

Los antiguos pregones de Arequipa comparados con los de Lima mencionados por don Ricardo Palma

César Coloma Porcari
Instituto Ricardo Palma
Universidad Ricardo Palma
sillardearequipa@gmail.com
Arequipa - Perú

Resumen

En el presente trabajo de investigación se estudia, por primera vez, los “pregones” con los que los antiguos vendedores ambulantes de Arequipa ofrecían su mercancía. Eran totalmente distintos a los de la vieja Lima, a los que se refiere don Ricardo Palma y otros autores de la época. La fuente principal de este trabajo está compuesta por tres notas publicadas en el antiguo diario *El Deber* de Arequipa, los años 1925, 1926 y 1935, que se reproducen *ad pedem litteræ*.

Palabras clave: Arequipa, Lima, tradiciones, costumbres, pregones, comercio, culinaria.

Abstract

In the present research work, we study for the first time, the “pregones” with which the former street vendors of Arequipa offered their goods. They were totally different from those of old Lima, to which Ricardo Palma and other authors of the time refer. The main source of this research work is composed of three notes published in the old newspaper El Deber of Arequipa, the years 1925, 1926, and 1935, which are reproduced ad pedem litteræ.

Keywords: Arequipa, Lima, traditions, customs, pregones, commerce, culinary.

César Coloma Porcari

Economista. Ha publicado libros y artículos sobre el patrimonio cultural del Perú, en los diarios *El Comercio* y *El Pueblo* (Arequipa), así como en las revistas *Caretas* y *Voces*. Miembro de Número del Instituto Ricardo Palma y del Centro de Estudios Histórico-Militares del Perú; Miembro de Honor del Instituto Libertador Ramón Castilla; Miembro de la Sociedad Geográfica de Lima y de la Fundación Marina Núñez del Prado. Fue Director de Cultura de la Municipalidad de Lima Metropolitana, Director del Museo de Arte Italiano y del Museo Nacional de Historia, Director General del Centro Nacional de Información Cultural y actual presidente del Instituto Latinoamericano de Cultura y Desarrollo.

Mucho nos llamó la atención encontrar menciones a los antiguos “pregones” de los vendedores ambulantes de Arequipa de fines del siglo XIX y principios del XX, debido a que en la actualidad no había recuerdo de estos y tampoco eran mencionados por los escritores de la época.

Lo que sucede es que en la Ciudad Blanca llamaban “pregones” a los gritos de los vendedores ambulantes que anunciaban los productos que vendían. Los “pregones” de Lima eran acompañados con un canto que alegraba las calles con sus sonidos; en Arequipa eran totalmente distintos.

Ricardo Palma y los pregones limeños

Tal vez la influencia africana en la Ciudad de los Reyes, teniendo en cuenta que muchos de los vendedores ambulantes capitalinos eran afrodescendientes, le imprimía una alegría propia de las regiones tropicales a las letras con las que anunciaban sus productos.

Don Ricardo Palma escribe sobre los antiguos vendedores ambulantes de Lima en una de sus famosas *Tradiciones peruanas* “Con días y ollas venceremos” (Palma, 1968, pp. 958-962). Allí cuenta que los vendedores ambulantes “daban su pregón”, “atronaban con sus pregones”, “clamoreaban”, “gritaban”, “chillaban”, “canturreaban”, “pregonaban”, para ofrecer su mercancía.

El tradicionista, lamentablemente, no recoge los cantos de todos los vendedores. Solo registra el pregón de la vendedora de leche vinagre: “¡a la cuajadita!” y el del vendedor de flores de trapo, que gritaba: “¡Jardín, jardín! ¿Muchacha, no hueles?” (Palma, 1968, p. 960).

Lo que sí registra don Ricardo Palma es que después de las nueve de la noche, el “sereno del barrio” cantaba, “entre pitea y pitea”, “¡Ave María Purísima! ¡Las diez han dado! ¡Viva el Perú, y sereno!”.

Agrega el maestro Palma que “para los serenitos de Lima, por mucho que el tiempo estuviese nublado o lluvioso, la consigna era declararlo ‘isereno!’. Y de sesenta en sesenta minutos se repetía el cantico hasta el amanecer” (Palma, 1968, p. 960).

La importancia de la mención de los “pregones” de Lima que hace don Ricardo Palma radica en que registra los productos que vendían los ambulantes, en especial platos y dulces de la cocina criolla, que hemos estudiado y publicado hace algunos años (Coloma, 2004, 2008, 2010, 2018, 2020).

Las letras de los pregones de Lima

Como lo hemos comprobado, don Ricardo Palma registra solamente unas cuantas letras de los antiguos pregones limeños. Quienes sí se ocupan, con relativa amplitud, de los vendedores ambulantes limeños de antaño son don Manuel Atanasio Fuentes y don Carlos Prince (Coloma, 2017).

En la obra de Fuentes, titulada *Guía del Viajero en Lima*, que publicara en 1860 y que nosotros reimprimiéramos con un estudio preliminar en 1998, el autor le dedica un capítulo a los “pregones de Lima” (capítulo IX) (Fuentes, 1998, pp. 280-283; Coloma, 1998).

El mencionado texto de Fuentes reviste gran importancia debido a que registra para la posteridad los “canturreos” de varios de los antiguos vendedores ambulantes limeños, copiando íntegramente sus letras, e inclusive describiendo la entonación

de cada pregón. Todos son muy alegres y en ningún momento hieren la sensibilidad de las personas.

Lo mismo hace Prince en su obra *Lima Antigua*, que nosotros reeditamos, acompañada por un estudio preliminar nuestro, el año 1992 (Coloma, 1992). El autor acompaña su texto con bellos grabados elaborados algunos en base a acuarelas de Pancho Fierro, empleadas anteriormente por don Manuel Atanasio Fuentes (Fuentes, 1867).

Asimismo, existe una recopilación de los antiguos pregones de Lima, de don Aurelio Collantes, en la cual transcribe las letras de varios de éstos e inclusive agrega algunas partituras (Collantes, 1958).

Pregones de Arequipa

La situación era muy distinta con los vendedores ambulantes indígenas, debido a la seriedad y austeridad de sus costumbres, la frígidez del clima, etc., que hacían que sus gritos de anuncio de sus productos fueran muy diferentes de los de Lima, y al parecer carecían de musicalidad. Los gritos de los vendedores eran acompañados con algún “cuerno estridente” (Anónimo, 1925) o con “cornetines” (Anónimo, 1926).

En Arequipa no hubo vendedores ambulantes de origen africano. La mayoría de los ambulantes eran indígenas del lugar o de las serranías. Aunque había algunos vendedores ambulantes “españoles” de la ciudad y del valle, y también extranjeros, como el “vendedor de telas”, “con traje de marino, que no habla castellano pero que embelesa admirablemente” (Anónimo, 1926).

Los “gritos” de los ambulantes arequipeños

En el famoso diario católico arequipeño *El Deber*, ya desaparecido, al referirse a los ambulantes de la Ciudad Blanca, se queja de los “toques de cornetines y gritos que no se cuida de dar en las orejas mismas de los viandantes” (Anónimo, 1926).

Otra característica de los antiguos vendedores ambulantes de Arequipa llamaría mucho la atención en la actualidad. El diario católico mencionado hace una severa denuncia: “¿Se han detenido ustedes alguna vez cerca de esos vendedores ambulantes que gritan su mercancía en el más grosero vocabulario?”. Y agrega que “comienza el vendedor con audacia que no se permitiría ni en un ágape de tahúres, a decir bromas del peor gusto, deshonestas hasta la temeridad, sin cuidarse de los niños a quienes escandaliza con sus palabras impúdicas, ni de los mayores de edad que ríen sus groserías”.

Ante ello el periódico clerical se lamenta: “¿Es ello permisible en una población que se precia de culta? ¿No incumbe a las autoridades evitar esos espectáculos de clamorosa incultura que pervierten a la niñez, ultrajándola con un vocabulario soez y sin ninguna consideración a la moral ni al respeto social? ¿Qué exageramos? Vayan ustedes al parque Bolognesi y no dejen de oír a algún vendedor de esos que habrá de ponerles los oídos como una ola de grillos. (Anónimo, 1935).

La veracidad de las quejas de los frailes la comprobamos al leer al escritor Federico More, quien, al referirse a la Arequipa de principios del siglo XX, menciona a “sus vendedores ambulantes con sus pregones llenos de intención – señorita, agarremé (sic) usted las piernas que las tengo bien gordas –” (More, 1989, p. 30).

Hay aún mucho por investigar en cuanto a los antiguos pregones de Arequipa y para ello se debe continuar la búsqueda minuciosa en las viejas publicaciones periódicas, que demandará una gran cantidad de tiempo y paciencia. Allí podría encontrarse más información sobre este tema e inclusive transcripciones de lo que gritaban los vendedores para ofrecer sus productos.

Los viejos comerciantes callejeros arequipeños

Hemos ordenado alfabéticamente la relación de los comerciantes callejeros de la Arequipa de antaño, que aparezcan mencionados en los tres documentos publicados en el antiguo diario *El Deber* de la Ciudad Blanca, que reproducimos literalmente al final de este estudio. Cabe señalar que esta es la primera vez que se reproducen dichas notas publicadas en el diario mencionado y se dan a conocer a los investigadores.

Las notas que reproducimos literalmente son: “De la vida diaria. Arequipa por dentro. Ni de raspadilla” en: *El Deber* N° 15035, Arequipa, sábado 15 de agosto de 1925, p. 2; “Los vendedores ambulantes”, en: *El Deber* N° 15241, Arequipa, martes 27 de abril de 1926, p. 4; “Puntadas. Esos vendedores ambulantes”, en: *El Deber* N° 17945, Arequipa, miércoles 24 de abril de 1935, p. 2.

A continuación ofrecemos la relación de los vendedores ambulantes arequipeños de antaño:

Antiguos vendedores ambulantes de Arequipa

Agentes viajeros. En el periódico clerical arequipeño que mencionamos, el año 1926, se describe al ‘agente viajero’, “que abre las cajas y desata bultos que son un enigma para la insaciada curiosidad femenina de novedades” (Anónimo,

1926). Estos vendedores recorrían los caminos ofreciendo en ciudades y pueblos su mercancía. Algunas veces llegaban al Perú para venderla aquí, y otras veces la adquirían en los puertos del litoral, como Mollendo u otros, adonde llegaban todo tipo de productos de los países más lejanos.

Barquilleros. En el diario que comentamos se refieren al “vendedor de barquillos”, “con su panzuda ánfora cabalística, en cuya tapa una ruleta determina a la ventura el número de las piezas que recibirá el comprador” (Anónimo, 1926).

Don Francisco Ibáñez hace un breve resumen de la información referente a los “barquillos” que ofrece el “Nuevo cocinero mejicano” de 1858 (Anónimo 1858, pp. 570-572), pero reproduce literalmente la receta de las “Obleas para barquillos o cornetillas” (Anónimo, 1858, pp. 570-571):

Se deslíe en almíbar de punto bajo o en miel virgen, una cantidad de harina proporcionada al número de cornetillas que han de formarse, dejando la masa líquida de modo que echándola en el medio del molde, se extiende al cerrar las dos planchas, quedando después de cocida, tan delgada como una oblea ordinaria, y grabadas en relieve las figuras que tenga el molde; estando cocida, se aparta el barquillero del fuego; se abre, se saca la oblea y se envuelve para darle la forma de corneta. (Ibáñez, 1896, p. 80).

En cuanto a la herramienta para fabricar los barquillos, el “Nuevo cocinero mejicano” indica que “Este instrumento, que es de hierro, se llama barquillero y es semejante al que se emplea en hacer las hostias” (Anónimo, 1858: 570; Ibáñez, 1896, p. 80).

Expendedores de caramelos y confituras. En 1926, el diario católico que indicamos, se refiere al “expendedor de caramelos

y confituras”, el cual, “con mandil de topiquero y una caja, como la de Pandora, que se abre ante los alucinados ojuelos del pillín ansioso de atiborrarse de azúcares coloreados” (Anónimo, 1926).

Los caramelos que expendían los vendedores callejeros eran de procedencia industrial, es decir, adquiridos en las fábricas por los comerciantes para su expendio en la vía pública.

Cabe señalar que en Arequipa, en la segunda década del siglo XX, existían tres “fábricas de galletas, caramelos y confites”, que eran “La Victoria”, de propiedad de Cavallero Hermanos y Cía., que también producía fideos (posteriormente llamada Sociedad Industrial del Sur S. A.); “El Sol”, de propiedad de Coloma y Cía. (empresa fundada por don Carlos Humberto Coloma Elías), que también fabricaba fideos; y “La Ibérica”, de don Juan Vidaurrázaga, que producía chocolates (Jiménez, 1922, pp. 69, 73). Esta última ha experimentado un gran desarrollo y es una empresa muy importante en la actualidad.

En cuanto a las confituras, sí eran de procedencia artesanal, elaboradas por los mismos vendedores o por pequeños productores que laboraban en sus domicilios.

Fruterías. En *El Deber*, en 1926, se menciona a las vendedoras de frutas, evidentemente indígenas, “con su sombrero de anchas alas, elevada copa y abultadas polleras, que apoya en la cadera su cesto rebosante de apetitosas frutas” (Anónimo, 1926).

Don Francisco Ibáñez, al referirse a los helados, menciona que “se hacen de todas las frutas, como piña, melón, frutilla, naranja, membrillo, limón, guayaba, tumbo, granada, guinda, etc., etc.”. Todas esas frutas eran vendidas en Arequipa (Ibáñez, 1896, p. 87).

El nombre científico de la frutilla es *Fragaria chilensis* Linnæus; de la guayaba, *Psidium guayava* Linnæus; de la guinda *Prunus cerasus* Linnæus; del limón, *Citrus limon* Linnæus; del melón, *Cucumis melo* Linnæus; del membrillo, *Cydonia oblonga* Miller; de la naranja, *Citrus aurantium* Linnæus; de la piña, *Ananas comosus* Linnæus; y del tumbo, *Passiflora mollissima*, Humboldt, Bonpland & Kunth (Soukup, 1971, pp. 20, 37, 84, 100, 106, 252, 277, 278).

Heladeros. El antiguo diario arequipeño se refiere al heladero, quien, “con las notas agudas o roncadas de un cornetín y el rodar de un carrito decorado con pinturas inverosímiles, atrae a la chiquillería siempre ávida de golosinas” (Anónimo, 1926). Los helados de Arequipa eran elaborados por los mismos vendedores o familiares de ellos. No existía antiguamente ninguna fábrica de helados en Arequipa (Jiménez, 1922).

Encontramos en la nota publicada en la Ciudad Blanca el año 1925, una amplia descripción de los antiguos heladeros de Arequipa y los productos que vendían:

La industria de venta de helados por las calles va aumentando a medida que se inicia el calor. Anúncianse por un cuerno estridente (que no el de cazador) el vendedor de ‘bocados’ es decir de aquellos helados a base de leche y que muchas veces los bañan con bebidas (sic) [*i. e.* jarabes] de colores para darles diferentes gustos.

La imitación de esencias de frutas con materias químicas tóxicas, ponen en peligro la vida de turbas de chicuelos, ávidos de refrescar sus diminutas humanidades, ya que ellos son los grandes consumidores.

Como no todo se consume, parece que se guardan para el día siguiente en depósitos de metal, que producen su descomposición. (Arieles, 1925, p. 2).

En 1896, don Francisco Ibáñez hace un resumen de la extensa información sobre la elaboración de helados que aparece en “El cocinero mejicano” (Anónimo, 1858, pp. 400-409), indicando lo siguiente:

El helado se obtiene por medio de la congelación de diversas substancias, de los jugos de las frutas y de las cremas. Para este objeto se emplean las sorbeteras, garrafas o cubos de hoja de lata o de estaño. Después de haber llenado la vasija con el jugo de las frutas o con la leche sazónada, todo al gusto, con el azúcar y demás ingredientes, se coloca en las vasijas [sorbeteras, garrafas o cubos de hoja de lata o de estaño], que han de contener el hielo mezclado con bastante sal, y se da vueltas, meneando y despegando con una espátula lo que contienen, hasta que se haya congelado, para servirse inmediatamente en vasos o copas. (Ibáñez, 1896, p. 86).

Este autor nos ofrece las recetas de seis tipos de helados de la vieja Arequipa: “Helado común de leche”, “Helado imperial de leche”, “Helado de cuaresma”, “Mazamorra cuajada”, “Huevos helados”, “Helados de sangría” y “Helado o sorbete mantecado”. (Ibáñez, 1896, pp. 86-87).

Agrega que “Los helados se hacen de todas frutas, como piña, melón, frutilla, naranja, membrillo, limón, guayaba, tumbo, granada, guinda, etc., etc., y últimamente, canela pura. Las personas de buen gusto hacen mezclas de una fruta con otra y resultan composiciones deliciosas. El recurso más grande que se conoce para los helados son los jarabes [...]. Con ese auxilio se podrá presentar helados al momento, aún en tiempo en que no hallan las futas que se desean” (Ibáñez, 1896, p. 87).

Cabe destacar que en “El cocinero mejicano” (Anónimo, 1858, p. 401), se advierte de los peligros que encierra la producción

de helados por el empleo de vasijas de metal (estaño u hojalata) en donde se disponía la preparación que se iba a helar, que podrían oxidarse o corroerse. En este último caso el helado “sería perjudicial a la salud, ocasionando cólicos violentos y peligrosos”.

Esta obra novohispana ofrece también un dato muy valioso para nosotros: que al elaborar helados en recipientes de hojalata, el resultado es que “formándose más breve y gruesos los témpanos de hielo, hay necesidad de deshacerlos continuamente y de aumentar la cantidad de azúcar, perdiéndose así mucho de la delicadeza del helado”. (Anónimo, 1858, p. 401). Aquí estaría el origen del “queso helado”, exquisita creación arequipeña probablemente de principios del siglo XX. No debe haber existido antes de ese tiempo debido a que don Francisco Ibáñez no lo menciona en su obra de 1896 que comentamos. El “queso helado” tiene la textura que para “El cocinero mejicano” es desagradable. Y tal vez la receta inicial de ese “queso helado” es la del “Helado de cuaresma” que don Francisco Ibáñez registra en su libro mencionado (Ibáñez, 1896, p. 86): “Se hace con solo leche de coco y almendras, canela y clavo. Se entiende que el azúcar es al gusto, empleándose, por lo regular, dos onzas para cada vaso”.

Lecheros. El periódico clerical arequipense, el año 1926, menciona al “lechero”, “que con sonsonete campesino anuncia su llegada desde el lomo de un borrico y vacía el precioso alimento de los cántaros tapados con manojos de alfalfa” (Anónimo, 1926). Probablemente el “lechero” podría ser “español” del valle de Arequipa, o mestizo. En el valle se criaba ganado vacuno y su leche era muy apreciada, tanto para la alimentación diaria como para la elaboración de helados y otros postres.

Tamaleros. En el diario que mencionamos, se refieren al tamalero, “que con voz de modulaciones estridentes hace su recorrido en altas horas de la noche” (Anónimo, 1926).

En “El nuevo cocinero mejicano” se registra que “tamal” es una voz que “Trae su origen de la mejicana *Tamalli*, y significa una especie de pan sabroso y delicado, hecho de la masa de maíz, que usaban los antiguos pobladores de este continente”, indicándose que “no se toman en lugar de pan, sino más bien con él y por apetito, pues son muy gratos al paladar, al mismo tiempo que nutritivos y de buena digestión” (Anónimo, 1858, p. 849). Allí se registran las recetas de varios tipos de tamales de la Nueva España, que son totalmente distintos, por su elaboración y en especial su relleno, de los del Perú (Anónimo, 1858, pp. 849-851).

Don Francisco Ibáñez ofrece cinco recetas de tamales típicos de Arequipa: el “tamal en fuente”, el de “queso y camarones”, el “tamal en hojas”, el “tamal de papas” y el “tamal de arroz” (Ibáñez, 1896, p. 30), agregando un sexto rubro: “tamales diferentes”, indicando que “Se hacen por el mismo sistema, de masa de frejol, pallares, garbanzos, coliflor, veteraba (sic) [*i. e.* betarraga], aracacha (sic) [*i. e.* arracacha], zapallo, lacayote, yuca, repollo, etc., etc.” (Ibáñez, 1896, p. 31).

El nombre científico de la arracacha (llamada antiguamente, al parecer, “aracacha”), es *Arracacia xanthorrhiza* Bancroft; de la betarraga (llamada antiguamente “veteraba” en Arequipa), *Beta vulgaris* Linnæus; de la coliflor, *Brassica oleracea var. botrytis* Linnæus; del frejol, *Phaseolus vulgaris* Linnæus; del garbanzo, *Cicer arietinum* Linnæus; del lacayote, *Cucurbita ficifolia* Bouché; del pallar, *Phaseolus lunatus* Linnæus; del repollo o col, *Brassica oleracea var. capitata* Linnæus; del zapallo, *Cucurbita maxima* Duchesne; y de la yuca, *Manihot esculenta* Grantz (Soukup, 1971, pp. 28-29, 42, 47-48, 81, 202, 259, 260).

El producto vendido por los ambulantes arequipeños era generalmente el “tamal en hojas” cuya receta nos la ofrece Ibáñez: “Tamal en hojas.- La misma masa y los mismos

rehogados: se arregla en bollos proporcionados, se envuelven en hojas de achira [su nombre científico es *Canna edulis* Ker], y se cocen (sic) al vapor como los *chuiños con queso*. También se mandan al horno, colocados sobre hojas de lata” (Ibáñez, 1896, p. 30).

La receta para elaborar la “masa” y el “rehogado” para estos tamales que menciona está descrita en su receta del “tamal en fuente”: “Se muele la cantidad que sea necesaria de *patasca de maíz*, que ya enseñamos a preparar, y se hace masa (sic). Se sazona con sal, manteca bastante (sic) y cuatro huevos y se revuelve bien. En seguida se hace un rehogado de carne cocida del puchero, tocino, huevos duros, cebollas, maní, nueces, tomates, perejil, orégano y pimienta en polvo”. (Ibáñez, 1896, p. 30).

Con respecto a la “patasca de maíz”, don Francisco Ibáñez indica que “Enseñaremos a prepararla para los usos que más adelante se verán. Se toma una cantidad cualquiera de maíz blanco y se pone a cocer con agua y unos puñados de cal viva o si no ceniza bien fuerte. Cuando ha dado un par de hervores, se vacía en una artesa o batea, y con una piedra pómez que tendrá una superficie plana, se restriega hasta que bote todo el hollejo y se lava muchas veces hasta que el maíz quede bien limpio y sin reliquias de cal o ceniza. En este estado sirve para los *tamales* y haciéndolo seca toma el nombre de *chochoca* [...]”. (Ibáñez, 1896, p. 28).

Vendedores de frutas confitadas. En el antiguo diario que mencionamos, se indica “que en larga pértiga despliega la frondosidad de un árbol fantástico pleno de frutos provocativos que encienden la gula de pilletes y escolares”, el “vendedor de frutas confitadas” (Anónimo, 1926).

Don Francisco Ibáñez, en 1896 (Ibáñez, 1896, p. 70), copia literalmente lo registrado en el “El cocinero mejicano” (Anónimo, 1858, pp. 284-285) referente a los “dulces cubiertos” o frutas acarameladas, y afirma lo siguiente:

Se hacen de tantas frutas que sería imposible expresar todas, y esto más bien pertenece al arte del confitero; pero indicaremos algunos de los más principales y usados, pues casi de la misma manera se preparan todos, y sabiéndose hacer unos, se harán también los demás, cuando se ofrezca.

Se preparan para cubrirse, las frutas enteras, o cortadas en pedazos, y ciertas raíces y cortezas y cascara. Estas sustancias deben quedar tan penetradas de almíbar, que estando secas, queden casi quebradizas. No se observa ninguna proporción determinada entre la dosis del azúcar y demás ingredientes: basta privarlas de toda humedad por medio de almíbar cocido en punto de flor, para que el azúcar penetre las sustancias y que de seca y privada ella misa de toda humedad.

Vendedores de telas. En el diario que mencionamos, el año 1926, se hace un comentario sobre el “vendedor de telas”, el cual, “con traje de marino, no habla castellano pero embelesa admirablemente”. (Anónimo, 1926).

Agregan allí que “En todas las ciudades del mundo hay un gremio de lo más abigarrado y pintoresco, el de los vendedores ambulantes, que abarca una infinita escala de gradaciones, desde el que fino y ceremonioso ofrece joyas y sedas a domicilio, hasta el que a grito pelado vocea en mitad de la calzada viandas o baratijas”. (Anónimo, 1926).

Estos vendedores, por lo indicado en la fuente que recogemos, eran extranjeros, y probablemente europeos o turcos (los

súbditos del gran Imperio Otomano), y no hablaban la lengua española. Con el correr del tiempo probablemente algunos de estos súbditos extranjeros se establecieron definitivamente en la ciudad de Arequipa y en otras urbes del Sur del Perú.

DOCUMENTOS

1. De la vida diaria. Arequipa por dentro. Ni de raspadilla

La industria de venta de helados por las calles va aumentando a medida que se inicia el calor. Anúncianse por un cuerno estridente (que no el de cazador) el vendedor de ‘bocados’ es decir de aquellos helados a base de leche y que muchas veces los bañan con bebidas de colores para darles diferentes gustos.

La imitación de esencias de frutas con materias químicas tóxicas, ponen en peligro la vida de turbas de chicuelos, ávidos de refrescar sus diminutas humanidades, ya que ellos son los grandes consumidores.

Como no todo se consume, parece que se guardan para el día siguiente en depósitos de metal, que producen su descomposición.

Hay otros de nieve raspada o molida, que corren la misma suerte, aun cuando dicen que la nieve todo lo purifica.

Conviene pues, severidad y control en este expendio.

Juan de Arieles [pseudónimo de Juan García Calderón Romaña (Tauro, 1993, p. 99)].

Arequipa, agosto de 1925.

El Deber N° 15035, Arequipa, sábado 15 de agosto de 1925, p. 2.

2. Los vendedores ambulantes

En todas las ciudades del mundo hay un gremio de lo más abigarrado y pintoresco, el de los vendedores ambulantes, que abarca una infinita escala de gradaciones, desde el que fino y ceremonioso ofrece joyas y sedas a domicilio, hasta el que a grito pelado vocea en mitad de la calzada viandas o baratijas.

Arequipa no podía sustraerse a la existencia de ese gremio universal; y cruzan nuestras calles tipos, en veces (sic) interesantes y originales; los más interesantes, el tamalero, que con voz de modulaciones estridentes hace su recorrido en altas horas de la noche; el heladero, que con las notas agudas o roncadas de un cornetín y el rodar de un carrito decorado con pinturas inverosímiles, atrae a la chiquillería siempre ávida de golosinas; la frutera, con su sombrero de ancha alas y elevada copa y abultadas polleras, que apoya en la cadera su cesto rebosante de apetitosas frutas; el vendedor de frutas confitadas, que en larga pértiga despliega la frondosidad de un árbol fantástico pleno de frutos provocativos que encienden la gula de pilletes y escolares; el vendedor de barquillos, con su panzuda ánfora cabalística, en cuya tapa una ruleta determina a la ventura el número de las piezas que recibirá el comprador; el expendedor de caramelos y confituras, con mandil de topiquero y una caja, como la de Pandora, que se abre ante los alucinados ojuelos del pillín ansioso de atiborrarse de azúcares coloreados; el vendedor de telas, con traje de marino, que no habla castellano pero que embelesa admirablemente; el ‘agente viajero’, que abre las cajas y desata bultos que son un enigma para la insaciada curiosidad femenina de novedades; el lechero, que con sonsonete campesino anuncia su llegada desde el lomo de un borrico y vacía el precioso alimento de los cántaros tapados con manojos de alfalfa; esa interminable serie, en fin, de los que buscan la vida a costa del ajeno vivir.

Muy lejos nos iba llevando la enumeración de todos aquellos tipos, del objeto que tenía este suelto, bien otro del de una croniquilla, que mejor podría hacerla Galopín [pseudónimo de Manuel G. Suárez Polar (Tauro, 1993, p. 75)].

Queríamos, ya que el Concejo Provincial ha hecho bastante en favor de la higiene, dictando medidas para que los vendedores ambulantes de artículos alimenticios expendan los suyos en condiciones que no constituyan una amenaza a la salud pública, dirigiéndonos al cuerpo de seguridad, para que las haga cumplir estrictamente e impida además que los expendedores molesten en las calles a los transeúntes, estorbando el paso por las aceras con sus canastos, cajas, cubos, etc., así como con sus toques de cornetines y gritos que no se cuida de dar en las orejas mismas de los viandantes; y lo que es más, que no permita que los vendedores nocturnos quiten el sueño a los habitantes con sus pregones, algunos de ellos odiosos.

El Deber N° 15241, Arequipa, martes 27 de abril de 1926, p. 4.

3. Puntadas. Esos vendedores ambulantes

¿Se han detenido ustedes alguna vez cerca de esos vendedores ambulantes que gritan su mercancía en el más grosero vocabulario?

Se valen de juegos de manos y de otros medios igualmente vulgares para llamar la atención de las gentes intonsas, que parece que son las que más abundan en nuestras calles, y ya tienen un corro en derredor, en el que no faltan rapazueros de todas las clases sociales.

Y comienza el vendedor con audacia que no se permitiría ni en un ágape de tahúres, a decir bromas del peor gusto, deshonestas hasta la temeridad, sin cuidarse de los niños a

quienes escandaliza con sus palabras impúdicas, ni de los mayores de edad que ríen sus groserías.

¿Es ello permisible en una población que se precia de culta?

¿No incumbe a las autoridades evitar esos espectáculos de clamorosa incultura que pervierten a la niñez, ultrajándola con un vocabulario soez y sin ninguna consideración a la moral ni al respeto social?

¿Qué exageramos?

Vayan ustedes al parque Bolognesi y no dejen de oír a algún vendedor de esos que habrá de ponerles los oídos como una ola de grillos.

El Deber N° 17945, Arequipa, miércoles 24 de abril de 1935, p. 2.

Referencias bibliográficas

Anónimo. (1858). *Nuevo cocinero mejicano escrito en forma de diccionario*. París: Librería de Rosa y Bouret.

Anónimo. (1926). “Los vendedores ambulantes”. *Diario “El Deber”* N° 15241, Arequipa, martes 27 de abril de 1926, p. 4.

Anónimo. (1935). “Puntadas. Esos vendedores ambulantes”. *Diario “El Deber”* N° 17945, Arequipa, miércoles 24 de abril de 1935, p. 2.

Collantes, A. (1958). *Pregones limeños*. Lima: Imprenta “La Cotera”.

Coloma, C. (1999). *La Ciudad de los Reyes y la Guía del Viajero en Lima de Manuel Atanasio Fuentes*. Lima: Instituto Latinoamericano de Cultura y Desarrollo.

Coloma, C. (2005). Calles sabrosas. *Gaceta Cultural del Perú*, revista del Instituto Nacional de Cultura, N°13, Lima, septiembre 2005, pp. 14-16.

Coloma, C. (2008). La culinaria peruana en las Tradiciones de Ricardo Palma. *Aula Palma*, vol. VI. Lima: Instituto Ricardo Palma, Universidad Ricardo Palma.

Coloma, C. (2010). *La comida tradicional del Perú en la obra de don Ricardo Palma*. Lima: Centro Nacional de Información Cultural.

Coloma, C. (2017). Celebrando la canción criolla. *El Pueblo*, Arequipa, domingo 29 de octubre de 2017, p. 13.

Coloma, C. (2018). El olvidado plato criollo san Pedro y san Pablo en las Tradiciones de Ricardo Palma. *Aula Palma*, vol. XVII. Lima: Instituto Ricardo Palma, Universidad Ricardo Palma.

Coloma, C. (2020). El seviche, los anticuchos, los tamales y la mazamorra en las Tradiciones de Ricardo Palma. *Aula Palma*, vol. XX. Lima: Instituto Ricardo Palma, Universidad Ricardo Palma.

Coloma, C. (2004). *Historia de la Culinaria Peruana*: <https://sites.google.com/site/historiadela culinariaperuana/home>

Fuentes, M. (1860). Guía del Viajero en Lima. En: Coloma, C. (1999). *La Ciudad de los Reyes y la Guía del Viajero en Lima de Manuel Atanasio Fuentes*. Lima: Instituto Latinoamericano de Cultura y Desarrollo.

Fuentes, M. (1867). *Lima. Apuntes históricos, descriptivos, estadísticos y de costumbres*. París: Librería de Firmin Didot, hermanos, hijos y Cía.

Ibáñez, F. (1896). *La mesa peruana o el libro de las familias*. Arequipa: Imprenta de “La Bolsa”.

Jiménez, C. (1922). *Estadística Industrial del Perú*. Lima: Cuerpo de Ingenieros de Minas del Perú, Imprenta Americana.

Arieles, J. (pseud. de José García Calderón Romaña). (1925). Arequipa por dentro. Ni de raspadilla. *Diario El Deber* N° 15035, Arequipa, sábado 15 de agosto de 1925, p. 2.

More, F. (1989). *Andanzas de Federico More*. Lima: Editorial Navarrete.

Palma, R. (1968). *Tradiciones peruanas completas*. Madrid: Aguilar S. A. de Ediciones, Selecciones Gráficas.

Prince, C. (1992). *Lima antigua*. Edición, prólogo y notas de César Coloma Porcari. Lima: Instituto Latinoamericano de Cultura y Desarrollo.

Soukup, J. (1971). *Vocabulario de nombres vulgares de la Flora peruana*. Lima: Escuela Tipográfica Salesiana.

Tauro, A. (1993). *Catálogo de seudónimos peruanos*, Lima: Ariel Comunicaciones para la Cultura, Perugraph Editores.

Recibido el 30 de junio de 2022.
Aceptado el 10 de agosto de 2022

