

COMIDAS EN LA EPOCA VIRREYNATO

Durante el virreinato en el Perú en Lima y las principales ciudades del territorio solo se realizaban dos comidas importantes al día, al igual que en España; en donde no existía el desayuno, únicamente se almorzaba y se comía una cena; ni en los hospitales, conventos y menos en la cárceles se consumía algún tipo de desayuno, cuando se comía algún bocadillo antes del almuerzo era solo pan y algo de vino. Estando exceptuados de esta costumbre quienes iniciaban faenas de trabajo muy duras y desde temprano. Los que no pertenecían a este grupo y consumían alimentos antes del almuerzo eran tomados por ociosos o irresponsables e improductivos.

El almuerzo se llevaba a cabo entre las nueve y diez de la mañana y la comida entre tres y cuatro de la tarde, a la hora de finalizar la jornada se comía algún entremés menor. El horario de trabajo se iniciaba a las siete de la mañana, sin distinción de invierno y verano, parando por una hora a las diez de la mañana para tomar el almuerzo, luego se continuaba hasta la cinco de la tarde, hora en que salían de sus labores y se dirigían a comer a sus casas o restaurantes de las ciudades a tomar su comida.

En las casas más pobres de las ciudades el plato más común era el puchero, una sopa con carnes de res, cerdo y cordero; en los campos se servía el "chupi" o chupe, como se encargaron de castellanizar los españoles a la palabra quechua. En las casas de familias más acomodadas la situación era diferente ya que cada miembro de la familia comía lo que le apeteciera, existiendo dos servicios de almuerzo, uno consideraba siete platos y el otro seis platillos; entre ambos se servía un entremés, con platillos ligeros, en el primer servicio se servía carapulca, cecina con yucas, pepián, sopa de mondongo, lagua y frijoles con carne; el intermedio era lo que llamaríamos ahora un piqueo, compuesto por camotes, choclos, y yucas sancochadas; el segundo almuerzo o servicio se componía de sango, patasca, chupe de queso relleno con camote

