendable y tradicional es que no tenga condimentos, solo sal. Se sirve con ensalada de lechuga y tomate, papa sancochada, choclo, camote y ají molido y vino de chacra.



Arroz Colorado o Arroz del Carrilano

HISTORIA

Se cuenta que este plato nace sobre mediados del s. XIX, cuando los trabajadores que se encargaban del mantenimiento de los rieles del tren llevaban este plato como merienda en bolsas para sus almuerzos, de ahí nace el nombre de *arroz del carrilano*.

En sus inicios era cocinado en olla de barro, después en olla de fierro y ahora en olla de aluminio. Es evidente que el sabor también ha cambiado, ya que el mejor sabor estaba en la preparación en olla de barro.

El color lo daban con el ají colorado y no con el *achiote*, como se utiliza en el norte del país. El *arroz colorado* es un plato considerado tradicional que se servía a las cinco de la tarde.



Ingredientes (6 personas)

Arroz	1 kg
Carne de cordero (opcional)	600 g
Chalona (al gusto)	un trocito
Cerdo	una lonja
Zapallo de carga	
Ají colorado	
Papa	
Camote	
Chuño blanco (remojado y pelado)	1 o 2 uds. por persona
Chuño negro (remojado y pelado)	1 ud. por persona
Cebolla	
Sal y ajos	c/n

Preparación

Preparar un aderezo como para el picante; previamente, hervir agua y echar al aderezo, seguidamente añadir los trozos de carne y cocinar hasta que estén blandas; agregar el chuño, las papas, el camote, también arroz y, finalmente, el zapallo, porque es de rápida cocción; al servir se agrega orégano restregado.



Picante de Camarón

HISTORIA

Este plato era muy representativo de los pueblos que estaban cerca del río Sama (Coruca, Sama e Inclán), donde abundaban los camarones. Había tal disfrute y abundancia del camarón, que muchas veces los platos preparados y conocidos por la carne de res como insumo principal, era sustituida por los camarones, como lo cuentan los agricultores, los hermanos Marcelino y Tomás Quispe: *“Se preparaba con bastante camarón que reemplazaba a la carne, no como ahora, que el picante lo sirven con dos camarones y, como ahora hay poco camarón, el picante es sustituido por el ‘seco de cordero’ o ‘parrillada’; es una pena, porque ya no es igual”*. Aún cuando en el río Sama abundaba el camarón cholo y chiriro, posiblemente para la preparación del picante de camarones se utilizaba el camarón chiriro porque era pequeño y de muy buen sabor. *“Las razones de este cambio posiblemente sean que en época de abundancia pescaron tantos camarones que dejaron a esta especie en peligro de extinción. Otro motivo tal vez sea el cambio climático”* (poblador sameño, Sr. Juan Corvacho).



Ingredientes

Camarón
 Ají colorado
 Papa
 Paico
 Llaita (alga de río)
 Comino
 Ajos
 Queso fresco
 Huevo duro
 Sal

Preparación

Su preparación es igual que el picante de guata; en vez de guata y pata se utiliza el camarón; cuando el ají está cocido se agregan los camarones (previamente se limpian) para que vaya dorando con el aceite y el ají, con un poco de comino y paico. Cuando está listo el picante se vuelve a echar paico picado para que tome más sabor. Se sirve acompañado con arroz o pan y la llaita de acuerdo al gusto de las personas. Actualmente, se está utilizando el ají páprika, porque según testimonios le da mejor sabor al picante de camarones, pero muchos no están de acuerdo.



Arrimado de Repollo

HISTORIA

En Tacna, el arrimado de repollo es preparado con el repollo (col) de hoja lisa, que es muy suave en su textura. Es un plato de diario, como suelen llamarlo, y también muy querido, de allí que lo hemos considerado.



Ingredientes (6 personas)

Repollo o col
Carne de res ½ kilo de carne magra o sin grasa
Papa
Ají colorado molido
Tomate
Culantro picado
Aceite
Sal

Preparación

Para este guiso, calentar la manteca (actualmente se utiliza aceite), agregar el tomate picado, ají, comino, palillo y cebolla hasta que doren; seguidamente añadir la carne picada, agregar agua y dejar cocer hasta que la carne esté blanda; al final agregar el repollo picado y dejar cocer. Espolvorear culantro picado y servir acompañado de papas sancochadas.



Porotos con Riendas

HISTORIA

Debe recordarse que la palabra poroto u purutu es de origen quechua; sin embargo, en nuestras regiones se acostumbra llamarlo *frejoles* (*Phaseolus vulgaris*). Se considera que uno de sus centros de origen está en América y el Perú de manera protagónica, siendo base en nuestra alimentación desde épocas muy remotas hasta el presente.

Se atribuye el origen de este plato a la presencia chilena en nuestro territorio en tiempo del cautiverio, lo llaman también *porotos a la chilena* o *porotos con riendas*; no lo llaman frejoles sino porotos en idioma quechua, considerado un plato rural. Los *porotos* se servían principalmente los días lunes, porque los domingos no se trabajaba en el camal y no había carne, por lo que se hizo costumbre comerlos en su variedad de frejol canario. Es un plato contundente, se sirve con una lonja de carne de chanco, chorizo, fideos fetuccini, pata y el delicioso zapallo de carga, incorporación del gusto tacneño, aún cuando también encontramos la presencia de zapallo en un antiguo recetario chileno, pero no se mencionan los fideos:

“POROTOS A LA CHILENA: *Se cuecen en cebolla y se retiran del fuego cuando están sancochados. Se fríen en color unas torrijas de cebolla y unos pedazos pequeños de zapallo; se agregan los porotos, se añade una cucharada de harina disuelta en agua, se fríe todo junto un momento y por último se pone un poco de ají dulce molido y el agua necesaria para guisarlos.*” Egaña, Rafael (1899). *Enciclopedia del hogar de la Tía Pepa*, vol. VII, pág. 103.



Ingredientes (6 personas)

Frejoles canario	1 kg
Cerdo seco	3 patas
Choclo desgranado	
Cerdo	1 ud. lonja
Carne de res	(opcional)
Fideo fetuccini	
Zapallo de carga	
Papa	½ kg
Ajos	c/n
Cebolla	
Aceite	c/n
Sal	c/n

Preparación

Los frejoles son remojados en agua el día anterior; al día siguiente, se hacen hervir en dos aguas (con ajos) para evitar flatulencia; por separado se prepara el aderezo con ají para el picante (ají, ajo, cebolla y aceite); agregar la lonja y patas picadas de cerdo, choclo desgranado y revolver; luego añadir los poroto y las papas picadas; cuando los porotos empiezan a reventar, añadir el zapallo y fideo fetuccini; si se desea, agregar pedazos de tocino o carne ahumada de cerdo; al servir, añadir unas tres cucharadas de leche evaporada; no permitir que hierva (esto es opcional).



Pastel de Choclo

HISTORIA

En principio, el pastel es una técnica transversal que la encontramos en todas las cocinas. Este es uno de los preparados más característicos y emblemáticos que identifica la culinaria de la ciudad de Tacna. Los tacneños saben que el mejor pastel de choclo es de Pachía; lugar bello y apacible, con su inmenso cielo azul de tintineantes estrellas, hasta allí acuden felices los tacneños a disfrutar su pastel de choclo.

El singular maíz de Pachía se cultiva en el valle del Caplina: pueblos de Calientes, Pachía y Pocollay. Se tienen algunas versiones sobre el posible origen de este plato. Una de estas dice que el pastel de choclo nace en el norte de Argentina (Salta) y que su influencia llega a Tacna con el comercio de arrieraje. Otros testimonios señalan que durante el periodo del Cautiverio que sufrió Tacna, una profesora chilena, posiblemente de la zona central de Chile, enseñó la preparación de este pastel a la señora Luisa Bocchio, integrante de una familia tacneña de origen italiano. En Chile el pastel de choclo es un plato muy importante, se sirve para sus fiestas de independencia y lo consideran un plato de origen rural. Sin embargo, no se ha podido determinar con certeza su procedencia, aún cuando algunas fuentes chilenas atribuyen su origen peruano.

El pastel de choclo de Tacna se diferencia de otros por la característica singular del sabor del maíz de Pachía, base de su preparación: grano tierno pequeño, dulce y, como complemento, la presencia del maní, pasas (antes almendras) y el uso de la manteca.

Este pastel de choclo, por ser tan agradable, ha gozado desde siempre de gran prestigio. Se cuenta que sobre mediados del s. XX (1950), en tiempos del ex presidente Manuel A. Odría, cuando este visitaba el sur del país, llegaba a Tacna y pedía el *pastel de choclo* de la familia Bocchio, de Pachía.



Ingredientes (6 personas)

Choclo desgranado	2 tzs.
Leche evaporada	½ tz.
Mantequilla	50 g
Huevo	3 uds. (separar claras y yemas)
Azúcar	6 cdas.
Pasas y maní al gusto	(opcional)
Esencia de vainilla	1 cdta.
Polvo de hornear	1 cdta.
Pasas espolvoreadas con harina	½ tz.
Sal	½ cdta.

Preparación

Batir la mantequilla con azúcar, sal, polvo de hornear y las yemas de los huevos hasta que el azúcar se haya disuelto y se forme una pasta suave. Incorporar la esencia de vainilla y los choclos licuados con leche. Aparte, en un recipiente, batir las claras de los huevos a punto de nieve y mezclarlos con la masa anterior hasta que liguen bien. Agregar las pasas y el maní, verter la mezcla en un recipiente previamente engrasado.

Ingresar al horno y cocinar durante treinta minutos a 180 °C (o hasta que al introducir un palito en el centro del pastel, salga limpio).

Antiguas familias tacneñas también preparan el pastel de choclo salado y, aunque usted no lo crea, a veces es de mayor preferencia que el dulce.



Melcocha

HISTORIA

Su nombre provendría del latín. Su origen es español, también lo llaman alfandoque o arropilla. Básicamente, preparado por miel espesa de panela. Se encuentra difundido en muchos países de Latinoamérica.

“Melcocha Hermana menor de los niños, el mejor recuerdo de la infancia, hoy te envuelven de nylon y celofán y te han hurtado el maní, las nueces y los abrigos de naranjas... hay que luchar por tu antigua textura”. [Fuente: Gambetta, Freddy. *Rumor del Caplina*]

Decir melcocha es decir dulce. De solo verlo ya nos endulza el paladar de la imaginación. La *melcocha* se elabora en la ciudad de Tacna desde hace más de un siglo, es un producto emblemático de la región. La base de la melcocha es el jugo de la caña que se hace miel y es cocida hasta hacerse –literalmente– melcocha.

Es el dulce callejero que hace feliz, en principio, el paladar y el alma de los niños y, también, de los adultos. En la ciudad de Tacna se reconoce –entre otras preparaciones– la calidad de la melcocha de la familia Hidalgo y que, aún con grandes limitaciones, la siguen elaborando; todo tacneño la reclama, la valora y la quiere; sin embargo, siendo emblemática de la dulcería tacneña, no recibe el apoyo de las autoridades para su preservación y mejores condiciones de oferta y difusión.

Se cuenta que el fundo de los Hidalgo (distrito de Sama) tenía una plantación de once hectáreas de caña de azúcar, insumo básico para la melcocha. En la hacienda, la caña se cortaba gradualmente y por parcelas, de tal manera que la materia prima estaba disponible los 365 días del año. Don Ricardo Hidalgo preparaba personalmente las melcochas, haciendo todo el trabajo a mano, cuidando que cada ingrediente tenga las características y proporciones adecuadas.

Gran cantidad de este producto era demandado por el mercado interno, también se exportaba a Arica, Valparaíso y Bolivia en grandes bloques, a los que se les *llamaba panes de chancaca o marraqueta de chancaca*, para uso industrial o elaboración como base de otros potajes.

Esta tradición familiar llegó ser uno de los mejores productos del mercado, por ser barato y agradable; hasta llegaban pedidos especiales a los que llamaban “melcochas especiales” y a nivel popular se las conocía como “las rubias melcochas”.

**Ingredientes**

Miel de caña de azúcar
Coco rayado
Maní

Preparación

Hervir la miel de caña hasta que se convierta en caramelo, a esta masa se le va agregando gradualmente la miel, el coco rallado, maní y, en algunas ocasiones especiales, cascaritas de naranja rallada y nueces peladas y trituradas; batir este caramelo en una horqueta de madera hasta que llegue al punto de quiebre, con esta preparación se le da la forma de un ocho, se espera hasta que enfríe y se lleva a la envoltura.



Corbatitas

HISTORIA

Son una réplica de la ‘corbata michi’. Se dice que es un tributo a los franceses porque simboliza su elegancia. Antes de la invasión chilena, ya había colonias francesas e inglesas en Moquegua y Tacna, producto de los flujos migratorios. Los franceses fueron los que desarrollaron con más fuerza la pastelería y la dulcería tacneña.

Las corbatitas son muy agradables por la dulzura de la miel de caña y porque son crujientes como las galletas, pueden ser preparadas con dulce de membrillo, manjar blanco o crema pastelera y se espolvoreaban con azúcar en polvo.

Se acostumbraba consumir las corbatitas a la hora del lonche y en fiestas familiares; es un dulce siempre querido y bienvenido.



Ingredientes

Harina blanca sin preparar
Miel de caña
Manteca de cerdo
Yemas de huevo
Sal
Pizca de azúcar

Preparación

El horno que se utiliza para la cocción de las corbatitas es un horno hecho con greda y la leña a utilizar es el eucalipto; después de amasar la harina con los ingredientes, se pasa con el rodillo y se le da forma con cortes de un rectángulo para después ser horneadas (en sus inicios fueron fritas); la mezcla es introducida en el horno por un espacio de veinte minutos aproximadamente, tiempo que las corbatitas necesitan para tomar un color dorado a causa de la sal y el azúcar. Apenas se saca del horno, se enrolla en la parte del centro y se agrega miel, lo que origina que estas capas se compacten y den forma a una ‘corbatita michi’.



Condesas

HISTORIA

Este es un dulce que al igual que muchos otros es compartido en su preparación básica con los países vecinos. En Tacna, las *condesas* eran unos panecillos aplastados, tipo torreja, de harina de maíz y con azúcar y algo de miel.

Se dice que este dulce migra junto con los arrieros de Salta (Argentina) a los pueblos de Antofagasta, Tacna y Moquegua, llegando también a los conventos de Arequipa; produciéndose una fusión de insumos porque entre sus ingredientes tiene el coco rallado, el azúcar y la harina de maíz.



Ingredientes

Harina de maíz
Coco rallado
Miel de caña
Vainilla
Huevos
Azúcar

Preparación

La preparación de las condesas es muy similar al de las tortillas espolvoreadas con azúcar. Su cocción es de cinco minutos, porque ya está batida a punto de nieve con azúcar y coco rallado. El coco rallado que se utilizaba era chileno, porque a diferencia de los cocos que se comercializan en los mercados, este era muy pequeño y de color oscuro. Actualmente se utiliza el coco grande.

Nota: Al igual que los alfajores, las cantidades de los ingredientes van a depender de las medidas de la masa, ya que de acuerdo al gusto de quien las prepara es el tamaño de las condesas.



Alfajorcitos de Maicena

HISTORIA

El alfajor tiene su origen en la cultura árabe y se introduce y se desarrolla en España y luego traído a América con la conquista. Como este dulce era tan popular –como hasta ahora–, iban en los almacenes de las primeras naves de los españoles que se dirigían a América. También se consume en otras regiones.

Las primeras referencias de su presencia en América mencionan a Venezuela y Perú donde eran dados como ración a las tropas españolas.

En Tacna se cuenta que fue preparado por la profesora Vildoso a mediados del s. XIX; este dulce se empleaba como un bocadito dulce para ceremonias, como bautizos, matrimonios y eventos cívicos; después, los propietarios de las panaderías fueron los que iniciaron la preparación de los alfajorcitos de maicena y lo rellenaban con manjar blanco para después ser vendidos al público.

Se cuenta que, con la invasión chilena y sus costumbres gastronómicas en Tacna, estos alfajorcitos eran consumidos a la hora de “*las once*”, que significa “té de la tarde” o merienda de media tarde, que es a las 6 p. m. Esta costumbre de consumir los alfajorcitos de maicena a las once de la mañana se da a fines del Cautiverio. Pero no olvidemos que la *hora del té* es costumbre inglesa.



Ingredientes

En cuanto a la cantidad de los ingredientes, no hay una cantidad establecida porque estos pueden variar de acuerdo al diámetro y altura de la masa; lo mismo va a suceder con el tiempo de cocción.

Maicena	½ tz.
Harina	½ tz.
Huevo	5 yemas
Polvo de hornear	½ cdta.
Jugo de naranja	2 cdas.
Manjar blanco	1 tz.

Preparación

Primero, batir las yemas hasta que tomen un color blanco; después, agregar la harina cernida con la maicena y el polvo de hornear alternando con el jugo de naranja. Trabajar esta masa hasta que esté lisa y seca. Luego, extender la masa para hacer una lámina muy fina (teniendo cuidado de hacerla siempre por el mismo lado de la masa), se corta en discos u otras formas y tamaños deseados (siempre pinchando con un tenedor); se llevan las masas a la lata enmantecada (que es la que va a ir al horno) y su tiempo de cocción va a ser de cinco a siete minutos. Previamente calentado el horno, tener mucho cuidado porque no deben dorarse mucho. Al final, cada galleta rellenarla con abundante manjar y taparla con otra galleta. Si desea, cubrir con merengue o azúcar impalpable.



Humitas Dulces

HISTORIA

Otros nombres: huminta, umita, uminta. *Uminta* se designa a la masa de maíz envuelto en su hoja. Del quechua *humint'a*, tamal con dulce que se cuece envuelto en hojas de maíz y cocido al vapor. Es muy consumido en otras regiones.

“...Para sus sacrificios hacían pan de maíz, que llaman zanco. Y para su comer, no de ordinario sino de cuando en cuando por vía de regalo, hacían el mismo pan, que llaman huminta. Se diferenciaba en los nombres no porque el pan fuese diferente sino porque uno era para sacrificios y el otro para su comer simple...” [Fuente: Garcilaso de la Vega. *Comentarios Reales de los Incas*]

Para Bernabé Cobo, *huminta*, en una relación de comidas autóctonas del Perú, se trata de ‘bollicos’ de harina amasada de maíz que se echan en olla. Definitivamente, cada región del Perú donde se preparan las humitas tiene su propia versión, empezando por la variedad de maíz que se utiliza y las variedades de relleno que contengan.

“En Sama la gente morena cocinaba algunos platos propios, como por ejemplo el sango, la humita. Se molía en un batán, había también otro modo, a una calamina o de una lata de aceite, se le hacía muchos huecos con el clavo y se formaba una especie de raspador. Se clavaba en una madera y se comenzaba a raspar y a moler el maíz para la humita. Se le echaba sus pasas, su maní, todas esas cosas y bastante manteca. Esas humitas eran grasositas y bien ricas. Felices, se calentaban para el desayuno”. (Poblador sameño, Tomás Quispe)

“Antes era famoso el sango, pero con manteca, las humitas, el arroz con leche, el frejol colado –aunque muy poco– todos eran platos propios de la raza morena. Hoy en día la frejolada lo hacen como la frejolada de Chile, con fideos; bueno, su lonja siempre va. A eso se le llama ‘porotos con rienda por los fideos’”. (Poblador sameño Juan Corvacho)

“Sango rico quiero, Saladito para Azapa, y dulcecito para Sama”. (Isabel Álvarez)



Ingredientes (3 personas)

Choclos tiernos y frescos	6 uds.
Pasas	
Anís	1 cda.
Pancas de choclo	
Aceite vegetal	
Canela	2 rajitas
Maní	
Leche fresca	½ tz.
Azúcar	½ tz.

Preparación

Moler o licuar los dientes de choclo incluyendo la cucharadita de anís, la canela y añadir el azúcar; una vez molida a esta masa, verterla en un pocillo e incorporar las pasas, el maní, el aceite, la leche y moverla con una cuchara de palo.

Preparar dos pancas una sobre otra y, en el medio de ellas, echar dos o tres cucharadas de la preparación; voltear el extremo inferior hacia el centro y amarrar con tiras de las mismas hojas.

En una olla, colocar en la base algunas corontas y encima una cama de pancas, incorporar agua hasta el ras de esta base e ir colocando las humitas una a una y con mucho cuidado; luego cubrir las con otras hojas de panca. Cocinar al vapor por unos cuarenta minutos aproximadamente.



Leche Nevada

HISTORIA

“Leche nevada: Con este nombre era conocida, a fines del siglo XIX, una cobertura fría a partir de leche, crema (natas) y azúcar, que una vez batida se servía sobre rebanadas con crema natural y con algunos confites encima.

A comienzos del siglo XX este postre había cambiado, pasando a ser una preparación de leche, azúcar y vainilla, en la cual se cocinaba claras batidas. Luego se retiraban éstas a una fuente con una espumadera. La preparación continuaba, espesándose la mezcla de leche con algunas yemas batidas y sin dejar de mover. Se vacía entonces en una dulcera y se coloca por encima las claras y un poco de canela”. (Sergio Zapata; 2009: 423).

El historiador Luis Cavagnaro opina que la leche nevada fue muy consumida en Tacna, y es el único postre que no se come en Lima, según dicen los tacneños. Su consumo se atribuye a la presencia italiana en Tacna. Aún cuando algunos pobladores consideran la difusión de la leche nevada a la presencia de los chilenos. Se preparaba en invierno, y se servía como postre en la cena. Actualmente, se prepara para alguna ocasión especial en las casas, en las pastelerías de la ciudad ya no se ofrece. En Chile, la encontramos en el antiguo recetario de *Enciclopedia del hogar de la Tía Pepa*, de R. Egaña.



Ingredientes (Receta de la Sra. Bertha Vargas de Mantegazza†)

Huevo	4 yemas (a temperatura ambiente)
Azúcar para el merengue	4 cdas.
Azúcar para la crema	4 cdas.
Maicena	1½ cdas.
Leche	1 l
Canela	1 raja
Canela molida	(para espolvorear)
Limón	1 ud. (ralladura)
Clavo de olor	2 uds. (opcional)
Anís	algunos granos (opcional)

Preparación

Lo primero es preparar el merengue. Poner las tres claras con una pizca de sal en una fuente honda y batirlas hasta que estén firmes y formen picos. Agregar el azúcar en cucharadas y seguir batiendo. No añadir toda la azúcar de una vez, sino que de a pocos para que el merengue no baje. Una vez las claras listas, reservar.

En una olla al fuego, poner tres tazas de leche (la otra taza se guarda para más luego) con ralladura de limón y una ramita de canela, añadir un poco de anís y un par de clavos de olor.

Cuando la leche comienza a hervir, colarla si se desea, tomar copos de merengue y ponerlos sobre la leche. La leche tiene que estar siempre hirviendo, pero a fuego suave. Cuidar de que no se suba. Fijarse que no sean muy grandes porque aumentan mucho de tamaño.

Una vez que han aumentado de tamaño, darles vuelta, dejar unos segundos y sacarlos. Repetir el procedimiento con todas las claras. Una vez terminada con las claras, procederemos a hacer la crema de vainilla.

En un recipiente hondo poner una taza de leche fría y las tres yemas. Batirlas manualmente hasta incorporarlas. Ahora, agregar la cucharada y media de maicena. No olvidar que la maicena siempre debe disolverse en líquido frío.

Una vez que están las yemas batidas con la leche y la maicena, incorporar toda la mezcla a la leche en donde se bañaron las claras y comenzar a revolver. Agregar azúcar. Una vez que ha espesado, sacarlo del fuego.

Con las cantidades indicadas, la crema queda espesa, tipo natilla.

Una vez que se tenga lista la crema de vainilla, agregarla en la fuente donde va a ir el postre y encima colocar los copos de merengue. Espolvorear con canela en polvo y listo, poner a la refrigeradora.



Marraqueta

HISTORIA

El historiador Luis Cavagnaro, sobre el origen en Tacna del pan marraqueta, nos dice: *“La hora del té y del lunch, que es una costumbre inglesa ya se practicaba en Tacna desde antes de la guerra con Chile. El pan tacneño es un pan común llamado ‘baguette’ que se consume en toda Europa; se cuenta que lo trajeron dos franceses, Michell Mormous y Pedro Breterl, quienes llegaron a Tacna en busca de mejor destino, trajeron consigo ese pan, y a los tacneños les gustó, y el chileno como vio que era un pan popular le denominaron marraqueta; los chilenos al pan más barato, común, más popular, le llaman marraqueta. Es desde esa época que toma este nombre. En Lima hay un pan que lo llaman pan francés, que también es crocante y delicioso. La marraqueta solo se prepara en Tacna, no se consume en otras regiones, su característica es que tiene una corteza dura y por dentro el migajón”.*

Todo tacneño sabe que no puede comer y disfrutar un picante a la tacneña sin pan marraqueta, ambos son inseparables. En Chile igualmente lo sienten suyo, consideran que la marraqueta se originó allá, y de allí fue a Tacna con la ocupación. Es pan de todos los días. Se caracteriza por tener una masa fermentada y ser muy liviano, con una buena costra. Igual que en Tacna consideran que la marraqueta y el baguette son panes similares.



Ingredientes (receta de la Sra. Armandina Calderón)

Harina	1 kg
Azúcar	15 g
Sal	20 g
Levadura	20 g
Manteca	7 g
Mejorador	10 g
Agua	600 ml

Preparación

Hornear veinte minutos a 190 °C. Vaporizados cinco minutos.

Se mezcla todo hasta que tome punto, que sea ligoso medio aguado y que sea fácil de manipular. Hay que amasar mucho, cuidando de que no se rompa la masa, se deja reposar veinte minutos y se vuelve amasar viendo que esta no se rompa ni se haga huecos, reposar una hora más, se hacen las bolitas y se colocan sobre el tocuyo; hacer una rayita al medio y a lo largo con un cuchillo y hornear.



Sopaipilla

HISTORIA

“Sopaipilla: O sopaipa, xopaipa: proviene del vascuence chapopa, sopita menuda, de poppa, sopita de niño y char, menuda. Según Carpio Muñoz, la sopaipilla en Arequipa es una golosina de masa frita de harina, bañada en miel, de unos 20 centímetros de diámetro”. [Zapata, Sergio (2009). *Diccionario de gastronomía peruana tradicional*. Lima: USMP, pág. 690]

Sopaipa o sopaipillas. Es una herencia árabe traída a América por los conquistadores españoles. Se consume igualmente en Argentina y Bolivia. Llamada también fruta de sartén, de masa de harina. Este es otro preparado que lo vamos a encontrar igualmente presente en la cocina chilena y la cocina peruana, con sus similitudes y diferencias, teniendo ambas como base la presencia del zapallo y la harina.

Hemos encontrado una primera receta en Becerra, M. (1914). *La Tía Pepa “su especialidad”*. Veamos también lo que nos dice un importante investigador chileno, respecto al origen de las sopaipillas: *“Las ‘sopaipas’ árabes son, según los entendidos, el origen de nuestras sopaipillas, que ya se citaban en documentos chilenos de 1726... Las mejores que recordamos haber comido fueron las que se hacen en el Colegio de los Padres Franceses, en la Alameda frente a Brasil. Eran mantecositas, de una fritura perfecta, secas, y muy zapallosas... Estas frituras se pueden comer regadas con almíbar de chancaca o sin ella. Y resultan igualmente ricas de ambas maneras”.* [Fuente: Merino, Augusto (2013). *Cocina Chilena tradicional, fina y fácil*, pág. 39]

Son una masa de maíz o trigo frita en manteca, donde se pueden incluir diversos aditamentos. No son galletas ni bizcochos.

En Tacna, la sopaipilla se prepara con harina y huevos. Para amasar se agrega manteca de cerdo. Se amasa durante bastante tiempo, hasta que la masa parezca espuma. Para que la sopaipilla salga suavecita, algunos echan polvo de hornear para que levante. Se hacen las bolitas y se dejan descansar. La masa se hace con una botella, no con rodillo. Se estira la masa a todo su largo y luego se enrolla, una y otra vez. Se come con api, el ají que pica es para preparar el picante de guata”. [Fuente: Guevara Torres, José G. (2013). *Gastronomía Afrodescendiente del Valle de Sama: historia fracturada y reutilización identitaria*. Lima: Minedu]

Ingredientes

Harina sin preparar	2 tzs.
Agua (quitadita el frío)	2 tzs.
Manteca o mantequilla	1 cda.
Levadura (disuelta en agua tibia)	10 g
Sal	½ cda.

Esta es la receta tradicional, hoy le agregan zapallo, camote, etc.:

Harina (maíz o trigo)	750 g
Zapallo de carga	300 g
Levadura	10 g
(opcional o polvo de hornear, un sobrecito)	
Manteca	150 g
Huevo	(opcional)
Sal y azúcar	c/n

Preparación

Hacer un volcán con la harina y echar los demás ingredientes, amasar y dejar reposar por una hora; luego, hacer las bolitas y aplastarlas para freír en aceite muy caliente.

Empanadas

HISTORIA

“Empanada: La empanada de Castilla era, según González Holguín (1608), equivalente a la huminta. Comparación harto relativa, aunque comprensible, si tenemos en cuenta que la mencionada huminta o humita envuelta en panca, era lo que más parecido a un relleno ‘encerrado’. Bertonio incluye la empanada en su Vocabulario de la Lengua Aimara de 1612, indicando su adopción en lengua aimara con un lacónico ‘Idem, vel impanato’. En Vocabulario Castellano-Aymará de 1905 se lee empanada de maíz, toncco llauchha”. [Zapata, Sergio (2009). Diccionario de gastronomía peruana tradicional. Lima: USMP, pág. 325]

Tacna fue famosa y reconocida por sus agradables empanadas, no existía domingo o días feriados que no se preparen empanadas de carne o queso. Se sabe que la actual empanada que se prepara en Tacna se debe a la influencia de los arrieros argentinos provenientes de Salta, que comercializaban con el Alto Perú.

Empanadas de Queso

HISTORIA

Las empanadas de queso, se dice que son una influencia de la ‘calduda’, empanada que traen los chilenos a Tacna, tan tradicional como la merienda, conjuntamente con la bebida. Esta empanada calduda era consumida acompañada con la ‘chicha de curacavi’ (chicha de uva). De ahí se deriva hacer diferentes tipos de relleno. Actualmente, se preparan empanadas de queso fritas y al horno.

Después de la calduda, la empanada de queso se empezó a preparar sostenidamente, se desarrollaron durante el Cautiverio, después emigra a las partes andinas, va a la zona de Tarata (solo había dos provincias: Tacna y Tarata), llega a Tarata y empieza a difundirse a la zona de Candarave e Ilabaya.

Ingredientes (receta antigua)

Harina sin preparar	3 tzs.
Manteca o margarina	3 cdas.
Queso	½ kg
Ají colorado	
Salmuera (la mitad agua y la mitad leche)	1 tz.
Cebolla	2 uds.
Mantequilla	
Sal	c/n

Preparación

Primero se procede a cernir la harina y se le da la forma de un volcán, se hace como un hueco para después ser amasado. En un segundo paso, se va entibiando la manteca o margarina, también la salmuera y todo esto se agrega a un recipiente donde está la harina (en forma de volcán). Una vez juntos todos los ingredientes, se amasa hasta que se tenga una masa ligada (muy importante). Una vez que la masa adquiere una contextura ligada (liga), la llevamos a la mesa y le agregamos un poco de harina para que no se pegue y, con la ayuda de un rodillo, aplanamos la masa dándole la forma de una lámina para después hacer cortes en círculos del tamaño de un platillo de té o del tamaño que se desea (se recomienda utilizar una rueda de masa).

Con las láminas ya cortadas en forma circular, en la parte del medio agregar el relleno (el relleno tiene que tener dos cucharadas de ají colorado bien cocido, agregar dos cucharadas de mantequilla, medio kilo de queso, carne, o si se desea mariscos, dos cebollas grandes picadas en cuadritos y media cucharada sopera de harina) y pegar juntando las orillas de las láminas mojando con agua los bordes de la empanada o masa. Se calienta el aceite en una sartén u olla y se procede a freír la empanada, evitando que no se dore.



Ingredientes (receta más utilizada o moderna)

Harina	½ tz.
Margarina	150 g
Agua helada	1 tz.
Polvo de hornear	2 cdas.
Huevo	2 yemas
Aceite vegetal	4 cdas.
Queso rallado o queso de cabra del distrito de Palca	100 g
Sal	2 cdtas.
Leche	1 tz.
Harina	2 cdtas.
Nuez moscada	una pizca
Sal y pimienta	c/n

Preparación

Para preparar la masa, primero cernir la harina, agregar polvo de hornear y sal. En un tazón, añadir aceite y la margarina cortada en trocitos, agregar todo esto en un bol; mezclar con un tenedor hasta que se formen grumos como la avena, añadir las yemas y mezclar con una cuchara de madera, incorporar agua (lo suficiente como para formar una bola). Se coloca la masa en una bolsa de plástico y se deja que repose en la refrigeradora por un espacio de cuarenta minutos.

Mientras va reposando, se va preparando el relleno. Se agrega la leche a la licuadora con todos los ingredientes (menos el queso rallado), luego verter todo el licuado en una cacerola y llevar al fuego (fuego lento, muy suave) y cocinar hasta que espese, removiendo para evitar que se pegue. Todo esto se debe realizar continuamente para que no se formen grumos, se retira la cacerola del fuego, se agrega el queso rallado y se deja enfriar. Seguidamente espolvorear la masa con harina y, con la ayuda de un rodillo, la estiramos dejándola delgada para después cortarla en círculos de 13 a 15 cm de diámetro, en el centro de cada redondela se coloca una porción del relleno y luego se procede a cerrar teniendo en cuenta que los bordes siempre deben mojarse con un poco de agua para que pegue; después se forma el repliegue, cerrándolas y las tenemos listas para pintarlas con la yema de huevo (y que esté mezclada con un poco de agua) y ayudados por un pequeño pincel. Después son colocadas en una plancha para que vayan al horno (estas planchas deben estar engrasadas y espolvoreadas con harina), se deja cocinar en el horno a unos 215 °C durante veinte minutos aproximadamente. Pasado este periodo, se retira del horno y ya están listas para ser servidas.



Pan de Pascua o Panetón Tacneño

HISTORIA

Según las referencias encontradas, el pan de Pascua o panetón nace en la época del Cautiverio, elaborado por los descendientes italianos genoveses Jiménez o Rocchetti, que eran dueños de las panificadoras y pulperías, y preparado también por algunos franceses para las fiestas navideñas.

El pan de Pascua no es el tipo milanés que se acostumbra en las navidades, este tacneño es un panetón chato, no más de cinco centímetros de altura, con frutas confitadas, cáscara de naranja, de masa compacta, doradito. La ciudad de Tacna fue la zona principal donde se consumía este pan de Pascua, o panetón artesanal; su consumo se fue expandiendo gracias a la comercialización del Alto Perú con el norte de Argentina. Actualmente, es preparado solamente en época de navidad, y se dice que solo es una familia la que aún mantiene la receta original.



Ingredientes

Harina	100 g
Margarina	400 g
Azúcar	100 g
Huevo	4 uds.
Polvo de hornear	2 cdas.
Leche	4 cdas.
Oporto o vino dulce	1 copita
Pasas negras sin pepas	100 g
Pasas rubias sin pepas	100 g
Fruta confitada o abrillantada picada	100 g
Nuez picada (gruesa)	70 g
Cáscara de limón	un poco de ralladura

Preparación

Batir la margarina y el azúcar hasta formar una crema, agregar uno a uno cada huevo y batir bien. Tamizar la harina y el polvo de hornear dos veces. Incorporar poco a poco el batido anterior y añadir la leche; el Oporto; mezclar bien y agregar las pasas, fruta confitada, nueces y ralladura de limón; mezclar. Verter en un molde enmantequillado y dejar reposar una hora y media; luego, poner al horno de 200 °C por una hora; cuando esté cocido, sacar y dejar enfriar antes de desmoldar.



Bizcocho

HISTORIA

“La palabra bizcocho viene de ‘bis’ -dos- y de la palabra latina ‘coctus’ (cocido o chocho), que significa originariamente cocido dos veces. El bizcocho como alimento de la navegación, es la acepción más antigua... con él se abastecieron las embarcaciones en sus largas navegaciones de los siglos XV y XVI.” [Fuente: Lujan, Néstor (1994). Como piñones mondados, cuento de cuentos de gastronomía]

Se dice que llega a Tacna de Argentina gracias al comercio de arrieraje, que se realizaba desde el norte de Argentina hacia el Alto Perú. Se mantiene el nombre de bizcocho, pero cuando llega al puerto del Callao cambia de nombre a ‘pan chancay’; *chancca* en quechua significa cosa medio molida o quebrantada. Se consume en todo el país.

Originalmente era un bizcocho esponjoso o pan de yema suave, compuesto de dos piezas separables a partir de harina, azúcar, huevo y algo de anís en grano o ajonjolí. Existe una moderna versión del bizcocho elaborado industrialmente y que se conoce también con los nombres de ‘*biscote*’ y ‘*toast*’. Actualmente, en la ciudad de Tacna se siguen preparando los bizcochos, son famosos los de la panadería Vásquez, existe también la venta en las calles de vendedores ambulantes.



Ingredientes

Huevos
Harina
Pasas
Azúcar
Agua y grasa

Preparación

La masa está compuesta de harina, azúcar y huevos. Es una masa muy esponjosa, lo que se consigue batiendo las claras a punto de nieve o, en algunos casos, añadiendo levadura. Se cocina el bizcocho en horno a 170° durante unos cuarenta y cinco minutos.

Se hace este pan con harina de trigo, agua, un porcentaje muy pequeño de grasa y un poco de azúcar. Una vez cocido, se le da una segunda cocción.



Tacna Sour

HISTORIA

El Tacna sour, según se registra, es preparado desde 1981 en el marco de un concurso, elaborado por el barman Juan Soto Saico. Inicialmente le dio el nombre de *Rancho sour*, ganando dicho concurso, pero luego su nombre cambió al de Tacna Sour. Es considerado por los tacneños como su bebida típica, se bebe en la celebración del 28 de agosto. Fredy Gambetta, cronista conocedor de la cultura de Tacna, nos dice que el Tacna Sour nació en la barra de los Chiarella, en ese rancho emblemático. El pisco se consume en los distritos de Pocollay, Pachía, Calana y Magollo.



Ingredientes

Damasco (fruto) macerado en pisco	
Licor de damasco	3 oz
Clara de huevo	½ oz
Jarabe de goma o azúcar	
al gusto	½ oz
Hielo	3 cubos

Preparación

Todos los insumos se colocan dentro de una licuadora y se licúan. Ya licuado se presenta en una copa adornada con un damasco al borde de la copa. Por mandato de la Municipalidad Provincial de Tacna se ha fijado el primer sábado del mes de agosto como día del Tacna Sour.



Coctel de Durazno

HISTORIA

Esta bebida es moderna; sin embargo, es representativa de la coctelería tacneña. Se sabe que su preparación se inicia después de 1960.



Ingredientes

Pisco	1 l
Durazno	
Agua hervida fría	½ l
Azúcar	
Pasas	c/n

Preparación

Licuar el melocotón, añadir pisco, agua y azúcar. Se deja reposar un par de horas, añadir pasas y listo.



Ponche de Pachía

RECETA DULCE DE CHOCLO

(WILLY ESPINOZA, BARMAN)



Ingredientes

Choclo verde de Pachía desgranado	500 g
Agua	400 ml
Azúcar	300 g
Anís	1 cdta.
Canela	1 raja
Clavo de olor	¼ cdta.
Hierbaluisa	1 rama

Preparación

Licuar el maíz y tamizar con un colador fino.

Elaborar un almíbar con agua y azúcar y hacer un buqué con la hierbaluisa, los clavos de olor y la canela. Después, llevar todo a ebullición a temperatura media; cuando ya rompa hervor, añadir el anís y dejar que reduzca el agua o hasta obtener una textura de jarabe denso. Dejar enfriar.

Mezclar el maíz licuado con el jarabe para obtener el *dulce de choclo*.



RECETA PONCHE DE PACHÍA



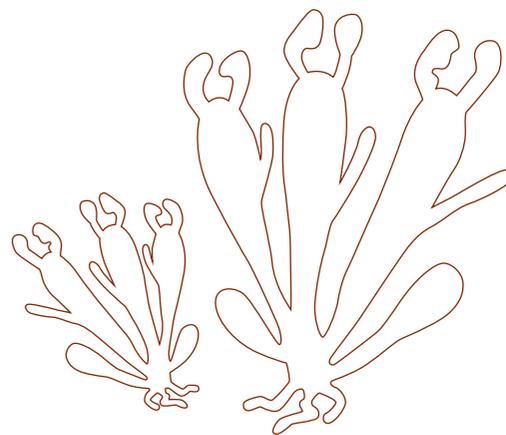
Ingredientes

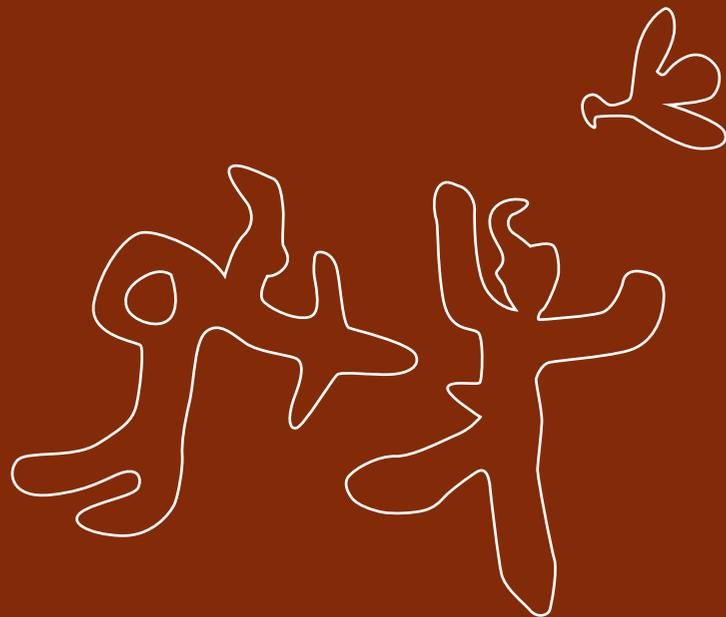
Pisco puro	1½ oz
Macerado de anís	¼ oz
Dulce de choclo	3 oz
Leche evaporada	2 oz
Jarabe de goma simple	¼ oz
Hielo (para licuar)	5 cubos

Preparación

Licuar todos los ingredientes, servir en copa de vino y decorar con maní tostado molido y cáscara de cacao molido.



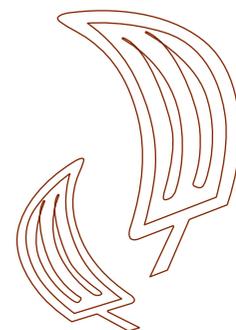




RECETAS DE LA PROVINCIA DE JORGE BASADRE

PANORÁMICA DE PLATOS

Entre las recetas de esta provincia que se describen de manera sencilla, vemos el ***cordero al horno***, que se prepara al horno en largas horas de cocción, el ***cuy chactado***, frito y apanado con harina de maíz molido y acompañado de papa, camote y rocoto molido con huacatay. El ***arroz con pato***, a pesar que está identificado en todo el Perú y preferentemente en el norte, se prepara también en Ilabaya desde la década del sesenta cuando llegan migrantes norteños a trabajar en obras de infraestructura. El ***asado en olla***, una de sus mejores preparaciones, se sirve con carne de cerdo o de cordero, y el ***segundo de porotos***, muy similar al que se prepara en la provincia de Tacna y al que se llama *porotos a la chilena*, es otro plato muy apreciado, como el ***pepián de conejo o cuy***, que se apana con harina de maíz previamente tostado. La ***mazamorra de harina*** es preparada en el distrito de Ilabaya como postre que se sirve en los cumpleaños, por su dulzor es agradable para los niños. El ***arroz con leche*** en el distrito de Ilabaya, que se sirve al final de todos los platos y que se preparaban en fiesta de Todos los Santos. El ***queso de Ilabaya*** es muy apreciado por la población en general. Los ***tamales de maíz blanco***, cuya forma de preparación y presentación es similar a la forma como se hace en Tacna, con la diferencia de que, en vez de utilizar las hojas de achira, se utilizan hojas del plátano y carne de gallina. El ***caldo blanco*** es un plato que con el mismo nombre lo encontramos en departamentos del sur peruano: Arequipa, Cusco, Puno y Tacna. El ***adobo***, que si bien es cierto es un plato que se prepara en todo el departamento de Tacna, es en la provincia de Jorge Basadre donde la preparación no participa la cebolla, hierbabuena ni choclo. Por otro lado, dentro de la misma provincia hay variaciones, mientras que en el distrito de Locumba se utiliza orégano y se acompaña con zapallo sancocado, en el distrito de Ilabaya no se acompaña con zapallo. Este plato se consume en el almuerzo, durante las fiestas patronales y se prepara desde el día anterior.





Cebiche de camarones / Pág. 248



Picadillo de cebolla / Pág. 250



Puchero / Pág. 254



Arroz amarillo o de camarón / Pág. 259



Torrijas de queso / Pág. 261

Rosquitas / Pág. 263





Dulce de cuaresmillo / Pág. 268



Dulce de tomate / Pág. 269

Cebiche de Camarones

HISTORIA

Este plato preparado en el distrito Ilabaya, al igual que el cebiche de camarones preparado en Sama (provincia de Tacna), simbolizaba la abundancia del camarón que en otros tiempos gozaron sus ríos. Había tantos que por un tiempo llegó a reemplazar a la carne de aves y mamíferos. Actualmente, el cebiche de camarones se ha dejado de preparar porque ya no hay muchos camarones; existen programas de protección y crianza, pero ya no es posible poder recuperarlos. Según los pobladores, las aguas del río han disminuido en calidad.



Ingredientes (4 personas)

Camarón criollo	12 uds. (de tamaño mediano)
Cebolla roja mediana	2 cabezas
Limón	12 uds.
Rocoto	2 uds.
(zonas de Cambaya, Borgueña)	
Culantro picadito	2 cdas.
Sal y pimienta	c/n

Preparación

Los camarones se limpian retirándoles las heces y el coral de la parte de la cabeza, y se pican las colitas; después se corta la cebolla en pluma y se mezcla con las colitas, junto con el jugo de limón y el rocoto picado. De la cabecita del camarón se retira una bolsita que contiene en su interior una especie de yema que es como grasita de color rojo, amarillo o naranja (llamado coral); este coral realzará el sabor a los camarones. Se bate bien el coral antes de mezclarlo con los demás ingredientes, rectificamos sazón de sal y pimienta. Se deja reposar por unos diez minutos, se sirve espolvoreando culantro picadito y una rodaja de rocoto. También podemos darles un hervor de un par de minutos a los camarones, de modo que se deja reposar menos tiempo en el jugo de limón antes de servir.



Salchichas

HISTORIA

La salchicha es una receta italiana que llega a Tacna con la presencia de los migrantes italianos. De la provincia de Tacna se va a expandir hasta las provincias de Jorge Basadre y Tarata, y es en estas provincias donde va a tener mayor presencia y va a recibir el nombre de *relleno*.

En el distrito de Ilabaya es preparado con la menudencia del cerdo; posiblemente su consumo se inicie con la preparación del picante, porque cuando este se prepara se utiliza la guata, quedando las tripas que es el insumo principal para preparar las salchichas; no solo se aprovechan las tripas, también se utiliza la sangre del cerdo como un sazónador del relleno.



Ingredientes (6 personas)

Tripas grandes de chancho	2 uds. (o 2 de 60 cm c/u aprox.)
Sangre de chancho	½ l
Cebo de chancho	½ kg
Cabeza de repollo (col)	¼ ud.
Cebolla mediana	2 cabezas
Sal, comino y pimienta	c/n
Agua	c/n

Preparación

Lavar y picar el repollo en tiritas (como cebolla) y cocer en bastante agua; asimismo, pelar, lavar y picar la cebolla en cuadritos; cuando esté cocido el repollo, retirar y exprimir (con las manos); después echar a la paila junto con la cebolla picada, añadir la sangre (cuando se *beneficia* al chancho, la sangre se guarda para ser utilizada), luego picar y agregar cebo de chancho (lo que está en la parte de los riñones), sal, pimienta y comino al gusto; revolver todo.

Seguidamente, se rellenan las tripas, previamente lavadas con limón o vinagre para quitarles cualquier tipo de olor; se atan los extremos con pabilo para que no se salga el relleno al momento de cocerlos. La cocción es rápida porque solo tiene que cocer las tripas, esta se sumerge en agua con sal.

Si al momento de cocer se inflan las tripas, se les pincha con una aguja. Ya cocido, obtenemos la salchicha que puede comerse con pan en el desayuno, también se puede comer con arroz granoado en el almuerzo o con papa sancochada.



Picadillo de Cebolla

HISTORIA

Este plato se prepara en el mes de noviembre, época en que se da de manera intensiva la cosecha de cebolla. Debe considerarse que en Ilabaya se pueden cosechar cebollas dos o tres veces al año, siendo la cebolla blanca la de mayor producción y consumo. Este plato es tan sencillo y modesto que es muy querido y representativo por la población ilabeña, y constituye un homenaje de su gente a la producción de cebollas. Se prepara y se sirve a los productores de cebolla, conocidos como 'los cebolleros'.



Ingredientes (6 personas)

Cebolla	3 cabezas
Charqui	600 g
Papa	3 uds.
Ají panca molido	3 cdas.
Zanahoria	2 uds.
Aceite vegetal	4 cdas.
Sal, comino y pimienta	c/n
Orégano	c/n

Preparación

Se prepara el aderezo de la siguiente manera: sofreír en aceite la cebolla cortada en tiritas (julianas) hasta que se vuelva transparente (caramelice), luego agregar el ají panca molido y comino, cocer a fuego bajo, moviendo constantemente con cucharón de madera, hasta que la cebolla reduzca su volumen y se integre con los otros elementos.

Añadir el charqui cortado en tiritas, previamente remojar en agua (para quitarle el exceso de sal), luego incorporar las papas (el corte es como para lomo saltado) y zanahoria cortada en tiritas. Una vez cocidos los ingredientes, rectificar sazón, sal, comino y pimienta. Restregar orégano y servir acompañado con arroz blanco. Cuando no hay charqui, se puede preparar con pescados de la zona de su preferencia.



Cazuela de Gallina

HISTORIA

La cazuela de gallina se prepara en el distrito de Ilabaya y es muy similar a la cazuela de cordero de Tacna, con la diferencia de que aquí se va a utilizar la carne de gallina por la del cordero. Este plato igualmente se encuentra en varias localidades de Tacna. La gallina tiene que ser gallina criada en chacra, y no debe ser substituida por pollo. Este es uno de los platos preponderantes y preferidos de los ilabayños.

Es preparado en la fecha de Todos los Santos (1 y 2 de noviembre). En el distrito de Locumba también es asumido como plato tradicional, con la variante de que entre sus insumos está un ingrediente que consideran muy importante: la pimienta.



Ingredientes (10 personas)

Gallina de chacra	1 ud.
Cebolla mediana	2 cabezas
Crema de ají amarillo especiada (se muele en batán o licuadora junto con el comino, pimienta en grano y ajo)	4 cdas.
Choclo	3 uds. (en rodajas)
Papa mediana	5 uds. (cortadas a la mitad)
Zanahoria	2 uds. (cortadas en cubitos)
Alverjita fresca	¼ tz.
Ajo	3 dientes
Culantro picadito	2 cdas.
Orégano	2 cdas.
Agua	4 l (reducirá su volumen al cocer la gallina)
Aceite vegetal	3 cdas.
Sal y pimienta	c/n

Preparación

En una olla preparar el aderezo, sofreír cebolla picada en cuadritos hasta que se vuelva transparente (caramelice), luego incorporar la crema de ají amarillo especiado, remover constantemente con un cucharón de madera; cuando el aderezo se vuelve una pasta y se separa de la grasa, quiere decir que está en su punto. Incorporar las presas y revolver con el aderezo; añadir el líquido, dejar que hierva por espacio de una hora hasta que la gallinita se ponga tierna.

Luego ingresar las papas y los choclos; cuando estos están cocidos, agregar las zanahorias y las alverjas, las cuales necesitan un par de minutos para estar a punto; cuando estas últimas estén al dente rectificar sazón y apagar el fuego.

Al momento de servir, añadir culantro picadito y restregar orégano. La preparación del plato toma una hora y media aproximadamente, porque la cocción de la gallina suele demorar.



Chairo

HISTORIA

El plato denominado chairo tiene origen quechua: *chayro*, que significa ‘comida o vianda’ y, en lengua aimara, *ch’iyara*, que significa ‘negro’; razón por la cual en la culinaria puneña se le atribuye este nombre por la presencia en su preparación del chuño *negro*, que le da su color. Esta sopa la encontramos en casi todos los departamentos del sur del Perú, como Arequipa, Cusco y Puno, con sus singularidades en los ingredientes, como el charqui, la chalona, la carne de llama, el mote, el zapallo, el trigo pelado y, por supuesto, la papa y el chuño. Tradicionalmente se consumía en la celebración de Todos los Santos, que es una costumbre cristiana.

Según testimonios de la población, su preparación en Tacna se da bajo la influencia puneña al limitar Tacna con Puno. Como sabemos, pobladores puneños migraron hacia Tacna en busca de mejores oportunidades, llegando hasta Ilabaya o pasando por Ilabaya rumbo a la costa.



Ingredientes (6 personas)

Carne de cordero	1 kg
Chalona de Ilabaya	300 g
Lonja de cerdo de Locumba	400 g
Papa negra de Locumba	6 uds.
Agua (cantidad necesaria)	4 l
Aceite	2 cdas.
Sal	c/n

Preparación

Rallar las papas y cortar la carne en presas; una presa por cada comensal; picar la lonja en cuadritos y sofreír en una olla para que la preparación tenga más sabor, incorporar la chalona deshilachada, previamente remojada en agua (para quitarle el exceso de sal) y la carne, dejar hervir todos los ingredientes en una olla con bastante agua sin que se agregue aderezo o ingrediente alguno. El tiempo de cocción dependerá de la carne; una hora y media aproximadamente, si es tierna se cocinará más rápido. Se podría agregar otros ingredientes, como habas, zanahorias y orégano, como lo hacen por ejemplo en Puno y Arequipa, y quedaría más sabroso aún.



Puchero

HISTORIA

Plato de origen hispano, llamado también *olla* o *cocido*. Se considera que su consumo en la provincia de Jorge Basadre se da por la presencia española, pues debemos recordar que Ilabaya y Locumba fueron valles eminentemente vinícolas.

En el distrito de Locumba, capital de la provincia de Jorge Basadre, se prepara el puchero en fiesta de carnavales, y presenta variabilidad en los insumos respecto a la receta de Ilabaya; por ejemplo, en la presencia del camote, la zanahoria y el zapallo.

En el distrito de Ilabaya es considerado un plato típico, pues se prepara en fiestas familiares como matrimonios, fiestas patronales y eventualmente como plato de diario, cuando se cuenta con todos los ingredientes.

*“...en Europa el puchero lo preparan con manzana y frutas, aquí en la provincia de Jorge Basadre se adecuan a los insumos que hay en la zona, como el camote y papa, racacha, choclo, yuca, zapallo, habas, col o repollo y carne”.*⁹²



Ingredientes (6 personas)

Charqui	½ kg
Lonja de chancho	½ kg
Racacha o arracacha (medianas)*	6 uds.
Arroz	1 puñado
Repollo mediano	¼ cabeza
Papa	6 uds. (chicas)
Chuño negro	6 uds.
Agua	3 l
Ají amarillo	3 uds.
Cebolla	1 ud.
Aceite	1 cda.
Sal	c/n

* Ahora ya no se cultiva la racacha porque hay una plaga que está atacando a los cultivos, antes se cultivaba racacha amarilla y racacha morada.

⁹² Fuente: Luis Cavagnaro.

Preparación

Sancochar la carne y la racacha rallada en una olla, después agregar la papa, el repollo picado en tajadas grandes para que no se deshaga y cocinar con un puñado de arroz para que le dé espesor al caldo. Agregar un poco de orégano para un mejor aroma y sabor y, sobre todo, para que la preparación sea más ligera al estómago. Cocidos ya todos los ingredientes se procede a retirarlos del caldo, colocar en una fuente para proceder a servir y acompañar con el caldo de cocción. Finalmente, escoltar con ají.

El ají amarillo es molido con sus pepitas en un batán. Ya molido el ají, rallar la cebolla y verter en una sartén para que se cocine bien. Antes de retirar del fuego, añadir una cucharadita de aceite y sal. Se obtiene un ají picante para comerlo con el sancochado.



Chicharrón de Chancho

HISTORIA

El chicharrón de cerdo es un plato hispano generalizado, transversal y muy demandado en la costa y los Andes del Perú. En el caso del departamento de Tacna es representativo en las provincias de Tacna y Tarata. Sin embargo, en la provincia de Jorge Basadre, en el distrito de Locumba, también se prepara este plato. Antes, como en las otras provincias mencionadas, el chicharrón era considerado como un plato de entrada. La carne era cortada en pedazos pequeños y acompañada con maíz tostado. A partir de 1960 se producen cambios, se empieza a preparar como un plato de fondo, con grandes pedazos de carne de cerdo, maíz tostado en manteca, acompañado con papa sancochada y ensalada.



Ingredientes (4 personas)

Panceta de chancho (carne tierna, se alimenta con maíz)	1½ kg
Manteca (se obtiene del chicharrón)	200 g
Maíz de Huanuara (Tarata)	½ kg
Papa (ojo azul de tamaño pequeño)	4 uds.
Cebolla mediana	2 cabezas
Tomate	2 uds.
Hierbabuena	4 cdas.
Agua	c/n
Sal y pimienta	c/n

Preparación

Cortar la carne en trozos grandes y hervir en agua hasta que las cubra. A medida que hierve, irá reduciendo el líquido y la manteca se irá separando de la carne.

Cuando el líquido haya reducido, con esta misma manteca se dorará la carne hasta que forme un poco de crocancia en el exterior. Retirar del fuego y, con la misma manteca, tostar el maíz, que preferentemente tiene que ser de Huanuara, en la provincia de Candarave, o de Tarata porque los demás son muy duros.

El plato se sirve con las presas de carne, maíz tostado y salado, papa sancochada y, también, se acompaña con sarsita de cebolla con tomate y, si desea, añadir hierbabuena picada para aligerar la grasa y no caiga mal al estómago.



Parrillada

HISTORIA

Se sabe que entre Ite (provincia de Jorge Basadre) e Ilo (departamento de Moquegua) existían en otros tiempos lomas con abundante vegetación, de las que se alimentaba toda la variedad de ganado que existían en estos lugares, como ovino, caprino, porcino, caballar y mular; además de que era una zona de travesía para arrieros y viajeros, provenientes de Argentina, Salta y Tucumán preferentemente, quienes preparaban la 'carne a la parrilla' igual a sus regiones de procedencia, acompañando su plato con papa sancochada, ají, encebollado o ensalada de tomate con lechuga y vino como bebida.



Ingredientes (6 personas)

Carne de res (se cría en el mismo distrito para el autoconsumo)	6 filetes
Papa	4 uds.
Cebolla	1 ud.
Tomate	3 uds.
Limón	4 uds.
Lechuga fresca de la zona	6 hojas
Sal	c/n

Preparación

Después de sacrificar el ganado de res o cordero, la carne se congela. Luego, filetearla y colocarla en una parrilla y, sobre la carne, echar sal y dejar sancochar; esta cocción dura diez minutos aproximadamente. Cocida la carne, servir acompañada con papa sancochada, el chorizo que ha sido cocido junto con la carne y, también, una ensalada de cebolla, lechuga y tomate.

Si queremos saborizar la carne con algunas hierbas de la zona, podemos agregarle a la carne un poco de aceite fusionado con hierbas (romero, paico, huacatay, chincho, etc.) y ajo, que se hace simplemente sumergiendo las hierbas en el aceite; a más tiempo macerado, más sabor obtendrá el aceite.



Cabeza de Res

HISTORIA

Por la información y comentarios recogidos de los pobladores de Ilabaya, puede deducirse que su preparación en Jorge Basadre se debe a la influencia de la cocina candaraveña (frontera con esta provincia), donde se prepara la cabeza de res mucho más extensivamente. Debe recordarse también la influencia en Tacna de algunas tradiciones culinarias del norte argentino (Salta, Tucumán), producto del arrieraje en la época de la Colonia y República.

Es un plato importante en la provincia de Jorge Basadre, más aún en el distrito de Ilabaya. Se prepara a base de carne de res, generalmente para reuniones familiares y fiestas, aniversarios y otras celebraciones. En estas zonas se prepara la cabeza de res y la llaman *cabeza guateada*. El término *guatea* proviene del quechua *wathiya* que significa 'asar, enterrar'.



Ingredientes

Res	1 cabeza
Pasta de ají amarillo	250 g
Ajo	1 cabeza
Hierbabuena	½ atado
Sal	c/n

Preparación

Lavar bien la lengua y el hocico de la res; desollar (quitar la piel) la cabeza y preparar el ají amarillo con ajos picaditos o molidos y sal; esparcir este preparado por la cabeza; después, cubrir con ramas de hierbabuena y volver a cubrir con el pellejo, luego coser el cuero con hilos de pellejo que previamente se ha cortado como una tira o cordón y, con el cuchillo, hacer orificios por donde se meterán los hilos de pellejo, teniendo en cuenta de sujetar bien la piel. Colocar en el horno para dejar cocer hasta el día siguiente a fuego lento.

En la preparación de la cabeza, solo se quema el cuero mientras que la carne termina bien cocida. El acompañamiento de esta preparación dependerá del gusto del comensal, ya sea con papas, choclos, las crocantes canchitas saladas, sarsa criolla o cremas de ají.



Arroz Amarillo o de Camarón

HISTORIA

Se prepara en el distrito de Ilabaya, en diferentes fechas celebratorias, como el 29 de junio, día en que se celebra a San Pedro, el 16 de julio, día de la celebración a la Virgen del Carmen, patrona del pueblo de Ilabaya, y en el recuerdo de Todos los Santos, 1 y 2 de noviembre. Actualmente, el arroz amarillo se prepara con carne, y no con camarones, por la grave y alarmante depredación de este insumo.



Ingredientes (6 personas)

Arroz	1 kg
Camarones (medianos)	6 uds.
Cebolla	2 uds.
Alverjita fresca	¼ tz.
Zanahoria	2 uds.
Ají amarillo molido	6 cdas.
Agua	4¼ tzs.
Coral de camarón	
Sal y comino	c/n

Preparación

Preparar un aderezo friendo en aceite cebolla picada en cuadritos, hasta que se vuelva transparente (caramelice), luego añadir el ají molido, el coral del camarón previamente batido, y sazonar con sal y comino; agregar los camarones y revolver con el aderezo hasta que los camarones estén bien dorados; retirar y reservar. Luego, agregar agua y verter el arroz junto con las alverjitas y zanahoria picada en cuadritos; probar punto de sal, tapar y esperar hasta que seque el líquido, todo esto a temperatura media. Cuando se haya consumido el líquido, seleccionar el arroz cuidadosamente con un tenedor, para evitar que se maltrate; bajar la temperatura a fuego bajo e incorporar los camarones a la olla, de modo que se terminen de cocinar; de cocerse mucho tiempo, estos pueden endurecerse.

Finalmente, servir el arroz montando con los camarones, de manera que se luzcan en la decoración del plato; puede restregarse orégano y culantro picadito. Si gusta se puede acompañar de una sarsa criolla.



Caigua Rellena

HISTORIA

Es un plato muy estimado en el distrito de Ilabaya.



Ingredientes (6 personas)

Caigua grande	6 uds.
Carne de cordero o res	600 g
Cebolla grande	2 uds.
AjÍ amarillo molido	4 cdas. soperas
Huevo	3 uds.
Harina de maíz	200 g
Aceituna	6 uds.
Sal, comino y pimienta	c/n
Agua	c/n

Preparación

Limpiar la superficie de las caiguas retirando sus espinas, cortar por la mitad y retirar las pepas que hay en el interior; cocer (sancochar) en agua; por separado, preparar el relleno con carne picada: dorar en aceite, retirar de la olla y reservar; en la misma olla, incorporar la cebolla picada y el ajÍ amarillo; cuando se haya formado una pasta, añadir nuevamente la carne, sazonar.

Luego, añadir los huevos cocidos en rebanadas y aceitunas en tiritas; en otro recipiente, preparar una masa con harina de maíz y huevo (clara y yema), batiendo y formando una masa.

Cuando las caiguas estén cocidas, retirar del agua y, como han sido partidas por la mitad, rellenar con la preparación previa; tapar (se unen las mitades de la caigua); después, cubrir con la masa de harina de maíz (disuelta con un poco de agua) y colocar en una sartén con aceite; freír hasta que estén bien doradas; retirar del fuego y servir acompañadas con arroz y con el juguito que suelta la caigua.



Torreas de Queso

HISTORIA

Las torreas de queso se preparan cuando hay una buena producción de leche. Antes se utilizaba la manteca de cerdo para freírlas, pero hoy se utiliza aceite vegetal. Sin embargo, algunas antiguas cocineras señalan que las torreas saben mucho mejor y son más sanas con manteca que con aceite.



Ingredientes (6 personas)

Queso	600 g
Manteca (ahora se utiliza aceite)	200 g
Huevo	6 uds.
Harina de trigo	200 g
Papa negra	6 uds.
Agua	c/n
Sal	c/n

Preparación

Cortar el queso en rodajas; en un pocillo, preparar la masa que no sea ni muy suelta ni muy espesa, con harina, huevos y agua; cuando la masa está lista, agregar las tajadas del queso y revolver; rectificar sazón.

Luego, colocar las torreas en una sartén con aceite caliente o manteca y freír. Una vez frito y dorado el queso, servir acompañado con papas sancochadas y arroz graneado.



Maicillos

HISTORIA

Los maicillos, al igual que muchos otros dulces de nuestras regiones, tienen origen conventual. El maicillo, según se sabe, inició su preparación en Moquegua, en el Convento Santa Fortunata. Posiblemente durante el comercio de vinos u otros productos estos fueron llevados a Tacna, donde se las utilizaba en ceremonias y fiestas religiosas.

En Tacna estos maicillos se preparaban en forma de media luna con harina de maíz cernida al igual que la chicha, primero se molía el maíz en un batán y luego cernido; con esta harina se hace la mezcla.

Estos maicillos eran vendidos junto con las rosas (rosquetes) en el santuario del Señor de Locumba, patrono del Valle de Locumba el 14 de setiembre de cada año para los peregrinos que siempre llevaban un recuerdo del santuario a su hogar, que era según la creencia: *llevar la bendición del santuario del Señor de Locumba*.

La rosca simboliza la *aureola de Cristo*, mientras que el *maicillo* simboliza al *pan de la última cena*. Lamentablemente, hoy se evidencia que se consume menos maicillos que rosas, a pesar de su exquisito y delicado sabor.



Ingredientes

Harina de maíz	250 g
Levadura seca	50 g
Manteca	100 g
Azúcar en polvo	c/n
Huevo	2 uds.

Preparación

Cernir la harina, y colocar todos los ingredientes en un recipiente, mezclar hasta que la masa tenga una consistencia suave y manejable para poder darle forma. Luego, enrollar con la ayuda de un rodillo para después cortar en trozos pequeños, en forma de botones. Una vez cortados, colocar los maicillos en el horno para su cocción durante unos siete a diez minutos a una temperatura de 170 °C, dependiendo del tipo de horno.



Rosquitas

HISTORIA

Las roscas son los ancestros de estas rosquitas. Su preparación consistía en harina blanca y levadura, cocida en forma de rosca, endulzándola con miel y adornándola con frutos del desierto, como higos, dátiles y algunas nueces. Esta costumbre llega posiblemente a América con la presencia española o, tal vez, con los italianos o franceses. A su retorno de las fiestas, los devotos llevaban consigo algunas rosquitas para sus familiares como testimonio de su fe.

Las rosquitas son una variante de las ‘roscas’ que eran de gran tamaño, mientras que aquellas son pequeñas y tienen una receta diferente. Hay quienes piensan que las ‘rosquitas’ son de origen moqueguano; esto no está en discusión, pero en Tacna también existe la tradición culinaria de las rosquitas y que eran el deleite de la población, especialmente en la temporada de algunas fiestas religiosas, como la del Señor de Locumba. En esta fiesta, para la mayoría de devotos, la rosquilla simboliza la aureola de Dios, tradición para quienes peregrinaban a Locumba o a otras fiestas religiosas.

Las festividades del Señor de Locumba hicieron que los valles cercanos, llámese el valle de Sama, el mismo valle de Locumba o la zona llamada Cinto, incluyendo el valle de Tacna y el valle de Azapa en Arica, preparaban alfajores, manjar blanco, guar güeros, panecillos, empanaditas fritas de queso y con azúcar en polvo encima y, también, las famosas *rosquitas*.

Durante la guerra con Chile, no se le permitió a Tacna seguir con esta tradición y costumbre, y fue cuando Moquegua asumió el mayor abastecimiento de estos dulces. Algunos testimonios indican que las rosquitas son bien tacneñas y mantienen su carta de identidad local.



Ingredientes

Harina	1 kg
Huevo	6 yemas y 6 claras
Azúcar en polvo	¼ kg
Licor de anís	1 copita
Manteca vegetal	3 cdas.
Limón	½ ud. (jugo)
Agua	c/n (para la cocción)

Preparación

En la preparación de las roquitas se hornea la mezcla y luego se deja enfriar para después emponchar a punto de nieve con azúcar batida y secar formando una capa azucarada de color blanco. Estas roquitas tienen un diámetro de doce centímetros.

En un recipiente, batir las yemas de huevo hasta que tomen consistencia; agregar harina, manteca vegetal y licor de anís, amasar cuantas veces sea necesario hasta que no se pegue en las manos y quede una masa uniforme; luego dar forma de rosca o corona de acuerdo a su preferencia.

En una olla, hervir las roscas elaboradas y dejar en cocción por un tiempo de quince minutos. Sacar con cuidado y colocarlas sobre una mesa para dejarlas reposar unos treinta minutos, de preferencia al sol para después llevarlas al horno y dejarlas allí por treinta minutos a temperatura de 160 °C.

En una cacerola con agua hirviendo, agregar azúcar en polvo y mover suavemente con un cucharón de madera hasta que se forme un almíbar, después añadir el jugo del limón y retirar del fuego; rociar sobre cada una de las roscas bañándolas completamente. Esta capa no debe ser gruesa.



Sango de Trigo

HISTORIA

“Sango: Dulce tradicional a base de harina de maíz blanco, azúcar, yemas de huevo, pasas, almendras y manteca o mantequilla”. (Lácydes Moreno Blanco; 2008: 510)

“Q. sankkhu, ‘comida ceremonial hecha con harina y sangre amasada’. Nota: Es palabra quechua, muy alabada en la obra de Molina el Cuzqueño (Relación de las fábulas y ritos de los Incas, ca. 1575) como comida ritual. Aparece en DST (1608): ‘massa de mayz cozida en agua hirviendo: çanco’ y antes en el anónimo de 1586, en que la voz se transfiere a otra realidad, la de la comida diaria. Son palabras relacionadas sango (con igual etimología) y su variante ortográfica zango; y también el derivado sanguito (sango+suf. Dim. -ito) ‘dulce de harina de maíz’, con la correspondiente zanguito.” (Calvo Pérez, 2014: 610).

Llamado también *zango* o *sanco*. En quechua *sanku* o *sancu* se refiere a una masa de maíz cocido con poca agua. Garcilaso de la Vega lo menciona como un pan de maíz utilizado para sacrificios solemnes; cuando los españoles llegaron al Perú, trajeron el trigo y se empezó a preparar un dulce con harina de trigo y leche al que llamaron sango. Este plato se preparaba en épocas de escasez de alimentos, ya que cuando estos se reducían, lo que había siempre era el maíz seco, el cual molido se preparaba el sabroso sango. Su preparación en la provincia de Jorge Basadre posiblemente se inició con la presencia inca, pues originalmente el sango era preparado con maíz y, después de la conquista, se sustituyó el maíz por el trigo. En el distrito de Locumba es preparado para las fiestas de cumpleaños y en las ferias de comidas típicas.



Ingredientes (6 personas)

Trigo	1 kg
Leche (o agua)	750 ml
Queso	c/n
Canela	c/n
Azúcar o chancaca	c/n
Agua	c/n (para disolver la harina)

Preparación

Tostar el trigo y después molerlo en un batán o en molino; hervir el agua o la leche con canela y azúcar, agregar la harina de trigo disuelta en agua fría (para evitar que se formen grumos); de preferencia retirar la olla del fuego mientras agregamos la mezcla, moviendo constantemente con cucharón de madera y cocer a fuego bajo hasta que tome textura. Casi al final, sumar el queso apachurrado con un tenedor. Probamos que se le haya quitado el sabor de harina cruda y se sirve acompañado con una taza de té para el desayuno o bien en la cena.

Dulce de Membrillo

HISTORIA

El membrillo es un árbol originario del sudoeste de Asia. Tiene carácter astringente y alto contenido de potasio. Destaca la producción de membrillos en el distrito de Ilabaya.

En Tacna, la dulcería se inicia con la presencia de migrantes italianos que se ubicaron en los valles del distrito de Locumba, sobre todo en el valle de Cinto. El dulce de membrillo es preparado todos los años en los meses de febrero y marzo, que corresponde a la época de cosecha de membrillos. En el distrito de Ilabaya se utiliza solo membrillo y canela, mientras que en el distrito de Locumba se agrega clavo de olor.



Ingredientes (6 personas)

Membrillo	2 kg
Azúcar	1 kg
Agua	1½ l
Canela	c/n

Preparación

Lavar y cortar los membrillos en rodajas, pero quitándole previamente el centro o corazón de la fruta y revolverlo en un recipiente; luego toda la pulpa picada colocarla en una paila con abundante agua y cocer. Enfriar.

Después, licuar y vueltos a colocar en una paila, echar azúcar y rociar el líquido del corazón del membrillo, esto para darle brillo y más textura al dulce (el corazón del membrillo que ha sido guardado, se corta por la mitad, se retiran las pepitas y todo ese líquido pegajoso que hay dentro del corazón se echa sobre el membrillo molido), se va moviendo constantemente con cucharón de madera para evitar que se queme y hasta que todo el dulce adquiera la textura densa y se formen burbujas que empiezan a salpicar del recipiente. Ya cocido, puede ser consumido caliente o frío dependiendo del gusto.

En el distrito de Locumba, después de que los membrillos han sido cocidos, se retiran del fuego, se escurren y se colocan en un saquillo de arroz para que salga el líquido (a manera de colador); se amarra y se cuelga toda una noche; al siguiente día se sacan los membrillos y con las manos se apachurra toda la pulpa, después de esto se hierven en una paila y se añade azúcar rubia (para 10 kilos de membrillo se utilizan 8 kilos de azúcar), canela, clavo de olor, se vierte un poco de agua y se deja hervir; se mueve constantemente ayudado por una caña y, cuando va llegando a su punto, empieza a saltar el dulce, mover.

Se consume con pan a manera de sánguiche en el desayuno o a cualquier hora del día.



Dulce de Cuaresmillo

HISTORIA

Los duraznos son originarios de China y Persia. Según el cronista Cobo, los duraznos apenas se podían encontrar en Lima para 1599, agregando que los primeros frutos cosechados los vio en Cusco el año de 1609. El *cuaresmillo* es una variedad de durazno pequeño que tiene la característica de poseer poca pulpa y mucho hueso (carozo). El nombre de *cuaresmillo* se deriva de *Cuaresma*, porque esta fecha coincide con su periodo de cosecha.

La preparación del *dulce de cuaresmillo* tiene una posible influencia argentina, que se habría dado por el comercio de arrieraje e intercambio con esta zona con las provincias de Salta y Tucumán. En Locumba, su preparación se da de manera especial en marzo, mes de la cosecha del durazno, pero no se prepara con el durazno grande y maduro sino con el fruto que sale después de la cosecha, que es un durazno pequeño al que se le llama '*cuaresmillo*'.



Ingredientes (6 personas)

Cuaresmillo	2 kg
Agua	(abundante)
Azúcar	1 kg aprox.
Ceniza de carbón (leña)	½ kg

Preparación

Poner agua y ceniza en una olla y calentar, echar los cuaresmillos (no tiene que hervir) y mover constantemente; por sí solo se va limpiando; después, sacar con un colador y ver si ya están para pelar; luego, echar al agua fría y pelarlos; se tiene que refregar bastante porque son difíciles de pelar. Después, en una paila, hervir durante todo el día (se cocina con leña de molle o higuera).

Una vez que ha hervido lo suficiente, se va deshaciendo el cuaresmillo formándose como una crema que llega a arrugarse en la superficie (parecido a la nata de la leche), se espera hasta que tome punto y se comprueba con una cuchara: se deja caer y, si el cuaresmillo cae como un hilo, quiere decir que está listo y en su punto. Se sirve caliente o frío.



Dulce de Tomate

HISTORIA

Bien sabemos que son dos los centros de domesticación del tomate en el mundo: Perú y México. Se comenta que el uso de tomate en la dulcería tacneña se habría desarrollado en la época del cautiverio, y que fueron los chilenos quienes trajeron consigo su propia variedad de tomate, desplazando al tomate tacneño que era “pequeño y rugoso” (como lo indica el padre De Bernardi) en comparación al tomate chileno que fue traído a Tacna, que era de mayor tamaño y de superficie lisa.

Sin embargo, hoy es importante constatar que Arica, exterritorio peruano, es considerado un importante centro de abastecimiento de hortalizas, que se cultivan en un alto porcentaje y destacando en su producción el tomate y pimiento, conforme a los estudios realizados por la Universidad de Tarapacá:

“El clima de Arica, en el extremo norte de Chile al límite con Perú, es la principal ventaja de la comuna para la producción de hortalizas al aire libre para consumo en fresco durante todo el año. Sin embargo, dada su ubicación, distante a 2000 km de los grandes centros urbanos de Chile, la producción se concentra en hortalizas de alto valor como el tomate y pimiento”⁹³.



Ingredientes (6 personas)

Tomate	1 kg
Azúcar	1 kg
Canela	c/n
Agua	c/n

Preparación

Cocer el tomate entero en abundante agua. Ya cocido, retirar de la olla y pelarlos; se pesa (para 1 kilo de tomate cocido y pelado se utiliza 1 kilo de azúcar); pesados ya el tomate y el azúcar, nuevamente cocer a fuego bajo y agregar canela, y con un cucharón mover para evitar que se pegue y queme, hasta que seque todo el líquido del tomate formándose como una crema espesa. Este dulce se puede consumir caliente y frío.

⁹³ “Producción y calidad de un tomate cherry en dos tipos de invernadero en cultivo sin suelo”. Pilar Mazuela¹; Leslie Acuña; Manuel Álvarez; Álvaro Fuentes.¹ Departamento de Producción Agrícola, Facultad de Ciencias Agronómicas, Universidad de Tarapacá, Arica, Chile.

Bollo

HISTORIA

“Bollo: La palabra bollo viene del latín bulla, según Corominas, que significa bola, burbuja. El bollo puede ser un pan o una suerte de tamal. Del Diccionario de huanuqueñismos, Pulgar Vidal nos da en términos castizos otra definición del bollo cuando explica que se trata de un ‘Pan regalado, especialmente elaborado con la mejor harina de trigo, manteca y huevos, bien sobrado, que se destina a los amigos’”. (Calvo Pérez, 2014: 123).

Es un pan tradicional que aún se mantiene vigente en la mesa tacneña. Es preparado para el desayuno del día y también para su venta en horas de la tarde a partir de las seis. También es elaborado para la celebración de Todos los Santos, y su preparación se realiza en los distritos de Ilabaya y Locumba. La característica principal de este pan es el uso de la harina de maíz.



Ingredientes (4 personas)

Harina de maíz	½ kg
Levadura	50 g
Manteca vegetal	100 g
Huevo	8 uds.
Sal	c/n
Azúcar	c/n

Preparación

En un balde, verter agua tibia y agregar sal, azúcar, levadura y huevos (de chacra) y mezclar con la harina previamente cernida; cuando se obtiene una masa uniforme, colocar sobre una artesa (fuente de madera) y empezar a sobar, a puro pulso; amasar muy bien, espolvoreando un poquito de harina sobre la artesa de trabajo para evitar que se pegue; cuando ya está amasado, dejar reposar por espacio de una hora y media. Cumplido este tiempo, volver a amasar y dejar reposar por unos minutos, para luego darle forma de bollos.

Una vez hecho este procedimiento, reposar por un espacio de media hora más y, luego, introducir en el horno de quince a veinte minutos a 160 o 170 °C.

Preparar a las dos de la mañana para venderse a las seis de la tarde, pues su preparación demora bastante tiempo, ya que se tiene que amasar a pulso y su cocción en leña es lenta.

También hay otra preparación donde el bollo no está elaborado como la receta anterior: para esta preparación se van a utilizar yemas de huevo (30 yemas), harina (10 kilos) y manteca de cerdo; con estos tres insumos se prepara una masa a la cual se le va a dar forma de bollo, se coloca en el horno y se deja hornear por espacio de quince a veinte minutos (dependiendo de la temperatura del horno); cocidos ya los bollos, se retira del horno y se consume en el desayuno o a cualquier hora del día, y con las claras se preparaban suspiros.

Entonces, teniendo en cuenta la forma de preparación estaríamos hablando de que actualmente en la provincia de Jorge Basadre se preparan dos tipos de bollos, uno preparado para la venta y el otro preparado con ingredientes básicos (harina, yemas de huevo y manteca) y que son para el consumo familiar.



Mestiza

HISTORIA

Mestiza o meruca es un pan preparado con los residuos (*surrapas*) que se dan luego de freír de los chicharrones⁹⁴. Es un pan preparado con harina de trigo para las fiestas de 28 de agosto y carnavales. La gente compra bastante *mestiza* para comer y llevar, porque es un pan muy sabroso.



Ingredientes

Harina de trigo*
Harina para hornear
Manteca vegetal
Huevos

* La cantidad de cada insumo va a depender de la cantidad de panes que se va a preparar y del gusto de la persona que lo va a preparar.

Preparación

La preparación es igual que la del pan común. Se prepara con huevo, manteca vegetal (antes se utilizaba manteca de cerdo; ahora ya no porque produce malestar al estómago, según algunos testimonios, a pesar de que con la manteca de cerdo se obtiene un pan de mejor sabor), y se combina con harina para hornear y con la harina de trigo, se lleva al horno y se deja hornear por veinte minutos. Cocidos los 'mestizos' se comen calientes o fríos a cualquier hora del día.



94 Zapata, Sergio (2006). *Diccionario de gastronomía peruana tradicional*. Lima: USMP.

Chicha Blanca

HISTORIA

No olvidemos que su preparación se realiza desde la época prehispánica y se hacía chicha de maíz, quinua, yuca, entre otros.

En el distrito de Ilabaya, la *chicha blanca* es una bebida fermentada cuyo ingrediente principal es el maíz blanco. Esta bebida se prepara para las fiestas religiosas, como la del Señor de Locumba, y para compromisos importantes, como matrimonios, reuniones familiares, para los trabajadores que laboran en los campos de cultivos, etc.



Ingredientes (para 10 litros de agua)

Maíz blanco molido	1 kg
Canela	1 raja
Hierbaluisa	1 manojo
Cáscara de naranja	3 uds. (de tres naranjas)
Agua	10 l
Azúcar	c/n
Chancaca	(opcional)

Preparación

Moler el maíz en molino o batán hasta obtener una harina y disolver en agua fría; esto va a ayudar a que al momento de echarla en el agua hirviendo no se formen grumos. Hervir por un espacio de treinta minutos a tres horas o tal vez más (porque según testimonios entre más tiempo esté hirviendo es mejor), moviendo constantemente con cucharón de palo para que no se pegue, queme o derrame.

Retirar del fuego, dejar enfriar y colar sobre un cedazo; luego, agregar azúcar o chancaca para darle mejor sabor; si desea se puede beber de forma inmediata o se guarda en chombas (recipientes de barro), donde se va a fermentar por uno o dos días (entre más días de fermentación la chicha, va tomando mayor grado de alcohol).

Si desea, se puede agregar un atado de hierbaluisa a la harina de maíz hirviendo (para que no haga mal al estómago y perfume la chicha), además de canela o clavo de olor (como se hace en el distrito de Ilabaya) o, en lugar de canela y clavo de olor, agregar manzanas verdes picadas (como se hace en el distrito de Locumba).



Chicha de Chipe

HISTORIA

Su insumo principal es el higo. En Locumba, esta chicha se prepara con ocho días de anticipación para que llegue madura el día de su ingesta.



Ingredientes

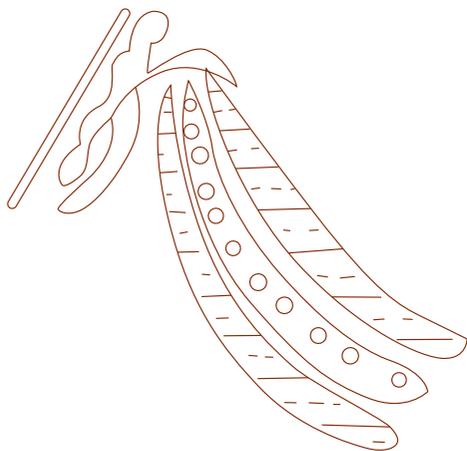
Higos secos
Cebada
Frutas
Agua

Preparación

“Colocar al fuego un perol con agua, al momento de hervir echar las frutas duras picadas. Con anticipación remojar los higos y agregarlos molidos al igual que la cebada. Posteriormente, con un cedazo colar y poner a fermentar”⁹⁵.



95 Guevara Torres, José Guillermo (2006). *Gastronomía. Afrodescendiente del Valle de Sama: Historia Fracturada y Reutilización Identitaria*. Sama-Lima.





RECETAS DE LA PROVINCIA DE TARATA

PANORÁMICA DE PLATOS

El **charquicán** en la provincia de Tarata es un plato que se cocina para el diario, y no para épocas festivas como en la provincia de Tacna. El charquicán es preparado con ají y orégano, también se agregan papas pequeñas, si se desea se prepara con lonja en vez de charqui. El **arroz amarillo** es un plato de fiesta preparado por el mismo alferado de la fiesta patronal de la 'Virgen de la Asunta', a veces servido de amanecida o antes de descansar. Para darle color al arroz, se utiliza ají amarillo que es producido en pequeñas cantidades en el distrito de Héroes Albarracín. Este plato posiblemente tenga su origen en el distrito de Héroes Albarracín porque es en este distrito donde se cultiva el ají amarillo de la provincia de Tarata. El **cuy chactado** era un plato cuyas carnes eran cocidas en piedras calientes con fuego, y la carne se colocaba sobre estas. Posteriormente, se empezó a cocinar con manteca. En la actualidad se calienta aceite en una paila y se agrega el cuy y, sobre este, se coloca una piedra de río o chaqueña. Su preparación se realiza en el distrito de Tarata y en el distrito de Ticaco, con la diferencia de que en Ticaco las papas sancochadas van a ser doradas en el mismo aceite donde se ha cocinado al cuy, mientras que en Tarata son sancochadas. El **pepián de cuy**, o pipián, es un guiso americano de carne con almendra machacada o maní; al igual que el cuy chactado, en la provincia de Tarata, el pipián se prepara el doce de noviembre, día en que se celebra la fundación de Tarata, y en que se realiza el concurso de comidas típicas de la provincia. También se suele preparar en la Fiesta de las Cruces y en compromisos familiares. El **picante de cuy** se prepara con el ají que se hace cocer por espacio de mediodía o de la noche a la mañana siguiente acompañado con orégano y un poco de sal; se hace cocer el cuy por separado en una olla con agua. Cuando el ají ya está cocido se agregan las presas del cuy cocidas, se revuelve para que tome el sabor del ají, y se sirve. Este plato se acompaña con mote o papas sancochadas, recientemente se ha incorporado el arroz.



Phiri / Pág. 286



Caldo de chuchoca / Pág. 289



Sopa tarateña / Pág. 291



Picante de guata / Pág. 297



Picante de chuchoca / Pág. 300



Segundo de chuchoca / Pág. 301



Arroz amarillo con pera / Pág. 303



Ensalada de lacayote / Pág. 305



Picante de calabaza / Pág. 308



Mazamorra de maíz amarillo / Pág. 312



Chicha de malz / Pág. 319

Cuscús

HISTORIA

Resulta sorprendente la vigencia de este plato de origen árabe en la provincia de Tacna y en el distrito de Ticaco, Tarata; pero no se sabe con exactitud cómo llegó aquí. Su origen se remite al norte de África, plato tradicional y variante de la sopa de pan hecho a base de trigo duro o verde, servido con carne de carnero o pollo preparado con diversas verduras, como nabos, calabacines, uvas, pasas, garbanzos, cebollas, y que en nombre árabe significa ‘alimento’.

Encontramos el cuscús con sus respectivas variantes y adaptaciones en otros países latinoamericanos, como en Colombia y Venezuela: “*cuzcuz preparado con sémola de trigo duro, carne de carnero y pollo y variadas verduras*”⁹⁶, y en México se designa al cuscús como “*la harina gruesa del maíz martajado y cernido que se vende ya preparado de este modo, y se hace en dulce, poniéndolo a hervir en miel de panaocha con unos granos de anís, hasta que tome consistencia; pero no tanta, que se le deshaga el grano y quede reducido a atole*”⁹⁷.

En la provincia de Tarata, para la preparación del cuscús, en lugar del trigo, se utiliza el maíz. Su elaboración también ha sufrido algunos cambios porque se realiza al vapor, pero en la receta tarateña se utiliza agua clara con sal en vez de un caldo, y con las pancas del maíz se envuelve la masa y se deja cocer con el vapor del agua. Ambas recetas son cocinadas al vapor. La cuscusera sigue siendo la misma, con la única variante que actualmente la olla superior presenta solo un agujero, como se la usa en el distrito Héroes Albarracín, mientras que la original presenta varias perforaciones, semejante a una coladera, como el que se utiliza en el distrito de Ticaco.

En ambos distritos son preparados como sinónimo de abundancia del maíz. Los pobladores dicen que el grano del maíz era tan agradable y apetecible que no necesitaba de más insumos, que se podía comer solo o acompañado. Actualmente, son pocas las familias que lo preparan porque dicen con preocupación que los más jóvenes ya no gustan de sus platos tradicionales.

96 Moreno Blanco, Lácydes (2008). *Diccionario de voces culinarias*. Bogotá: Universidad de Externado de Colombia.

Cartay, Rafael y Ablan, Elvira (1997). *Diccionario de alimentación y gastronomía en Venezuela*. Caracas: Fundación Polar.

97 *Nuevo Cocinero Americano* (1868). París: Librería de Rosa y Bouret.



Ingredientes (10 personas)

Harina de maíz blanco molido (confite puneño)	1 kg
Manteca	150 g
Sal	c/n

Preparación

Se cocina a puro vapor. Para esto se utilizan dos ollas de barro; en una de estas se echa agua, manteca y sal y, encima, se coloca otra que tiene agujeros en su base; en esta última se colocaban pajitas y, sobre las pajas, se colocaba el maíz molido mezclado con manteca dándole forma redonda como pelotitas (otros lo conocen como quispíña) y se cocinaba a puro vapor; ya cocido se podía comer con aderezo y lonja de cerdo. En el caso del distrito de Héroe Albarracín, Chucatami, el cuscús solo se prepara con agua y sal y, en lugar de pajas, se utiliza pancas de choclo.



Phiri

HISTORIA

“Piri: piri. Plato a partir de quinua graneada que se prepara en Puno. Puede ser dulce o salado.” (Sergio Zapata; 2009: 599).

Quechua: “migas saladas, con cebolla”.

Nota: Dice el AMLQ (1995): “phiri: s. Bot. Cutícula o cáscara del fruto de los cereales. Alim. Potaje de harina con sal”. (Calvo Pérez, 2014: 547).

La palabra *phiri* tiene posible origen aimara que significa ‘harina cocida en agua’. Cañihua tostada y molida, el mismo que se remoja con agua de azúcar⁹⁸. Plato típico del distrito de Estique Pueblo, el ‘phiri’ es una especie de mazamorra considerada el pan de todos los días, ya que el pan no se vendía en el distrito porque los comerciantes de harina de trigo y de pan no llegaban al pueblo por ser de difícil acceso. Este era y sigue siendo el pan del diario, que es consumido en los desayunos.

Para su preparación, se utilizan las ollas de barro que ellos mismos fabrican, en estas se va a tostar el maíz. Para que el phiri tenga un mejor sabor se utiliza la chalona que sus mismos artesanos elaboran. Cuando no había ollas, la compraban en el distrito de Susapaya o de los comerciantes de Candarave. Esta chalona la cocinaban a la brasa y la comían junto con la cancha.

98 Callo Ticona, Saturnino (2007). *Kamisaraki - Diccionario aimara castellano*, pág. 192.



Ingredientes

Maíz gris o pintado	1 kg
Charqui	1 kg (de Estique Pueblo o de Susapaya)
Agua	(para un kg de maíz se utiliza 1 l de agua)

Preparación

Se prepara con maíz gris o pintado en una tostadera o callana (olla de barro); cocer o tostar el maíz, no tiene que estar muy cocido ni muy crudo. Ni bien pinte, retirar del fuego (a eso se le llama janar), dejar enfriar; después, moler echando agua. Para un kilo de maíz se utiliza un litro de agua, se agrega aceite, sal o azúcar al gusto, y se mueve mezclando los ingredientes. Hecho esto, tapar la olla y dejar hervir; revisar constantemente hasta que el preparado empiece a secar y tomar un color blanquecino. Cuando está empezando a secar, mover con un cucharón de madera y todo el preparado que tenía la apariencia de estar seco se va formando en pequeños grumos (como el arroz), cuya característica es que estos grumos están húmedos; dejar cocer por unos minutos.

Servir acompañado con charqui a la brasa (el charqui se coloca a la brasa y se cocina por ambos lados, no se agrega ningún colorante ni condimento). Cuando el charqui está cocinado, se sirve con el maíz tostado, aunque también se puede acompañar con un pedazo de queso.



Morcilla o Relleno

HISTORIA

La palabra morcilla es original de la península Ibérica. Es un trozo de tripa de cerdo, carnero o vaca, rellena de sangre cocida y condimentada con cebolla y especias. Algunas veces se añaden otros ingredientes, como arroz, piñones, miga de pan, etc.⁹⁹ Recordemos que el uso de interiores del ganado vacuno, y el porcino en general, ha sido una constante en la cocina europea, desde los griegos y los romanos, produciéndose al paso de los siglos cambios y variantes. La morcilla y el uso de la sangre se incorporan a nuestra culinaria con la presencia española, y a esta última llamamos en diminutivo la 'sangrecita', y se acompañaba con especias como canela, clavo, azúcar, pasas, pero ahora han sido sustituidas por la lechuga, el repollo, la hierbabuena, el ají y sal, como se indica en la receta tarateña, donde la *morcilla* es relacionada con el *picante de guata y pata*, porque al sacrificar al cerdo para la preparación del picante, la *sangre* se la reserva para preparar la morcilla; es por esta razón que los mismos pobladores indican que nada se desperdicia, todo se aprovecha.



Ingredientes

Tripas de chancho
Sangre del chancho
Lechuga
Repollo
Cebolla
Ají amarillo
Hierbabuena
Sal

Preparación

Picar la lechuga, el repollo, la cebolla, el ají amarillo y la hierbabuena, después mezclar con la sangre del cerdo y rellenar las tripas que han sido previamente lavadas; luego, amarrar en ambos lados con un cordón y colocar dentro de una olla con agua y sal, para luego dejar sancochar. Durante el sancochado, las tripas se van hinchando, y con la ayuda de un cuchillo o tenedor pinchar las tripas para que no revienten. Ya cocida la morcilla, puede ser consumida en el desayuno o el almuerzo o a cualquier hora del día acompañado con papa o arroz.



⁹⁹ Moreno Blanco, Lácýdes (2008). *Diccionario de voces culinarias*, pág. 383.

Caldo de Chuchocha

HISTORIA

El origen de este plato es quechua, y su nombre deriva de la palabra *chuchuqa*, que significa maíz molido seco. Es un plato cuya base principal es el maíz cocido, tostado o molido, que acompañado con carne y papas resulta una sopa, caldo o guiso, según sea la región. En la región norte del Perú se preparan platos con harina de maíz como el *pepián*. En Tarata se puede preparar cualquier día del año y degustado a la hora del almuerzo. Su preparación se da por la abundancia del maíz durante la cosecha, en sus variedades coruca y raza altiplano. Los lugareños dicen que había tanto maíz que era necesario elaborar la chuchoca para tenerlo como reserva durante todo el año, para las épocas de escasez.



Ingredientes (4 personas)

Chuchocha (harina de maíz)	¼ kg
Habas verdes	1 kg
Papa	c/n
Charqui	c/n

Preparación

Se selecciona un buen choclo tierno, se hace dar un hervor, no tiene que estar muy cocido y, una vez que largue el hervor, en una olla agregar agua, y cuando esté hirviendo añadir el choclo desgranado; retirar del fuego y hacer secar el choclo (el secado dura una semana aproximadamente, dependiendo del clima). Cuando está seco, moler y preparar igual como una crema o sopa, que se acompaña de habas verdes cocidas (*pushpo*), papas sancochadas y hebras de charqui asado o frito.



Caldo de Llaita con Lacayote

HISTORIA

“Lacayote: mx. [Tziflacayutli, ‘calabaza blanca’ (‘calabaza alargada, de pulpa amarillenta’)” (Calvo Pérez, 2014: 405).

HISTORIA

“Nombre vulgar que en Perú se da a la calabaza amarilla. En México se conoce por cozticayote o hacayote”. (Lácydes Moreno Blanco; 2008: 329).

La llaita, base de este plato, es un alga de río altiplánico, llamada también lechuga de río, plato considerado típico del distrito de Estique Pueblo. Lamentablemente, son pocas las personas que aún lo preparan, porque poco a poco se va perdiendo la costumbre de consumirlo.



Ingredientes (4 personas)

Llaita (especie de alga lacustre)	100 g
Lacayote (calabaza mediana de color verde)	2 uds.
Carne fresca	½ kg
Papa	c/n

Preparación

En una olla con agua agregar la llaita (entera o picada), añadir carne fresca, papa y lacayote (el lacayote se cocina junto con los demás ingredientes porque demora en cocer). Para su preparación no es necesario un aderezo porque todo el sabor se obtiene con la cocción de los ingredientes; que una vez cocidos, se sirve. El tiempo de cocción depende del tipo de fuego.



Sopa Tarateña

HISTORIA

Este plato es conocido como la sopa tarateña porque ha sido preparado desde siempre y únicamente en época de la Fiesta de las Cruces. También se prepara una sopa para el diario, pero a diferencia de aquella, en esta se utiliza el fideo entrefino o cabello de ángel, que, según el testimonio de los lugareños, simbolizan el cabello de Cristo. Sin embargo, en los últimos años se empieza a preparar como un plato de diario, pero ya no con el mismo significado.



Ingredientes (4 personas)

Carne de res o cordero	1½ kg
Fideo entrefino	¼ kg
Papa	½ kg
Palillo	c/n
Ajo	c/n
Poro	1 ud.

Preparación

En una olla cocinar la carne en agua. Cuando la carne esté bien cocida, retirar de la olla y agregar el fideo. Mientras va cocinando el fideo se va picando la carne y se prepara un aderezo con palillo, ajo y luego añadir a la olla (donde se está cocinando el fideo); después de picar la carne, echar a la olla junto con el apio y poro picados, agregar papa y dejar cocinar hasta que estén bien cocidos nuestros ingredientes. La preparación dura hora y media aproximadamente.



Caldo de Quinua

HISTORIA

Este caldo o *lagua de quinua* evidencia la presencia de la población migrante puneña, quienes trajeron la costumbre de esta preparación.



Ingredientes (4 personas)

Quinua	200 g
Carne de cordero o alpaca	½ kg
Papa	½ kg
Chuño	4 uds.
Apio	1 ud.
Habas	c/n
Poro	1 ud.
Sal	c/n

Preparación

Cocer la quinua; agregar carne, apio, poro, habas y dejar cocer; luego, añadir la papa y, finalmente, el chuño hidratado hasta que estén bien cocidos.



Chicharrón de Tarata

HISTORIA

Es un plato muy apreciado por los tarateños. Si bien se puede preparar en cualquier época del año, su consumo cobra mayor relevancia en días de fiestas, como el aniversario del distrito y para la fiesta de Todos los Santos. En la provincia de Tarata, a diferencia de la provincia de Jorge Basadre, la grasa y la carne van separadas en su cocción, por lo que se conocen dos tipos de chicharrón: el de carne y el de grasa.



Ingredientes (4 personas)

Carne de cerdo	1 kg (de Tarata)
Maíz cancha	½ kg
Papa chuño	4 uds.
Comino	c/n
Palillo	c/n
Ají molido	c/n

Preparación

En un recipiente agregar el palillo, el comino y el ají molido, y junto a la carne cocer hasta que se seque todo el aderezo. La carne tiene que dorar con su propia manteca (la manteca que se obtiene de la carne es una manteca de color amarillo). Una vez cocida y dorada la carne, cortar en pequeños trozos para que la grasa se impregne en la paila, con algo de hueso, carne y grasa. El maíz se prepara por separado (no se cocina con la carne), el maíz que se utiliza para la cancha es el *maíz pintado*. El maíz seco cocerlo con la grasa que sale de la carne. Cuando el maíz va reventando, suelta un aroma delicioso. Pelar el chuño y sancocharlo con agua; una vez cocido, escurrir y servir con el chicharrón. Si desea, se acompaña con sarsa criolla y papa sancochada.



Chicharrón de Grasa

HISTORIA

Los pobladores tarateños dicen que la preparación de este plato tiene influencia de la cocina sameña, de la provincia de Tacna.



Ingredientes (4 personas)

Grasa de cerdo	½ kg
Papa	½ kg
Chuño	4 uds.
Mote reventado	½ kg
Agua	c/n
Sal	c/n

Preparación

Picar la grasa en cuadrados pequeños y cocer en agua y sal hasta que seque y bote toda la manteca, luego retirar. El chicharrón se sirve con papas sancochadas, chuño negro y mote de maíz, más las presas de carne y el chicharrón de grasa. No se acostumbra acompañar con sarsa de cebolla.



Picante de Achacana

HISTORIA

“*Achakana: Achacana. Bol. y Perú. Especie de alcachofa, peculiar de Potosí, cuya raíz es comestible*”. (Lácydes Moreno Blanco; 2008: 29).

La voz quechua *achakahana* significa ‘mujer de verdad’. El nombre del plato nace de *achakana*, que según los pobladores de Sitajara es un cactus del cual se consume su raíz y se prepara como si fuese una calabaza, y su sabor es como el de la papa. Tacna tiene más de veinte especies de cactáceas. Dicen los pobladores que la achacana es la raíz de un cactus altoandino. Es como una cebolla, y solo está presente en los lugares rocosos. Se la saca en pareja, ya que cuando está sola no es apta para comer. Hay que lavarla muchas veces para quitarle todo el amargo, antes de hacerla cocer.

Comentan los pobladores que este plato ha tenido su origen cuando los pastores salían a los cerros y campos en busca de pastos para el ganado, y al encontrarse alejados del pueblo y con necesidad de alimentarse, recurrieron a los frutos de los cactus como el sancayo y, en otros casos, a las raíces, algunos de los cuales son muy fibrosas y con sabores especiales, como el de la *achacana*, cuya característica principal es que su raíz tiene las mismas cualidades de los tubérculos, y su sabor y preparación es similar al de la papa. Su consumo se puede realizar todo el año, pero es por el mes de noviembre donde alcanza su madurez, tiempo que coincide con Semana Santa. Actualmente se ha dejado de preparar por la dificultad de encontrar la achacana, su desaparición se atribuye a su consumo desmedido. Su preparación también se da en la provincia de Candarave; al igual que en Potosí, Bolivia, donde se la utiliza para la preparación del *ají de achakana*; también en Catamarca, Argentina, que se preparara el *guiso de achakana*.



Ingredientes (4 personas)

Achakana	2 raíces
Ají	c/n
Cebolla	1 cabeza
Sal	c/n

Preparación

Se prepara el ají como para el picante de guata. En lugar de utilizar papa, se utiliza la achakana, ya que la forma de preparación y su sabor son similares a la papa. Además del picante, también se puede preparar ensaladas, pucheros y otros platos.



Merienda

HISTORIA

Este es un plato que en el distrito de Susapaya se sirve a los peones y agricultores que realizan trabajos en los campos de cultivo, plato que se sirve a mediodía a manera de un refrigerio, y se acompaña con mote de habas y un vaso de chicha.



Ingredientes

Carne de llamo o alpaca
Papa
Chuño
Huevo
Ají
Sal

Preparación

En una olla, agregar las papas peladas, chuño pelado, presas cocidas de carne, añadir el huevo en la parte de arriba y dejar sancochar. La preparación de este plato dura treinta minutos aproximadamente, porque los ingredientes son preparados juntos. Se acompaña con ají, si desea se acompaña también con habas sancochadas.



Picante de Guata

HISTORIA

En la provincia de Tarata hemos encontrado cuatro recetas del picante de guata. Por ser un plato tan importante en la historia culinaria del departamento de Tacna, hemos considerado las referencias a las singularidades de sus insumos y preparación, siendo en lo básico el mismo plato. Sin embargo, cada distrito de esta provincia siente una creación muy propia lo que ofrece como picante de guata. En el distrito de Tarata, su preparación es similar al picante de la provincia de Tacna, con la única diferencia de que al picante de Tarata se le agrega *lonja* y, eventualmente, lo preparan con cebolla. En el distrito de Sitajara consideran muy importante para la textura del plato utilizar la papa negra u ojo azul, el ají, base del plato, lo suelen comprar en Tacna. En el distrito de Estique Pueblo, guata de res, pata, charqui, papa de Estique, se sirve acompañado con mote de maíz blanco. Y en el distrito Héroes Albarracín, igualmente, se cocina la guata y la papa desmenuzada con ají negro tambeño.

Es un plato de fiesta que nunca falta en Tacna, día en que Tacna regresa al Perú; también se prepara en la fiesta de aniversario del distrito, fiestas religiosas, hasta en los entierros y reuniones familiares. Es un plato que se prepara desde antes del conflicto con Chile. La diferencia que hay entre el picante de la provincia de Tarata y el picante de la provincia de Tacna es que en Tarata el picante va acompañado con mote de maíz blanco, mientras que el picante de Tacna va acompañado con pan marraqueta, como expresión costeña. Se prepara el 15 de agosto, cuando se celebra a la Virgen de la Asunta.

Doña Otilia nos comparte una experiencia con el picante de guata: *“En una oportunidad, el 30 de agosto, en el colegio preparamos el picante y lo dejamos olvidado por cuatro días. Fuimos al colegio a ver cómo estaba el picante, y pensamos que se había fermentado, pero el colegio tenía un ambiente ventilado, y encontramos el ají en perfectas condiciones, no estaba avinagrado. Nosotras sabemos que cuando se saca el picante de la olla, se saca sin moverlo, de un costado y poco a poco, porque si se mueve ahí se puede avinagrar. Y para calentarlo se debe hacer con agua para que afloje. Ahora el nuevo insumo para preparar el picante y que se está utilizando es la páprika, porque dicen que le da mejor color, pero la verdad es que la diferencia es mínima y el sabor no es el mismo”*.

Hemos considerado este huayno: “La guatita” (pág. 299), canción que festeja la guatita con tripa de res con buen vino y chicha baya, la guatita es una palabra con la que en Chile comúnmente se designa al interior de la res o mondongo. En el Perú no se suele decir guatita al mondongo. Sin embargo, este huayno habla de este término que también se usa en Chile. (Álvarez 1997: 31-32).



Ingredientes (4 personas)

Guata: cordero o res (mondongo)	1 kg
Pata de cordero o res	2 uds.
Papa	½ kg
Charqui	½ kg
Lonja de cerdo	¼ kg
Ají amarillo	c/n (del distrito de Chucatami: Centro Poblado de Chipispaya)
Ají panca	c/n (del distrito de Chucatami: Centro Poblado de Chipispaya)
Orégano	c/n (del distrito de Sitajara)
Sal	c/n

Preparación

Retirar las pepitas al ají amarillo y al panca y agregarlos juntos a la olla; dejar cocer por espacio de veinte minutos; cumplido este periodo de tiempo, retirar del fuego y pelar el ají, luego moler y, en una olla o paila, echar el ají, orégano molido y un poco de aceite para que tome sabor y dejar cocer por unas seis horas a fuego lento. A este proceso se le conoce también como ‘quemar el ají’, para que tome punto.

Picar la guata, la pata y la lonja y cocerlas en agua. Las papas son sancochadas por separado, ya cocidas son retiradas del fuego y estrujadas con las manos, y deben quedar muy menuditas. La mejor papa para el picante no es la papa fresca, sino la papa guardada, a esta le van saliendo pequeñas raíces y es la mejor papa para preparar un buen picante.

Agregar el mondongo picado al aderezo para que tome sazón, después verter el caldo de mondongo, y picar por separado el charqui y freír en aceite. Una vez frito el charqui, echar al picante y cocer. Cuando esté hirviendo, añadir las papas estrujadas y hervir hasta que la papa tome color con el ají. Servir el picante acompañado con mote de maíz blanco o maíz amarillo.

El picante de lacayote se prepara de forma similar al picante de guata, el lacayote se agrega en el aderezo cuando el ají está cociendo junto con el orégano, como el lacayote es medio dulcete, el picante saldrá con ese sabor dulcete.



La guatita

*La gente de gran valía
la que come lomo fino
en Pocollay y Pachía
siempre se alegra con vino.
Pero qué vino, mi madre,
casi negro y muy espeso.
Yo se lo juro espeso,
yo se lo juro compadre,
que sabe mejor que un beso.
Los que engordamos las vacas,
los que las uvas regamos;
comemos las carnes flacas
y “chicha baya” tomamos.
Pero con tripa de res
bien limpia y sazonadita,
hacemos exquisitez,
y le llamamos guatita.*

Picante de Chuchocha

HISTORIA

Este plato es preparado como una forma de recrear el picante de guata, con la variante de que se va a utilizar la chuchocha como ingrediente base y, en lugar de guata y pata, se va a utilizar lonja de cerdo. Este plato se prepara todos los 12 de noviembre, fecha en que se celebra el aniversario de Tarata.



Ingredientes

Maíz chuchocha	1 kg
Charqui	½ kg (de cordero o alpaca)
Ají amarillo	½ kg
Lonja de chancho	¼ kg
Ajo	
Sal	c/n

Preparación

Su preparación es similar al picante de guata con la variante de que en lugar de guata y pata se utiliza la chuchocha. La preparación de este plato dura una hora aproximadamente, dependiendo de la cocción de los ingredientes.



Segundo de Chuchocha

HISTORIA

La chuchoca es un maíz cocido pasado al sol. Su preparación se origina por el exceso en la preparación de *mote*, tanto que a veces abunda sin poder consumirse en su totalidad, entonces para que no se pierda o malogre, ese mote se hace secar en los techos durante quince días aproximadamente. Con el mote ya seco, se guarda o se procede a moler en molino o batán, después se utiliza para preparar el segundo de chuchoca. Se prepara en el mes de junio, época en que hay abundancia de maíz, pero como la chuchoca se puede guardar, también es cocinada durante todo el año, convirtiéndose en un plato de diario preparado para el almuerzo.



Ingredientes (4 personas)

Maíz chuchoca	½ kg
Cebolla	¼ kg
Ajo	4 dientes
Tomate	2 uds.
Aceite	c/n
Sal	c/n

Preparación

Preparar un aderezo con cebolla, ajos, tomate y aceite. La chuchoca se muele y se agrega al aderezo (similar al arrochillo); cocer hasta que tome sabor. El tiempo de cocción depende del fuego. Ya cocido se sirve solo o acompañado con arroz, dependiendo del gusto de cada persona.



Fritanga

HISTORIA

“Fritanga: Fritanguita: freír + suf. Desd -anga,+ suf. Dim.-ita: ‘hígado frito, en cuadritos, que se acompaña con yuca”. (Calvo Pérez, 2014: 308).

“Fritada, especialmente la abundante en grasa. Perú: fritada de carne y asadura”. (Lácydes Moreno Blanco, 2008: 257).

El origen de la *fritanga* en Tarata se da posiblemente con la preparación del ‘picante de guata’ porque su preparación es con las partes del cerdo que no se utilizan en el picante, como son las menudencias, lengua, bofe o corazón.



Ingredientes (4 personas)

Lengua de cerdo	1 ud.
Bofe de cerdo	1 ud.
Corazón de cerdo	1 ud.
Ají amarillo	c/n
Ají colorado	c/n
Orégano	c/n
Cebolla china (parte verde)	1 atado
Sal	c/n

Preparación

Se prepara con toda la papada, la lengua, el bofe y el corazón, se sancochan y se pica; se hace un aderezo con ají amarillo, ají colorado y orégano. A este aderezo se agrega todo el picado (papada, lengua, bofe y corazón) y se deja dorar acompañado de cebolla china picada. Cocinar por unos minutos para que tome sabor, después se agrega hierbabuena para evitar descompensación en el estómago. Cocidos los ingredientes, se sirve acompañado con papa sancochada.



Arroz Amarillo con Pera

HISTORIA

Recordemos que Chucatami es un valle frutícola donde se cosechan las deliciosas peras. Este es un plato que se prepara entre abril y mayo, porque en estos meses hay mayor presencia de peras, aunque también es preparado durante todo el año, pero en menor cantidad que en los meses mencionados. Era tanta la presencia de la pera en los campos de cultivo que posiblemente al 'arroz amarillo' le agregaron peras picadas resultando un plato con un sabor agradable o, posiblemente, esto se dé como una forma de recrear recetas, como el arroz de peras con nueces. Actualmente, son pocas las personas que preparan este plato porque toma bastante tiempo su preparación y la nueva generación prefiere cosas rápidas y nuevas.



Ingredientes (4 personas)

Arroz	1 kg
Pera de Chucatami	6 uds.
Carne de llamo	½ kg
Palillo molido	c/n
Comino	c/n
Sal	c/n

Preparación

Cocer las peras en abundante agua; en la misma agua, granear el arroz con un poco de palillo molido y comino; también se agrega carne fresca cortada en trozos. La preparación de este plato se realiza en un tiempo aproximado de tres horas.



Papa con Aderezo

HISTORIA

Aderezar en lengua aimara es *manq'a sasunt'aña*, que significa 'guisar, condimentar o sazonar los alimentos'; entonces, el procedimiento básico de este plato es aderezar, condimentar la carne y, al momento de servir, se acompaña con papas sancochadas. Su preparación en el distrito Estique Pueblo posiblemente se dio en épocas en que no se contaba con verduras, entonces la carne la cocinaban con el aderezo; una vez cocida, la servían con papas sancochadas. Actualmente, se sigue preparando porque es parte de la costumbre del pueblo, este plato muy sencillo es servido como plato de fondo.



Ingredientes (6 personas)

Papa	1½ kg
Carne	½ kg
AjÍ amarillo	200 g
Cebolla	2 uds.
Orégano	c/n
Aceite	c/n

Preparación

En una olla, agregar aceite y, cuando esté caliente, añadir cebolla picada y ajÍ (el mismo ajÍ que se prepara para el picante), agregar orégano para que tome sabor y sazón, luego la carne picada y dejar cocinar; mientras va cociendo, por separado sancochar papas para luego pelarlas. Una vez cocida la carne en el aderezo, se sirve acompañado de papas sancochadas.



Ensalada de Lacayote

HISTORIA

El lacayote, o cucúrbita moschata, es un tipo de calabaza que se emplea para este plato que se sirve a los peones cuando se realizan los trabajos en las chacras. Según el investigador Sergio Zapata, esta ensalada está basada en una receta arequipeña de fines del siglo XIX como parte de la inmigración que se realiza a la provincia de Tarata.



Ingredientes (4 personas)

Lacayote	2 uds.
Carne	½ kg
Cebolla	2 uds.
Ají molido	c/n
Orégano	c/n
Ajo	c/n
Papa	(opcional)

Preparación

Se prepara el aderezo con ají y orégano molidos (como para el picante). Cocer la carne por unas seis horas a fuego lento y, una vez cocido el aderezo, agregar la cebolla picada en pluma y el ajo picado y dejar dorar; luego, añadir los trozos de carne que han sido sancochados, el lacayote picado y revolver con el aderezo. Cocinar hasta que todos los ingredientes estén cocidos. Servir acompañado de papas sancochadas.



Asado

HISTORIA

De 'asar', que en quechua es *cankay* y en aimara es *cancaña*. Este plato tradicional en la provincia de Tarata tiene dos variantes en el modo de preparación y en la forma de servirse. En el distrito de Sitajara se filetea la carne y se adereza con ajo molido, comino, vinagre y pimienta molida, y se deja dormir de un día para otro. Al día siguiente, la carne se coloca en una bandeja y se lleva al horno. Este asado se acompaña con papa y camote, que también son cocinados en el horno junto con la carne; si se desea, también se puede acompañar con sarsa de cebolla y tomate y, a veces, se agrega ají amarillo picado. En el distrito de Héroes Albarracín, a diferencia de otras zonas, se prepara con carne de llama y no con carne de cordero. La preparación con carne de *llama* es poco frecuente, ya que la mayoría de personas piensan que al consumir la carne de la llama (macho) su estatus va a bajar por el simple hecho de que la *llama macho* es utilizada como un animal de carga, cosa que no ocurriría con el cordero que es un animal destinado para el consumo.



Ingredientes

Pierna de carne de llama	1 ud. (de las alturas de Tarata, Sitajara)
Zapallo	½ kg (cualquier variedad)
Papa	½ kg (de Sitajara)
Camote	½ kg
Vinagre	c/n
Comino	c/n
Ajo	c/n
Sal	c/n

Preparación

Preparar un aderezo con vinagre, comino, ajos y sal, aderezar toda la carne y dejar que repose hasta el día siguiente. Hecho esto, la carne se coloca en una fuente y se lleva al horno para su cocción, el tiempo varía dependiendo de la temperatura del horno. Ya cocido se retira de este y se sirve acompañado de papa, camote y zapallo cocidos en la huatia.



Carbonada

HISTORIA

Este plato se prepara principalmente en el mes de agosto, época en que se cosecha el zapallo de carga, pero hoy en día es preparado como plato de diario o cuando se tiene zapallo que se encuentre en el mercado.

Se conjetura varias procedencias en su origen, posiblemente se empezó a preparar en el distrito de Sitajara como resultado de la influencia de los arrieros argentinos, que transitaban por la zona o como resultado de la influencia chilena durante el periodo del Cautiverio. Es un plato representativo en el noreste argentino, en las provincias de Salta y Tucumán. Igualmente está presente en las cocinas de Chile y Bolivia, siendo el zapallo el insumo básico compartido que caracteriza este apreciado guiso. Sin embargo, en Europa se asume y se reconoce que es Bélgica el origen de la *carbonnade*.



Ingredientes

Zapallo de carga	1 kg (cultivado en el mismo distrito)
Carne fresca, de res o cordero	2 kg (del mismo distrito)
Queso	½ kg (preparado en el mismo distrito)
Alverjita	200 g (del distrito de Estique Pueblo)
Zanahoria	250 g
Leche	c/n
Comino	c/n
Mantequilla	¼ kg (del mercado)
Cebolla china	1 atado

Preparación

Pelar el zapallo, picarlo y sancocharlo; en otra olla, preparar el aderezo con cebolla china, mantequilla, carne, alverjas y zanahoria picada. Cuando las alverjas y zanahorias estén cocidas, agregar el zapallo, leche, queso y cocer moviendo de vez en cuando para evitar que se queme. Ya cocido, se sirve solo o acompañado según el gusto de cada persona.



Picante de Calabaza

HISTORIA

Este plato es casi reciente en el distrito de Héroes Albarracín. Su característica principal es que en su preparación no se utiliza el ají que es el insumo principal del picante. Su nombre se origina de la forma como se utiliza la papa. En la preparación de este plato la papa es apachurrada de la misma forma como se hace cuando se prepara el picante de guata y pata, de ahí es que nace su nombre *picante de calabaza*.



Ingredientes

Calabaza entera	1 ud.
Papa	1 kg
Cecina	½ kg
Cochayuyo en vinagre	c/n
Comino	c/n
Lonja de chancho	1 ud.
Vinagre	c/n
Comino	c/n

Preparación

Sancochar las papas. Ya cocidas, apretarlas con las manos (estrujar). La calabaza se hace cocer por separado durante cuatro horas (aproximadamente), acompañada con cecina y cochayuyo hasta que estén bien cocidos. Agregar la lonja de chancho (solo si se desea) y dejar cocinar; una vez cocidos los ingredientes, servir solo o acompañado con arroz.



Maicillos

HISTORIA

En la preparación de los maicillos de Tarata, se considera la influencia de la cocina de la provincia de Jorge Basadre, la misma que reconoce a estos maicillos de procedencia de la reconocida dulcería de Moquegua. Se prepara en la época de cosecha del maíz en el mes de marzo.



Ingredientes (4 personas)

Maíz blanco molido	1 kg
Manteca de cerdo	½ kg
Huevo	8 yemas
Leche	c/n
Anís	c/n

Preparación

Todos los ingredientes se mezclan en una olla hasta lograr obtener una masa, se estira con un rodillo, se amasa y se va formando pequeñas bolas dándole la forma de los maicillos. Llevar al horno (el horno no tiene que estar muy caliente porque se puede quemar por la presencia de la manteca) y dejar cocinar lentamente, revisando constantemente que no se queme. Cocidos los maicillos se retiran del horno para ser consumidos en el desayuno o a cualquier hora del día. El uso de los insumos va a responder al gusto del comensal y/o cocinero.



Dulce de Membrillo

HISTORIA

Dulce típico del distrito de Héroes Albarracín. Entre los frutos de Chucatamani, considerado un valle fértil y frutícola, se encuentra el membrillo, al igual que en la provincia de Jorge Basadre.



Ingredientes (4 personas)

Membrillo de Chucatamani	8 kg
Azúcar	7 kg

Preparación

La preparación dura tres horas aproximadamente. Sancochar los membrillos hasta que esté bien cocidos, después se aprietan con las manos hasta que tengan la textura de un puré; luego, agregar el azúcar y mover hasta que el agua seque, obteniéndose de esta manera una masa.



Mazamorra de Quinua

HISTORIA

La mazamorra de quinua es muy apreciada en el distrito de Sitajara, se puede preparar para una festividad como Semana Santa o en cualquier otra ocasión similar. Las familias almacenan la quinua cuidadosamente para consumirla en diversos platos, como sopas, guisos, postres y mazamoras.



Ingredientes

Quinua	½ kg
Leche fresca de vaca	2 l
Queso	½ kg
AjÍ de Chucatami	¼ kg

Preparación

Remojar la quinua, luego lavarla y dejar secar. Posteriormente, hervirla en leche y, una vez cocida, agregar queso picado en cuadritos y un poco de ajÍ.



Mazamorra de Maíz Amarillo

HISTORIA

La mazamorra de maíz amarillo, a la que también llaman *desayuno chileno*, debe su nombre a que es rápido de elaborarla, a la vez que se encuentra similitud en la forma apurada como hablan los visitantes chilenos que llegan al distrito de Tarata.



Ingredientes

Harina de maíz amarillo	½ kg
Azúcar	c/n
Agua	c/n

Preparación

Tostar el maíz, aunque no muy cocido y se *jana* (retirar del fuego); después, moler hasta obtener una harina que se va a echar a un recipiente de aluminio. Añadir un poco de azúcar y mezclar; luego, añadir agua hirviendo hasta obtener la forma de una mazamorra y es cuando está lista para ser consumida; si desea, se espera a que dé un hervor.



Chicha

HISTORIA

El Ministerio de Cultura declaró Patrimonio Cultural e Inmaterial de la Nación a las picanterías y chicherías del Cusco, Tumbes, Piura, Lambayeque y La Libertad como un reconocimiento a la historia de la cocina peruana. La solicitud formal la realizó en ese entonces el ex Decano de la Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología de la Universidad de San Martín de Porres, padre Johan Leuridan Huys, luego de las investigaciones del caso realizadas por la chef y socióloga Isabel Álvarez Novoa. La investigación se inició el 2013 y culminó en el expediente que el reverendo presentó al Ministerio de Cultura. El 2015 se dio la declaratoria de las picanterías y chicherías del Perú como Patrimonio Cultural de la Nación.

La canción patriótica de la chicha fue escrita por José de la Torre Ugarte y compuesta por José Bernardo Alcedo, compositores a su vez de nuestro Himno Nacional del Perú. El himno a la chicha es considerado el primer himno nacional del Perú. Fue cantado por primera vez por el pueblo de Lima el 28 de julio, cuando se proclamó la independencia peruana. Sus connotaciones culinarias estaban dirigidas para la masa popular peruana, que poblaban masivamente Lima, y que entonaban en los tiempos de conflictos para consolidar la independencia peruana y la identidad de los zambos, negros mulatos y trigueños de la población de Lima. En 1822, en el Teatro Segura de Lima, fue interpretado por Rosa Merino.

*¡Patriotas! El mate de chicha llenad
y alegres brindemos por la libertad (bis).*

I

*Cubra nuestras mesas el chupe y quesillo,
y el ají amarillo, el celestial ají.
Ya nuestras cabezas la chicha se vuelve,
la que hacerse suele de maíz o maní.*

II

*Ésta es más sabrosa que el vino y la sidra
que nos trajo la hidra para envenenar.
Es muy espumosa y yo la prefiero
a cuanto el ibero pudo codiciar.*

III

*El Inca la usaba en su regia mesa,
con que ahora no empieza que es inmemorial.
Bien puede el que acaba, pedir se renueve
el poto en que bebe o en gran caporal.*

IV

*El seviche venga, la guatia en seguida,
que también convida y excita a beber.
Todo Indio sostenga con el poto en la mano
que a todo tirano ha de aborrecer.*

V

*¡Oh licor precioso! ¡Oh licor peruano!
Licor sobrehumano, mitiga mi sed,
¡Oh néctar sabroso del color del oro,
del indio tesoro, patriotas bebed!*

VI

*Sobre la jalea de ají rico untada,
con la mano enlazada el poto apurad.
Y este brindis sea el signo que damos
a los que engendramos en la libertad.*

VII

*Al cáliz amargo de tantos disgustos
sucedan los gustos, suceda el placer.
De nuestro letargo a una despertemos
y también logremos libres por fin ser.*

VIII

*Gloria eterna demos al héroe divino
que nuestro destino cambiado ha por fin.
Su nombre grabemos en el tronco bruto
del árbol que el fruto debe a San Martín.*

INTRODUCCIÓN

Chicha Aaha en quechua y *kúsa* en aimara. La chicha de maíz nuestra tiene más de 3000 años de vigencia, fue la bebida prehispánica más generalizada y difundida, consumida por toda la población, fundamental como complemento alimentario, incluida para el consumo de los niños. Hoy se necesita cuidar e incentivar la producción de maíz para que continúe su consumo.

La chicha de maíz se consume en la mayoría de departamentos del Perú y en la provincia de Tarata, departamento de Tacna, es la bebida principal en las celebraciones importantes, fiestas de aniversario, efemérides, es la bebida y alimento infaltable en las labores agrícolas en cada una de sus actividades, como limpieza, siembra y cosecha del maíz, papa y otros cultivos y en la construcción de viviendas.

En la provincia de Tarata al germinado de maíz se conoce como jora o *wi-ñapo*, pero su forma de obtención varía a la de otros departamentos vecinos como Arequipa, donde el germinado se realiza en los poyos u hojas de plátano, como se practica también en el norte del país.

En la provincia tarateña, para el germinado se utilizan ramas y hojas de eucalipto. Esta variante se da por la abundante presencia de este árbol en la zona y esto es preocupante, no por su utilización en la obtención del germinado del maíz, sino que, deriva en el perjuicio de las demás especies, al ser el eucalipto gran consumidor de agua, un recurso escaso en Tacna, como ya se explicó en el capítulo de biodiversidad. La otra variante es el maíz utilizado. Mientras en los otros departamentos se utiliza el *k'ulli*, en Tarata es el *chullpi* y el amarillo, porque son maíces que se cultivan en la provincia. Llama la atención que no se utilice el maíz coruca, que es la raza propia del departamento de Tacna.

En nuestra investigación no se pudo encontrar la presencia de chicherías como las que existen en los departamentos vecinos de Cusco y Arequipa, así como también vigentes y en gran número en el norte del país, tampoco hemos podido encontrar su registro en censos nacionales de población, como el del año de 1945 donde sí hemos encontrado en departamentos cercanos a Tacna. Podría pensarse que no existieron en el departamento de Tacna, pero lo cierto es que creemos que sí se elaboraba, por la presencia de chicha en Tarata en forma sostenida a diferencia de las demás provincias que constituyen el departamento, Tarata mantiene vigente identificándose con esta ancestral costumbre como es la elaboración de la chicha de maíz.

Las instituciones estatales y regionales deberán proteger y difundir el consumo de nuestra chicha ancestral, como manifestación de identidad social y cultural y recuperar la práctica y costumbre en las demás provincias de Tacna.

Se sabe que cuando se realizaban los trabajos en el campo, la población no bebía agua ni gaseosas, jugos o vinos, sino chicha de maíz, como nos lo indicaron en entrevistas y como lo indica el historiador tacneño Luis Cavagnaro, cuando recuerda que de joven veía a los trabajadores del campo llevar consigo la chicha para beberla en sus descansos en la labor del campo.

Vemos que en las provincias de Tarata y Tacna siempre se ha preparado y consumido con buena demanda la chicha de jora y la de maíz, un de las razones es el cultivo de maíz como expresión de su biodiversidad, a diferencia de Jorge Basadre y Candarave donde no se realiza.

En la provincia de Tarata, la chicha de jora es asumida como una bebida principal, incorporada en sus ritualidades, infaltable en festividades, aniversarios, trabajos en chacras y de consumo diario. Por el contrario, vemos que en la provincia de Tacna la chicha de jora casi ha desaparecido y solo han mantenido la chicha de maíz (maíz tostado y molido). De las entrevistas realizadas al historiador Luis Cavagnaro, se sabe que hace décadas en las chacras de Tacna sí se bebía y se celebraba con chicha de jora.

Chicha Blanca

HISTORIA

La chicha blanca, considerada la bebida típica de Tarata, y conocida también como *chicha de casa*, es una bebida consumida por toda la familia, adultos y niños, tiene un sabor muy agradable y es preparada para consumo cotidiano en el almuerzo o en cualquier hora del día.

La chicha es preparada en el distrito de Sitajara, que se diferencia del resto de distritos de la provincia porque es preparada solamente con maíz blanco; no la hacen fermentar; se produce con variedades de maíz chullpi y maíz amarillo. Es maíz tostado parcialmente y después molido.



Ingredientes (4 personas)

Maíz blanco molido	1 kg
Cáscara de naranja	c/n
Anís	c/n
Canela	c/n
Agua	c/n

Preparación

En una olla, agregar agua y hervir con cáscara de naranja, anís, canela y, luego, maíz molido y dejar cocer por unas tres horas. Hay que tener en cuenta de que no esté muy espeso ni muy líquido. Una vez cocido el maíz, se procede a colar el hervido, se retira del fuego y se deja enfriar, después se guarda en una tinaja. Por otro lado, dorar un poco de azúcar rubia y verter para que tome color. La chicha blanca no necesita fermentar, se puede consumir de un día para otro. Dependiendo del gusto, si se desea una chicha fuerte también se puede fermentar hasta tres días y se añade azúcar.



Chicha de Jora

HISTORIA

En el distrito de Tarata, como en diferentes pueblos de nuestro país, la chicha de jora es una bebida fundamental muy querida, que se prepara para los trabajadores del campo, también para las fiestas de Todos los Santos y aniversario del distrito. Siempre es celebración.

Se siembra la variedad de maíz amarillo y chullpi y consideran que debe ser en un terreno húmedo. Cuando comienza a brotar se recoge y se pone a secar al sol. El maíz así preparado es lo que se llama *jora*. Esta chicha sí es fermentada.

IMAGINARIO

Una pobladora de Tarata llamada Otilia comenta que en la Fiesta de las Cruces se hace una competencia de quién prepara la mejor chicha. Esta competencia está rodeada de expectativas sobre cómo se van a desenvolver las mujeres y los hombres en la preparación de la chicha, y lo que luego *les puede pasar* a los que intervienen en la preparación.

Su forma es la siguiente: primero se hace un pago a la tierra con hojas de coca, pidiendo permiso para hacer la fiesta en honor a San Benito, patrono del pueblo, después se inicia la competencia, se colocan 30 quintales de jora y 10 cilindros en fila, cada cilindro tiene un dueño, un compadre y un ahijado. La competencia empieza cuando todos al mismo tiempo tienen que encender fuego a la leña. Hay cilindros donde el agua hierve al mismo tiempo, otros cilindros demoran en hervir y otros rebasan.

Esta pobladora nos recuerda que la tía de su esposo participaba en la competencia y la chicha que preparaba rebasó de la olla después de terminada la competencia; la tía de su esposo le dijo que al tercer día de la fiesta debería de tener cuidado, porque se producirían problemas en su casa; a los tres días se presentaron problemas familiares, cumpliéndose con el aviso de su tía.

El imaginario que rodea esta práctica y ritual de sincretismo: *tierra y San Benito*, en torno a la preparación de la chicha en una competencia entre hombres y mujeres le da el sustento a las creencias, que se asumen y que luego... se cumplen. Sin imaginarios, las culturas y los pueblos no se sustentan.

**Ingredientes (para 20 litros)**

Maíz amarillo (del distrito de Tarata)	5 kg
Maíz chullpi	3 kg
Wiñapo	1 kg
Agua	c/n

Preparación

En agua hirviendo se echa el preparado del maíz amarillo, después el chullpi y el wiñapo, se mezcla todo y se echa al agua que está hirviendo. Moler el crecido del maíz conocido como 'germen de wiñapo', tostar hasta que se obtiene un producto similar a la cocoa, se echa al agua hirviendo y esto hace que se asiente todo en la base de la olla; en la superficie se va formando el 'upe' (líquido que se forma en la superficie de la chicha, que es muy parecido al té), se retira el 'upe' y todo el producto que está asentado en la base de la olla (es el wiñapo molido y tostado) se coloca en una paila y se deja cocer durante ocho horas aproximadamente.

Cumplido el tiempo de cocción se obtiene un producto con una contextura similar a una mazamorra, se retira del fuego y se empieza a colar. Se va colando (wiñapo molido, tostado y cocido) y se va echando el 'upe' hasta dejar enfriar, después se guarda en la tinaja y se deja fermentar por cuatro días obteniendo una chicha fuerte. Si desea una chicha suave, se deja fermentar de un día para otro.



Chicha de Maíz

HISTORIA

Bebida tradicional del distrito de Estique. Se le conoce así con este nombre porque parece ser que se trata de diferenciarla de la chicha de los distritos de Tarata y de Sitajara.



Ingredientes (4 personas)

Pito (maíz molido)	1 kg
Wiñapo	½ kg
Agua	c/n

Preparación

En una olla grande, agregar agua y, al hervir, añadir el pito o maíz molido, espolvorear el wiñapo y remover. Retirar del fuego para que enfríe, colar y cernirla; dejarla reposar y el líquido que está en la parte superior es denominado 'upe'. Cuando ha enfriado la chicha se puede apreciar que en la parte inferior del recipiente está asentado el wiñapo molido, que en Arequipa se le llama 'concho' y, sobre ella, el líquido o chicha propiamente dicha y fresca sin fermentación, que es el 'upe'.



Nota: Se denomina 'pito' al maíz parcialmente tostado, molido y diluido en agua. Seguidamente se agrega al agua hirviendo y se remueve hasta obtener una masa (pito).

Wiñapo: Los granos de maíz se colocan sobre ramas y hojas de eucalipto que allí tienen en abundancia, echando agua hasta que estos empiecen a germinar.

Sobre los términos: Sobre el 'upe', en Tarata después de cocinar la chicha, se retira del fuego y se deja enfriar. Buscando definiciones sobre upe, en idioma quechua y aimara, en ambos se refieren a un líquido sin fermentar, por tanto una chicha fresca, del día.

Upe: chicha que aún no tiene su punto, como el mosto.
[Fuente: Bertonio, Ludovico (1612). *Vocabulario Aymara*]

Upi: chicha mosta, aún sin fermentar. Neol: por extensión, toda bebida alcohólica antes de fermentar. Ejemplo: *upi aqha*, 'chicha no fermentada'.
[Fuente: *Diccionario Quechua-Español-Quechua*]

Upi: chicha recién hecha en mosto cuando cueze antes de asentarse tres días.
[Fuente: González Holguín, Diego (1608). *El vocabulario hispano-quechua*]



RECETAS DE LA PROVINCIA DE CANDARAVE

PANORÁMICA DE PLATOS

Caldo de chuchoca, plato que se prepara en Candarave debido a las abundantes cosechas de maíz; era tanta la cantidad de maíz que tenían que ser guardadas en forma de chuchoca, y se servían con carne y habas. **Caldo de gallina** cuya preparación es con gallina de chakra y sin condimentos, preparada para reuniones familiares u otros compromisos donde antecede a otros platos, como los segundos durante el almuerzo. La preparación del **charquicán** se origina como posible influencia del charquicán preparado en la provincia de Tacna, con la diferencia de que en Candarave la única carne que se utiliza es la carne seca de llama. La **carbonada** se prepara en Candarave desde que los arrieros argentinos llegaron hasta estas tierras o también por la influencia de la cocina de la provincia de Tacna. Lo cierto es que tanto la provincia de Candarave como la provincia de Tacna cultivan y utilizan el insumo principal como es el zapallo de carga, que se cultiva en el distrito de Curibaya y, según testimonios de los pobladores de este distrito, este es un mejor zapallo que el de la provincia de Tacna.

El **cuy frito** de Candarave se diferencia del mismo plato elaborado en otros lugares del país porque es más sazonado, ya que lleva ajo molido, comino, pimienta y vinagre. Con todos estos insumos se hace macerar la carne y después se fríe. La **cabeza de res al horno** es similar al que se prepara en la provincia Jorge Basadre. Este es un plato principal en las fiestas de cumpleaños, y se acompaña con chicha o vino. La **parrillada de cordero** era originalmente una comida para arrieros que llegaban a Candarave desde Salta, Argentina; este plato se fue adecuando al gusto de la población porque había quienes, para el aderezo de la parrillada, le agregaban sillao y lo acompañaban con queso. Esto diferenciaría a la parrillada de la de Tacna.

El **picante de guata** es un plato de influencia del picante de guata y pata preparado en la provincia de Tacna, con la diferencia de que este picante no es tan elaborado como el tacneño. El **cuy estirado** se le dice al plato servido con este mamífero estirado después de ser freído, porque sobre él se coloca una chaqueña para ayudar a su cocción a ambos lados, para evitar así que se queme, y ayuda a que el cuy no se doble al momento de freírse. Se sirve con papas sancochadas y chuño. El **queque de zapallo** cuya preparación es reciente, y que ha sido presentado en el Festival del Ají, Curibaya 2007, como parte de recetas nuevas e inventivas de la cocinera curibayaña.

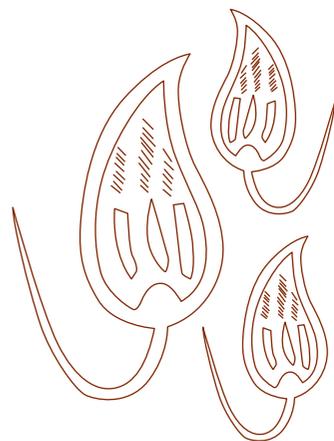
El **pastel de choclo** tiene su presencia en la provincia de Candarave y se debe tal vez a la presencia de los arrieros argentinos que llegaron hasta Candarave o, posiblemente, sea una influencia de la provincia de Tacna, con la diferencia de que no es tan elaborado como el tacneño.

Pastel de papa, la papa con queso y después se baña con leche de vaca se decora con huevo batido como última capa.

La Panadería Estrada de don Mariano Estrada y doña Juana Gómez Yllanez, natural de Cochabamba (Bolivia), inició su funcionamiento aproximadamente en 1884 en el distrito de Candarave centro ganadero, agrícola y minero ubicado a 3415 m s. n. m. en la provincia del mismo nombre del departamento de Tacna. Doña Juana trajo el conocimiento de elaboración de diversos tipos de pan y construyeron un horno. Con insumos comprados en la provincia de Tacna, como harina integral y harina procesada elaboraron los siguientes panes:

Mestizos, panes elaborados con pura harina de trigo sin refinar. Aunque lleva levadura, no levanta.

Sanguches, panes con dos capas de harina blanca y una capa de harina integral en el centro. *Pan de corona*, de harina blanca con la forma característica de una corona de rey. *Andadas*, de harina blanca. Masa hecha bolitas que se les daba forma de galleta redonda de un centímetro de alto, sobre la cual se colocaba una mezcla de queso fresco desmenuzado mezclada con huevo. Se dejaba levar y luego se metía al horno. *Chalecos*, de harina blanca, de forma redonda de medio centímetro de espesor y de quince centímetros de diámetro. Adentro se ponía una mezcla de cebolla finita cruda, queso fresco desmenuzado y ají colorado. Se le daba forma de empanada con un borde un poco más adentro del otro, ya que toda la parte que quedaba libre se pintaba con ají colorado molido. *Pan francés*, de harina blanca. *Bollos de manteca*. Usando una porción de masa de pan francés se la enriquecía con manteca de cerdo y huevos. Se le daba forma de bola y, una vez que se le daba un tajo con cuchillo en el centro en forma de cruz, se le esparcía queso fresco desmenuzado. La panadería Estrada continuó sus labores hasta el año 1951 bajo la administración de Micaela, hija de don Mariano y doña Juana. Lamentablemente, por asuntos familiares, dejó de funcionar.





Pan de gallo / Pág. 330



Chichiranga / Pág. 332



La paruja / Pág. 336



Picante de chuchoca / Pág. 338



Frangollo de trigo / Pág. 344

Mermelada de zapallo / Pág. 347





Manjar de zapallo / Pág. 348

Soltero de Queso

HISTORIA

Es un plato identificado plenamente con la ciudad de Arequipa, que es el lugar donde se origina. Su preparación en la provincia de Candarave empieza posiblemente con la migración de retorno de una pequeña población candaraveña que había migrado por trabajo a Arequipa; este retorno les permite llevar consigo nuevas costumbres, entre estas, la culinaria, sumándose a la tradición gastronómica candaraveña. La preparación del *soltero de queso* se va a realizar en cumpleaños, fiestas patronales y otras celebraciones.

Otra versión señala que el *soltero de queso* que se prepara en la provincia de Candarave se debe a la migración arequipeña a inicios del siglo XX, cuando agricultores arequipeños migraron hacia Candarave en busca de mejores pastos para el ganado, llevando consigo sus costumbres, entre ellas la preparación del *soltero de queso*.

En su preparación va a presentar algunas variantes, como la presencia de tomate picado en cuadritos, el culantro para darle sabor y la compañía de papa huayro sancochada.



Ingredientes (4 personas)

Queso de Candarave	1 kg
Cebolla	½ kg
Tomate	250 g
Papa (negra o huayro)	½ kg
Culantro	c/n
Sal, pimienta y aceite	c/n

Preparación

Picar la cebolla en cuadritos, luego lavarla aprisionando con las manos varias veces, hasta que salga todo el ácido; lavar el tomate y picarlo, además de un poco de culantro, para darle un mejor sabor y presentación. No podía faltar el queso candaraveño (queso fresco) picado en cuadritos, y que se revuelve con la cebolla y el tomate. Al momento de servir en el plato o la fuente, se acompaña con papas sancochadas (papa negra o huayro) y el rocoto, que se sirve por separado como una guarnición. Si desea, se puede agregar pimienta y aceite al gusto.



Cebiche de Trucha

HISTORIA

El cebiche de trucha es una variante del cebiche de pescado o mariscos, ya que Candarave, al estar ubicado sobre los 3000 m s. n. m., no posee mar, aunque sí ríos y lagos donde se pueden encontrar criaderos de truchas como en el lago de Aricota. Las truchas van a reemplazar al pescado de mar y mariscos. Su preparación es reciente, teniendo en cuenta que el cebiche de pescado es preparado en la ciudad de Tacna a partir de 1960 aproximadamente.



Ingredientes (6 personas)

Trucha	6 uds.
Limón	12 uds.
Papa	3 uds. (cortadas a la mitad)
Camote	3 uds. (cortados a la mitad)
Hojas de lechuga	c/n
Maíz cancha	1 kg
Apio	c/n
Culantro	c/n
Sal, comino	c/n

Preparación

Su preparación es igual al cebiche de pescado que se prepara en la ciudad de Tacna. Limpiar la trucha, quitando las escamas, el espinazo y las espinitas que puedan tener en la carne, esto con la ayuda de una pinza; luego, picar los filetes en trozos pequeños, colocar dentro de un recipiente, previamente aromatizado con ají limo (esto se hace frotando el recipiente con el ají cortado por la mitad); además, se puede colocar unos cubitos de hielo para mantener más fresco el cebiche.

Agregar jugo de limón y sal para su cocción; toma más sabor al añadirle un poco de comino, apio y culantro picado. Finalmente, se sirve acompañado con papa, camote sancochado y canchita y, si gusta, lo decora con hojas de lechuga.



Pan de Gallo

HISTORIA

El historiador Juan José Vega nos refiere sobre el origen del término cancha lo siguiente:

*“En su acepción de maíz tostado, la palabra cancha se halla registrada desde 1560, en el más viejo de los diccionarios quechuas, el Lexicón de Fray Domingo de Santo Tomas. Para entonces, en el habla criolla y mestiza, al igual que en la española, su uso se había impuesto, como natural consecuencia de la divulgación de la costumbre de comerla; aún más, cancha había desplazado totalmente al vocablo ‘hamcca’, que era el termino cuzqueño auténtico; cancha, valgan verdades, no pertenecía a la principal rama del quechua, sino a la variante chinchaysuyu, que cubría el norte del Imperio de los Incas”.*¹⁰⁰

La *cancha* tostada en olla de barro se prepara en todas las regiones del Perú. A veces reemplaza al pan en los desayunos, y otras se sirve como acompañante del cebiche, aunque también es servido solo o acompañado con un pedazo de queso. Es importante recordar que ahora al tostado de la cancha se le agrega un chorrito de aceite vegetal y al final se espolvorea sal al gusto.

No se sabe acerca de la procedencia de este nombre de *pan de gallo* con el que se llama a la cancha, ya que no hay ningún otro lugar del Perú en que se le llame así a la cancha. Pero indagando entre algunos viejos pobladores tacneños, estos refieren lo siguiente: *“Había un maíz que tenía varios puntitos en el grano, y la población lo conocía como maíz para gallina, pero también era utilizado para hacer cancha, entonces posiblemente de ahí se origina el nombre de pan de gallo”.*

Otro poblador del valle de Sama nos menciona lo siguiente:

“El pan de gallo consiste en cereales tostados para el desayuno cuando escaseaba el pan, los cuales eran trigo, cebada, maíz. Este plato, por lo general, lo comían familias pobres o que vivían muy alejadas de algún poblado” (Marcelino Quispe).¹⁰¹

Es posible que también en algunas zonas de Arequipa se le llame *pan de gallo* al maíz tostado y/o al mote. Sin embargo, por las investigaciones realizadas por nuestro equipo, no se ha podido corroborar tal afirmación.

100 Revista *Cielo abierto*, vol. 7(19), febrero 1982.

101 Guevara Torres, José Guillermo (2006). *Gastronomía. Afrodescendiente del Valle de Sama: Historia Fracturada y Reutilización Identitaria*. Sama-Lima.

HIPÓTESIS

Es posible que a la cancha se le diera el nombre *de pan de gallo* por ser el grano del maíz que servía de alimento para los gallos y, en general, para las aves; partiendo de esta premisa, se le habría asignado el maíz tostado en forma de cancha, llamándosele *pan de gallo*.

Buscando posibles pistas de su origen foráneo, vemos que en Centroamérica se prepara la *olleta de gallo*, que es un caldo concentrado de esta ave con tubérculos y verduras, pero no se ha encontrado ninguna preparación similar a nuestro llamado *pan de gallo*.

*“Olleta: Col. Especie de jarra o vasija utilizada para batir el chocolate; chocolatera. // Chile, reg. De Cautín y Valdivia. Olla de acero fundido sobre tres patas destinadas a tostar trigo y otros cereales. // Venez. Plato a base de carne de gallo, de pato o rabos de cerdo o de res, aliños diversos y un poco de azúcar o de pepelón, preparado en agua de maíz pilado; según la región, tiene consistencia líquida o bien espesa, como un guiso. Es típico de Caracas, los Llanos y el Estado Lara. *De gallo. Venez. Sopa criolla, preparada con caldo de gallo y carne de esta misma ave picadita, harina tostada, papelón, vino Moscatel o Marsala, etc. Aderezada con un rico sofrito”.*¹⁰²

**Ingredientes**

Maíz	(variedad pintado)
Aceite	(un chorrito)
Sal	c/n

Preparación

Cocinar el maíz en una olla de barro con fuego medio con un chorrito de aceite o manteca; una vez tostada, le podemos echar sal y se degusta según la ocasión. Puede acompañarse con queso de Candarave



102 Moreno Blanco, Lácydes (2008). *Diccionario de voces culinarias*.

Chichiranga o Sopa de Mosquito

HISTORIA

De voz aimara *chhichillanca* que significa ‘mosca’¹⁰³. Este término ha sido castellanizado como *chichiranga*. Pero si revisamos en el *vocabulario aimara*, vemos que *chhichillanca* equivale a ‘mosca’ y *ch’uspi* a ‘mosquito’, entonces estaríamos hablando de *sopa de ch’uspi*. Por supuesto, no hay presencia de mosca o mosquito en la preparación del plato, es posible que la denominación *sopa de mosquito* sea una manera menos desagradable de llamarla *sopa de mosca*.



Ingredientes (6 personas)

Maíz semicocido	½ kg
Carne de cordero o res	600 g
Chuño negro	½ kg
Papa ojo azul	½ kg
Apio	3 ramas
Porro	½ ud.
Zanahoria	1 ud.
Zapallo de carga	250 g
Ajo	c/n
Sal	c/n
Agua	3 l

Preparación

El maíz debe estar semicocido y chancado, y vertido a la sopa para dejar hervir. El maíz se tuesta en una callana; poco a poco el maíz va reventando hasta abrirse y adquirir la forma de un mosquito; retirar del fuego a medio cocer; luego, colocar el maíz en un recipiente con agua y remojar por diez minutos. A continuación, retirar el maíz y proceder a chancarlo (golpear). Una vez hecho este procedimiento, con el maíz ya tostado y chancado, agregar a la sopa acompañado de carne y verduras. Para esta sopa no se prepara aderezo y, junto con las verduras, agregar el ajo chancado, papas y, al final, el chuño negro, pues su cocción es rápida. Rectificar sazón y servir caliente.



103 *Vocabulario Castellano-Aymará* (1905). Lima: Típo del Colegio de Propaganda Fide del Perú.

Cazuela de Cordero

HISTORIA

Recordemos que Candarave es tierra generosa y reconocida en la crianza del cordero. La *cazuela de cordero* es un plato de campo, aunque también se elabora en la ciudad. Se aprovechan algunas presas del cordero que no son ideales para la parrilla, como el cogote en trozos, parte de los brazos y las piernas, especialmente nudos y nervios. Cada plato se sirve con un generoso trozo de carne con su singular e inconfundible sabor, amansado por la sutileza del exquisito zapallo de carga.



Ingredientes (6 personas)

Carne de cordero	1 kg
Zapallo de carga	¼ kg
Arroz	200 g
Apio	½ cabeza
Cebolla	2 cabezas
Ajo	c/n
Sal	c/n
Orégano	1 cdta.

Preparación

Preparar un aderezo con cebolla picada en cuadritos (brunoise) y ajo molido, hasta que la cebolla se vuelva transparente; agregar los trozos de carne, revolver bien con el aderezo y añadir agua y sal hasta que cubra las presas; dejar cocer hasta que la carne esté suave; añadir junto con el apio picado el arroz (al gusto); agregar las papas y dejar cocinar. Finalmente, se echan los trozos de zapallo (pelado) y se deja cocinar. Después, retirar del fuego antes que el zapallo se deshaga. Rectificar la sazón, y ya está listo para servir restregando con orégano.



Chupe de Viernes

HISTORIA

Respecto al origen del nombre de *chupe*, el historiador Juan José Vega nos dice lo siguiente: “*El cronista Diego Gonzáles Holguín en su Vocabulario de la Lengua Quichua, 1608, escribe que Chupi chupilla, es comidas bien aderezadas, sabrosas*”¹⁰⁴, mientras que el enciclopedista español del siglo XVIII Antonio de Alcedo dice que “*el ‘chupe’ o ‘chupi’ es un ‘Manjar muy delicado y gustoso de las provincias del Perú; se hace de papas guisadas con manteca, pimienta, queso y huevos estrellados, y se tiene por uno de los platos de más regalo*”¹⁰⁵.

Es un plato de Viernes Santo, de ahí su nombre; se prepara sin carne, solo con agua y leche para los creyentes en Semana Santa.



Ingredientes (4 personas)

Agua	¼ l por persona (2½ tzs.)
Leche	½ l de (1 tz.; al final, para que le dé color blanco)
Queso	½ kg
Habas	200 g
Papa	½ kg
Zanahoria	2 uds.
Fideos entre fino, trigo o arroz	200 g
Choclo	1 ud.
Huevo	4 uds. (opcional)
Sal y orégano	c/n

Preparación

Este es un plato a base de leche, habas, choclo, papas, zanahoria, huevo y fideos. El queso y la leche se sirven en mayor cantidad. A veces, este plato se acompaña con pescado frito como la trucha. Preparar un aderezo con aceite, cebolla picada y ajo molido, luego añadir la cantidad de agua necesaria. Al lanzar el hervor, agregar papas y esperar a que lance nuevamente el hervor; seguidamente, añadir el queso, las habas, el fideo y el choclo; *dejar cocinar el tiempo de un padre nuestro*, esto porque el grano del choclo es tierno y su cocción es muy rápida, al igual que los fideos. Luego, antes de retirar la olla del fuego, reventar un huevo y dejar reposar. Rectificamos sazón. Si desea se sirve con fideos, trigo o arroz. Estos insumos van junto con la papa.

104 Gonzáles Holguín, Diego (1952). *Vocabulario de la Lengua Quechua*. Lima: UNMSM, pág. 122.

105 Alcedo, Antonio (1967). *Diccionario Geográfico Histórico de las Indias Occidentales y de América*. Madrid, t. IV, pág. 294.

Chairo

HISTORIA

“Chairo: ch’airo. Voz quechua que significa sopa. Sopa acuerpada de la cocina tradicional de Bolivia y Perú, de la cual hay algunas versiones, y en la que participan carne de res o cordero, chuño negro, trigo, mote, papas, runas, condimentada con cebolla, hierba buena, comino, orégano, etc”. (Lácydes Moreno Blanco, 2008: 186).

Es un plato a base de chuño, carne de cordero, papas y zanahorias cocidas y otras verduras. El nombre *chairo* es de lengua aimara que significa ‘sopa o vianda’. También existe otra versión que dice que la palabra se origina en el vocablo quechua *chayru*, cuyo significado es ‘comida’. Es un plato tradicional del Altiplano incorporado a Candarave, que se sirve caliente y consumido tradicionalmente por arrieros o viajeros.



Ingredientes (4 personas)

Carne de cordero	1 kg
Charqui	½ kg
Papa	½ kg
Cebolla	2 uds.
Papa chuño	4 uds.
Orégano	c/n
Verduras picadas	c/n (apio, poro, zanahoria, zapallo)
Ajo	c/n
Cebolla	c/n
Sal	c/n

Preparación

Este plato se prepara con chuño molido, previamente remojado y pelado, carne de cordero (de preferencia la parte del lomo), acompañado con verduras bien picadas, ajo, cebolla y orégano (para que le dé sabor), y se cocina todo junto. Si desea, se puede agregar charqui de cordero.



La Paruja

HISTORIA

Esta es una costumbre que se realiza desde la época prehispánica; en el idioma quechua: *parúchay* y su variante *paruyáchiy* quiere decir ‘dorar comestibles al fuego lento, tostarlos para cocerlos mejor’. El padre Debernardi, nos dice:

“El aimara trata de aprovechar al máximo las vísceras de la llama (y de otros animales). Ahí está el origen de todo. Eso se hacía inicialmente cuando era el esquile de la llama”.

Se prepara después de la ceremonia del pago a la tierra, para lo cual se sacrifica un llamo de color blanco, cuya sangre es separada para preparar ‘la paruja’. Para este ritual no se puede sacrificar cualquier auquénido, solo puede ser un llamo blanco al cual se le extrae el corazón. En este rito solo participan hombres, los mismos que se los llaman *yatiris*, o gran maestro. La paruja se prepara luego de este ritual, porque su ingrediente protagónico es la sangre del animal sacrificado; de esta, una parte será utilizada para realizar el pago de la tierra y la restante para preparar el plato. La paruja es una expresión contundente de las prácticas ancestrales andinas que aún se mantienen vigentes en el departamento de Tacna.



Ingredientes (6 personas)

Maíz molido	1 kg
Sangre del llamo	1 l
Chicha	1 l
Cebolla picada	2 cabezas
Sal	c/n

Preparación

Picar la cebolla y colocarla en un recipiente, agregar el maíz colado (de la chicha) y la sangre de la llama. Mezclar todos estos ingredientes formando una masa; aplastar con las manos, dar forma redonda, y proceder a cocinarlo en aceite como si fuesen tortillas; una vez cocidas, retirar del fuego y servir acompañado con arroz.

La chicha que se prepara para realizar el pago y beber durante la ceremonia es colada, y todo ese maíz molido que queda se guarda para después ser utilizado como masa, que al mezclarlo con la sangre del auquénido sacrificado y la cebolla picada se obtiene la paruja.



Watia

HISTORIA

La watia es una forma de horno (*wuatiyani*) hecho de pedazos de tierra endurecida (togras), técnica milenaria para la cocción de tubérculos como papa, camote, oca o achira, que con el tiempo se han ido agregando nuevos ingredientes como el queso. La watia se prepara en todas las regiones alto andinas del Perú. En Candarave, como en otras zonas de nuestro país, es un ritual y pago a la tierra, un acto de agradecimiento de gran significado en el vínculo con la tierra; se hace después de la cosecha y se comparte con todos aquellos que han participado en la misma. Se ofrece el alimento a los cerros tutelares quienes protegen sus cultivos.

El historiador Juan José Vega describe que este término se encuentra registrado por Diego González Holguín en su *Diccionario quechua* (1607) y lo registra como “*papas asadas*” y el verbo quechua *huatiyani* que significa “*asar, en rescoldo o en hornillo, o en un hoyo abrasado y sacada la lumbre*”.



Ingredientes (6 personas)

Carne	2 kg
Papa	2 kg
Choclo	6 uds.
Habas frescas	½ kg
Sal	c/n (para la carne)

Preparación

En el mismo campo de cultivo o chacra que se ha trabajado se construye un horno con piedras y tierra endurecidas; en él, se introduce la leña y se enciende hasta que el horno esté bien caliente (se espera a que las piedras abriguen el calor del fuego). Cuando el horno esté bien caliente introducir las papas, camotes, achiras y, luego, cubrir con hierbas y, finalmente, con tierra y dejar hasta que estos alimentos se cocinen. Se derrumba el horno y se cubre con tierra, esperar media hora hasta que los alimentos estén cocidos. Seguidamente, escarbar y retirar las papas del horno ya cocidas y listas para ser consumidas; si desea, junto con las papas, agregar carne envuelta con pancas de choclo, o choclo (con sus respectivas pancas). Hay quienes le agregan habas.



Picante de Chuchocha o Plato del Campesino

HISTORIA

Este plato se remite al origen de la palabra quechua *chuchuqa* que significa 'granos molidos de maíz seco'. La chuchoca es el choclo fresco desgranado, semicocido y secado; proceso que dura quince días. Una vez seco el choclo, se muele y ya está listo para preparar el picante, con la variante de que, en lugar de la papa, como en el picante de guata y pata, se va a utilizar la chuchoca. Es posible que su preparación se diera junto con el caldo de chuchoca, pues se empezaron a preparar platos como picantes o caldos donde la papa era sustituida por la chuchoca, ya que era, junto con el chuño, el único insumo que se podía guardar para épocas de escasez de alimentos.



Ingredientes (4 personas)

Chuchocha (harina de maíz)	½ kg
Charqui	½ kg
Ají de Curibaya (Candarave)	
Queso	½ kg
Habas verdes	c/n (guarnición)
Aceite	¼ tz.
Orégano fresco	unas ramitas
Sal y comino	c/n

Preparación

Preparar el ají como para el picante de guata y pata (molido con unas ramitas de orégano); con el aderezo ya molido, verter en la olla y agregar agua sin aceite (el agua tiene que cubrir el aderezo), cocinar hasta que el agua se evapore (se cuida que el aderezo no se queme al evaporarse el agua). Apenas seque el agua, añadir el aceite y cocinar hasta que esté graneado (así se le dice cuando en el aderezo se va formando pequeños grumos parecidos al arroz).

Con el aderezo ya cocido y graneado, agregar la chuchoca, junto con el charqui y las habas, a fuego lento, mover constantemente con cucharón de madera para que no se pegue o queme; ya cocido, se retira del fuego y se sirve. Si desea, añadir queso de Candarave.



Picante de Cuy

HISTORIA

Cuy, cuye o en castellano *cobayo*, en aimara *uankcu* y en quechua *ccohui*. Un roedor característico de los Andes centrales y presente en la dieta prehispánica de los primeros habitantes del Altiplano sur debido a su alto valor nutritivo. Muy difundido en diferentes regiones del país.

La preparación del *picante de cuy* en el distrito de Curibaya es un plato central, se realiza para las fiestas de aniversario del distrito y fiestas religiosas, así como para reuniones familiares.



Ingredientes (4 personas)

Cuy	1 ud.
Papa sancochada	4 uds.
AjÍ colorado	6 cdas.
Ajo molido	1 cda.
Sal	c/n
Orégano fresco	2 ramitas
Aceite	1 tz.
Agua	c/n

Preparación

Cocinar el cuy en agua con ajo y sal por espacio de una hora. Cocinar el ajÍ por separado hasta que seque el agua, después echar aceite hasta que esté bien cocido (se trata del mismo ajÍ preparado que se va a utilizar para el picante de guata y pata). Se agrega el caldo del cuy, ramitas de orégano y papas apachurradas previamente cocidas.

Cuando el cuy esté bien cocido, retirar de la olla y dorar en aceite hasta que esté bien crocante; retirar y mezclar con el ajÍ y, finalmente, dejar reposar para que tome el sabor del aderezo. Rectificar sazón y servir.

Si gusta, acompañar con cremas de ajÍ que más le gusten.



Cuy Relleno

HISTORIA

Este es un plato nítidamente identificado con la cocina andahuaylina. Bien sabemos que los platos migran y al lugar que llega se recrean en su preparación e insumos. No se ha podido establecer desde cuándo se ha incorporado a la cocina candaraveña. Se prepara en todo el sur.



Ingredientes (4 personas)

Cuy	1 ud.
Hígado y corazón	(del cuy)
Hierbabuena molida	1 atado
Huatacay	1 atado
Orégano	1 atado
Cebolla blanca	1 atado
Ajo molido	c/n
Chicha de jora	½ tz.
Sal	c/n

Preparación

Aderezar el cuy por ambos lados con sal, ajos, chicha de jora y dejar macerar unas horas. Las menudencias que se van a utilizar se hierven en agua y sal, con dientes de ajo, orégano y huatacay; cuando estas están cocidas, picar y guardar para el siguiente día para aumentar con cebolla picada y verduras (apio, poro, zanahoria, ají amarillo y alverjitas). Con todo este exquisito preparado se rellena el cuy rectificando sazón y se envía al horno de barro, en una asadera preferentemente de barro; dependiendo de la temperatura del horno, el cuy debe quedar bien doradito. Servir acompañado de papas sancochadas y ajíes de su preferencia.



Revuelto de Habas

HISTORIA

“Soy un hombre bastante pusilánime y acabo de recordar que los antiguos egipcios llamaban campos de habas al lugar donde reposaban sus muertos mientras esperaban la reencarnación. Ellos, los egipcios, jamás comían habas, pues corrían el riesgo de consumir la vida de los antepasados que descansaban en las leguminosas”. (Tomeo, 1994: 37).

Esta legumbre –habas– tiene su origen antiguo en el norte del África, cuya producción en estado silvestre data de 6000 años a. C. Su difusión se dio precisamente en Afganistán como en Asia occidental y Medio Oriente. Gozó de popularidad en el consumo en la Edad Media, siendo la legumbre de mayor consumo en España, como antes por los griegos y romanos.

Del latín *revolutus*, que significa ‘revolver’. El revuelto de habas es un plato originario del distrito de Chiguata, provincia de Arequipa, posiblemente llegó a Candarave como producto de la migración arequipeña a este distrito en busca de mejores tierras de cultivo. Se prepara cotidianamente debido a la abundancia de las habas, es un guiso de preparación sencilla, que contiene trocitos de diferentes alimentos que se mezclan.



Ingredientes (6 personas)

Habas verdes	1 kg
Carne (res o cordero)	1 kg
Queso	1 kg
AjÍ amarillo	c/n
Cebolla	½ kg
Tomate	½ kg
Ajo	2 dientes
Sal	c/n
Agua o caldo	c/n

Preparación

Hervir las habas con agua y unos dientes de ajo y, aparte, en una olla, preparar un aderezo con aceite, cebolla, tomate y ajÍ. Cocido y dorado nuestro aderezo, agregar la carne cortada en trozos, un poco de líquido o caldo con sal, hasta que cubra la carne. Dejar cocer hasta que esté tierna y se evapore el agua, luego incorporar las habas previamente cocidas y separadas en dos, o cortadas por la mitad o enteras, dependiendo del gusto de la persona; también se puede agregar queso picado en tiras (bastones), que se va a añadir junto con las habas, de manera que se funda un poco y se sienta ligosita. Rectificar sazón y servir restregando con un poco de perejil y orégano.

Api

HISTORIA

La palabra *api* es una voz quechua y aimara que significa ‘papilla o mazamorra’, así como ‘húmedo o mojado’. Para González Holguín, el *api* equivale a *macamorra*. Desde la época prehispánica en los pueblos andinos se elaboraba a manera de postre una mazamorra de maíz que llamaban *api*. En la provincia de Candarave, el *api* es consumido caliente en horas de la mañana como desayuno o en la noche como aperitivo, a veces solo o acompañado por una empanada o pan.



Ingredientes (para 3 litros)

Maíz morado	½ kg
Mandioca	100 g
Anís, canela y clavo de olor	c/n
Azúcar	c/n

Preparación

Hervir el maíz morado con anís, canela, clavo de olor y azúcar como si fuese una chicha. Ya cocido, colar y moler el maíz, cocer nuevamente este molido del maíz en el mismo líquido. Hay algunas personas que le añaden mandioca para que esté más espeso, aunque esto es opcional.

Para agregarle la mandioca, en caso de necesitarlo, primero disolver el agua fría, luego añadir de a pocos en el *api*, a medida que va rompiendo el hervor vamos calculando la textura que deseamos lograr.

Finalmente, incorporamos el azúcar y podemos disfrutar de tan delicioso postre.



Champuz de Leche

HISTORIA

Champuz proviene del quechua *chapusca*, que significa ‘mezcla’, y es una bebida espesa, cuyo insumo principal y que va a caracterizar el sabor de la bebida, es el maíz amarillo, en su forma de mote, recreando su sabor con frutas muy aromáticas, como guanábana, duraznos y membrillo. El ‘champuz’ o ‘champús’ es una bebida que la encontramos en muchas regiones del Perú, siempre consumida como bebida caliente.

El champuz de leche del distrito de Quilahuani, provincia de Candarave, se caracteriza por su preparación a base de leche fresca y maíz pelado con cal, y se consume todo el año por la abundancia del maíz.



Ingredientes (4 personas)

Leche de vaca	1 l
Maíz pelado	½ kg
Sal	una pizca
Azúcar	c/n
Harina de maíz (para ligar)	6 cdas.
Canela y clavo de olor	c/n

Preparación

El maíz se pela con cal y después se hace cocer con abundante agua hasta que el mote empiece a reventar. Luego, colar el mote, enjuagar y agregar a la olla donde está la leche (que previamente a hervido con canela y clavo), dejar cocinar diez minutos, para luego echar azúcar y un poco de maíz molido para que tenga espesor, el cual se disuelve en agua fría antes de agregar a la preparación, para evitar que se formen grumos de harina.

Finalmente, le añadimos la pizca de sal y azúcar al gusto y podemos servirlo tibio o frío.



Frangollo de Trigo

HISTORIA

En lengua aimara *jaccu kquispiñu*, en lengua quechua *hanka, phiri*. Frangollo, que se deriva del término frangollo, que es una forma o técnica por medio de la cual se machaca o se estruja el trigo para luego ser cocido.

“Frangollo: Arg. Comida similar al locro, que se hace con maíz molido e ingredientes varios. // Maíz molido para preparar frangollo. // Cub. y P. Rico. Dulce seco en forma de bolita, hecho en tajaditas muy finas y fritas de plátano verde, procesadas hasta que queden en polvo, combinadas con melaza, claras de huevo, azúcar y maníes sin sal, finamente picados. // Chile. Trigo, cebada o maíz, triturados para cocerlos. // Islas Canarias. Postre a base de maíz, miel y leche caliente. // Méx. Comida mal hecha y de afán; revoltijo, mescolanza”. (Lácydes Moreno Blanco, 2008: 255-256).

En la provincia de Candarave se prepara algunas veces con maíz en lugar de trigo. Por lo general, se consume frío.



Ingredientes (4 personas)

Leche fresca	1 l
Trigo molido o maíz molido	½ kg
Hierbabuena	1 ramita
Sal	c/n

Preparación

Hervir la leche con sal y hierbabuena, agregar el trigo previamente molido y semitostado y dejar cocer a fuego bajo, moviendo con cucharón de madera, cuidando de que no se queme el trigo. Ya cocido y lograda la textura, retirar del fuego y servir.



Natilla

HISTORIA

Debemos recordar que, en general, los dulces con leche llegaron a nuestras tierras con la conquista. En España, la natilla se prepara de yemas de huevo, leche y azúcar. En el distrito de Curibaya, Candarave, su preparación se hace con manteca de cerdo, yema y clara de huevo y harina.



Ingredientes (6 personas)

Leche	2 l
Huevo	2 uds.
Azúcar	al gusto
Harina	4 cdas.
Manteca de cerdo	1 cda.
Canela molida	c/n

Preparación

Hervir la leche con canela, azúcar y harina. Batir por separado los huevos hasta que tengan punto de nieve, luego echar una cucharada de manteca de cerdo a temperatura ambiente y seguir batiendo; mientras, añadir leche hervida y mezclar para dejar cocer; ya cocido, echa en un recipiente y espolvorear con canela molida para dejar reposar en el frío hasta el día siguiente para poder consumirla.



Raspadilla de Airampo

HISTORIA

Del quechua *ayrampu*, *huairampo*, *airampo*, cactácea cuya semilla se emplea como colorante. Posee un bellissimo color que se dice es inimitable por medios artificiales. El airampo se recoge de las partes altas de Candarave y se hace secar para su consumo. Una vez seco, se guarda en un depósito congelado y se va consumiendo poco a poco. Es el preferido de los niños. Está presente también en las recetas de Ayacucho.



Ingredientes (6 personas)

Airampo	1 kg
Canela	2 rajás
Clavo de olor	c/n

Preparación

Echar la pulpa del airampo en el agua hervida con canela y clavo. Cuando el airampo esté cocido, dejar enfriar y congelar en una heladera artesanal. Una vez congelado está listo para ser raspado.

Tener en cuenta a la hora de procesar el airampo, que se debe pelar como las tunas, porque son muy parecidas.



Mermelada de Zapallo

HISTORIA

Esta es una receta del distrito de Curibaya. Bien se conoce las grandes bondades del zapallo de carga de Tacna, para preparaciones de dulce y salado.



Ingredientes (6 personas)

Zapallo sancochado:	½ kg
zapallo de carga de Curibaya	
Azúcar	250 g
Canela	2 rajas
Agua	c/n

Preparación

En una olla, colocar el zapallo en trozos, previamente lavados y pelados, azúcar, canela y agua, hasta que cubra ligeramente el zapallo; hervir hasta que el zapallo tome su punto (el zapallo tiene que terminar desecho), evitando que se queme; lo cual requiere de cocerlo a fuego lento y de mover constantemente con cucharón de madera.

Finalmente, dejar enfriar y ya está listo para ser consumido con lo que usted prefiera.



Manjar de Zapallo

HISTORIA

Nace como parte de la creatividad de la cocinera curibayaña. El tiempo de preparación de este postre es de entre veinte a treinta minutos, mientras el tiempo de cocción es de aproximadamente de una hora.



Ingredientes

Zapallo de carga	1 kg
Leche fresca	3 l
Azúcar	1 kg
Harina de yuca	50 g
Huevo	6 yemas
Almendras	½ tz.
Canela molida	2 cdas.

Preparación

Agregar en una olla leche, azúcar y harina de yuca disuelta en agua fría, y hervir hasta que tome punto, moviendo constantemente; cocer el zapallo previamente lavado y pelado en trozos pequeños, mover y mezclarlo con las yemas bien batidas para agregarle a la primera preparación, batiendo bien mientras se sigue cociendo la harina hasta espesar; antes de retirar del fuego, agregar la canela con las almendras peladas y molidas.



Maicillos

HISTORIA

Su presencia en Candarave se debe posiblemente a la influencia del maicillo preparado en el distrito de Locumba, provincia de Jorge Basadre, donde se consume con motivo de festejarse el aniversario del Señor de Locumba.

Los maicillos candaraveños son los favoritos para la Semana Santa, ofrecidos en las afueras de los cementerios visitados por los devotos. Para esta fecha también se elaboran panes en forma de animalitos, que se acostumbra a pintar con el tinte de intenso y bello colorido del airampo.



Ingredientes (6 personas)

Maíz molido	1 kg
Leche de vaca (tibia)	½ l
Manteca vegetal	250 g
Agua de anís (hervida)	
Huevo	6 yemas
Azúcar	c/n

Preparación

Mezclar los ingredientes formando una masa uniforme, el cual no se pegue en las manos, y poner a reposar por unos treinta minutos; después, moldear de acuerdo al tamaño de su preferencia con la ayuda de un rodillo, extendiendo la masa y enharinado sobre la mesa de trabajo, luego colocar en latas para horno previamente engrasadas. Llevar al horno y dejar cocer por diez minutos a temperatura media (el horno tiene que estar templado).



Pan de Maíz

HISTORIA

Con el pan de maíz la población lo tiene asumido como un pan que siempre se preparó y consumió, incluso mucho antes del Cautiverio. Es una antigua preparación consistente en una masa de harina de maíz, azúcar, huevos, manteca, vino y especias. Se prepara en Candarave para el autoconsumo y, también, para la venta.



Ingredientes (4 personas)

Harina de maíz	1 kg
Huevo	6 yemas
Agua hervida	c/n
Mantequilla	250 g
Sal	c/n

Preparación

Al igual que la preparación de los maicillos, mezclar los ingredientes y llevar al horno para dejar de veinte a treinta minutos, tiempo que dura su cocción en horno a temperatura media.



Chicha de Maíz

HISTORIA

En esta provincia, la chicha es una bebida que se consume con más frecuencia en el campo y preparada en la fiesta de Todos los Santos, aniversario del distrito. La chicha de Candarave, también conocida como *chicha tacneña*, se prepara con maíz blanco y se diferencia de la chicha arequipeña y de la norteña en que esta chicha no es tan seca como la de estas regiones; es una chicha de ‘color bayo’ y contiene un sabor dulce muy agradable.



Ingredientes (para 10 litros)

Maíz	1 kg
Anís	c/n
Canela	c/n
Clavo de olor	c/n
Hierbaluisa	c/n
Chancaca o azúcar	c/n

Preparación

Moler el maíz, mientras en una olla hervir agua con anís, canela, clavo y hierbaluisa; después, agregar el maíz molido y dejar hervir por espacio de una hora; si se desea, agregar chancaca o azúcar. Luego, colar y guardar en la tinaja para que fermente todo un día.

Si la tinaja es *huapa* (que ya fermentó chicha en otras oportunidades), en cuatro horas la chicha estará lista. Esta tinaja huapa tiene la cualidad de hacer fermentar la chicha en cuestión de horas, sin necesidad de esperar uno o dos días para que se dé la fermentación habitual. Los tiempos de fermentación igualmente siempre son respetados.

Recordemos que Tacna tiene una marinera llamada “La chicha baya”:

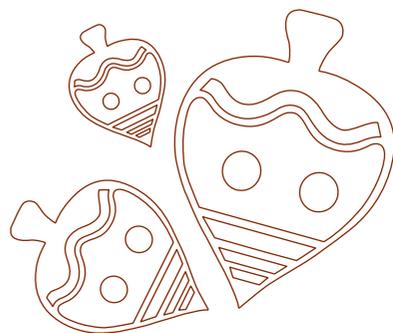
“La chicha baya. Marinera cantada con sentimiento, con fuerza y con dolor por el pueblo tacneño después de los desastrosos resultados que significó para el Perú la pérdida en el conflicto con Chile. Los chilenos intentaron ‘chilenizar’ Tacna. Y esta canción surge como una respuesta de reafirmación de la peruanidad. Expresa y sintetiza lo que sentía el pueblo tacneño con la presencia de los chilenos en territorio peruano.

Los aspectos de la vida y del pueblo tacneño más difíciles de arrancar son los que están ligados a su

cotidianeidad y a su vida. Por eso es que la canción expresa la reafirmación de tomar chicha en poto. En el Perú se seguirá tomando chicha en poto o en kero. Se brindará con pisco de uva quebranta del valle de Ica y se cantará y bailará marinera". (Isabel Álvarez, 1997:19-20).

El sociólogo huancaíno Estanislao López Gutiérrez nos recuerda que la canción popular "La chicha", compuesta en 1821 por José de la Torre Ugarte y música de Bernardo Alcedo, "era cantada en las fiestas que se dieron a la llegada del General San Martín a Lima a raíz de la proclamación de la independencia, como una manifestación del acervo nacionalista que en todas las épocas inspiró a la raza, el rubio licor de los Incas" (López Gutiérrez, 1953:115-116) y donde también aparecen nuestros generosos y sabrosos productos culinarios, de la tierra y de la mano, como el quesillo, el ají y platos como el chupe que se nos antoja irresistibles.





CAPÍTULO IV

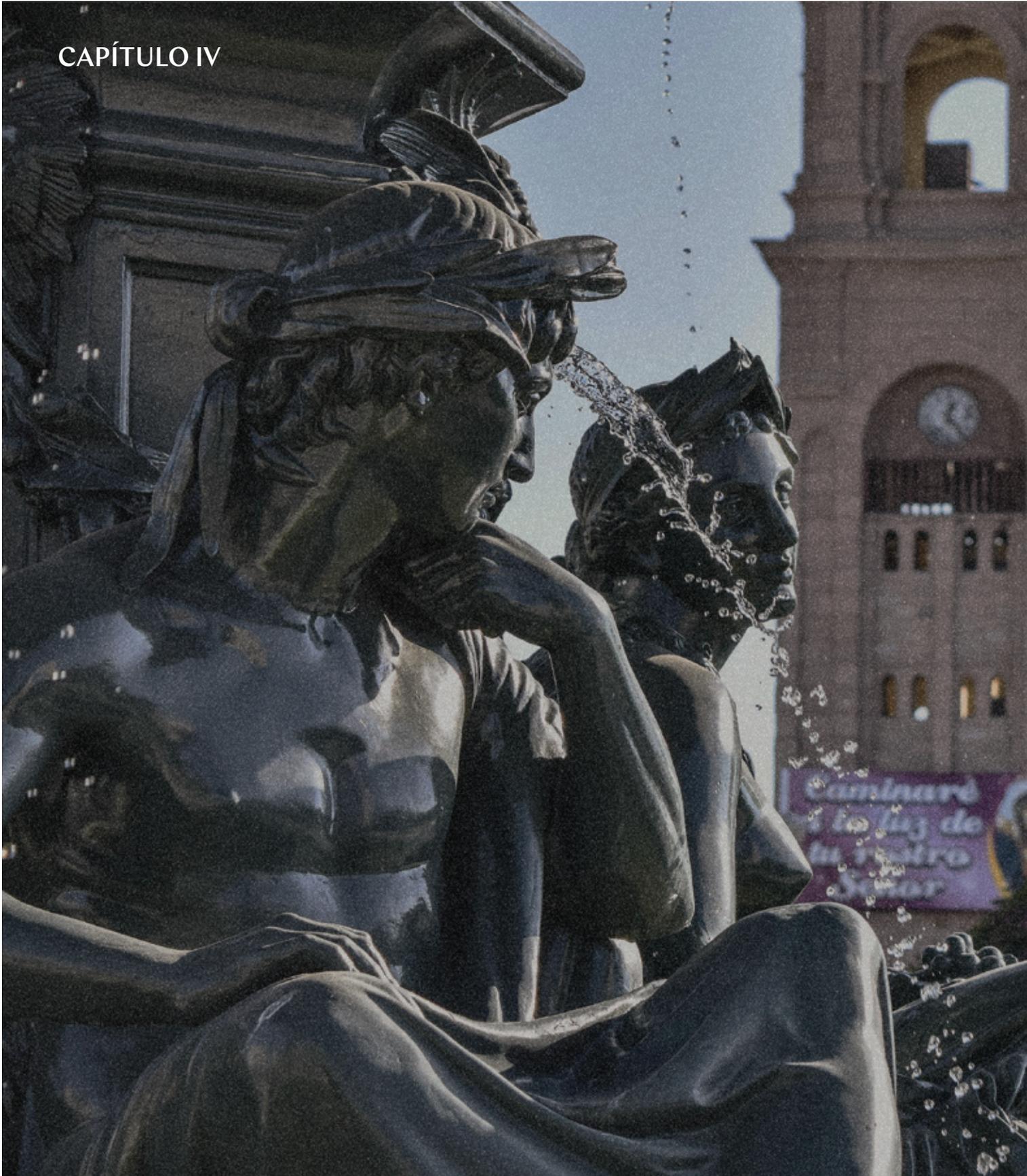
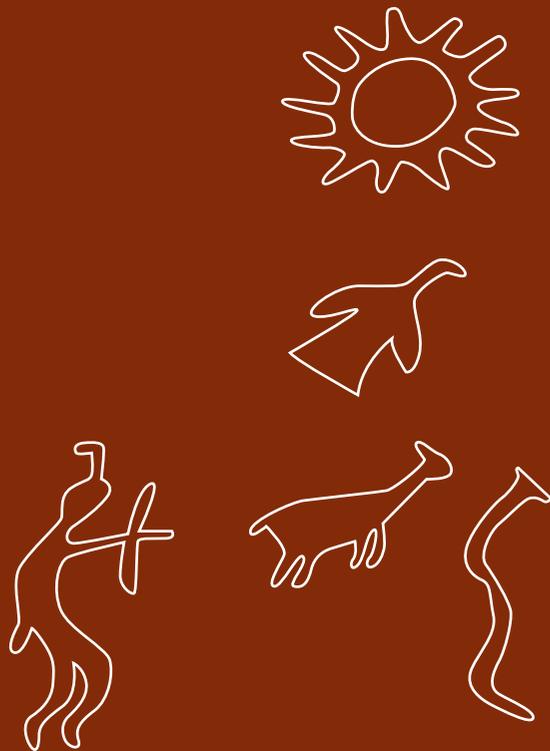


Foto: Jorge Sotelo



Recomendaciones
para el desarrollo
de la región



PROPUESTAS

INTRODUCCIÓN

Tacna, el sabor de la Patria, investigación interdisciplinaria planteada desde una perspectiva histórica sobre las cocinas que conforman la región de Tacna en su conjunto, tiene como objetivo poner en evidencia la problemática encontrada en sus múltiples vínculos en los que desde siempre se expresan sus cocinas, pero también siempre ignorados, invisibilizados, minimizados, como el vínculo de unidad indivisible con la biodiversidad y con el que nace la cocina, sus políticas y prácticas de preservación, las manifestaciones culturales e imaginarios que en torno a ella se expresan.

Para entender la desatención del Estado de una región tan importante para el Perú como lo es Tacna, recordemos que desde el siglo XIX estuvo invisibilizada de la atención responsable del Estado peruano, como sucede cruelmente con nuestras regiones fronterizas, y lo que agrava esta actitud de abandono es que Tacna vivió y soportó durante casi cincuenta años desprotegida, la cruel invasión chilena y más aún mermada por los efectos crueles de la guerra.

Este conjunto de recomendaciones que surgen de la realidad investigada, tiene como objetivo fundamental poner en la atención de autoridades locales y de organismos centrales como parte de sus quehaceres y responsabilidades con la región, sin buscar el protagonismo institucional, en impulsar e implementar propuestas para la actividad gastronómica, de mejoras conjuntas solidarias, complementarias, no aisladas, porque esa es la forma como se manifiestan los problemas.

Corresponde a las instituciones como al gobierno regional considerar en su presupuesto anual las tareas de apoyo que demanden las provincias en sus diferentes actividades, con la participación activa del Ministerio de Cultura, el Instituto Nacional de Innovación Agraria - INIA, municipalidades provinciales, distritales, propuestas ciudadanas, de cocineros profesionales y en formación; muy importante considerar el Patronato Gastronómico de Tacna, universidades, escuelas e institutos de gastronomía, estudiantes de agronomía, estudiantes de secundaria, estudiantes de turismo y guías de turismo y sus gremios representativos y afines, así como instituciones culturales, y principalmente PromPerú (Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo) por tener un rol muy importante y cuyo objetivo es el posicionamiento, promoción y difusión turística de las expresiones culturales identitarias más importantes, que caracterizan las regiones en los diferentes mercados tanto del exterior como en el mercado interno.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y PRESERVACIÓN DE SU BIODIVERSIDAD

*“...Cada especie merece que la ciencia le consagre las carreras de los hombres que la practican, y también merece las alabanzas de historiadores y poetas”.*¹⁰⁶

En principio, debemos recordar la tarea impostergable que nos involucra a todos los peruanos sin excepción, en la protección del medio ambiente de nuestro territorio ante el calentamiento global y el cambio climático que hemos y estamos ocasionando al planeta. El mundo todo vive una crisis ambiental cada vez más evidente y somos parte de esa crisis. Veamos lo que reflexiona uno de los más importantes exponentes de pensamiento ambiental latinoamericano, el economista y sociólogo mexicano Enrique Leff (2014):¹⁰⁷

“La crisis ambiental emerge desde el fondo del olvido de la naturaleza. Las grietas de la geosfera, el grito de la tierra, la voz de la Pachamama, los conflictos ambientales y los derechos de los

106 Wilson, Edward O. (2006). *La Creación: Salvemos la Vida en la Tierra*, pág. 184.

107 Leff, Enrique (2014). *La apuesta por la vida. Imaginación sociológica e imaginarios sociales en los territorios ambientales del sur. México D. F.: Siglo XXI.*

pueblos han sacudido el edificio de la ciencia, cuestionando las certezas de sus verdades objetivas y proyectando a las ciencias sociales hacia nuevas indagatorias sobre los modos de existencia y la sustentabilidad de la vida”.

EN DEFENSA DE LA VIDA: Es tarea ineludible del Estado, de sus instituciones, de las autoridades de la región en cada una de sus provincias y de los propios tacneños, como ciudadanos, el asumir una ética de compromiso, entrega y afecto en defensa del medio ambiente, de la naturaleza, *la casa grande, la madre* que nos acoge y nos da vida. Toma de conciencia en la necesidad impostergradable de la defensa y preservación de la biodiversidad regional, que nos da vida y continuidad y en la recuperación sostenida de los ecosistemas.

No podemos ver desaparecer y quedarnos sin nuestros insumos fundacionales, que han caracterizado y han sido sostenidos y protegidos desde décadas por los agricultores en nuestra región, de la misma forma que está sucediendo en las otras regiones de nuestro país, porque es esta biodiversidad la que ha dado contenido a la identidad de nuestras cocinas locales, en las manos generosas y creativas de nuestras mujeres madres, desde sus cocinas y en sus hogares, y ser nuestro sentir e identidad como tacneños, la permanencia y protección de nuestra biodiversidad es un derecho y un deber que debemos resguardar y exigir en su vida protección y continuidad.

Por este propósito, recordamos la obligación de salvaguardar y proteger los cultivos emblemáticos de la región, como son los maíces y sus variedades aquí identificadas, base de platos emblemáticos, como el pastel de choclo de Pachía, las variedades de zapallos, cada uno tan singular, el olivo, la vid, el orégano y los camarones. Veamos lo que nos dice el gran biólogo Edward O. Wilson, defensor de la vida y de la biodiversidad:

*“...cada especie es un diminuto universo en sí misma, desde su código genético hasta su anatomía, su comportamiento, su ciclo de vida, y el papel que cumplen en el medio ambiente...”*¹⁰⁸

El zapallo es sin duda uno de los cultivos más característicos y emblemáticos para la cocina tacneña, en sus variedades: de planta, carga y crespo, así como de otras menos difundidas. Por lo visto, y comprobado en la realidad, urge intensificar el cultivo de este alimento originario de la zona, dada la calidad y riqueza de su fruto, y el gran cariño que le tienen los tacneños en la mesa familiar. Es por esta razón y otras, que debe incentivarse el cultivo de estos insumos y proporcionarles asesoramiento técnico sostenido a los pequeños y medianos agricultores, respetando el conocimiento y convivencia que tiene el agricultor con la tierra y con insumos que cultiva y produce, para lograr un adecuado y óptimo desarrollo de su mercado de producción. Esta tarea corresponde a los organismos del Estado, como el Ministerio de Agricultura, INIA y universidades.

Proponemos que el zapallo originario de Tacna, tan diferenciado de la costa norte, como es el zapallo de planta, con sus variedades negro o gallinazo y blanco o bebé, zapallo de carga, zapallo crespo, orégano y los ajíes de Ite sean declarados Patrimonio Alimentario Regional de Tacna, como emblema de su rica biodiversidad, base de su cocina; al igual que el reconocimiento obtenido al *árbol centenario de Tacna*, como parte de las propuestas deri-

108 Wilson, Edward O. (2007). *La Creación. Salvemos la vida en la Tierra*, pág. 184.

vadas de la investigación integral, única por su enfoque holista, realizada en todas las regiones productoras de oliva en el Perú por el especialista tacneño Gianfranco Vargas, con el apoyo y dirección de la USMP. Esto supone incentivar su consumo en la población y afianzar el reconocimiento de su valor nutricional en la mesa de todos los tacneños.

Por las razones expuestas, es necesario que los centros académicos, universidades e institutos generen estudios de investigación sobre estos cultivos bajo una línea interdisciplinaria, para reconocer su trascendencia a través de la historia, los distintos imaginarios de su cocina, el conocimiento del vínculo del ser humano con su grupo, en su espacio y tiempo, no menos importante que el valor nutricional que contiene; resaltando los estudios ya realizados por investigadores peruanos y extranjeros sobre los mismos. Estas investigaciones, como la nuestra, con su conocimiento debe ser fundamental en la formación que debe recibir y tener un estudiante de cocina y turismo. La biodiversidad es expresión de nuestra herencia cultural en el conocimiento que preservan los agricultores en nuestras comunidades.

**PRESERVACIÓN Y DESARROLLO
DE SU CULTURA CULINARIA:
EXPERIENCIA GASTRONÓMICA Y
EXPERIENCIA CULTURAL**

Una de las tareas fundamentales es reconocer y revalorar los platos emblemáticos de cada una de las provincias de Tacna, posesionarlos, difundirlos y ofrecerlos como expresión de sus identidades culinarias locales. De la misma forma, ofertar la biodiversidad representativa con la que se identifica la región.

Identificados los espacios naturales, arqueológicos, culturales en cada zona, estas deben ser parte de una ruta en la que debe considerarse en la oferta turística los platos emblemáticos identificados, valorados y ser ofrecidos como manifestación de la cultura culinaria local.

Consideramos que los institutos y escuelas de gastronomía, los municipios provinciales y distritales y el Patronato Gastronómico de Tacna deben asumir esta tarea conjunta, brindando apoyo a los restaurantes, en sus mejoras y procesos de preservación y desarrollo de la culinaria de cada localidad. Como ejemplo de lo que debe hacerse, enfatizar la difusión del pastel de choclo, como icono culinario de Tacna.

Aún cuando sabemos que las identidades siempre son procesos complejos en sus cambios y dinámicas, esta tarea de posicionamiento de platos iconos identitarios de las provincias es transversal a todas ellas, deben estar ofertados en restaurantes como emblema culinario, con una sostenida difusión en medios de comunicación a cargo de los municipios distritales como parte de la oferta culinaria local.

Igualmente, se debe incentivar el consumo de sus frutos marinos, en todas sus formas, con nuevas propuestas culinarias, complementándose con los otros recursos de temporada de la biodiversidad que la tierra ofrece, potenciando sus características y bondades conocidas a partir de los platos tradicionales vigentes y, de esta forma, darle continuidad a los sabores que singularizan la zona.

Siendo la oliva un gran recurso de la biodiversidad tacneña, caracterizada por su gran calidad, se evidencia que no está valorada ni está presente en la gastronomía en su real potencial e importancia, ya sea en su forma de fruto, en estado verde o maduro, o en aceite en sus diferentes estadios, a pesar del desarrollo de la gastronomía local en los últimos años.

Se evidencia la falta de apoyo técnico a los agricultores de instituciones presentes en la región, como INIA, universidades o centros especializados, que brinden asesoramiento comprometido en todo el proceso productivo; los agricultores se quejan de esta ausencia.

Un logro importante a considerar en el posicionamiento de mercado es el haber obtenido la *Denominación de Origen D. O. de Aceituna de Tacna* otorgada por Indecopi y emitida por Resolución Ministerial del 10 de diciembre del 2014.

En reciente y exhaustiva investigación en todas las zonas productoras de oliva del país, bajo la dirección de la USMP y Gianfranco Vargas, tacneño responsable del estudio, se ha logrado identificar, con el apoyo de especialistas españoles, *el árbol de oliva centenario de la región*. Esta identificación da continuidad y valor a la labor de las familias dedicadas desde siempre al olivo –a pesar de la falta de apoyo– como herencia cultural de familia, quehacer sostenido con gran esfuerzo, y que debe ser apreciado y reconocido.

Este reconocimiento ha creado una excelente base para la propuesta turística de *la ruta del olivo centenario*. En la cual deben estar involucrados organismos formales para garantizar su ejecución, desde el gobierno regional a la cabeza y municipios, agencias de turismo y otros organismos que deberán ser convocados para ofrecer al visitante, tanto nacional como extranjero, *la ruta del olivo centenario*, con la orientación de guías turísticos, realización de catas de oliva, venta de oliva en sus diferentes formas, natural y procesada, que puede ser ofrecido por el mismo productor de oliva, previa capacitación para obtener un producto competente; creación de platos a base de oliva, incorporando complementariamente los insumos locales, con el aporte de cocineros profesionales, así como la participación de estudiantes de cocina como práctica de aprendizaje, y hasta concursos de creaciones culinarias en diferentes momentos del año, según el calendario de producción de la biodiversidad.

Considerando la alta calidad de la oliva nuestra, y dadas sus singulares características, respecto a las mismas que se cultivan en Europa, y comprobado por los propios especialistas europeos, se debe generar nuevas formas de análisis sensorial de la aceituna negra al natural. El reto es proponer nuevos paradigmas de cata de análisis sensorial y consumo.

Consideramos importante asumir y mantener el reconocimiento internacional que ha logrado el Perú en forma sucesiva en los últimos años como uno de los destinos gastronómicos más importantes de América Latina, generando la atención e interés del turismo gastronómico internacional; en este objetivo destaca la labor que cumple PromPerú difundiendo los recursos y bondades turísticas de nuestras regiones en sus diferentes manifestaciones y propuestas. Una muestra de ellos es la feria *Perú, mucho gusto*, constituida en marca gastronómica, con la participación de pequeños y medianos productores de la biodiversidad local y de casi todas las regiones del Perú y las cocinas representadas en sus restaurantes más reconocidos.

Perú, mucho gusto se posiciona desde el año 2006 con más de 18 versiones y presentaciones en todo el país. Desde el año 2014 prioriza las regiones de frontera, realizándose *Tacna, mucho gusto* desde el año 2015, habiéndose realizado cuatro versiones proyectada al año 2020 con gran flujo de visitantes chilenos de la zona fronteriza. Los municipios regionales han promovido actividades similares donde se ha ofertado la culinaria de las provincias, pero no en forma sostenida como parte de una política municipal establecida.

EDUCACIÓN Y FORMACIÓN DE COCINEROS

En principio, reconociendo la gran riqueza cultural e histórica de nuestras cocinas, debemos asumir que el Perú debe formar cocineros investigadores que el país y sus regiones necesitan; cocineros comprometidos en forma sostenida y solidaria con la defensa de la vida y del medio ambiente. La tarea de crear las condiciones formales como política cultural de Estado y hacerlas realidad es responsabilidad de los organismos e instituciones competentes, desde el Ministerio de Educación, universida-

des, institutos, escuelas y academias de cocina. Tarea impostergable que debemos asumir todos, en su exigencia y aportes.

Cenfotur, centro dependiente del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo - Mincetur, con cuarenta años de vida, es fundamentalmente un centro de formación especializado en turismo, tiene también la carrera profesional de cocina peruana, que se imparte en tres años con título a Nombre de la Nación; sin embargo, tiene presencia solo en algunas regiones del Perú, lo cual resulta insuficiente y no responde a las necesidades, más aún considerando el crecimiento y la importancia y potencial de nuestras cocinas regionales y el turismo, realidades dinámicas y complementarias como expresión cultural, entre ellas, Tacna.

En la estructura del *syllabus* de las escuelas de cocina, el objetivo fundamental del proceso de enseñanza y aprendizaje es formar cocineros para que cocinen. Los insumos de nuestra compleja y rica biodiversidad son considerados las más de las veces como la gran 'despensa' y como parte complementaria en los procesos de transformación. Se asume que el conocimiento y la reflexión de la realidad de la alimentación y la cocina, su geografía, biodiversidad, sus frutos e insumos, y las expresiones que enriquecen el conocimiento de estas realidades son para *especialistas*, no se considera el análisis histórico o antropológico en forma interdisciplinaria, cómo se expresa en la realidad y cómo debe ser asumida, única forma para plantear desde el conocimiento vinculante a mejoras solidarias desde nuestro quehacer. No se forma cocineros con el objetivo de lograr un aprendizaje que entienda y que se haga cocina experimentando y especulando sobre la realidad que debe conocer en forma más holista, integral, experimentando y reflexionando. Tarea desafiante del Patronato Gastronómico de Tacna.

Las reflexiones expuestas exigen reconocer el patrimonio alimentario de Tacna como legado histórico de su memoria colectiva, el que ha sido transmitido de generación en generación, con todos sus componentes tangibles e intangibles, presentes en las manifestaciones culturales a través de las cuales se expresan desde siempre, conocimiento que nos permitirá conocer, preservar y, también, innovar, como continuidad colectiva. Tacna lo espera y se lo merece largamente.

Pedimos y recomendamos a las autoridades regionales e instituciones de Tacna, que se asuma y se difunda el conocimiento de la realidad alimentaria y sus cocinas, en este aporte integral interdisciplinario, como constituye este libro, *Tacna, el sabor de la Patria*, dirigido principalmente a todos los tacneños y a los centros de formación en cocina, centros de formación en turismo, guías turísticos, universidades, municipios provinciales y distritales y bibliotecas en general.

Seguros estamos del aporte conceptual que estamos haciendo desde la presente investigación a la comprensión holista del conocimiento de las cocinas regionales del Perú, y que tanta atención merecen como corresponde; este libro es una muestra.

De la misma forma pedimos la difusión del libro: *Al pie del fogón, cocina tacneña tradicional*, cuyos autores son la señora Yonny Albarracín, maestra de la cocina tacneña, y el joven cocinero Mauricio Mello.

**SITUACIÓN Y OFERTA
GASTRONÓMICA
DE LOS RESTAURANTES**

Se debe generar una mejora integral sostenida de la oferta gastronómica tacneña, al igual que restaurantes en otras regiones del país, supone un trabajo conjunto coincidente de varias instituciones estatales, desde el asesoramiento.

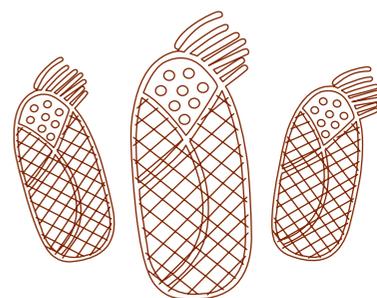
Se necesita un diagnóstico integral de la situación de los restaurantes en todo el departamento de Tacna, en cada una de las provincias y distritos: el número de restaurantes, conocer la oferta culinaria que no está formalizada, por rubros de ofertas gastronómicas, situación formal de los mismos, niveles, principales problemas y limitaciones como actividad económica rentable, evaluar condiciones para una satisfactoria atención a los comensales locales y turistas, entre otros temas.

Esta tarea de asesoramiento, como tarea impostergable, debe contar con el apoyo interinstitucional de la Universidad Nacional Jorge Basadre y su Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, el Gobierno Regional y las municipalidades provinciales y distritales, la presencia orientadora y representativa del Patronato Gastronómico de Tacna y los propios restaurantes que pueden y deben aportar propuestas a partir de la constatación de sus limitaciones. De la misma forma, pueden y deben colaborar los institutos y escuelas de cocina, en una práctica interinstitucional de colaboración y aprendizaje, base para la posterior ubicación de los estudiantes en el mercado laboral del sector gastronómico. Se debe mejorar la calidad de los servicios de restaurantes, hotelería y rubro gastronómico en general.

Es evidente la gran demanda de turistas chilenos provenientes de la zona fronteriza, quienes visitan diariamente Tacna atraídos por el bien ganado prestigio de la cocina peruana; sin embargo, a pesar de esta ventaja y oportunidad que significa para el rubro gastronómico de Tacna, son muy pocos los restaurantes tacneños que ofertan los platos típicos representativos y emblemáticos de sus provincias. En tal sentido, la oferta gastronómica debe ser mejorada y diversificada con los platos e insumos de su biodiversidad que caracterizan y singularizan sus cocinas. Asimismo, se deben conservar los platos tradicionales y hasta recrearlos. También se debe fomentar el desarrollo de la cocina tacneña para una oferta gastronómica de nivel que genere demanda y expectativa.

De la misma manera, incentivar el consumo de sus insumos y productos tacneños, como la oliva, desde su fruto verde hasta su excelente aceite, el pisco, sus variedades de zapallos, el cordero de Candarave y el queso de Palca de la provincia de Tacna.

Promover el consumo de la chicha de maíz en todas las provincias del departamento, insumo fundamental y transversal en todas las regiones de nuestro país. No olvidar que la chicha es fundacional en la identidad de los peruanos desde antes de la conquista, y tampoco está valorizada ni posicionada como merece, a pesar de que las chicherías han sido declaradas Patrimonio Cultural de la Nación por el Ministerio de Cultura.





CALENDARIO GASTRONÓMICO DE FESTIVIDADES

En este calendario, mes por mes del año, se han considerado las provincias con sus platos más representativos, que son ofrecidos en las festividades instituidas y asumidas por la población en cada región. Las mujeres cocineras tradicionales de las regiones son las depositarias de las recetas, las mismas que forman parte del Patrimonio Cultural de Tacna.

Este calendario de festividades, donde el alimento es parte de la ritualidad que congrega a la población, debe ser desarrollado y difundido por las instituciones, organismos públicos, municipalidad provincial y distrital, para generar interés e incentivar el turismo interno. En este proceso es importante la participación de centros de enseñanza culinaria, para generar el aporte de cocineros y cocineras que participen en el desarrollo de estas manifestaciones culinarias aportando a través del diálogo sobre la experiencia de las mujeres cocineras, que deben ser preservadas como memoria y patrimonio cultural.

ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL
-	<i>Provincia de Jorge Basadre: época de carnavales: dulce de membrillo y pan mestizo.</i>	<i>Provincia de Tarata: época de membrillos y peras: dulce de membrillo, dulce de cuaresmillo, arroz amarillo con pera y maicillos.</i>	<i>Provincia de Tarata: época de peras: arroz amarillo de pera, chupe de viernes, maicillos y mazamorra de quinua.</i> <i>Provincia de Candarave: celebración de Semana Santa: chupe de viernes y mazamorra de quinua.</i>
MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO
<i>Provincia de Tarata: fiesta de las Cruces: sopa tarateña y maicillos.</i>	<i>Provincia de Tacna: día de San Pedro y San Pablo, 29 de junio: leche nevada, picante de guata y pata y maicillos.</i>	<i>Provincia de Tacna: día de la Virgen del Carmen: picante de guata y pata, arroz amarillo de camarón y leche nevada.</i> <i>Provincia de Jorge Basadre: fiestas patrias y pan mestizo.</i>	<i>Provincia de Tacna: aniversario de reincorporación de Tacna al Perú, 28 de agosto, día central, época de cosecha de zapallos: picante de guata y pata, patasca tacneña y zapallo relleno.</i>
SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
<i>Provincia de Jorge Basadre: fiesta del Señor de Locumba, 14 de setiembre: maicillos y rosquitas.</i>	-	<i>Provincia de Jorge Basadre: época de Todos los Santos, 1 y 2 de noviembre: cazuela de gallina, chairo, arroz amarillo, picadillo de cebolla y picante de guata.</i> <i>Provincia de Tarata: época de Todos los Santos, 1 y 2 de noviembre: charquicán; celebración de aniversario de la provincia, 12 de noviembre: pepián de cuy, picante de achakanay y picante de chuchoca.</i>	<i>Provincia de Tacna: celebración de Navidad: pan de Pascua. En las demás provincias se consume lo que hay en mesa, desde un panetón hasta un bizcocho.</i>
TODO EL AÑO		CUALQUIER ÉPOCA DEL AÑO	
<i>Provincia de Jorge Basadre: caldo de chuchoca, segundo de chuchoca, melcochas, queso, api y raspadilla de airampu en Candarave.</i>		<i>Asado: compromisos sociales, aniversarios y fiestas; cabeza de res, cordero al horno, cuy chactado: fiestas, cumpleaños; parrillada; Ite: chicharrón, chicharrón de grasa y manjar blanco.</i>	

BIBLIOGRAFÍA

- ALCALDE M., RICARDO (1981).** *De la mar y la mesa: jocundas historias con viejas recetas, El Compadre Guisao.* Lima: Editorial del autor.
- ALDAVE P., AUGUSTO (2010).** *Algas: recurso hidrobiológico alimentario* [Texto de Ficología]. Universidad Nacional de Trujillo: III Congreso Peruano de Ficología.
- ALVARADO-ORTIZ U., CARLOS Y BLANCO B., TERESA (2008).** *Alimentos. Bromatología.* Lima: UPC, 2da. edición.
- ÁLVAREZ N., ISABEL (1997).** *Huellas y sabores del Perú - Para ver, oír y degustar.* Lima: USMP - Escuela Profesional de Turismo y Hotelería.
- (2002). *El Corregidor Mejía, cocina y memoria del alma limeña.* Lima: USMP - Escuela Profesional de Turismo y Hotelería.
- (2005). *Desde los Andes al mundo: sabor y saber.* Lima: USMP - Escuela Profesional de Turismo y Hotelería.
- (2008) "Lima, chichera y mazamorrera". En: *Chicha peruana, una bebida, una cultura* (compilador: Rafo León). Lima: USMP - Escuela Profesional de Turismo y Hotelería.
- ÁLVAREZ, MARCELO Y PINOTTI, LUISA (2000).** *A la mesa: ritos y retos de la alimentación argentina.* Buenos Aires: Gríjalbo.
- AMENGUAL, GABRIEL; CABOT, MATEU Y VERMAL, JUAN L. (EDIT.) (2008).** *Ruptura de la tradición. Estudios sobre Walter Benjamín y Martín Heidegger.* Editorial Trotta.
- ANTÚNEZ DE MAYOLO R., SANTIAGO (1981).** *La nutrición en el antiguo Perú.* Lima: Banco Central de Reserva del Perú.
- ARAUJO C., HILDA. (ED.) (2008).** *Los andes y las poblaciones altoandinas en la agenda de la regionalización y la descentralización.* Lima: Concytec.
- ARTIGAS, J. (1983).** *La cebolla.* Madrid: Lectorum Pubns.
- BALBI, MARIELLA (2003).** *Pisco es Perú, Pisco is Peru.* Lima: PromPerú/ISIL.
- BARRAZA, DAVID (2009).** *La sazón y el gusto. Un menú en tres ciudades de Chile.* Santiago de Chile: Salesianos Impresores.
- BAUMAN, ZYGMUNT (2008).** *Múltiples culturas, una sola humanidad.* Buenos Aires: Katz editores.
- (2010). *Identidad.* Buenos Aires: Editorial Losada.
- (2010). *La cultura como praxis.* Barcelona: Ediciones Paidós.
- BEAUVILLIERS, A. B.; CARÊME, M. A. Y BURNET, M. (1868).** *Nuevo cocinero americano en forma de diccionario.* París: Librería de Bouret e hijo.
- BECERRA M., FLAVIO, (ED.) (1914).** *La Tía Pepa "su especialidad" cocina chilena.* Valparaíso: Sociedad Imprenta y Litografía Universo.
- BENITO R., JOSÉ Y CUSICANQUI L., SOLEDAD (1996).** *Candarrave, memoria y pasión de una provincia andina.* Arequipa: Gracu.
- BERNARDI, P. ERNESTO (2006).** *Los alferados. Encuentro de tres culturas.* Tacna: Diócesis de Tacna y Moquegua.
- BOCCHIO R., LUIS O. (1978).** *El rostro de mi tierra: reminiscencias - volumen I.* Lima: Librería y Editorial Minerva.
- BONAVIA, DUCCIO (2008).** *El maíz: su origen, su domesticación y el rol que ha cumplido en el desarrollo de la cultura.* Lima: USMP - Escuela Profesional de Turismo y Hotelería.
- BRACK E., ANTONIO (2003).** *Frutas del Perú.* Lima: USMP - Escuela Profesional de Turismo y Hotelería.

- (2005). *Perú: legado milenario*. Lima: USMP - Escuela Profesional de Turismo y Hotelería.
- BRACK E., ANTONIO Y MENDIOLA V., CECILIA (2000)**. *Ecología del Perú*. Lima: Bruño.
- BRIGNARDELLO R., CARLOS (2016)**. *Simbología prehispánica del paisaje*. Lima: Biblioteca Abraham Valdelomar.
- BUDGE DE EDWARDS, OLGA (1935)**. *La buena mesa*. Santiago de Chile: Imprenta Universitaria.
- CABIESES, FERNANDO (1993)**. *Apuntes de medicina tradicional. La racionalización de lo irracional*. Lima: Concytec.
- CALLO T., SATURNINO (2007)**. *Diccionario aymara - castellano. Considerando variantes de habla aymara de Bolivia, Chile, Argentina y Perú*. Tacna.
- CALVO P., JULIO (2014)**. *Diccionario etimológico de palabras del Perú*. Lima: Universidad Ricardo Palma.
- CARDONA P., LLUÍS (2007)**. *Todas las claves de la biodiversidad*. Madrid: Océano Ámbar.
- CARTAY, RAFAEL Y ABLAN, ELVIRA (1997)**. *Diccionario de alimentación y gastronomía en Venezuela*. Caracas: Fundación Polar / Universidad de los Andes.
- CASILLA G., ELOY Y HUATUCO, JANET (2001)**. *Identificación de variedades de olivo en el Perú [Sevillana]*. Lima: Concytec.
- CASTORIADIS, CORNELIUS (1997)**. *El avance de la insignificancia*. Buenos Aires: Eudeba.
- (2004). *Sujeto y verdad. En el mundo histórico-social. Seminarios 1986-1987. La creación humana I*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.
- CASTRO, JOSÉ G. (1905)**. *Vocabulario castellano y keshua del cuzco*. Lima: Tip. del Colegio de Propaganda Fide del Perú.
- CASTRO R., VICTORIA (2001)**. *Atacama en el tiempo. Territorios, identidades, lenguas. (Provincia El Loa, II Región)*. Santiago de Chile: Anales de la Universidad de Chile, VI serie: N.º 13, agosto.
- CAVAGNARO O., LUIS (2002)**. *Gregorio Albarracín. La portentosa heroicidad*. Tacna: Caja Municipal y Crédito de Tacna.
- (1986). *Materiales para la historia de Tacna. Cultura autóctona, tomo I*. Tacna: Fondo de Desarrollo Cultural de la Cooperativa San Pedro de Tacna.
- (1988). *Materiales para la historia de Tacna. Dominación hispánica (siglo XVI), tomo II*. Tacna: Fondo de Desarrollo Cultural de la Cooperativa San Pedro de Tacna.
- (2005). *Materiales para la historia de Tacna. Dominación hispánica (1700-1780), tomo IV*. Tacna: Fondo Edpyme Crear Tacna.
- (2007). *Materiales para la historia de Tacna. Emancipación (1780-1821), tomo V*. Tacna: Fondo Edpyme Crear Tacna.
- (2009). *Materiales para la historia de Tacna. Emancipación (1821-1825), tomo VI*. Tacna: Habitación Tacna Silo XXI
- CEDERSTAV, ANNA K. Y BARANDIARÁN G., ALBERTO (2002)**. *La Oroya no espera*. Lima: SPDA/AIDA.
- CERRÓN-PALOMINO, RODOLFO (2008)**. *Voces del ande: ensayos sobre onomástica andina*. Lima: PUCP Fondo Editorial.
- CITE SIPÁN (2010)**. *Línea artesanal de tejidos en algodón nativo*. Lambayeque: Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.
- COBO, BERNABÉ (1964)**. *Historia del Nuevo Mundo (1653)*. Madrid: Biblioteca de autores españoles.

- CORNEJO V., HERNÁN (2013).** *La cocina aimara. Aymarana phayañapa.* Lima: USMP.
- CÚNEOV., RÓMULO (1977).** *Historia de la fundación de la ciudad de San Marcos de Arica: leyendas de Arica, Tarapacá y Atacama.* Lima: Gráfica Morsom.
- (1978). *Diccionario histórico-biográfico del sur del Perú*, vol. XI, Lima: Ignacio Prado Pastor (ed.).
- CHIRICHIGNO, NORMA (2003).** *Catálogo comentado de peces marinos del Perú.* Lima: Imarpe.
- DAGNINO O., VICENTE (1909).** *El Correjimiento de Arica: 1535-1784.* Tacna: Imprenta de La Época.
- (1925). *El Departamento de Tacna, Geografía Física.* Lima.
- DE GARINE, IGOR [PRÓLOGO] (1998). BARUSI, Á.; MEDINA, X. Y COLESANTI, G.** *El color en la alimentación mediterránea, elementos sensoriales y culturales de la nutrición.* Barcelona: Institut Català de la Mediterrània.
- DIARIO LA REPÚBLICA - PEISA (2003).** *Atlas departamental del Perú, Puno/Tacna.*
- DIEZ DE SAN MIGUEL, GARCI (1964).** *Visita hecha a la provincia de Chucuito (1567). Documentos regionales para la etnología y la etnohistoria andinas.* Lima: Casa de la Cultura.
- DUCH, LLUÍS (2002).** *Simbolismo y salud. Antropología de la vida cotidiana.* Madrid: Editorial Trotta.
- EGAÑA, RAFAEL (1899).** *Enciclopedia del hogar por la tía Pepa.* Santiago de Chile: Esmeralda.
- ESPINOZA SORIANO, WALDEMAR (1990).** *Los incas, economía, sociedad y estado en la era del Tahuantinsuyo.* Lima: Amaru editores.
- FANO, HUGO & BENAVIDES, MARISELA (1992).** *Los cultivos andinos en perspectiva.* Lima: IPC.
- FLORES, TERESITA (2003).** *La cocina riojana, sucesos, historia y recetas.* Rioja: Nexo comunicación.
- FLORES G., FEDERICO (1966).** *Salpicón de costumbres nacionales. Poemas burlescos.* Lima: UNMSM.
- FRANCO, CÉSAR (1991).** *Celebración del pisco.* Lima: CEDEP.
- FUENTES D., MANUEL A. (1985).** *Lima. Apuntes históricos, descriptivos, estadísticos y de costumbres.* Lima: Banco Industrial (París, Firmin Didot Hnos. e Hijos, 1867, edición facsimilar peruana).
- GAMBETTA, FREDY (1977).** *Rumor del Caplina.* Tacna: Fondo Southern Perú Copper Corporation.
- (2008). *De lo visto y lo vivido. Crónicas de Tacna.* Tacna: ZOFRATACNA.
- (2012). *Tacna es una emoción.* Tacna: ONG Habitat Tacna Siglo XXI.
- GIGLIO V., JOSÉ H. (2005).** *Buena vecindad. Perú-Chile.* Tacna: Editora Prensa Sur.
- (2006). *Buena vecindad. Perú-Chile II.* Tacna: Editora Prensa Sur.
- (2007). *Tacna y Arica, entre vinos y aguardientes.* Gobierno Regional de Tacna.
- GONZALES H., FRAY DIEGO.** *Vocabulario de la lengua general de todo el Perú llamada lengua quichua o del inca.*
- GONZÁLEZ VIGIL, RICARDO (2009).** *Poetas peruanas de antología.* Lima: Mascaypacha Editores.
- GORDILLO B., JESÚS (1996).** *Miculla. Petroglifos: la magia de los signos.* Tacna: EPF editores.

- (2015). *Tacna, texturas y tiempos. 90 artículos sobre historia, cultura, turismo, ecología e identidad*. Universidad Privada de Tacna.
- GRANDE C., FRANCISCO [PRÓLOGO] (1998). MEDINA, XAVIER (ED.) *La alimentación Mediterránea, Historia, cultura, nutrición*. Barcelona: Institut Català de la Mediterrània.
- GROBMAN, A.; SALHUANA, W. Y SEVILLA, R. (1961). *Races of maize in Peru: their origins, evolution and classification*. Washington D. C.: National Academy of Sciences.
- GUATTARI, FÉLIX (1996). *Caosmosis*. Buenos Aires: Ediciones Manantial.
- GUEVARA T., JOSÉ G. (2006). *Gastronomía afrodescendientes del valle de sama: historia fracturada y reutilización identitaria*. Lima: Investigación y texto preparado exclusivamente para la USMP.
- HALBWACHS, MAURICE (2004). *La memoria colectiva*. Zaragoza: Prensas Universitarias de Zaragoza.
- HEINRICH B., HANS (2004). *Mochica Wörterbuch diccionario mochica. Mochica-castellano/castellano-mochica*. Lima: USMP.
- HOLLE S., MIGUEL Y SEVILLA P., RICARDO (2004). *Recursos genéticos vegetales*. Lima: Luis León Asociados.
- JÄGER, M.; JIMÉNEZ, A. Y AMAYA, K. (COMP.) (2013). *Las cadenas de valor de los ajíes nativos de Perú*. [Compilación de los estudios realizados dentro del marco del proyecto “Rescate y Promoción de Ajíes Nativos en su Centro de Origen” para Perú.] Lima: Bioversity International.
- KAULICKE, PETER (1994). *Los orígenes de la civilización andina: arqueología del Perú*. Serie: *Historia general del Perú*, vol. 1. Lima: Editorial Brasa.
- KUPER, JESSICA (1984). *La cocina de los antropólogos*. Barcelona: Tusquets.
- LADRÓN DE GUEVARA, LAURA (1998). *Diccionario quechua*. Lima: Editorial Brasa.
- LEFF, ENRIQUE (2014). *La apuesta por la vida. Imaginación sociológica e imaginarios sociales en los territorios ambientales del sur*. México D. F.: Siglo XXI.
- LEÓN C., ELMO (2013). *14 000 años de alimentación en el Perú*. Lima: USMP.
- LEÓN, RAFO (ED.) (2008). *Chicha peruana, una bebida, una cultura*. Lima: USMP.
- MALARET, AUGUSTO (1931). *Diccionario de americanismos*. San Juan, Puerto Rico.
- MANRIQUE S., FRIDA (1994). *Cuando caen las buganvillas*. Lima: Tipografía Santa Rosa.
- MARCH, LOURDES Y RÍOS, ALICIA (1989). *El libro del aceite y la aceituna*. Madrid: Alianza editorial.
- MARÍN V., ROBERTO (1994). *Chilenos cocinando a la chilena*. Santiago de Chile: Max Besser.
- MASUDA, SHOZO (ED.) (1984). *Contribuciones a los estudios de los Andes centrales*. Tokio: Universidad de Tokio.
- (1988). *Recursos naturales andinos*. Tokio: Universidad de Tokio.
- MAZUELA, PILAR; ACUÑA, LESLIE, ÁLVAREZ, MANUEL Y FUENTES, ÁLVARO. *Producción y calidad de un tomate cherry en dos tipos de invernadero en cultivo sin suelo* (Departamento de Producción Agrícola, Facultad de Ciencias Agronómicas, Universidad de Tarapacá, Arica, Chile).

MC EVOY, CARMEN (2011). *Guerreros civilizadores. Política, sociedad y cultura en Chile durante la Guerra del Pacífico.* Lima: Centro de Estudios Bicentenario.

MCGEE, HAROLD (2007). *La cocina y los alimentos.* Barcelona: Debate.

MERINO, AUGUSTO (RUPERTO DE NOLA) (2008). *Cocina chilena tradicional, fina y fácil.* Impresión. Santiago de Chile: Salesianos Impresores.

MEZA, CARMEN Y HAMPE M., TEODORO (COMP.) (2007). *La mujer en la historia del Perú (siglo XV al XX).* Lima: Fondo Editorial del Congreso del Perú.

MONTANARI, MASSIMO (2004). *La comida como cultura.* Ediciones TREA.

MONTECINO AGUIRRE, SONIA (2009). "Hacia una genealogía del gusto y de la transmisión de saberes culinarios en una ciudad del norte de Chile", *Revista chilena de literatura.* Sección Miscelánea, noviembre 2009, n.º 72 (1-14).

MORALES A., CARLOS E. (1991). *El calvario de Tacna (1879-1929).* Lima: Imprenta Alfa.

MORENO B., LÁCYDES (2008). *Diccionario de voces culinarias.* Bogotá: Universidad Externado de Colombia.

MUÑOZ O., IVÁN (1985). "San Lorenzo: testimonio de una comunidad de agricultores y pescadores postiwanku en el valle de Azapa (Arica-Chile)". En: Revista *Chungará*, Tarapacá: Universidad de Tarapacá.

NORIEGA C., CRISTÓBAL (2010). *Algas comestibles del Perú. El pan del futuro.* Lima: USMP.

NORIEGA C., CRISTÓBAL Y ZAPATA A., SERGIO (2008). *Recursos hidrobiológicos en la gastronomía peruana.* Lima: USMP.

OCHOA P., JOSÉ Y CALDERÓN R., JULIO (2004). *Diccionario de ecología y del medio ambiente.* Lima: Universidad Inca Garcilaso de la Vega.

OLIVARES DE BURNS, LIDA (2011). *Mujeres heroicas de tierras cautivas.* Lima.

PASTOR, E. (1997). "Soy un convencido de que la Corriente del Perú está situada en el área más fértil del mundo y que ella es el fenómeno físico y biológico más importante de la tierra. Su estudio y conocimiento son un verdadero desafío al intelecto humano", resumen del Forum *La industria pesquera del tercer milenio.* Lima: Universidad de Lima.

PATRÓN, PABLO (1935). *Lima antigua. Estudio biográfico del autor por Evaristo San Cristóval.* Lima: Librería e imprenta Gil S.A.

PAZ SOLDÁN, MATEO (1862). *Geografía del Perú, tomo I.* París: Librería de Fermín Didot.

PEREIRA S., EUGENIO (2007). *Apuntes para la historia de la cocina chilena.* [Nueva edición aumentada y corregida de edición año 1997]. Santiago de Chile: Editorial Universitaria Santiago, Uqbar.

PERROT, MICHELLE (2008). *MI historia de las mujeres.* Buenos Aires: FCE.

PRIETO DE ZEGARRA, JUDITH (1980). *Mujer, poder y desarrollo en el Perú.* Callao: Editorial DORHCA Representaciones.

RELIGIOSOS FRANCISCANOS MISIONEROS (1905). *Vocabulario castellano-aimara.* Lima: Tip. del Colegio de Propaganda Fide del Perú.

REY DE CASTRO A., ALEJANDRO (2008). *El pensamiento político y la formación de la nacionalidad peruana 1780-1820.* Lima: UNMSM.

- RICHARDSON, ROSAMOND (1987).** *El librito del amante de las verduras exóticas*. Traducción de Silvia Komet, El cuerno de la abundancia (serie menor). José J. de Olañeta, Editor. Barcelona: Impreso en Sirven Grafic, S. A.
- RICOEUR, PAUL (1998).** “Definición de la memoria desde un punto de vista filosófico”, en: *¿Por qué recordar? Foro Internacional Memoria e historia. Unesco/La Sorbona 25-26 de marzo de 1998* (2002). Buenos Aires: Gránica.
- RICOME, PEDRO (1942).** *Industria peruana de los aguardientes de uva*. Lima.
- RODRÍGUEZ P., HUMBERTO (DIREC.) (2007).** *La vida entorno del tamal peruano*. Lima: USMP.
- (2014). *El ají peruano en sus regiones y pueblos*. Lima: USMP.
- RODRÍGUEZ, ZOROBABEL (1875).** *Diccionario de chilenismos*. Santiago de Chile: Imprenta de “El Independiente”.
- ROMERO, EMILIO (1944).** *Geografía Económica del Perú*. Lima: Torres Aguirre.
- ROSENBLUM, MORT (1997).** *La aceituna. Vida y tradiciones de un noble fruto*. Barcelona: Tusquets.
- SALHUANA, WILFREDO S.; SEVILLA, RICARDO Y OTROS (2004).** *Cincuenta años del programa cooperativo de investigación en maíz (PCIM)*. Lima: UNALM.
- SIMONETTI, JAVIER A. Y DIRZO, RODOLFO (ED.) (2011).** *Conservación biológica: perspectivas desde América Latina*. Santiago de Chile: Editorial Universitaria.
- SOÁREZ, M., ÓSCAR (2008).** *Por las bodegas peruanas del pisco y vino*. Lima: USMP.
- STEINER, GEORGE (2007).** *Los logócratas*. México d.f.: Ediciones Siruela.
- THORNDIKE, GUILLERMO (1978).** *Vienen los chilenos*. Lima: PromoInvest.
- TRONCOSO, ROSA (2002).** *Los tarapaqueños peruanos.: testimonios de su historia*. Lima: PUCP.
- VALEGA, JOSÉ M. (1939).** *El virreinato del Perú*. Lima: Editorial Cultural Ecléctica.
- VANDANA, SHIVA (2004).** *Las guerras del agua. Contaminación, privatización y negocio*. Barcelona: Icaria Editorial.
- VÁSQUEZ DE ESPINOSA, ANTONIO (1948).** *Compendio y descripción de las Indias Occidentales (1570-1630)*. Washington: Smithsonian Institution.
- VILLACHICA, HUGO (1996).** *Frutales y hortalizas promisorios de la Amazonía*. Lima: TCA/FAO/PUND.
- VIVANCOS S., GINÉS (2003).** *Diccionario de alimentación, gastronomía y enología española y latinoamericana*. Madrid: Editorial Everest.
- WIESEL, E. (1998).** “Prefacio”. En: *¿Por qué recordar?* Barcelona: Granica Ensayo.
- WILSON, EDWARD (2007).** *La Creación. Salvemos la vida en la Tierra*. Madrid: Katz.
- ZANUTELLI R., MANUEL (ED.) (1990).** *Crónicas y relaciones que se refieren al origen y virtudes del pisco bebida tradicional y patrimonio del Perú*. Lima: Banco Latino.
- ZAPATA A., SERGIO (2009).** *Diccionario de gastronomía peruana tradicional*. Lima: USMP, 2da. edición.
- ZEGARRA, MARGARITA (1999).** *Mujeres y género en la historia del Perú*. Lima: Cendoc Mujer.





SE TERMINÓ DE IMPRIMIR EN LOS TALLERES GRÁFICOS DE
TAREA ASOCIACIÓN GRÁFICA EDUCATIVA
PASAJE MARÍA AUXILIADORA 156 - BREÑA
CORREO E.: tareagrafica@tareagrafica.com
PÁGINA WEB: www.tareagrafica.com
TELÉFOS.: 424-8104 / 424-3411
MAYO 2022 LIMA - PERÚ



Tacna, el sabor de la Patria expresa el reconocimiento que todos los peruanos le debemos a nuestra amada y entrañable Ciudad Heroica, desde el sentimiento que ella nos convoca sentir por la patria: amor, entrega, respeto, gratitud, defensa y resarcimiento, sin olvido. Este libro constituye el justísimo homenaje a la memoria de la cocina tradicional de la región Tacna, a los procesos de creación colectiva de sus cuatro provincias, que las identifica y caracteriza en su singularidad con lo que la biodiversidad generosa les brinda, con ella a sus mujeres, protagonistas y hacedoras de historias y sabores, quienes, desde sus hogares, en sus cocinas, tiempos y circunstancias, han resistido manteniendo y preservando sus cocinas constituidas en patrimonio cultural. Esta publicación desarrolla un enfoque multi e interdisciplinario para la comprensión holista de su dimensión histórica, para recuperarla del olvido y proyectarla en su desarrollo solidario, generoso y sostenible desde la vigencia de su memoria. Tacna es el sentimiento de la Patria.

ISBN: 978-612-4460-39-5



9 786124 460395