

PAPELETAS LEXICOGRÁFICAS

Ahogado

m. *Perú*. Aderezo de condimentos que se fríen en la misma cacerola en que va a prepararse una comida.

“Arroz con pato.—... En una cacerola grande se hace un *ahogado* de manteca, ajos, cebollas picadas, pimienta, ají amarillo molido, culantro molido y sal. Se ponen en el frito las presas del pato con sus menudillos para que se doren; después se le echa el agua necesaria y arvejas, se revuelve todo y se tapa bien la olla; cuando se ha consumido la mitad del agua el pato estará cocido, entonces se le echa el arroz que se crea necesario”.— (ELIZABETH RIMACHI, *Cocina Peruana*, Lima 1966, pág. 5).

“Trigo con queso.— El trigo cocido, pelado, se echa en un *ahogado* de manteca, cebolla, ajos molidos y ají amarillo...”.— (MISIA PETA, *La perfecta cocinera peruana*, Lima, pág. 63).

“Arrimado de coliflor.— En una cacerola se hace un *ahogado* de manteca, cebolla, tomates, ajos y un poquito de culantro picado; ense-

guida se le echa carne de bisté picada como para lomito y se fríe en el aderezo con sal y un poquito de pimienta molida;... se tapa bien la cacerola...".— (UN LIMEÑO MAZAMORRERO, *De cocina criolla*, Lima, pág. 15).

Anticuchero, a

adj. *Perú*. Persona que hace o vende anticuchos.

"A las tres el melcochero, la turrонера y el *anticuchero*, o vendedor de "bisteque en palito", clamoreaban con más puntualidad que la Mari-Angola de la Catedral".— (RICARDO PALMA, *Con días y ollas venceremos*, en *Tradiciones Peruanas*, tomo I, Madrid 1930, pág. 368).

... "la salsa picantera que las *anticucheras* emplean al ponerlos (los anticuchos) sobre la parrilla en trocitos atravesados por cañitas".— (EUDOCIO CARRERA VERGARA, *La Lima criolla de 1900*, Lima 1954, pág. 181).

"Y había las *anticucheras* trashumantes que expendían su sabrosa mercancía barata... En la Alameda de los Descalzos, *anticucheras* soberanas. A la entrada de la Magdalena, *anticucheras* succulentas. En la Plaza de Acho, *anticucheras* tauromáquicas".— (ADAN FELIPE MEJIA, *De cocina peruana*, Lima 1969, pps. 102-103).

Anticucho

m. *Perú*. Pequeños trozos de corazón de res, macerados y asados a la brasa, ensartados en una varilla y bañados con salsa picante. También se les prepara con pescado u otras carnes.

"*Anticucho*.— Serie de trocitos de carne, que asada o frita en la parrilla o sartén, y en las mismas barbas de los transeúntes, se ensartan en palitos o broquetas como en un asador".— (PEDRO PAZ-SOLDAN Y UNANUE, "Juan de Arona", *Diccionario de Peruanismos*, Buenos Aires 1884).

"*Anticucho*.— Potaje característico de la cocina criolla. Es corazón de vacuno, cortado en pequeños trozos que durante varias horas deben ser macerados en vinagre con sal, y que, ensartados en varitas de caña, se cuecen a la brasa".— (ALBERTO TAURO, *Diccionario enciclopédico del Perú*, tomo I, Lima 1966, pág. 98).

"Antes íbamos al Camal, muy tempranito, a comprar corazones para los *anticuchos* familiares... Ahora era el momento de ensartar en la caña trocillos de corazón de res, jugosos, bien dispuestos".— (ADAN FELIPE MEJIA, *De cocina peruana*, Lima 1969, pág. 101).

".....es en Cantagallo,
del cajón y la vihuela,

.....
y de *anticuchos* picantes
y choclos de pura yema".— (LUIS AURELIO LOAYZA, citado por EMILIO HARTH-TERRE, *El anticucho es una teofagia*, en *El Comercio*, Lima 5 de agosto de 1971, pág. 2).

Aporque

m. Perú. Aporcadura.

"Para los algodonaes en el país que son ob-

jeto de abonamiento... Se aplica generalmente dos o tres toneladas de guano por fanegada, cuya composición varía para cada campaña y para el lote particular que cada hacendado recibe, suministrándose por lo común el *aporque*...". (O. B. GONZALEZ TAFUR, en *La Vida Agrícola*, Lima, enero 1950, vol. XXVII, nº 314, pág. 5).

"El estiércol se aplicó íntegramente después de la labranza en los surcos de sembrío; el Guano de Isla, la mitad al momento del sembrío y la otra mitad al *aporque*".— (JOSE CALZADA BENZA, *Mensajero Agrícola*, Lima, junio 1950, nº 50, pág. 9).

"Señaló el Ing. Raven que es bien conocido que un buen *aporque* (tapar la papa con tierra y regarla) disminuye las incidencias del ataque de la polilla de la papa y que es un procedimiento que se utiliza hasta la maduración".— (*Correo*, Lima, 18 de febrero de 1971, pág. 5).

Auquénido

m. *Perú*. Camélido oriundo de los Andes meridionales. A diferencia de los camélidos de Asia y de Africa carece de joroba y tiene una figura esbelta. Comprende cuatro especies: llama, alpaca, huanaco y vicuña.

"Las cuatro especies de *auquénidos* —alpaca, guanaco, llama y vicuña— son originarias de la América del Sur. Viven en alturas de 4 a 5 mil metros en la Cordillera andina... Los *auquénidos* proveyeron de carne a los indígenas en el período incaico, así como también de lana para sus vestidos, aprovechando su excremento

como combustible. Además es hasta la fecha un excelente animal de carga".— (GODOFREDO LABARTHE, *La ganadería en el Perú*, en *Perú en cifras*, Lima 1945, pps. 142-143).

"La domesticación de los *auquénidos* debió ser muy antigua, aunque todo hace presumir que la de la alpaca fue posterior a la de la llama y que la de la vicuña fue interrumpida por la conquista española".— (JOSE PAREJA PAZ-SOLDAN, *Geografía del Perú*, tomo II, Lima 1950, pág. 79).

"*Auquénidos*: mamíferos del género *Auchenia*, oriundos del Perú... Tienen cabeza mediana, hocico delgado, orejas largas y puntiagudas, ojos grandes, cuello largo y derecho, pezuñas separadas, cola corta y poco vellosa, pelaje largo y lanoso.í. De ellos se distinguen cuatro especies, cuyos nombres vulgares son: alpaca, llama, huanaco y vicuña, de las cuales son domésticas las dos primeras y salvajes las dos últimas".— (ALBERTO TAURO, *Diccionario enciclopédico del Perú*, Lima 1966, tomo I, pps. 136-137).

Bachiche

adj. m. *Perú*. fam. despect. italiano. Apl. a pers. u.t.c.

"*Bachiche*: designación aplicada al inmigrante italiano de baja condición; o, despectivamente, a cualquier individuo de la misma nacionalidad".— (ALBERTO TAURO, *Diccionario enciclopédico del Perú*, tomo I, Lima 1966, pág. 154).

“Visitas huachafas y tertulias con el *bachiche*... La pulpería también va perdiendo su color y ya aquellas tertulias con Don Giovanni, con Don Atilio y con don Giuseppe tienden a desaparecer”.— (JOSE GALVEZ, *Una Lima que se va*, Lima 1921, pps. 231-232).

“El pueblo, castizo, indio, mestizo, burlón, sólo tuvo para el italiano ridículos motes. Se mofó de él, llamándole *bachiche* o personalizándole en la imperecedera figura de Don Giuseppe de la popularísima revista “Fray K. Bezón”.— (LUIS ALBERTO SANCHEZ, *La Literatura Peruana*, vol. 1, Lima 1928, pág. 199).

Balancín

9. m. *Perú*. Tipo de calesa, con un madero paralelo al eje de las ruedas.

“Desde el establecimiento de los coches públicos ha desaparecido el *balancín*, pesado y viejo vehículo, tirado por dos caballos y manejado por un negro que cabalgaba sobre uno de ellos”.— (MANUEL A. FUENTES, *Lima, Apuntes históricos, descriptivos, estadísticos y de costumbres*, Lima, 1925, pág. 112).

“Para viajar a otros puntos en la cercanía de Lima, por ejemplo a Miraflores, Chorrillos, Lurín, etc., se utiliza el llamado *balancín*, un tipo de calesa halado por tres caballos”.— (J. J. von TSCHUDI, *Peru Reiseskizzen aus den Jahren 1838-1842*; trad. española *Testimonio del Perú* Lima, 1966, pág. 136).

“Entonando canciones, y listas a participar de cualquiera manera en el combate, las gentes

acudían al Callao, viajando a pie, en coches, en *balancines*, o a caballo". — (AURELIO MIRO QUESADA S., *Don José Antonio Miró Quesada*, Lima 1945, pág. 62).

"*Balancín*: carruaje de paseo que se empleó en Lima durante el siglo XIX". — (ALBERTO TAURO, *Diccionario enciclopédico del Perú*, tomo I, Lima 1966, pág. 155).

Callejón

m. *Perú*. Casa de vecindad, con habitaciones generalmente simétricas a lo largo de un pasadizo descubierto.

"...recto, angosto y sucio, pero muy original y limeño, se encuentra el *callejón* de Petateros. Si por *callejón* entendemos calle estrecha, bien le "cae" ese nombre a Petateros, mas esa acepción del vocablo se ha olvidado ya entre nosotros que no conocemos por *callejones* otra cosa que casas con cuartos de alquiler para gente pobre". — (PEDRO M. BENVENUTTO MURRIETA, *Quince plazuelas, una alameda y un callejón*, Lima 1932, pág. 209).

"La masa popular se hacina, en cambio, en tres especies de horror: el *callejón*, largo pasadizo flanqueado de tugurios misérrimos; la *barriada*, urbanización clandestina y espontánea de chozas de estera que excepcionalmente derivan en casitas de adobe o ladrillo; y el *corralón*, conjunto de habitaciones rústicas en baldíos cercados". — (SEBASTIAN SALAZAR BONDY, *Lima la Horrible*, Lima 1964, pág. 38).

"Las viviendas, a través de las calles referidas, se presentan en forma de *callejones*...". —

(*Signos propios y tradicionales de dos calles de la capital*, en *La Crónica*, Lima, 6 de marzo de 1971, pág. 7).

Carcocha

f. Perú. Automóvil viejo y descuidado.

“Todas las *carcochas* que compitan de acuerdo con el Reglamento, deberán ser de 1934 o antes”.— (15 *Carcochas Corren Prueba en Trujillo* el 11, en *La Prensa*, Lima, 6 de febrero de 1959, pág. 17).

“Pero todos en Lima sabemos lo que es una *carcocha*. Científicamente sería una máquina deteriorada, por antigüedad o descuido... un auto que da pena”.— (*Requiem para una carcocha*, en *Suceso*, Lima, 2 de noviembre de 1969, pág. 10).

“...y cuando las cosas apuraban volaba el cartelito hecho a mano, y la *carcocha* se convertía en taxi...”.— (*Folklore político. Colepato*, en *El Comercio*, Lima, 19 de agosto de 1970, pág. 4).

Carcochero

adj. Perú. El chofer de una carcocha.

“...Con sus capotas de tela embreada, repletos de pasajeros y de carga, allá iban manejados por la mano diestra de los *carcocheros*”. (*Folklore político. Colepato*, en *El Comercio*, Lima, 19 de agosto de 1970, pág. 4).

Chifa

m. Perú. Restaurante en que se sirve comida china.

“...recuperar para el barrio chino la alta cocina de los *chifas* de San Isidro y Miraflores... No olvidemos que fueron los *chifas* de la calle Capón los que por primera vez nos regalaron con las exquisiteces de la comida china”.— (EMILIO ARMAZA, *Cincuenta años de Chifa*, en *El Comercio*, Lima, 22 de febrero de 1971, pág. 2).

“...y por supuesto lugares de comida, o *chifas*, serían adaptados al estilo chino...”. (J(AIME) L(OPEZ) R(AYGADA), *El Barrio Chino*, en *El Comercio*, Lima, 27 de febrero de 1971, pág. 2).

“... el *chifa* es el plato fuerte del barrio. Sólo en el Perú y Bolivia se conoce a los restaurantes chinos con ese nombre, que quiere decir: comer arroz”.— (MARIA AGUIRRE, *Barrio Chino exótico y pintoresco*, en *La Prensa*, Suplemento Dominical, Lima, 14 de marzo de 1971, pág. 12).

Chompa

f. Perú. Jubón de lana u otra fibra en tejido de punto, con cuello alto o escote, con mangas o sin ellas.

“La fuerte corriente de la cordillera agita y extiende el poncho del indio en un intento de llevárselo y clava en el ingeniero, a través de la gruesa *chompa*, buídos estiletes de hielo”.—

(CIRO ALEGRIA, *La Serpiente de Oro*, Santiago de Chile, 1936, pág. 85).

“...se pone Ud. una *chompa*...”.— (HECTOR VELARDE, *Lo que me dijo Baronet*, en *Cultura Peruana*, nº 121, julio de 1958, pág. 5).

“Boinas negras, *chompas* del mismo color, sacos azules, pantalones oscuros y lentes ahumados, lucían los cinco sujetos”.— (*Boinas y chompas negras usaron los cinco asaltantes del Banco*, en *El Comercio*, Lima, 29 de agosto de 1970, pág. 19).

Pepa

f. Perú. Pepita 2.

“Y herido en la *pepa* del alma me dejó unos bigotazos que ni Rasputín...”.— (*Trascendencia de unos bigotes*, en *Correo*, Lima, 15 de diciembre de 1969, pág. 5).

“A los rocotos se les saca las venas y las *pepas* cortando una tajada por la parte del tallo”.— (*Especialidades de la cocina arequipeña*, en *La Prensa*, Lima, 16 de junio de 1969, pág. 17).

“Tomáis la palta tiernamente y la mantenéis sobre la palma izquierda en forma suave, con el cuello hacia afuera. Aplicáis el cuchillo, horizontal, hundiéndolo, hasta que toque *pepa*... Al terminar la giradura, la palta queda en dos... Golpeáis con el cuchillo el centro de la *pepa*... Acá el paltero clásico, enterado, el criollo, alza la *pepa* con el mango del arma...”.— (ADAN FELIPE MEJIA, *De cocina peruana*, Lima 1969, pág. 52).

Picarón

m. Perú. Buñuelo.

“A lo largo —orillita del río—, bajo una larga fila de farolitos, se improvisa una noche buena con *picarones*, champuz, chicha, butifarras...”.— (PEDRO BENVENUTTO MURRIETA, *Quince Plazuelas, una Alameda y un Callejón*, Lima 1932, pág. 130).

“...invítelé *picarones*”.— (J. C. FEDERICO BLUME, *Sal y Pimienta*, Lima 1948, pág. 136).

“La manteca restallaba en las sartenes en las que se enroscaban los *picarones*: brillaba la masa blanca al sacarla de los baldes y al hacerla saltar dándole una vuelta antes de caer en la sartén”.— (SARA MARIA LARRABURE, *Ríoancho*, Barcelona 1949, pág. 37).

Teatina

f. Perú. Tragaluz de perfil trapecial, emergente sobre un techo plano o azotea.

“...*teatinas* de frente que se agolpan con sus grandes bocas abiertas y abarrotadas, ávidas de espacio y abismales de fondo, y otras que como gallitos de papel se perfilan musicales y olvidadas en las azoteas”.— (HECTOR VELARDE, *Las casas de Bill Caro*, en *El Comercio*, Lima, 26 de febrero de 1971, pág. 2).

“Quizá alguien podría pensar que han tomado como motivos sus trabajos un tema trivial; casonas y balcones; *teatinas*, techos y portones de

esta vieja y maltratada Lima...".— (*Esplendor abúlico de la quincha*, en *Caretas*, Lima, 3 de marzo de 1971, pág. 48).

"*Teatina* es neologismo limeño para designar una construcción típicamente nuestra. Pero ¿qué es una *teatina*?... diremos que es una singular obra de carpintería en el techado de la habitación a manera de cajón; con abertura en el plano vertical, entre dos que soportan la cubierta, y el respaldo en escarpa de modo que éste recoja y refleje hacia la habitación el aire y la luz que penetran por la abertura, generalmente enrejada y que puede cerrarse con las "portañuelas" manejadas con largos cordeles desde el interior de la habitación".— (EMILIO HARTH-TERRE, *Es verdad histórica que...*, en *El Comercio*, Lima, 18 de julio de 1971, pág. 2).