

Sazones y razones

¿Para qué meter la razón en los reinos de la sazón?

Por gusto (en todos los sentidos de la palabra). Porque nada obliga a ir más allá del disfrute cuando quedamos envueltos en la pasión —efímera pero reincidente— por un plato delicioso.

Luego del descubrimiento perturbador, del acercamiento salivante, de los sucesivos zarpazos con los que aplacamos los rugidos estomacales; pasado el furor, la engullidera, nos quedamos aliviados, exhaustos, a veces con una pizca de asombro o una buena porción de arrepentimiento. Si se trata de comida peruana, proclamamos (o descubrimos) entonces nuestro patriotismo. Y en ocasiones, después de comer, hablamos de comida.

He ahí la utilidad de estas páginas: dotar al lector de información suficiente como para enfrentar las largas y frecuentes sobremesas de fin de año. (Mari Sala)

Somos como comemos

gastón acurio

Chef

Los peruanos somos generosos por naturaleza. Exagerados en el vivir, espontáneos, creativos, exuberantes, picantes y sabrosos. Le ponemos sazón a nuestra vida, a pesar de las penurias. También somos desordenados y poco respetuosos de las normas. Así somos nosotros y así es nuestra cocina. Y esta es, realmente, de las mejores.

Durante la primera parte de nuestra historia se gestó la base alimentaria mundial, porque acá se producían papas y tubérculos en general, pasionarias, paltas, maní, cucurbitáceas, zapallos,

frijoles y otros alimentos. Si a ellos les sumamos los productos traídos por los españoles, podemos encontrar ahí una primera etapa de crecimiento gastronómico. Luego, por ser Lima la capital del virreinato más importante, hubo muchos recursos para fiestas y demás actividades ligadas a la gastronomía.

Finalmente, la inmigración china, japonesa y africana se sumó a esta fiesta permanente que se vivió durante siglos. Porque si bien en los últimos trescientos años el Perú pasa penurias económicas, antes se tuvo presupuesto para generar no

solo una base gastronómica muy sofisticada sino, sobre todo, muy diversa y desprejuiciada, siempre dispuesta al placer viniese de donde viniese.

Nuestra cocina es una suma culinaria de distintas grandes culturas que poco a poco fueron tomando una fisonomía peruana. Por eso es grande e importante. Lo que hoy llaman fusión es lo que es nuestra cocina desde hace mucho. Y esa es su principal virtud y su principal atractivo, ahora cuando la fusión está tan de moda.

Somos una cocina fusión porque somos un país fusión.

Somos una cocina mestiza porque somos un país mestizo. Ese mestizaje es en la cocina nuestra gran fortaleza y nuestro gran atractivo de cara al mundo. Es ese mestizaje el que no aceptamos en otros aspectos de nuestra vida, salvo en la cocina. Una vez aceptado, ojalá nos haga entendernos como peruanos y nos dé la fuerza para construir una gran nación.

Ricos y pobres comen causa, cebiche o tiradito; lo que varía es el relleno o el tipo de pescado. La cocina es quizá lo único que hoy nos une.

En las culturas milenarias siempre se han cultivado las artes y, entre ellas, la gastronomía. Por ello la japonesa, la china, la mediterránea (Francia, España, Italia), la hindú, la tailandesa, la mexicana y la peruana son las grandes cocinas.

Ahora último han aparecido otras cocinas de importancia, pero que basan su éxito en un gran poder económico que les permite tener un cuantioso presupuesto para su desarrollo.

Es cierto que el subdesarrollo es hoy un obstáculo para una explosión mundial de nuestros sabores, pero estamos dando ya pasos sólidos para que esto se logre en el más corto plazo posible.

Pensemos que en el mundo hay 30.000 restaurantes japoneses y más de 500.000 pizzerías. Imaginemos lo que esto implica, por ejemplo, para la economía italiana. No solo en cuanto a productos derivados —pastas, tomates en base, salsas—, sino también en cuanto a identidad y venta de marca-país.

Somos una cocina fusión porque somos un país fusión. Somos una cocina mestiza porque somos un país mestizo. La cocina es quizá lo único que hoy nos une.

¿Qué tienen estos conceptos que no tenga una cebichería peruana? Nada. Al contrario, nuestro producto es más sofisticado, más divertido, más actual. Si en el mundo hubiera 10.000 cebicherías, estas se convertirían inmediatamente en autopistas de ají amarillo, de papa amarilla, de salsas de base y de la solución a la agricultura peruana. Además de la marca-país por todo el mundo.

Imaginemos que, así como puede funcionar la cebichería, también funcione el chifa como concepto, la anticuchería, el restaurante peruano gastronómico, la sanguchería. Todos son conceptos con una altísima probabilidad de éxito, bien pensados, bien definidos y bien adaptados al contexto internacional. Detrás de estas pequeñas costumbres nacionales están las más grandes historias futuras por contar.

Si esto sucede, la gastronomía peruana habrá logrado lo que logró la francesa con Francia, la italiana con Italia, la china con la China: desarrollo, imagen, identidad y garantía para otras artes y actividades —agroindustria, diseño, moda, manufactura— con marca-Perú como símbolo de alta calidad a buen precio. ■



Pochto Cáceres/PROMPERÚ



Heinz Plenge/ PROMPERÚ

De hambres y gulas

augusto escribens

Psicoanalista y lingüista

Para comenzar, la cocina peruana es buena porque se eleva por encima del alivio del hambre. No hay situación más penosa que la de quien come sólo por supervivencia. Frente a ese comer, signado por la vecindad de la parca, cualquier exceso de la gula se torna espectáculo glorioso.

La comida peruana es buena, entonces, porque es una comida de golosos. Cuando pensamos en castellano, nos parece lejana la relación entre el glotón y el gourmet, pero es bueno tener en cuenta que los

franceses llaman *gourmand* al glotón y *gourmet* al conocedor refinado de la comida y los vinos, de lo que resulta evidente su habitación en el mismo vecindario. El gourmet resultaría siendo, así, un recatado y estudioso glotón. Y, sin duda, su recato provendrá del descubrimiento de la adicional cuota de placer —suavemente masoquista— que se obtiene al oponer el ascetismo a la exuberante invitación de los sabores.

De lo que estamos hablando es, sin duda, del erotismo del comer. A él no acceden los que

han sido reducidos a la triste condición de ansiosos buscadores de cualquier cosa que llene el vacío. Los hambrientos son despojados de toda dignidad humana, no por el peligro del colapso de su tripa, ni por la amenaza del desplome de sus huesos, sino porque han sido deportados del reino de los deleites, del vivificante y enriquecedor ámbito de los apetitos, que es una de las dimensiones en las que se construye la singularidad de lo humano. El destete instala al paladar del infante más allá de la necesidad, encadenando su deseo a algo que siempre retrocede. Esa elusividad del objeto del apetito —de los apetitos— requiere la creación de una multiplicidad de disfraces para una sombra evanescente. El comer del apetente, entonces, nunca logrará la saciedad, pero inducirá la creación, ya que el camino hacia el imposible es una expedición cartográfica por los interminables territorios del placer. El comer del hambriento, en cambio, es como el sexo del recluta largamente continente, que difícilmente discriminará entre una modesta liza y una quimera de carnes rebosantes de profundidad.

Pero el Perú no es el país de la abundancia absoluta, donde esté garantizada la tranquilidad para dedicarse a los placeres del paladar. ¿Cómo es, entonces, que su comida se caracteriza por la generosidad en el sabor cuando la economía es mezquina? Porque, paradójicamente, este es un país donde, no estando todos bien nutridos, todos —o casi todos— comen rico.

Ahí reside, sin duda, una de las claves de la cocina del Perú.

¿Cómo comen los limeños?

“Dicen que soy pobre pero como como rico” es el título del capítulo del libro *Ciudad de los Reyes, de los Chávez, los Quispe...* en el que los autores —Rolando Arellano y David Burgos— comparan el gasto mensual de habitantes de las distintas zonas de la capital en productos alimenticios y no alimenticios. “No se notan grandes diferencias en los promedios de gasto entre zona y zona”, sostienen Arellano y Burgos. “Los ingresos de las familias pertenecientes a Lima Conurbana, a pesar de ser menores que los de aquellas de la Lima Central, les permiten tener niveles de consumo alimenticio similares a los de estos. Es decir, ganan menos pero comen bastante bien, tanto como sus vecinos de los barrios más tradicionales.”

En esa misma publicación se sostiene que un rubro de negocios que ha experimentado un interesante desarrollo es el de restaurantes, entre ellos los de comida rápida.

“Las cadenas más exitosas son aquellas que tienen el sabor ‘más peruano’, como ocurre con las pollerías Norkys, las líderes en la Lima Conurbana Este y Norte, y las hamburguesas de Bembos, que vende más que muchas otras cadenas de origen extranjero en la Lima Central. Ello ha obligado a algunas franquicias extranjeras a adaptarse, como parece ser el caso de una que se ha especializado en la comercialización de pollos bajo el sistema de comida rápida, y que en sus locales de Lima Norte combina el pollo frito con arroz o con sus acompañantes clásicas, las papas fritas, que ofrece de manera única en sus locales de Lima Central.”

Recuerdo una oportunidad en que, siendo niño y enviado a comprar unos cubitos de caldo, el chino de la esquina me dijo que no tenía, pero que había Ají No Moto. Quedé convencido, entonces, de que, para el consumo popular, el caldo en cubo era un condimento tan disponible como el transparente polvillo. Algún tiempo después descubrí que el asunto era al revés: frente a los rigores del bolsillo, el ingenio popular había inventado el caldo de glutamato. Absolutamente carente de propiedades nutritivas, el modestísimo plato estaba, sin embargo, concebido alrededor de un ingrediente que, agregado a cualquier sobrante —probablemente unos restos de cebolla china—, resaltaría el sabor,

¿Qué se comía en Lima hace dos siglos, a las 9 de la mañana?

De acuerdo con el gusto y el bolsillo, podía ser cualquiera de estas preparaciones: chupes, tamales con chicharrones, adobos. Y para beber: infusiones, ponches o chocolate en taza.

único componente indispensable de nuestra cocina.

Porque habrá platos peruanos sofisticados frente a otros simplones, los habrá livianos y pesados, bárbaros y civilizadísi-



mos, pero reto a cualquiera a que mencione uno desabrido, salvo que sea la panetela con que se mitiga los síntomas digestivos.

Es también por eso la peruana una comida ajena a las voluntades reguladoras y restrictivas de los inquisidores de la barriga. Muy difícilmente encontraremos una nutricionista o un *personal trainer* que prescriba una dieta basada en platos criollos. Y por ello es inimaginable pensar que el juntar arroz y papas fritas en el lomo saltado; limón, ají, leche y kion en el tiradito; o tallarines y arroz en el anatemizado y subterráneo combinado, pueda tener algo que ver con los fines de la nutrición, la estética de gimnasio o la buena digestión.

Más allá de todo esto, la comida del Perú posee una oscura dimensión celebratoria. Si bien nada impide que un desprevenido caminante la tome a la ligera, quien persiste en degustarla, tarde o temprano se descubrirá rodeado por extrañas presencias. Sin que lo busque o lo pueda evitar, venidas de alguna profana catacumba, surgirán voces variadas, bronces de intención dudosa; nasalidades asiáticas, bramidos de negro socavón, tiples y sopranos de clarísimo timbre, convocándolo al rito que conmemora una historia tan antigua como el tiempo. ■

Cada pueblo y cada quien entiende la felicidad a su manera. Tumbarse en la arena de la playa, pasarse de copas, conquistar el poder, ponerse tras el timón de un auto deportivo, contemplar un paisaje sin rastros de civilización, no tener que obedecer a nadie, hacer el amor sin pausa, son algunas de las formas diversas, y sin duda entretenidas, como la gente puede imaginar la máxima dicha. Para los peruanos, el placer parece ligado al buen comer. Ideal que debe recorrer todas las clases sociales, porque entre los países del mundo con mayor índice de pobreza, debemos ser el de mayor número de restaurantes por cabeza. No importa el barrio en el que se esté: siempre hay lugares para comer, por lo general a un precio razonable.

Eso es lo que más he extrañado del Perú cuando me ha tocado vivir fuera: comer rico con poca plata. ¿Dónde está el chifa, la anticuchera?, preguntaba ansioso en aquellos países de Burger Kings y pizzas prefabricadas. Allí la pobreza significa tener que ir al supermercado a comprar enlatados y comer cualquier porquería fría o mal calentada en un triste rincón de tu habitación. En las reuniones de compatriotas, donde se hablaba siempre del Perú, el tema infaltable era la comida peruana: dónde podía conseguirse tal ingrediente, cuándo alguno prepararía el cau-cau o un olluquito, y, por supuesto, todos nos prometíamos que lo

primero que haríamos de vuelta a Lima sería hincar un cebiche al lado del refrescante y furioso mar Pacífico.

He llegado a pensar que por nuestro mal comer hemos perdido tantas guerras, desde aquella de la Conquista.

Con ello no quiero decir que comamos bien. Cuando han adquirido la suficiente confianza conmigo, los amigos extranjeros me han enrostrado lo mal que nos nutrimos los peruanos, al punto que he llegado a pensar que por nuestro mal comer hemos perdido tantas guerras, desde aquella de la Conquista. ¿Qué es eso de mezclar papa con arroz, como en el cau-cau y el lomo saltado? ¿A qué hora comemos un poco de verduras?



Pochto Cáceres/PROMPERÚ

Sopa de piedras

ernesto salazar

Periodista

Nuestro mundo lítico es muy rico, y no creo que existan dudas de ello. Basta con ver el legado de la cultura Chavín. Pero la "ricura" de este comentario alude más bien al sabor de las piedras. O quizá, mejor, al gusto que tiene la nada. Pero ¿no tienen sabor las piedras? Sí lo tienen, y es casi el mismo que da a la comida la cocina de leña.

Las piedras se calientan en las brasas y se introducen en una olla —de barro, obviamente— donde se han puesto agua, carnes y vegetales. El contenido se cocina con el calor y el sabor de las piedras. Esa es la "sopa de piedras" que lamentablemente hoy, "gracias" al avance del mundo tecnológico y globalizado, ya es casi imposible tomar.

La buena comida no hay que buscarla necesariamente en las élites, que por lo general prefieren la cocina internacional.

Comer bien es un privilegio que da la riqueza, pero para comer sabroso no basta ser rico; si no que lo digan aquellos pueblos que con su fortuna embuten sus arterias con el colesterol y sus paladares con el sabor grasiento de la comida chatarra.

¿Por qué es sabrosa la comida peruana? Por necesidad, que es la madre de todas las virtudes. Sabemos comer rico porque domesticamos muchos productos del mundo animal y vegetal. Y ahora es lindo ver cómo la cocina peruana va rompiendo fronteras y está cada vez más vinculada a nuestras exportaciones. Hemos empezado a vender "sabor peruano" al mundo. Cómo no vamos a poder hacer eso, si hemos sido capaces de encontrar el sabor en las piedras.



Helen Perea



¿Dónde está el agua, en vez de tanta chicha y líquidos dulcetes? ¿No es mejor una fruta fresca como postre, en vez de suspiros, mazamorras y arroz dulce? Supongo que tienen algo de razón. Pero ahí quizá se expresa eso que llaman idiosincrasia de un pueblo. En nuestro caso, el gusto por lo barroco, por entrar de costado y no de frente, y por hacer de la cocina un lugar de encuentro, plática y socialización. Podemos pasarnos horas preparando los alimentos. Ello invita a largos tiempos de cocción, picado y aderezos. Al intercambio, en la mesa, no solo de palabras sino también de salsas, condimentos y utensilios. Y el paladar saturado y la flora estomacal puesta a prueba

reclaman luego la sobremesa prolongada y la siesta retizona.

A veces me he preguntado de dónde nos viene esta búsqueda del placer por la ingesta alimenticia. ¿Es de origen español o de origen indio? Cuentan los historiadores que la alimentación prehispánica tenía una monotonía tal (papa para el pueblo y maíz para la aristocracia) que necesitaba ser rota con el ají, el huacatay y el rocoto. Los españoles trajeron luego el gusto por las carnes, los frutos cítricos y las legumbres. Y el toque morisco y africano que vino con los de España puso la cuota del dulce exagerado y la menestra a mares. La fusión de todo esto es la cocina peruana: sabrosa y un poco insana, como todo nuestro pasado. ■

Evocación desde ultramar

Alonso Ruiz Rosas,
poeta y periodista

Para los peruanos la comida es, sin duda, el primer factor de integración nacional. Todas las diferencias, prejuicios, enconos, furias, penas y rencores se postergan o difuminan en los contornos de una succulenta fuente de algún potaje nacional. El factor aglutinante de la gastronomía es, por cierto, común a todos los pueblos, pero se profundiza cuando se tiene, como en nuestro caso, una gran riqueza gastronómica y un montón de problemas. Por eso nuestras papilas gustativas confluyen en democrático fervor frente a los platos nacionales, y por eso también a la distancia se agravan las nostalgias y se multiplican los diálogos y las evocaciones en torno de nuestra comida.

La comida peruana es lo que es ahora gracias a un desarrollo cultural de 12.000 años de antigüedad. Porque tenemos productos, técnicas y recetas de épocas prehispánicas, virreinales, republicanas y contemporáneas. La combinación de las diferentes culturas que se han desarrollado en nuestro territorio ha hecho de la cocina peruana una cocina muy rica, muy variada.

En el periodo prehispánico se alcanzó un alto desarrollo en aspectos agrícolas, en la producción de alimentos, así como en su conservación y almacenaje. Hay ingredientes y técnicas de cocción —asado, hervido, tostado— que se conservan hasta el día de hoy en la preparación de muchos de nuestros platos tradicionales: locro, chupe, mazamorra, pachamanca, huatia, chicha.

De la época incaica quedan platos y costumbres culinarias similares en los países que

fueron parte del Imperio Inca. Entonces se comía dos veces al día: en la mañana, antes de salir a trabajar, y en la tarde, después del trabajo. Al mediodía solo se hacía una pequeña comida en el campo, tal como se acostumbra en los pueblos que se dedican a la agricultura.

Los días de fiesta se reunían los pobladores para comer juntos; cada uno llevaba la comida elaborada en su casa y se invitaban unos a otros. No existía el oficio de cocinero.

Cuando llegaron los españoles trajeron sus alimentos y los empezaron a producir acá. Al principio eran carísimos, pero poco a poco fueron bajando de precio y se hicieron más comunes. Los indígenas sentían una enorme curiosidad por los productos nuevos y comenzaron a consumirlos. A su vez, los españoles tuvieron que acostumbrarse a los alimentos que había en el Perú. Así se produce uno de los grandes mestizajes de nuestra

cocina, quizá el más importante. Antes, en épocas prehispánicas, hubo intercambio de alimentos entre diferentes grupos, pero cuando llegaron los españoles surgió una nueva cocina en la que intervenían alimentos andinos y otros traídos por los españoles no solamente de España sino de otras partes del mundo: el Asia, el África y Centroamérica.

La primera ciudad donde llegaron los nuevos alimentos fue Lima —por la cercanía del puerto del Callao y por ser capital del Virreinato—, y de allí se distribuyeron al interior del país.

A lo largo del periodo virreinal hubo una serie de cambios. En el siglo XVII se comía muy diferente de como se comía en el XVIII, primero por influencia de los Austrias y luego de los Borbones.

En el siglo XVIII estaba en apogeo la cocina italiana y los gobernantes, principalmente Felipe II y su hijo Carlos III, introdujeron en la Corte española muchas de las preparaciones italianas. Desde esa época se consume fideos en el Perú y no, como se ha creído, desde que llegaron los inmigrantes italianos, quienes sí introdujeron otros platos de su país.

En el Virreinato se reprodujo la comida que estaba de moda en España; se adoptaron algunas preparaciones nativas y se crearon nuevos platos que tenían tanto de español cuanto de nativo. En los banquetes las mesas se cubrían de fuentes y cada uno comía lo que más le apetecía. Los responsa-



Nelly Plaza

bles de la cocina tenían que poner mucho esmero en la presentación de las fuentes para despertar el apetito de las personas. Ese es uno de los aportes que nos trajeron los españoles: un concepto de estética de la presentación de las comidas, todas servidas en fuentes.

Existían entonces diferentes comidas de acuerdo con las regiones y los grupos sociales. Cuando se produjo la Independencia, nos abrimos culturalmente al mundo. En ese momento Francia, gobernada por Napoleón, había desarrollado una estrategia de difusión de su cocina, su lengua y muchas otras manifestaciones culturales. Todos los países europeos adoptaron la cocina francesa como una cocina para ocasiones formales, diplomáticas o para grandes eventos. Y las comidas nacionales pasaron a segundo plano, como comidas tradicionales. Eso ocurrió también en el Perú.

En los últimos cien años cada país se ha preocupado por revalorar su cocina, animado por la búsqueda de una identidad propia. En el Perú ha habido momentos en los que se han alzado voces de protesta ante las cocinas extranjeras y el poco reconocimiento de las tradicionales.

Durante los últimos años los países andinos estamos comenzando a revalorar nuestras cocinas con mucho más fuerza. Sin embargo, se están perdiendo muchas tradiciones.

Antes estaban claramente definidas las comidas que se hacían en diferentes ocasiones en cada departamento del Perú. Temo que con el pasar del tiempo estas diferencias regionales se van a perder.



Luis Rossell

En los hogares se conservan tradiciones con muchísimo esmero. Hay gente que se muere llevándose sus conocimientos a la tumba, lo que significa que ya nos los podremos recuperar.

Es urgente hacer un inventario de todos los ingredientes, técnicas y recetas que tenemos. Debemos rescatar nuestras tradiciones, porque de lo contrario va a ser muy difícil conocerlas en el futuro. Ellas son las que enriquecen la cocina y otorgan a los nuevos cocineros un bagaje cultural amplio que les permite luego decidir el tipo de creaciones que quieren hacer. Y ellas son, también, parte de nuestra identidad. ■

¿Sabía que...?

Pesque fue uno de los platos más característicos de la dieta diaria en el periodo inca. Lo que era entonces un guiso de quinua se convierte en un plato mestizo —que se come hasta el día de hoy— cuando los españoles le agregan leche, mantequilla y queso.

Yawar-sancu era una masa de maíz mezclada con sangre de llamas consumida durante dos ceremonias incas, que fueron prohibidas por los españoles. Eliminado el ritual, desapareció el plato del territorio peruano. El único lugar donde se consumía hasta principios del siglo XIX era Córdova, Argentina.

* El texto es una edición de declaraciones grabadas.

Pensar con la boca llena

marcela robles

Poeta y periodista

¿Qué es el patriotismo, sino el amor por los alimentos que comimos cuando niños?

Lin Yutang

Cuando era chica y me sentaba a la mesa, si alguien sorbía la sopa me levantaba y me iba. Siempre me intrigó de dónde habría heredado esa especie de ira algo aristocrática que me provocaban los malos modales, y que me quitaba el apetito. Porque mis padres me dieron una muy buena educación, pero a la hora de comer todo el mundo parecía disfrutar de los placeres de la cena, más que preocuparse por si alguien hablaba con la boca llena.

Hoy, los sonidos que hacemos los peruanos al comer me hacen sentirme en casa. Una cebiche-ría peruana resulta inconfundible, y ese sonido jacarandoso jamás podría ser el mismo que el de un chifa, o el de una trattoria. Cada especialidad *suen*a distinto en el Perú; ni qué decir del olor y los sabores.

La comida peruana nos reúne alrededor de un concepto internacional al que hemos convertido en su lugar de origen, un concepto que los comensales reconocemos y aprobamos por unanimidad. Cosa rara en nuestra idiosincrasia y que, aplicada a otras áreas del comportamiento humano, daría como resultado una muy buena receta. Lo que ha logrado la comida peruana, además de su enorme calidad, es hacernos disfrutar de la comida italiana, china, árabe, japonesa o china, con un sentido de peruanidad bien entendido: en lo que respecta a la comida no somos

racistas, ni acomplejados, ni xenofóbicos. La gastronomía parece ser el único arte que contiene el ingrediente mágico que nos hace ser verdaderamente democráticos, sin importar quién cocine, quién nos sirva, o quién está en la mesa de al lado, porque somos capaces de disfrutar el sabor que hemos logrado amalgamar entre propios y ajenos: desde las contribuciones urdidas en solares y trastiendas, con el agregado de especias de sabios inmigrantes, pasando por las recetas secretas y ancestrales que hemos conservado y mejorado, y que ahora cobran prestancia y nombre propio en las manos de estudiosos y chefs que no terminan de enorgullecernos.

Cuando decimos que nos gusta la comida italiana o la comida china, no quiere decir que las preferimos a la peruana, o que quisiéramos viajar a Italia o a la China en su busca; quiere decir que preferimos la comida que hacemos los italianos, los peruanos y los chinos en el Perú.

¿Somos lo que comemos? Yo creo que sí. Y los peruanos (los que podemos comer, porque hay demasiados que no pueden, y ese tiene que ser motivo permanente de preocupación) somos el mestizaje perfecto, ese que asimila lo que cada elemento ha aportado a la gastronomía nacional sin importar su procedencia, género o color, ni rebajarle el rango en el

Papa

Su ocre vientre las féculas atrapa: la tierra se hace madre en su servicio y le da su vigor grueso y nutricional y de pronto la chacra se destapa.

En olla o en bandeja, en plato, en lapa, tiene su cuerpo lo amorfo de su hospicio. Un tubérculo bueno, alimenticio, gran comida del mundo: nuestra papa.

Un bocado arenoso y succulento. Sancochada en la lumbre que crepita. Batida: lecho del cuy. El elemento del frito azafranado. Papa frita. Hasta seca nos brinda nutrimento con su carne terrena y exquisita.

Caldo verde

La agresiva porción del ají verde, la olorosa rudeza de la ruda, la papa que ya olvida que fue cruda y el diente del pobre ajo que se muerde.

Con el huevo en hebra que se pierde más cortado que silla que allí suda, todo al agua en la olla tan panzuda en el caldo más nato que me acuerde.

Más el culantro, fresco entre vapores, entre tontos oréganos sin gana, champca y chicharrón, hierbas y ardores.

Naufraga el huacatay su hoja temprana junto al paica, sabor sin sinsabores molido en el batán por la paisana.

Manuel Ibáñez Rosazza (1940-1990)

Mylene D'auriol/ PROMPERÚ



Javier Ferrand/ PROMPERÚ

El gusto de las palabras

Cuando se refieren a la comida, los escritores trasladan todo el sabor a las palabras. Un ejemplo de ello se puede apreciar en la siguiente descripción que hace Oswaldo Chanove de platos arequipeños.

- El *chupe de camarones* de río encuentra un soporte amable y nada codicioso en la leche, que modera el fulgor del ají colorado, pero no lo mata ni lo duerme; solo extienden juntos una sábana que alcanza un pliegue precioso, turbador, en el sesgo del huacatay. El huevo escalfado, el repollo picado, las habas, el zapallo, suman juntos en un encargo de distracción que la leve mordida de queso serrano lleva a su pico elevado. Todos, incluso el arroz y la papa, preparan el camino al sabor —rosado, casi blando— de la colita de camarón.
- El *chaque de tripas* es sabroso, espeso, robusto, quizá abrumador. Su sabor se consigue con una afanosa yunta de vaca (en lomos), chanco (en chicharrón), cordero (en tripa) y hasta algo de llama (en cecina). Un caldo inmoderado y generoso. Solo el rocoto de huerta, hervido, reposado, azota, dice arre, al caballo pinto de nuestro apetito.

potaje que conforma, así sea una fina hebra de romero. Por algo se dice que "no hay diente de ajo pequeño". Nuestra identidad culinaria es democrática, no elitista, respeta las regiones y la geografía de cada alimento que ha contribuido a la mezcla, y logra juntarse, en generoso diálogo, en una fuente de placer.

George Bernard Shaw decía que no hay amor más verdadero que el que se tiene por la comida. Y es que la comida es nuestro territorio común, algo que se aprende a extrañar como el

En lo que respecta a la comida no somos racistas, ni acomplejados, ni xenofóbicos.

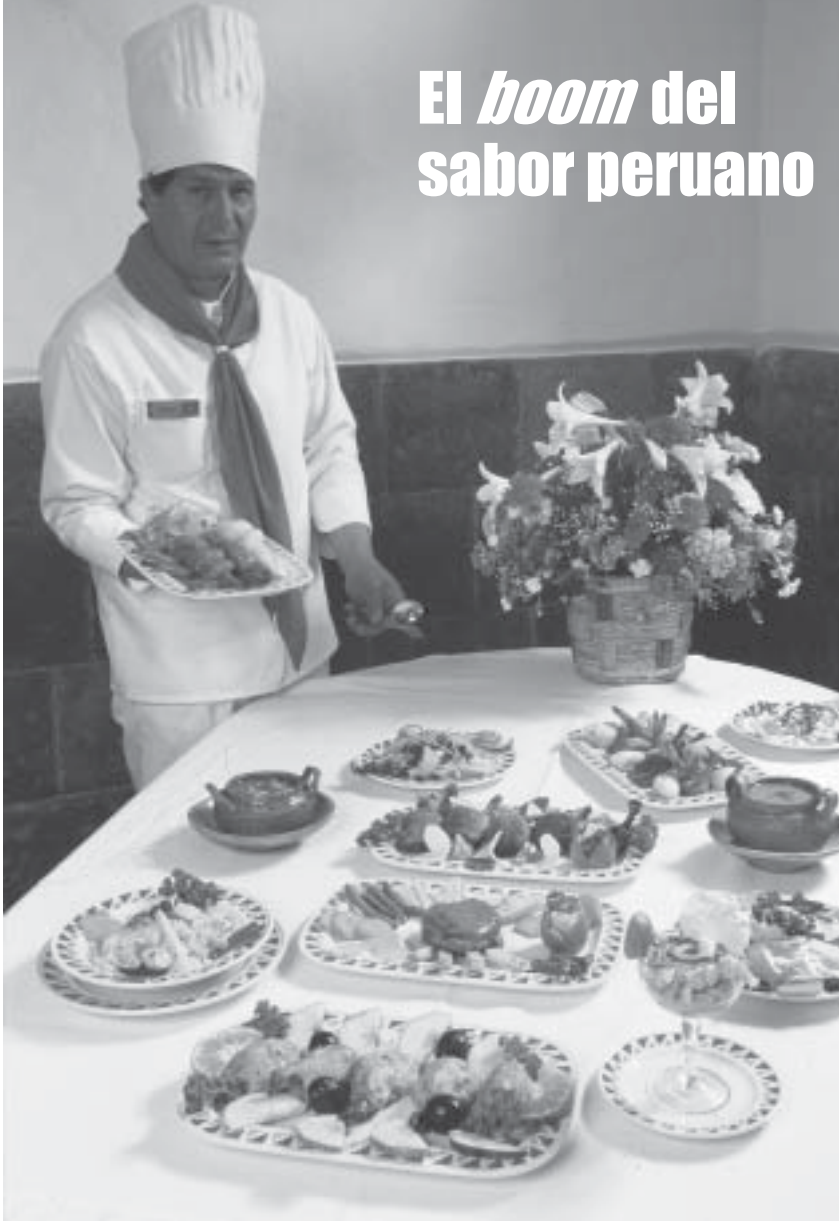
hogar y que nos remite a la sensación de pertenencia.

Hay grandes cocinas en el mundo. Pero no en todos los países existe el concepto de cocina nacional. Más bien se habla de comida típica. En Chile, por ejemplo, la empanada es una institución, como el sancocho en

Colombia; pero ¿se puede hablar realmente de cocina chilena o colombiana? En la Argentina, la gente dice Misa, y con razón, alrededor de una parrilla o un bife de chorizo; pero ¿qué otros elementos enriquecen la cocina argentina u otras en las que más bien destacan dos o tres grandes platos?

La cocina peruana ha aprendido a hablar muy bien con la boca llena, y no por mala educación, sino de puro gusto. Habla a todo pulmón, en varios idiomas, y todos entendemos perfectamente lo que quiere decir. ■

El *boom* del sabor peruano



mariano valderrama

Gastrónomo y científico social

En esta última década se ha producido un verdadero *boom* de la gastronomía peruana. Este se manifiesta en varios ámbitos, comenzando por la gran cantidad de publicaciones editadas sobre la comida peruana, muchas de ellas de notable calidad. En los medios de comunicación se evidencia una creciente presencia de la culinaria peruana: la televisión y la radio nos ofrecen una variedad de programas de cocina, los diarios ofertan encartes y enciclopedias masivos y encon-

tramos prácticamente todos los días variedad de reportajes periodísticos sobre el tema.

El interés de la gente por la comida en el Perú ha crecido y se asocia a una revaloración de la comida peruana. Son cada vez más los restaurantes y los chefs que se vanaglorian de usar productos y de aplicar estilos de cocina peruanos.

También es notable la expansión de los restaurantes y de los institutos que forman chefs u ofrecen la especialidad de

gastronomía. Llama asimismo la atención la oferta en los mercados, supermercados y tiendas gourmet de insumos de buena calidad procedentes de las diversas regiones del país y del mundo.

Como veremos más adelante, también en el extranjero comienza a irrumpir la cocina peruana y existe un indudable potencial para su desarrollo.

Sin embargo, los límites del proceso son también evidentes. Como reflejo del centralismo de nuestro país, el desarrollo de la gastronomía se ha concentrado principalmente en Lima. Mientras que en la capital existen una veintena de escuelas de chefs, en las provincias brillan por su ausencia las instituciones dedicadas a formar cocineros, gestores de restaurantes o asistentes de cocina.

La cocina regional peruana, con lo variada que es, representa sin duda una atracción turística de primer nivel. Sin embargo, está muy poco explotada. En los aviones, aeropuertos, agencias de viaje y hoteles hay ausencia de folletos, guías o publicaciones que orienten al turista que visita nuestro país sobre el patrimonio gastronómico. En el Cusco, la capital turística del Perú, es muy escasa la oferta de comida peruana de buen nivel. En otros destinos turísticos del interior son aún contados los hoteles o restaurantes de calidad que ofrecen un buen servicio y que cuiden la presentación de los platos y las normas de sanidad que disponen los estándares internacionales.

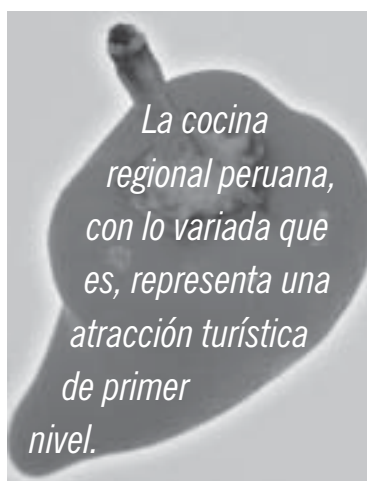
Hay mucho por hacer para mejorar la oferta gastronómica en el interior del Perú. Toca una acción concertada de instituciones públicas, asociaciones empresariales y entidades educativas para ofrecer cursos de formación para operadores de los establecimientos gastronómicos. Cabe promover festivales y concursos que motiven a los establecimientos gastronómicos a superarse.

Gastón Acurio está impulsando la creación de un Instituto Culinario Regional de primer nivel que forme nuevos profesionales de cocina peruana en general, y norteña en particular, que rescate la tradición culinaria de esa región, que es sin duda una de las más ricas del país. El Perú no cuenta, como otros países vecinos como México o Chile, con escuelas públicas que formen cocineros y asistentes de cocina y que promuevan la investigación y difusión de nuestra comida.

Gran parte de la riqueza de la comida peruana reside en sus variantes regionales, asociadas a un profundo legado histórico y a la biodiversidad del territorio. Sin embargo, en nuestras universidades y centros de investigación de provincias es aún muy escaso el estudio y difusión de nuestras comidas regionales. En su mayor parte se agota en una rápida recopilación de recetas, sin llegar a profundizar en el estudio de las técnicas de cocina y la evolución de las costumbres y estilos culinarios.

En los últimos años la cocina peruana ha comenzado a ganar

un cierto reconocimiento internacional. De hecho, se ha impuesto en algunas capitales latinoamericanas como Santiago de Chile o San José de Costa Rica, y empieza a irrumpir en otras como Bogotá, Caracas y Quito. En ciertas ciudades de los Estados Unidos surgen algunos restaurantes peruanos de nivel. Comienza a aparecer una nueva generación de promotores de la cocina peruana que se proyecta en términos empresariales impul-



sando nuevos sistemas de mercadeo, franquicias y cadenas. Sin embargo, y por desgracia, la comida peruana no compite aún en presencia con otras comidas del tercer mundo como la tailandesa o la mexicana. No hay restaurantes peruanos de nota en grandes metrópolis como Londres, Nueva York, París, Madrid, Berlín o Tokio. En Nueva York lo más conocido de la cocina peruana son los pollos a la brasa a la peruana.

Son lamentablemente muy limitados y desarticulados los esfuerzos de las entidades encargadas de promover el turismo y la promoción de nuestros productos en el

extranjero. La organización de festivales gastronómicos o la participación en ferias específicas no tienen sentido si no se asocian con campañas más sostenidas. Es necesaria una mayor articulación entre la oferta gastronómica y la oferta de los insumos requeridos para su expansión. Se requiere una mayor coordinación entre las iniciativas públicas y las empresariales. La edición de publicaciones gastronómicas requiere ser apoyada sustantivamente, pues ahora los recursos que destina a este fin el Estado son irrisorios. Merece ser relevada la importante labor editorial y de investigación que realiza la Facultad de Hotelería y Turismo de la Universidad de San Martín de Porres, que merecería mayor apoyo.

Debemos sin duda saludar la iniciativa del Estado de promover la gastronomía y algunos productos asociados (por ejemplo el pisco y la lúcuma) como productos de exportación bandera del Perú. Es importante que en esta iniciativa coordinen diversas entidades públicas con el sector empresarial. El crédito inicial otorgado por el Banco Mundial para organizar la oferta exportable de productos gastronómicos constituye un paso inicial, pero cuenta con recursos limitados como para poder, por sí solo, tener el impacto requerido. Sin embargo, es importante que se comience a tomar conciencia del potencial que tiene la comida peruana para la difusión de la imagen cultural y turística del Perú y la generación de ingresos. ■

Daniel Giannoni



¿Quién inventó la papa a la huancaína? Nadie. La cocina es el espacio más democrático porque es una de las pocas hechuras históricas en las que no hay inventores particulares, donde —menos mal— no hay caudillos. Eso ocurre con todas las grandes cocinas del mundo —nadie inventó la cocina china ni la francesa—, que tienen que ver con procesos históricos. En el Perú la cocina es el espacio, la instancia en la cual hemos convergido todos los peruanos, donde podemos ser más iguales. Porque puedes comer un cebiche por 25 dólares o por 2 soles 50. Aunque, obviamente, hay diferencias sociales.

La cocina peruana es extraordinaria, pero hay una brecha entre la gastronomía (y los gourmets) y el tema alimentario. ¿Cómo entender la gastronomía como arte, como ciencia de regios, cuando no sirve para lo elemental, que es la supervivencia, la seguridad alimentaria de los pueblos?

Hay papas maravillosas, pero ¿quién se preocupa de sus productores?, ¿quién les paga un precio justo?, ¿qué papa es la que se come en las pollerías? La gastronomía tiene que servir a los pueblos, que son los que han posibilitado históricamente la preservación de la biodiversidad. Permitir que llenen su estómago, pero también que alimenten su espíritu y su sentido de pertenencia a una región; para que no se avergüencen de lo que tienen y ofrezcan con orgullo sus productos y sus platos. Para eso tiene que servir, y no lo está haciendo. En las regiones donde hay mayor biodiversidad existe mayor pobreza y desnutrición.

Los insumos tienen que servir para revalorar la cultura de la gente de la zona donde se producen. No es cuestión de agarrar el producto y sacarlo de contexto solo para preparar con él recetas europeas. Hay que recuperar también técnicas gastronómicas milenarias, ponerlas en valor y, sobre eso, trabajar.

Por ejemplo, desarrollar un proyecto con los productores de lúcuma para preparar pescado a base de lúcuma, licor de lúcuma, leche con harina de lúcuma y otras recetas, usando técnicas que ahora son olvidadas o subestimadas.

¿Cómo llega el ají colorado panca al estado seco? ¿Cómo se prepara la papaseca con la cual hacemos la carapulcra? Hay que conocer los insumos y las técnicas de transformación para luego, respetuosamente, experimentar. En ese proceso adquiere un rol protagónico el cocinero.

Los insumos tienen que servir para revalorar la cultura de la gente de la zona donde se producen.

Es el cocinero quien trabaja con elementos vivos de la biodiversidad, quien puede demandar los productos de una región, quien maneja los insumos.

En Arequipa, por ejemplo, hay una papaya maravillosa; ¿cuán protagónica es en la cocina arequipeña? En el jugo, no más. ¿Cuánto se come en Iquitos la sachapapa, esa papa grande de la Amazonía? Muy poco. ¿Quiénes podrían pedir las e incorporarlas en platos? Los cocineros.

Ellos son punto de partida para la defensa de la cocina, pero también la consecuencia y el punto de llegada de toda una formación.

La alimentación siempre ha sido en el Perú un tema secundario, la conversación simpática de la sobremesa. Con la megadiversidad y la gran cocina que tenemos, es una vergüenza que acá no se estudie el fenómeno, ni se enseñe en las universidades antropología alimentaria. No hay ningún curso en el que se plantee el análisis de cocinas regionales, biodiversidad, sistemas alimentarios, técnicas de transformación, estructura del gusto. Y en todas las escuelas de cocina que funcionan en nuestro país, la estructura curricular mira a Europa.

Yo he planteado que la historia y la antropología alimentarias se enseñen en los distintos niveles; que en las escuelas públicas primarias y secundarias se conozca la realidad de cada región. También propongo una visión de formación en las universidades, porque de ellas salen los formadores de los cocineros, y una reestructuración total de las escuelas de cocina.

Picanterías

El peruanista Uriel García sostuvo, en 1929, que las picanterías son las "cavernas de la nacionalidad". A lo largo de cinco siglos estos establecimientos han cobijado a comensales deseosos de probar platos picantes, tomando chicha y oyendo música tradicional. Pero en



los últimos cincuenta años las picanterías han experimentado fuertes cambios, que han sido estudiados por el antropólogo Hernán Cornejo. "Los cambios y la posible extinción de la picantería se deben a la competencia con la comida rápida y los altos costos que significa preparar los picantes y la chicha", sostiene Cornejo. Su estudio se refiere a las picanterías arequipeñas, pero él afirma que lo mismo está ocurriendo en el Cusco y otros lugares del Perú, así como en Bolivia y el Ecuador.

Para eso se requiere un trabajo conjunto con el Gobierno Regional, las ONG, las alcaldías y las comunidades donde hay cultivos trascendentes.

En vez de estar con la paranoia de registrar los platos como peruanos, primero hay que registrar en la conciencia de la gente la defensa de la cocina y el apoyo a las cocinas regionales.

Elas pueden convertirse en la bisagra del desarrollo de las regiones, porque generarían empleo y harían converger otras manifestaciones culturales como la música, la textilería, la cerámica o la pintura.

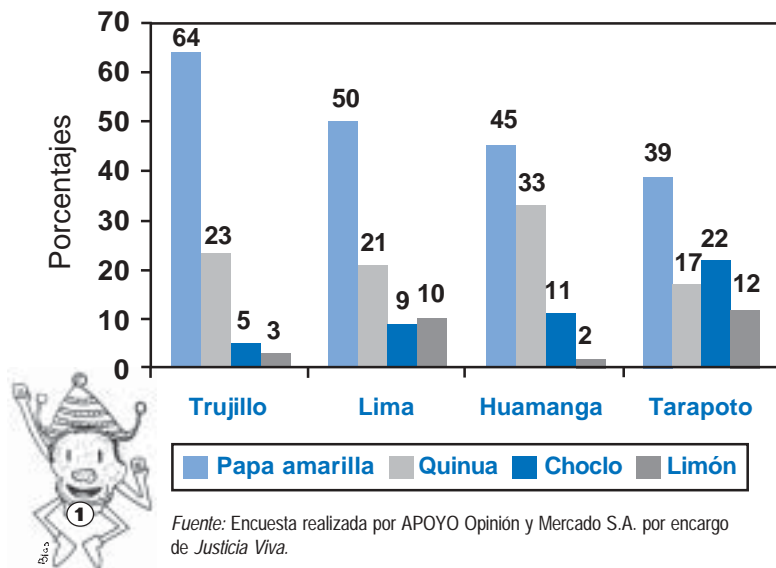
El turismo en el Perú tendría que sustentarse en el turismo gastronómico. En el Centro de Cocinas Regionales (Cecomer) hemos propuesto el desarrollo de rutas gastronómicas, buscando la valorización de los insumos de cada zona. Por ejemplo, hay en el valle del Mantaro distintos lugares donde se puede comprar buen pan, queso, alcachofa, riquísima papa nativa. Donde uno va, la gente oferta su producto. Esto requiere de un trabajo conjunto. El Perú puede asentar su desarrollo sobre la base de la cocina. Eso aún no lo entienden los políticos. ■



Nelly Plaza

* El texto es una edición de declaraciones grabadas.

¿Cuál es el producto de la comida peruana que identifica más a los peruanos?



Semiología gastronómica

Fernando Parodi Gasteñeta, doctor en Antropología, cultiva la Gastrosemiótica, novedosa disciplina que estudia la significación de las comidas. En su *Introducción a la semiología gastronómica* sostiene que, como la alimentación es una forma de comunicación intracultural, el alimento es signo y sintagma de un lenguaje específico. La siguiente es la decodificación de los mensajes que nos transmiten la papa a la huancaína y el rocoto relleno.

Papa a la huancaína

La media papa es un cerro o *apu*. Su cumbre está cubierta de nieve (salsa) que se derrama por la campiña (lechuga y tomate) formando ríos y riachuelos. Las riquezas minerales que encierran sus entrañas están representadas por la aceituna (carbón y petróleo), el queso (plata) y la yema del huevo (oro) colocadas en la parte superior. El disco de huevo connota además el astro rey, divinidad rectora del Tahuantinsuyo.

Rocoto relleno

Su significado sintagmático es fácil de decodificar. El rocoto es el volcán Misti, por su color rojo que corresponde al fuego y la lava candente; además, el sabor picante por transferencia icónica equivale a fuego o ardor. El delicioso relleno corresponde a los abonos fosfatados que salen del volcán cuando erupciona. Su cima está coronada por una capa de queso derretido que semeja la nieve eterna que lo cubre. La hoja de lechuga representa la feracidad de la campiña arequipeña y el trozo de tomate la belleza de sus flores. Finalmente, la porción de pastel de papa de forma rectangular representa a la Ciudad de Arequipa, construida de blanco sillar.



Daniel Giannoni

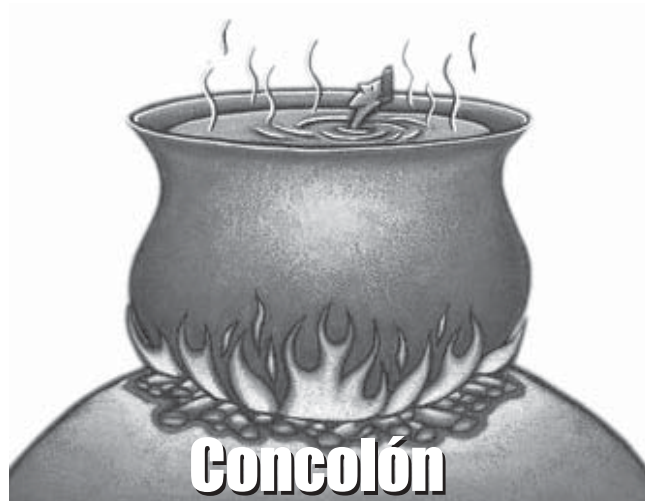
Buscando combate

Ajos y cebollas
 Alverjas: por las puras—
 Ambrosio
 Anticucho
 Apanado
 Arroz con mango
 Arroz: quemar el—
 Arroz: tirar—
 Asado
 Asar (se).
 Bizcocho
 Cabro
 Café: meter un—
 Caiguas: hasta las—
 Calabaza
 Calentado
 Calientahuevos
 Camote: agarrar—
 Camotudo
 Cancha: como—
 Causa
 Coca cola
 Combate
 Combo
 Comino: importar un—
 Concha
 Corvina
 Culantro
 Cuyada
 Chancacazo
 Chancay
 Chancha
 Chancho
 Chaufa
 Chicha
 Chicharrón
 Chifa
 Chifar
 Choclo
 Choro
 Churro
 Encamotarse
 Enyucar
 Frejoles: ganarse los—
 Helado: chorrear el—
 Huevada
 Huevas: por las—
 Huevear
 Huevera
 Huevo
 Huevo frito
 Huevón

La cosa parecía papaya, pero resultó bien yuca. Me fui enternado y con corvina a la oficina de mi causa, un queso bastante lenteja, de los que — cuando las papas queman— no son ni chicha ni limonada. Sin embargo, por lechero o porque no era tan taco, ha logrado prenderse a la mamadera de la municipalidad distrital. Ahí llegué y encontré que su secre era un churro con muy buen queque, a la que tuve que repetirle tres veces mi nombre porque atendía hasta las caiguas. "Seguro esta calabacita es su calentao", pensé, y decidí no hacerme paltas por las puras alverjas. Esperé tranquilo nomás, confiado en que saldría de ahí con chamba porque mi causa siempre me ha tenido camote y no me iba a tirar arroz. Después de dos horas, habían entrado hasta quienes llegaron después que yo y ya me estaba asando. Como está bien culantro pero no tanto, me acerqué al lomazo y le metí

un aclare: "Yo soy un tipo zanahoria, más bueno que el pan, pero me pongo medio coca-cola cuando alguien trata de meterme la yuca". El floro se puso picante cuando le dije, en voz alta, que si a su jefe el barrio le importa un comino, le recuerde que de chico le hacíamos apanado, que cuando no tenía un mango quería volverse choro, que le conocíamos todos su anticuchos... Entonces se abrió la puerta y apareció, fresco como una lechuga, haciéndome pasar mientras me pedía —entre ajos y cebollas— que no hablara huevadas. "Piña, compare, estás salado. Acabo de contratar como asistente a la pechugona de afuera que está de mamey y, además, tira salsa como cancha." Entonces, se me subió la mostaza, le metí un chancacazo y me largué, sin decirle ni chaufa, tras una jama bien taypá, porque a mí esto de buscar cómo ganarme los frejoles ¡me da un ambrosio! (Mari Sala) ■

Importar un comino/pepino
 Jama
 Keke
 Leche
 Lechero
 Lechuga: fresco como una—
 Lenteja
 Lomo
 Mamadera
 Mamey
 Mango
 Mazamorra
 Melones
 Meter la yuca
 Mondongo
 Naranja
 Ni chicha ni limonada
 Nispero: caído del—
 Palta
 Paltear (se)
 Palto: caído del—
 Pan
 Papa
 Papaya
 Papear
 Papeo
 Pato
 Pavo
 Pechuga
 Pechugona
 Pepa
 Pepón
 Pepino: importar un—
 Picar (se)
 Piña: ser—
 Platanazo
 Pollo. Cabeza de—
 Pollada
 Queso
 Queso ruso
 Rosca
 Salado. Salar (se)
 Sancochado
 Servilleta
 Taco
 Tamal
 Taypá
 Tuco
 Turrón
 Vaina: ni de a –s
 Yuca
 Zanahoria: ser—



Hayan sido ojeados rápidamente o leídos con detenimiento, los artículos aquí presentados son ingredientes ofrecidos para que los lectores cocinen sus propias conclusiones. A nosotros nos queda una pregunta al fondo de la olla: ¿podremos alcanzar en otros ámbitos los logros de nuestras cocinas? ¿Encontrar otros espacios democráticos donde los peruanos nos sintamos orgullosos de nuestro mestizaje? ¿Integrados, combinando tradición e innovación, placer y éxito? Porque con lo que saben nuestros sabores podríamos comernos al mundo. Eso sí, con papa amarilla, un chorro de limón y una pizca de ají.