

Por Cecilia Portella

“ La culinaria y platos arequipeños son muy reconocidos en todo el territorio peruano y también en el extranjero. ”

vital importancia para nuestra gastronomía RESPETAR la veda del camarón. La leyenda y el plato van de la mano, sin plato no hay leyenda y sin leyenda no hay memoria.

En el Perú existe una ciudad que a lo largo de su historia se ha ganado la fama de ciudad gastronómica, ciudad orgullosa, ciudad montonera y ciudad revolucionaria. Su culinaria y platos son muy reconocidos en todo el territorio peruano y también en el extranjero. Esta ciudad es *Arequipa*, la misma que fue construida con *sillar* y bajo la sombra del volcán *El Misti*. Y como casi todas las grandes ciudades del Perú, fue fundada por los españoles un 15 de agosto.

El *departamento de Arequipa* está situado al sur del Perú y tiene muchos platos creados por las manos de cocineros o cocineras arequipeños, pero hay uno que es el más representativo, un plato que tiene alma, corazón y vida: el chupe de camarones cuyo nombre en quechua era “*chuwa masi*”, que quiere decir sopa amiga o sopa de la amistad.

Debemos explicar que la palabra *chupe* procede del vocablo quechua “*chuwa*” que tiene dos definiciones: la primera es “plato hondo” y la segunda es “amigo de infancia, amistad transparente, claro, prístino, leal”.

Con relación a la segunda definición podríamos citar la palabra quechua: *chuiy*, que significa jugar a las bolitas impulsándolas con la mano. En dicho juego solo participaban los amigos de verdad, por ello este platito se llamaba antiguamente “*chuwa masi*” y se preparaba en los meses de diciembre-enero y parte de febrero, para agasajar a los jóvenes que habían superado todas las pruebas para participar en la fiesta del “*Huarachicuy*” o



fiesta de “la responsabilidad”. En las pruebas para pasar a la edad productiva y participar en la fiesta del “*Huarachicuy*” muchos jóvenes desfallecían o les faltaba fuerzas, sus amigos los alentaban y les alcanzaban un “*chuwa masi*” o chupe de camarones. Es decir, apoyaban al amigo en su más importante prueba.

Cuando un camarón está en peligro, los demás se apresuran a ayudarlo; es la demostración de la mas profunda amistad. Por ello en el Perú, a los amigos muchas veces lo llamamos “camarones”.

La Venus de Milo del sopeo peruano

## El chupe de camarones o la sopa de la amistad

A propósito de la veda del camarón, compartimos un artículo de nuestro estimado amigo, chef e investigador gastronómico, Rodolfo “Locrito” Tafur.

→ Hasta el 11 de abril próximo está prohibido pescar, almacenar, vender y consumir camarones en el Perú debido a una veda decretada por el Ejecutivo que busca preservar esa especie.

A propósito de la veda de camarones, imagínese amigo(a) lector un *chupe de camarones* sin camarones: sería imposible, ¿verdad? Pues por ello es de



“ No hay región del Perú que no tenga su chupe, pues este ha sido heredado de la gastronomía de los incas. ”

Muchos dicen que no hay plato peruano más bonito que este delicioso potaje, pero lo que sí sabemos es que no hay región del Perú que no tenga su chupe, pues este ha sido heredado de la gastronomía de los *incas*; ellos saboreaban el preparado por la Kery Awicha, la Diosa de la Cocina Inca, la que tenía el encargo de “cocinar para llenar el alma y luego el estomago”.

Hay diferentes chupes: el simple chupe verde aquel donde la *muña*, esa deliciosa hierba lo aromatiza; le sigue el chupe de papas,

llamado por los Incas “jacha chupe”, que lo tomaban muy de mañana; el chupe de habas, madre mía qué delicia, como lo preparaba mi abuela Victoria no hay dos. Hasta chupe de piedras hay, este plato lo inventó don Nicolás de Piérola.

Los españoles adoraban el sopeo peruano y al chupe le agregaron sus condimentos, sus ingredientes y así nace el que hoy conocemos como chupe de camarones. Es tan hermoso este plato que fácilmente lo podríamos llamar la *Venus de Milo* del sopeo peruano. El título del artículo y las frases que sigue las tomo de Adán Felipe Mejía “el Corregidor”. Él nos dice que a esta preparación le preceden dos sopas sin igual: primero el “caldillo de huevos” y en segundo lugar la “sopa criolla”.

Lima también lo prepara, lo llama chupe de camarones a la limeña. ¡Potaje de Dioses!, ¡Chupe vistoso! ¡A este lo inventó un pintor para halagar a otros pintores! Chupe, especie de sopa, nutrida, generosa y poderosa. Los ingredientes con que se elabora este manjar son tantos y tan variados, que Raúl Vargas Vega, afamado gastrónomo y excelente periodista peruano, dijo parafraseando al sabio italiano Antonio Raimondi: “El Perú es un cocinero sentado en una olla de chupe de camarones”. ■

“ El Perú es un cocinero sentado en una olla de chupe de camarones. ”

