

“PATRIMONIALIZACIÓN” DE LA GASTRONOMÍA PERUANA

Sergio Zapata Acha – Universidad de San Martín de Porres

szapata@turismo.usmp.edu.pe

La gastronomía como patrimonio intangible y expresión cualitativa alimentaria de un país o región, comprende juicios de valor con universalidad de criterios estético-gustativos. En el caso peruano, abarca nuestro acerbo cultural esencial presentado en la mesa. Esta herencia, que trata de los usos y costumbres de la especialidad culinaria ha estado sujeta, en sus etapas evolutivas avanzadas, a un proceso de “patrimonialización”. Es decir, a la interiorización colectiva de valores culturales (gustativos, sociales, históricos, geográficos, etcétera) con los cuales se construye el patrimonio gastronómico.

Nuestra gastronomía se origina básicamente a partir de las heredades, culturales y naturales, que constituían el Tahuantinsuyo incásico, y aquellas aportadas por los españoles, esencialmente, desde que estos territorios fueran conocidos como la “Nueva Castilla”. El mestizaje coquinario que se inició en 1532 experimentó un complejo proceso evolutivo de casi cinco siglos de práctica permanente, donde los protagonistas sustantivos fueron las cocinas del antiguo Perú y de España. La primera comprendía, a su vez, varias cocinas que formaban parte del Imperio Inca, y la segunda, sobre todo en un comienzo, fue representada por la andaluza, castellana y extremeña. Son éstas, las dos columnas fundamentales de nuestra gastronomía, y lo son porque los elementos que definen una cocina nacional han sido aportados mayoritaria, cuantitativa y cualitativamente, por ellas dos. Claro está, que ha habido otras intervenciones, anteriores en su mayor parte, pero esto no hace sino enriquecerlas, dándoles mayor importancia participativa (Zapata, 2006).

Durante el siglo XVI fueron introducidos nuevos cultivos, crianzas y productos, junto con la instalación de rastros, carnicerías, alhóndigas y molinos. En el transcurso del siguiente siglo, este mestizaje de combinaciones tendría como principales hitos, a la cocina indígena (chupes, locros, laguas, etcétera), la difusión de recetarios españoles y las cocinas conventuales. Es entonces que se forjaron, lenta pero continuamente, las adaptaciones, cambios e innovaciones que devendrían en los prototipos de las comidas y bebidas que hoy conocemos. En el siglo XVIII se acrecienta la variedad de productos (tamarindo, café, fideos, helados, cerveza), iniciándose una mayor interacción entre Lima y provincias, y por ende con las potenciales cocinas regionales (Trujillo, Arequipa, Cusco). En esa época aparecen también una serie de comidas originales (picarones, champuz, pepián, “calapurca”, etcétera).

Proceso de “patrimonialización” de la gastronomía en el Perú

El siglo XIX encuentra a la culinaria en una etapa bastante evolucionada, sin embargo, es también un periodo de transformación por excelencia. Su estudio es interesante por encontrarnos con

una sociedad muy estratificada y por la multiplicidad interpretativa que podría darse a las fases de la “patrimonialización” gastronómica. A mediados del siglo XIX los conceptos de nación y pertenencia cultural, incluida la cocina, se manifiestan y afirman en un proceso de “toma de conciencia nacional de la expresión culinaria”, proceso que alcanza una etapa clásica entre fines del siglo XIX y mediados del siglo pasado. Serían, tal como apreciaremos a partir del desenvolvimiento de los hechos, el pueblo y las capas medias sociales quienes conservaron y transmitieron la tradición culinaria nacional, haciendo posible la existencia de una cocina definida en todas sus características. Actualmente asistimos a una etapa de transición culinaria. Será pues en las dos últimas centurias que, debido a sustanciales cambios socio-económicos y culturales, se pondrá en evidencia un fenómeno de “patrimonialización”, en curso aún. Con más detalle describiremos las etapas que marcan esta manifestación.

Entre el *ancien régime* y las influencias culinarias europeas (1800-1850)

Las dos primeras décadas del siglo XIX estuvieron caracterizadas por la inestabilidad económica y política de un régimen colonial corporativo conservador. A esto siguió la búsqueda de identidad nacional, prosperidad social y de una nueva cultura. Con la recuperación post-independentista de la capacidad productiva, el refuerzo de la forma indígena de comercio y producción (Klarén, 2004), y la disminución de los precios, se dio un fenómeno social “democratizador” (Gootenberg, 1989) que habría de alcanzar a la cultura culinaria de la época. Un régimen comercial proteccionista, un discurso patriótico popular y una “preeminencia provincial” (Contreras y Cueto, 2004) frente al centralismo conservador limeño, serían algunas de las características del escenario peruano en este periodo. Empezaremos explicando sobre las comidas de la clase inferior: los esclavos.

Si bien existen documentos como el *Reglamento Interior de las Haciendas de la Costa*, expedido por el Gobierno en octubre de 1825, donde se indica las raciones que debía proporcionarse a los esclavos para su manutención, pocas son las citas referidas a las comidas de este grupo social. Los productos alimenticios (maíz, frijoles, habas y cucurbitáceas) indican una dieta pobre en variedad (Stevenson, 1829). En cuanto a las bebidas: “Los europeos é indios prefieren la chicha al guarapo, y los negros esta á la primera”, indicaba Hipólito Unanue a inicios del siglo XIX. El guarapo, bebida fermentada obtenida a partir del jugo de la caña de azúcar, estaba asociado con este grupo humano (de Rivero, 1857; Paz-Soldán, 1862). Si bien estas observaciones fueron hechas en haciendas (Haëncke, *circa* 1795), una mayor variedad se daba en la ciudad, tal como describe el andaluz Terralla y Landa en *Lima por dentro y fuera* (1797), donde leemos que:

La negra quiere panal,
Aguardiente quiere el negro,
Carne quiere la mulata,
Pan y dulce el calesero

El pueblo, las clases “pobres” y “humildes” (Unanue, 1806; Stevenson, 1829) compartían una dieta similar, salvo por el consumo de los llamados “platos corrientes” como el pepián, chupe, sango y “frejoles”, que citaba Pardo y Aliaga en 1829, o los “guisos nacionales”, que describía Max Radiguet en la década de 1840, además de la asistencia a picanterías (Mellet, 1815), locales de menor categoría que las fondas, donde se degustaban los “picantes” y se bebía la chicha. La incipiente clase media, compuesta por artesanos y pequeños comerciantes, prefería lo criollo; el “puchero patrio” descrito por Felipe Pardo y Aliaga, o las comidas que enumeraban el suizo Johann Jakob von Tschudi (1846) y el cónsul británico McGregor (1847). Influidas por las costumbres peninsulares, las clases altas y la aristocracia profesaban un marcado “gusto español”, con preferencias por comidas bien preparadas, como detallan el inglés Alexander Caldcleugh (1821) y Robert Proctor (1823-24). La vigencia dominante de una culinaria “según costumbre española” se reitera en estos testimonios. Sin embargo, este contexto cambiaría con el desenvolvimiento del proceso independentista, dando lugar a las influencias francesa e inglesa. Flora Tristán (1838), en *Peregrinaciones de una paria*, nos dejó el testimonio de estos cambios cuando señala que: “Lima se distingue por sus progresos en la cocina. El arte culinario está floreciente y desde hace diez años [1824], todo se hace a la francesa.”, agregando sin embargo, que la clase alta aún mantenía las costumbres culinarias del antiguo régimen.

Estos cambios, como la supresión de potajes (chupes y pepianes), la adopción del té y ponches, el reemplazo de cubiertos de plata por otros de fierro, así como la eliminación del uso de servilletas, fueron manifestaciones debidas a costumbres introducidas con el comercio inglés desde el inicio de las guerras de Independencia; hábitos que serían abandonados años más tarde, como lo menciona el escritor Pardo y Aliaga. En *Frutos de la Educacion*, comedia de 1829, este autor critica las costumbres inglesas de la mesa y convites de “gringos” donde se ofrece “queso con gusanos”, “pastel de ruibarbo”, además de “estas y otras maldiciones”. Señalaba de paso la poca valoración de la cocina como oficio, al hablar de las limeñas “bien criadas”. En *Don Leocadio*, comedia de 1833, indica que se:

Vuelve á arreglar á su modo
Candelabros, ramilletes,
Platos, cubiertos, botellas,
Servilletas...

El tamal, pasteles, sango con yuyo, chupe y los “medengues”, figuran en un almuerzo de la época, es decir, comidas criollas o del “país”. En el artículo *El paseo de Amancaes* de 1840, se refiere a “la repostería limeña”, por la “infinita variedad de delicadas golosinas de que hace alarde...”. En la declinante clase alta, que ilustra Pardo y Aliaga, se produjo un retorno de las costumbres gastronómicas del *ancien régime*, aunque la posibilidad de mezclar “composiciones clásicas de la

cocina europea”, con “los caprichos románticos de la [cocina] limeña”, habría de quedar abierta. Del mismo periodo, los cuadros costumbristas de Manuel A. Segura (1885), transmisor de frustraciones de la ascendente clase media, según Watson-Espener (1980), resultan anecdóticos. En *El Té y la Mazamorra* (circa 1840), Segura deja entrever un nacionalismo naciente al verificar cambios en los hábitos y sostener, por ejemplo, que “... una taza de mazamorra morada es mejor que 20 de té con leche”. En *Los viejos* afirma que: “La falta de amor patrio y de espíritu público es el origen de exclusivo de todos nuestros males...”, y en *Ña Catita* se refiere a una voluntariosa dama “... que por mostrar gusto inglés, diz que no sabe mazamorra de cochino” (postre limeño tradicional).

Subrayamos la ausencia del enfoque de la problemática culinaria de las clases sociales bajas (urbanas y rurales) por parte de los costumbristas, al presentar una visión sesgada y clasista de la realidad limeña. Excepto someros juicios, como los de McGregor (1847), al señalar que: “La dieta de los limeños es bastante más variada que aquella de la gente del campo”, en general, la cocina popular y las cocinas regionales, en germinación aún, no fueron motivo de interés por parte de quienes siendo testigos presenciales, tuvieron la oportunidad de tratar esta etapa de la historia culinaria del país.

Conciencia nacional y consolidación de una cocina original (1850-1930)

Con el “boom” del guano (1840-1880) fue posible “superar” del fracaso de un proyecto de nación, la quiebra fiscal y las luchas caudillistas, a una prosperidad económica que duraría hasta 1874. La migración interna hacia la costa, la “proletarización” incipiente, el aumento de importación de bienes (vinos, licores, alimentos, conservas, vajillas, cubiertos, etcétera) y el proceso inflacionario, repercutieron directamente en las costumbres culinarias. Si bien se intentó ordenar y fortalecer el estado, surge con la “consolidación de la deuda nacional” una elite limeña centralista y dirigente, de visión rentista y especuladora, incapaz de proponer y conducir un “proyecto nacional hegemónico” de desarrollo (Klarén, 2004), menos aún, socialmente integrador. Se practicó el libre comercio y el modelo agroexportador primario (azúcar y algodón). La influencia gastronómica francesa alcanzó su apogeo entre las clases altas de la sociedad, mientras que el derrumbe del modelo (la inflación llegaría al 800%) desembocaría en la nefasta “Guerra del Pacífico”. El periodo de reconstrucción hizo posible voltear la mirada hacia “adentro”, al indigenismo en el plano literario, la crítica al sistema y al racismo. En 1888, la Sociedad Geográfica de Lima pondría de manifiesto el interés por la explotación de nuestros recursos naturales, el nacionalismo científico, y la demarcación interior y exterior de límites (Contreras y Cueto, 2004). En Lima, al final del siglo la “acomodada” clase media y los ricos disminuyeron cuantitativamente (Clavero, 1896). A este escenario se sumó, desde mediados del siglo XIX, la aparición de las primeras manufacturas de productos como: cerveza, bebidas gasificadas, galletas y fideos. Posteriormente llegarían también, nuevas tecnologías como la refrigeración mecánica, las cocinas a kerosén y productos como el aceite de pepita de algodón, que reemplazarían a las antiguas cocinas de leña, *coke* o carbón, y a la manteca de cerdo.

A partir de ese momento nuevamente se registrarían cambios. Así, en un informe del Dr. Domingo Almenara, la dieta limeña sufrió un cambio radical, pasando de tres comidas diarias a solo dos, en vez del chocolate y las mazamoras se difundió el té, y un mayor consumo de hortalizas.

Al maíz y al trigo que los indígenas cosechaban “En las planicies, laderas y valles de la Cordillera...”, de Rivero (1857) agregaba que: “En los lugares de la Alta Cordillera de los Andes (...) las producciones agrícolas se reducen únicamente al cultivo de la *Quinua*, *Cebada*, *Ocas*, *Papas*, *Ullucos* y *Macas*”, enumerando los productos básicos de la alimentación en la sierra, completados con: *ají*, *chuño*, *charqui* y *chalonga* [carnes secas]. “Los naturales de la costa”, comentaba de Rivero, “se sirven del *maiz* ora *tostado* (cancha), ora *cocido* (mote), ora *en líquido* (chicha)”. A inicios de 1850, los norteamericanos Herndon y Gibbon (Gibbon, 1854), emprendieron una exploración al Amazonas, describiendo algunas comidas, como el chupe en la sierra: “El chupe es el plato nacional peruano, y puede ser preparado de cualquier cosa o de todo, mientras conserve su característica de sopa”.

En 1860 Manuel A. Fuentes publicó la *Guía Histórico-Descriptiva de Lima*. En este volumen, aparece por primera vez un capítulo dedicado a la culinaria nacional titulado precisamente “Comidas Nacionales”. Aún cuando el *puchero* ocupaba el primer lugar entre los “guisos nacionales”, Fuentes señalaba a los picantes como las “comidas eminentemente nacionales”, elaboradas éstas, a partir de “carne, pescado, charqui, papas, etc.”, resaltando el *seviche*. Además del puchero y cebiche, figuraban también en la lista de “Comidas Nacionales” los siguientes platos: chupe, carapulca, loco, quinua atamalada, chicharrón, tamal y el pastelillo de yuca. Fuentes, según Gootenberg (1998), haría “desplazar la conciencia hacia adentro”, contribuyendo, con una actitud paternalista hacia negros e indígenas, a crear estereotipos populares, siendo en definitiva y literalmente, “el constructor de la realidad limeña”, teniendo en cuenta que éramos más proclives a captar las tendencias europeas en relación con las domésticas. Anteriormente, en la *Estadística General de Lima* de 1858, el autor registró la existencia de 63 “Picanterías” en la ciudad, pues afirmaba que “los picantes que con tanto placer saborea la plebe, sin que su consumo se limite al círculo de esta.”, es decir que eran compartidos también por las clases sociales medias y altas. Años más tarde, Paul Marcoy observaría similar actitud con respecto al consumo de chicha en Arequipa. Percibimos, según estos comentarios, la práctica de una doble actitud hacia las comidas en la sociedad. Se aseveraba, por ejemplo, que: “En los convites se observa hoy todo el gusto introducido por la moda francesa á que se dá la predilección...”, sin embargo, a manera de patriótica reivindicación, en el mismo texto, leemos que:

Aunque la afluencia de extranjeros, y entre ellos de algunos sacerdotes de los templos culinarios (vulgo cocinas), haya extinguido de los banquetes y convites, los platos *criollos*, consérvense todavía muchos á que no renunciarán nunca los que no tienen bastante fortuna para dar entrada á las *comidas extranjeras*.

En *Lima. Apuntes Históricos, Descriptivos, Estadísticos y de Costumbres* (Fuentes, 1867), hallamos información complementaria de la situación culinaria. En el capítulo “Bebidas Nacionales” se menciona al “Aguardiente [pisco], Chicha [cerveza de maíz] y Guarapo”, sin dejar de señalarse que “las personas acomodadas, no han dejado, en todo tiempo, de tener en sus despensas los mejores vinos posibles importados del extranjero”. Fuentes revela como el pisco era la bebida ofrecida en las *once* [ligero refrigerio], mientras que “hoy es de uso ménos frecuente entre las gentes de buen tono”. La chicha era la bebida de los “indios de la costa y de la sierra”. Comparando los cambios, Fuentes refería que en el pasado (primera mitad del siglo), los banquetes familiares de las clases altas se componían de platos de origen hispánico, como: empanadas, pucheros, torrejitas, aves almendradas, rellenas o asadas. De beber se preferían vinos franceses (frontiñan, “champán”) y el pisco cerraba la lista.

Tres hechos importantes relacionados con nuestra tesis tuvieron lugar por esa misma época. De un lado la impresión del primer mapa de la República, por parte de Paz Soldán en 1865, cuya trascendencia en el desarrollo de una conciencia nacional resulta innegable. En segundo lugar, se editan en Arequipa, los primeros recetarios peruanos conocidos hasta el momento: el *Manual de Buen Gusto* de 1866 y *La Mesa Peruana* (cuatro ediciones entre 1867 y 1924). El tercer aspecto tiene que ver con las inmigraciones que se dieron en el país. En general, estas contribuyeron con determinados productos y con la posibilidad de ofrecer una mayor oferta de comidas de carácter cosmopolita en los centros urbanos; pero, bien estas cocinas han sido minimamente influidas por la gastronomía nacional (caso del “chifa”) o bien han mantenido esencialmente el carácter de identidad y denominación que les es propia (caso de la cocina italiana).

De otro lado observamos también cambios a través del testimonio del norteamericano George Squier, al ofrecernos una visión del estado culinario de la capital, entre 1863 y 1865, donde señalaba que “La cocina de Lima” se encontraba en un estado de transición, en una suerte de mezcla del estilo francés y nativo, “...predominando este último en las comidas privadas y el primero en todos los banquetes formales o públicos”. Squier también anota que “... los *picantes* están pasando de moda entre las clases altas (...) Sin embargo, mantienen su antiguo dominio sobre las clases más bajas...”. Marcoy, viajero francés que emprendiera un viaje entre el Océano Pacífico y el Atlántico, al visitar tierra arequipeña relata, en 1869, sobre la costumbre de consumir chicha: “Esta cerveza local no sólo se consume entre el pueblo bajo; también la aristocracia del lugar, al mismo tiempo que la repudia como una bebida vil, la degusta en secreto con delicia...”.

Gracias a la pluma de Federico Flores y Galindo, quien en 1872 publicó *Salpicón de Costumbres Nacionales*, tenemos una idea de los menús y comidas de la época en Lima, donde en algunos casos se observa la influencia de la cocina europea (española, francesa e italiana). Flores y Galindo se muestra como un claro defensor de la culinaria nacional frente a la extranjera. En su “Poema burlesco”, son varias las comparaciones que hace:

Y siguiendo la moda en la cocina

Súbdito soy del galo despotismo (...)
 Así por parecer hombre de tono
 Tengo que ser francés en la comida...

Los términos asociados al aún instintivo patrimonio culinario que Flores y Galindo recogió, incluyen: “el chupe nacional de camarones”; el “nacional puchero”; “Es el peruano charquicán; el “almuerzo á la criolla”. En el tema de comidas y clases sociales, aludiremos también al francés Camille Pradier-Fodéré, cuyo capítulo “Platos del país-Bebidas nacionales” de *Lima et ses Environs. Tableaux des Moeurs péruviennes*, describe la cultura culinaria en Lima entre 1874 y 1880, tanto la influencia culinaria francesa, que por entonces se imponía en los estratos sociales más altos, como de la cocina criolla local. Sobre esta transición culinaria y las comidas del interior, leemos:

... se ve en Lima, en las comidas de lujo y los banquetes, el abandono de los platos nacionales para adoptar la cocina francesa (...) los platos nacionales no aparecen jamás en estas circunstancias, lo que no significa que hayan desaparecido totalmente y que no encuentren hoy más *amateurs*. Se les encuentra todavía sobre la mesa de las familias peruanas que han conservado intactas las costumbres nacionales, o de aquellas que, debido a la modestia de sus recursos, han permanecido fieles a la alimentación del país (...) las ciudades del interior, teniendo poco contacto con el elemento extranjero, y las poblaciones de indios que vegetan en los campos, se mantienen naturalmente a sus antiguas costumbres y a la *cocina criolla*.

El francés Charles Wiener (1880) hace una breve descripción de la chicha y algunas comidas indígenas como el chupe en el artículo “Alimentación” del libro *Pérou et Bolivie*. Más adelante, el científico alemán Ernst W. Middendorf registra entre 1855 y 1888, interesante información en “Vida Privada y Social”, el “Mercado de la Concepción”, y “El Matadero”, artículos que forman parte de la obra *Perú. Observaciones y estudios del país y sus habitantes durante una permanencia de 25 años*. En Lima, Middendorf observa la presencia de restaurantes de comida francesa e italiana. Señala también “una gran cantidad de fondas peruanas, en las que se cocina a la manera nacional, y cuyos platos son, en su mayor parte, estofados o guisados a fuego lento y con mucha pimienta y grasa”.

Fuente importante sobre los cambios registrados, en cuanto a la influencia extranjera, constituye el registro de banquetes oficiales o privados, y sus menús. Se observa siempre, salvo algunas peculiaridades, el carácter marcadamente francés en la etiqueta y las comidas. Por ejemplo, en el banquete que el empresario Enrique Meiggs ofreció, en enero de 1871 (Camacho, 1871), con ocasión de la inauguración del ferrocarril Arequipa-Mollendo, apenas se distinguía, entre los variados potajes franceses, un plato de “Cabritos rellenos a la Criolla”, así como el pisco entre los vinos y licores. En los dos agasajos que fueron ofrecidos al entonces comandante Miguel Grau, en junio de 1879 (de la Puente, 1980), solo fueron de la partida las peruanas y criollas “papas amarillas á la

Huancayna”. Similar es el caso del banquete ofrecido al general Montero en Cajamarca, en mayo de 1881 (Ravines, 1999), aunque con una novedad. Los nombres en francés fueron parcialmente reemplazados por otros en español, referidos a lugares del país. Entre los potajes figuraban una causa a la “Rimac”, “arroz con cabrito, a la Moquegua” y “seviche de pavo, a la Chorrillos”. El costumbrista Abelardo Gamarra (1899), presenta el menú de “Una Cacería en La Chay”, realizada en 1883, donde participaron hacendados de la zona. Notamos esta vez un mayor número de platos y postres criollos en el menú de corte francés. Sobresalen las salchichas de Huaura, el pato con arroz a la chichlayana, los alfajores de Huaura y el manjar blanco de Chuquitanta, además de frutas locales. Entre las bebidas destacan los piscos y la chicha de Huarmey. Era como si se hubiera querido “peruanizar” la comida.

Uno de los testimonios más claros de la relación entre la comida criolla y la clase social dominante se ve en la novela de Mercedes Cabello de Carbonera (1889), *Blanca Sol*, donde se pone de manifiesto la valorización social vigente de ésta, cuando la protagonista, perteneciente a la clase alta, y caída en desgracia, “... pidió a un fondista peruano, le preparase una cena criolla, queriendo así dar su primer [a] protesta, contra todo lo que llevara el sello de su nobleza, de su aristocracia”.

En cuanto a los nombres utilizados por Juan de Arona (1883), que más adelante contribuirán a la definición de la cocina peruana, tenemos: un “Guisote criollo”; “Guisado nacional”; “plato criollo”; “Guisado a la criolla”. La frase, “esquisito plato de nuestra cocina nacional”, aparece en la receta de carapulca en la *Cocina Ecléctica* (Gorriti, 1890). Se ve pues como, en el inconsciente colectivo de la culinaria, lo criollo se asociaba cada vez más con lo limeño y esto último, en un primer momento, con lo nacional, mientras que simultáneamente entrábamos al periodo clásico de la cocina peruana. Por esa época, Middendorf (1893) testimonia un fenómeno de convivencia entre las cocinas nacionales y extranjeras en las clases altas de la sociedad. En el almuerzo indica que: “Después del pescado siguen otros platos preparados a la manera francesa o a la del país...”, realizándose no solo comidas de “etiqueta a la francesa” sino también banquetes donde la mayoría de platos procedían de la “cocina nativa”. En el mismo sentido, Cisneros y García (1898) en la guía del *Callao, Lima y Alrededores* nos proveen impresiones de las costumbres de la mesa cuando cuentan que “entre la clase acomodada el arte culinario se ha modificado mucho, formándose una amalgama de lo bueno de todas las cocinas”, agregando que, “las familias pobres”, conservan las costumbres criollas de los platos nacionales, para los que existe un buen número de aficionados “en todas las clases sociales”.

Años después, en 1911 los comentarios en materia de cocina no eran precisamente optimistas como afirmaba Carlos Cisneros en su *Monografía del Departamento de Lima*. Aunque por otras causas, estos juicios eran similares a los de Fuentes, quien a mediados del siglo XIX se refería a los cambios en la dominante culinaria limeña, convertida por extensión: en nacional. “La antigua *cocina criolla* no ha podido escapar á la evolución que Lima ha experimentado en todo sentido...”, afirmaba Cisneros, y en su reemplazo había una *cocina híbrida*, mezclada con la extranjera, a causa de la escasez de cocineros criollos tradicionales. La *chicha* había sido reemplazada por la cerveza y el vino.

El repertorio culinario clásico se encuentra descrito en una serie de recetarios entre los que citaremos al *Nuevo manual de la cocina peruana* (cuatro ediciones entre 1895 y 1926); *El cocinero peruano* (1918); *Lecciones de cocina por una limeña* (1918) y *Cocina práctica* (1928) de Boix Ferrer.

Descubrimiento de lo regional en la cocina peruana (1930-1970)

Inicialmente afectada por la crisis económica, esta etapa verá con el desarrollo de los medios de transporte (líneas ferroviarias, inicio de la aviación comercial y construcción de carreteras), la posibilidad para una integración con las regiones del interior de la República. En el plano tecnológico aparecerán productos industriales como: leche evaporada, conservas de frutas y pescado, salsas y equipos electrodomésticos (licuadoras, batidoras, cocinas y hornos eléctricos y a gas). Por su contribución al conocimiento regional destacaremos, en el plano social, la fundación de clubes departamentales a partir de 1930, así como una temprana corriente migratoria provinciana hacia la capital entre 1919 y 1931. Paralelamente, la corriente indigenista inicialmente circunscrita a la literatura se proyectará hacia otros campos, como la arqueología, ciencias sociales, política y arte, buscando como señalan Cueto y Contreras (2004), una “nueva identidad nacional” en función de la cultura autóctona precolombina. Aunque tímidamente, en un inicio, esta corriente “nacionalista” influenciará las ciencias de la alimentación y la gastronomía, preparando en cierta medida el terreno para una etapa donde nos miraríamos al espejo como nación y cuyo resultado final será la toma de conciencia de la existencia de una cocina nacional.

El costumbrista Ismael Portal (1932), sostenía en *Del pasado limeño* la gran popularidad que gozaba el decimonónico puchero en el conjunto de la población capitalina. Sin embargo, su popularidad disminuiría a comienzos del siglo XX, sin llegar a la extinción. Se produjo entonces un cambio importante en la valoración de la comida limeña, sobretudo en las primeras décadas del siglo XX (crisis ocasionada por la guerra europea, disminución de importaciones de alimentos, aumento de precios), por cuanto Portal afirmaba que con el “retiro” del puchero, los picantes “... cobraron mayor fuerza y se impusieron aun en las alturas sociales; resultando una afición general entre nobles y plebeyos...”. Hubo variación en los hábitos culinarios, con la aceptación de platos criollos por parte de las clases altas, en la medida que: “Ciertos platos de ají [picantes] que la Aristocracia desdeñaba porque no eran franceses, se consiguió al fin introducirlos en los banquetes, particulares y oficiales”.

En 1931, aparece en la revista *Wira Kocha* el artículo titulado “Kausay. Alimentación de los Indios”, del arqueólogo Toribio Mejía Xesspe, trabajo donde se muestra por primera vez interés por conocer la cultura culinaria indígena, mirando hacia la realidad del interior del país, y presentando un vínculo entre las comidas indígenas descritas y la cocina criolla. En la década del cuarenta, la revista *Bien del Hogar*, demuestra también cierto interés por las cocinas del interior al difundir “La Cocina en Provincias”.

Un intento pionero por conocer la alimentación en el pasado es *La Comida en el Antiguo Perú*, de Arturo Jiménez Borja (1953), ensayo orientado a interpretar la visión andina de la comida en el plano de lo mitológico, anímico, sexual y mental. Federico More es el autor de una serie de artículos sobre la realidad de la cocina peruana en la década de los cincuenta. A propósito de la migración interna hacia las ciudades, fenómeno masivo registrado a mediados del siglo pasado, More publica el trabajo: *Está pasablemente bien que Lima se provincialice un poco; pero está muy mal que se deslimeñice tanto* (El Comercio, 9 de marzo de 1954), donde sostenía que “... los provincianos han invadido Lima. La han provincializado...”, y propone un profundo mestizaje, un común denominador gastronómico nacional, pues “Se trata de comprender que todos los usos del Perú son peruanos y deben ser gratos para todos los peruanos”. En *Quizás la cocina peruana no sea la más científica pero puede asegurarse que es la más sabrosa* (El Comercio, 30 de abril de 1953), concluye que: “Nuestra cocina será peruana cuando comamos lo nuestro y preparado a nuestra manera”, sugiriendo que esto será posible “Cuando pueda lucir una tradición y una técnica. Cuando sea un arte y una ciencia”, es decir, cuando sea codificada e investigados sus fundamentos. More se muestra a veces acremente crítico y ambivalente cuando escribe que: “La cocina peruana es terriblemente ofensiva. Ha heredado de la española el excesivo aderezo y ha deslucido la italiana...”, y sustentar sin embargo, que: “Nuestra cocina es quizá la más succulenta de América y tenemos salsas que no ceden a las francesas”. En un afán de “peruanización”, More es conciente que aún faltaba “comer a la peruana” y la total aceptación de nuestra cocina por cuanto: “Sólo en las fondas humildes y en el viejo [hotel] Maury aparece lo nuestro. (...) el pueblo, custodio del idioma y de las costumbres, impone esas comidas humildes que hay en sus figones”. Las *Notas lexicográficas en torno a la cocina limeña* de Aída Tam Fox (1961), refuerzan la existencia de una cocina capitalina definida. El artículo de Tam analiza la etimología y características de algunas comidas típicas como: carapulca, champuz, chicha, humita y mazamorra. *Ayer y hoy* (1959) y *de cocina peruana* (1969), ambas obras del escritor Adán Felipe Mejía recorren, con humor anecdótico, temas sobre una serie de productos nativos y comidas tradicionales. Conocido como “El Corregidor”, Mejía contribuye eficazmente, a través de sus ensayos, al conocimiento y valoración de una cocina que abarcaría cada vez más el ámbito nacional, menos local y más peruana.

Algunos recetarios de ese periodo son: la *Cocina y repostería* de Francisca Baylón (existen cinco ediciones entre 1949 y 1960); *La Perfecta Cocinera Peruana por Misia Peta* (1955); *La Tapada* de Laura Garland (varias ediciones), y volúmenes anónimos entre los que figuran el *Manual de cocina criolla* de 1938 (Imprenta “La Estrella”), *La Cocina. Cocina peruana y extranjera, circa 1940* (Librería e Imprenta “Guía Lascano”), *104 Recetas de Cocina. Dulces Criollos. Cokteles y Licores, circa 1950* (Librería e Imprenta “Narrea”) y el *Cocinero Peruano* del editor Luis Foppiani (Librería “Fénix”).

Con relación al desarrollo de las cocinas regionales, es importante señalar a comienzos de la década de los sesenta la edición de la serie *Reportaje al Perú* aparecida en el diario “La Prensa”, seguida

por la del *Documental del Perú* en veinticuatro volúmenes, entre 1966 y 1971, donde se exponían las principales características de la gastronomía de cada departamento, incluyendo algunas recetas típicas.

Investigación y difusión de la gastronomía (1970 al presente)

Esta etapa se caracteriza por el estudio de productos alimenticios, comidas y la gastronomía peruana. Como filosofía, esta corriente de investigación y difusión, constituye una respuesta colectiva de la sociedad frente a la posibilidad del olvido o pérdida de la herencia culinaria. En la medida que se toma conciencia de la existencia de una gastronomía propia, es notoria la realización de trabajos de mayor rigurosidad, que bajo la óptica de las ciencias naturales y sociales, vienen contribuyendo a la valorización, “reinterpretación” y “patrimonialización” efectiva de nuestra gastronomía. La siguiente es una relación sumaria de estos trabajos: *Alimentación y obtención de alimentos en el Perú prehispanico* (1973) del arqueólogo alemán Hans Horkheimer, es un estudio pionero (originalmente editado en 1960) sobre temas de alimentación del antiguo Perú; Roger Ravines compiló en *Tecnología Andina* (1978), artículos relacionados con la producción, almacenamiento y procesamiento de alimentos autóctonos; *La nutrición en el antiguo Perú* (1981) de Antúnez de Mayolo, trata de los ingredientes y de técnicas de preparación de alimentos que habrían sido utilizadas por los antiguos peruanos; *Aspectos simbólicos de las comidas andinas* (1988), artículo de Juan Ossio que aborda aspectos simbólicos y rituales de los alimentos en la región andina del país, además del papel que éstos juegan en el contexto social; De Fernando Cabieses citaremos *Cien siglos de pan* (1995), libro descriptivo de las plantas, animales y productos, autóctonos e introducidos, que hoy forman la base de la gastronomía peruana; *Cultura, identidad y cocina en el Perú* (1993), recopilación de catorce artículos que tratan sobre diferentes aspectos de la culinaria peruana. *La Cocina Piurana* (1995), de las investigadoras Hocquenghem y Monzón, es un estudio antropológico a partir de recetas recopiladas *in situ*; *La Cocina en el Virreinato del Perú*, obra de corte histórico de Rosario Olivas (1996).

Como señala Csergo (1997), la “patrimonialización” nos lleva a la “monumentalización” y a la “museificación”. Ejemplo de ello son los recientes recetarios de cocinas regionales, las rutas gastronómicas de productos como el pisco, o experiencias como la de recrear un menú precolombino peruano, con motivo del Primer Congreso Mundial de Medicina Folklórica, en 1979. Esta etapa de investigación y difusión se encuentra ligada a la actividad turística y económica.

En cuanto a las recetas de este periodo, tenemos *Qué cocinaré?* y posteriormente *¿Qué cocinaré hoy?* Siguiendo la misma línea en varias ediciones, éstos son quizás hasta la fecha y desde la década de los setenta los recetarios peruanos de mayor difusión. Otros recetarios conocidos son: *La Gran Cocina Peruana* de Jorge Stanbury (1995), *El Perú y sus Manjares* de Josie Sison (2001) y *Cocina Peruana* de Teresa Ocampo (varias ediciones). Recientemente se viene dando un mayor interés de y hacia las provincias, prueba de ello es la difusión de estas cocinas a través de ediciones como: *Comidas Típicas del Perú, por Departamentos* (1988) y la serie *Cocinas Regionales Peruanas*

de la Universidad de San Martín de Porres, USMP (1999-2000); *El libro de la cocina amazónica peruana* de Casilda Naar (1983); *Platos Típicos, Recetario* [Cerro de Pasco] (1993); *Cocinando con Irma* (varias ediciones) y *Comidas Típicas del Cusco* de Isolina Aguilar (1994); *Sabor huerequeque. Platos típicos del departamento de Lambayeque* de Carmen González Diez (1995); *Nuestra Típica Comida Arequipeña* (varias ediciones) y *Arequipa, sus Fiestas y Comida Típica* de Carpio Muñoz (1997); *La Magia de la Comida Trujillana como Patrimonio Nacional* de Orlando Velásquez (2001); *Recetario. Antojos de mi tierra* [San Martín] de Reátegui Bardales de Hinostroza (1998); *Dulces y Licores Tradicionales de Cajamarca* de Olivas y Roncal (2004).

Con respecto al desarrollo culinario, son varias las creaciones que tienen sus raíces en preparaciones de siglos anteriores, sin embargo solo partir del siglo XX aparecen con el nombre definitivo, como por ejemplo: ají de gallina, turrón de doña Pepa, pisco sour, lomo saltado, suspiro de limeña, o el reciente tiradito, entre otros. En las últimas dos décadas se viene dando un mayor profesionalismo en la gastronomía, con la aparición de escuelas de cocina, escuelas de chef y facultades de turismo. La creciente demanda de la carrera de chef se orientará en gran medida hacia el turismo y también al sector industrial de alimentos y comidas preparadas. Actualmente en el Perú se está gestando un fenómeno de renovación-innovación. En el plano popular, como resultado de un movimiento migratorio provinciano en el sector informal urbano, la “comida chicha” despliega en los “combinados”, mezclas con la variedad de los “piqueos” y sabores variopintos inesperados, pero más profundo, el conflicto entre la integración al modelo dominante, la conservación de identidades y la búsqueda de alternativas para la sobre vivencia. En los últimos años aparece la llamada cocina “Novoandina”, elitista y con influencia europea. Se trata, según sus mentores, de un intento por revalorizar productos autóctonos con nuevas técnicas y modernas presentaciones. Esta y otras manifestaciones equivaldrían a la *Nouvelle cuisine* local, una corriente gastronómica que en términos generales, y por la perspectiva de su alcance, la denominaríamos como “Nueva cocina peruana”. Somos testigos igualmente de un acelerado proceso de sustitución, es decir, técnicas, recetas, productos tradicionales y autóctonos que están siendo constantemente reemplazados por productos industriales, extranjeros, de tipo *light* o por *fast food*. Actualmente la culinaria nacional se encuentra en una nueva etapa de transformación donde están presentes la innovación y sustitución, pero también la afirmación de lo auténticamente tradicional y regional.

BIBLIOGRAFÍA

- Antúnez de Mayolo, E. 1981. *La nutrición en el antiguo Perú*. Banco Central de Reserva del Perú (BCRP), Lima.
- Arona, Juan de. 1883. *Diccionario de peruanismos*. Librería Francesa Científica, J. Galland, Lima.
- Cabello de Carbonera, M. 1889. *Blanca Sol*. Imprenta y Librería del Universo de Carlos Prince, Lima.
- Cabienes, F. 1995. *Cien siglos de pan*. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, Lima.

- Caldcleugh, A. [1821] 1971. "El Perú en Víspera de la Jura de la Independencia". En: *Relaciones de viajeros*. Colección Documental de la Independencia del Perú. Tomo XXVII Vol. I, Lima, pp 175-198.
- Camacho, S. 1871. *El ferrocarril de Arequipa*. Imprenta del Estado, Lima.
- Cisneros, C. B. 1911. *Provincia de Lima*. Litografía Tip. Carlos Fabbri, Lima.
- Cisneros, C. y García, R. 1898. *Guía del viajero*. Imprenta del Estado, Lima.
- Clavero, J. 1896. *El tesoro del Perú*. Imp. de Torres Aguirre, Lima.
- Contreras, C. y Cueto, M. 2004. *Historia del Perú contemporáneo*. Pontificia Universidad Católica del Perú (PUCP)-Universidad del Pacífico-Instituto de Estudios Peruanos (IEP). Tarea, Lima.
- Csergo, J. 1997. "La constitution de la spécialité gastronomique comme objet patrimonial en France, fin XVIIe-XXe siècle". En: *L'esprit des lieux/Le patrimoine et la cité*, PUG, Grenoble, pp 183-193.
- de la Puente, J. 1980. "Calidad humana de Grau". En: *Homenaje a Grau*. 1879-1979. Club Nacional, Editorial Andina, Lima, pp 107-140.
- de Rivero, M. E. 1857. *Colección de memorias científicas agrícolas é industriales*. Tomo II. Imprenta de H. Goemaere, Bruselas.
- Flores y Galindo, F. [1872] 1966. *Salpicón de costumbres nacionales. Poema burlesco*. Universidad Nacional Mayor de San Marcos (UNMSM), Lima.
- Fuentes, M. A. 1858. *Estadística general de Lima*. Tip. Nacional de M. N. Corpancho, Lima.
- Fuentes, M. A. 1860. *Guía del viajero en Lima*. Librería Central, Lima.
- Fuentes, M. A. 1867. *Lima. Apuntes históricos, descriptivos, estadísticos y de costumbres*. Librería de Firmin Didot hermanos, hijos y Cia, Paris.
- Gamarra, A. 1899. *Rasgos de pluma*. Imprenta y Librería, calle Jesús Nazareno N.º 10, Lima.
- Gibbon, L. 1854. *Exploration of the Valley of the Amazon, made under direction of Navy Department by W. M. Lewis Herndon and Lardner Gibbon*. Part II. A.O.P. Nicholson, Public Printer, Washington.
- Gootenberg, P. 1989. "Niveles de precios en Lima del siglo diecinueve: algunos datos e interpretaciones". En: *Economía*. N° 24, Lima, pp 137-205.
- Gootenberg, P. 1998. *Imaginar el desarrollo*. IEP-BCRP, Lima.
- Gorriti, J. M. [1890] 1977. *Cocina ecléctica*. Librería Sarmiento S. R. L., Buenos Aires.
- Haëncke, T. [circa 1795] 1901. *Descripción del Perú*. Imprenta El Lucero, Lima.
- Hocquenghem, A-M. y Monzón, S. 1995. *La cocina piurana*. Centre National de la Recherche Scientifique - Instituto Francés de Estudios Andinos (IFEA) – IEP, Lima.
- Horkheimer, H. 1973. *Alimentación y obtención de alimentos en el Perú prehispánico*. UNMSM, Lima.
- Jiménez Borja, A. 1953. *La comida en el antiguo Perú*. Publicaciones Museo Nacional, Lima.
- Klarén, P. F. 2004. *Nación y sociedad en la historia del Perú*. IEP, Lima.
- Mellet, J. 1971. "Impresiones sobre el Perú en 1815". En: *Relaciones de Viajeros*. Colección Documental de la Independencia del Perú. Tomo XXVII. Vol. I, Lima, pp 79-117.
- Marcy, P. [1869] 2001 *Viaje a través de América del Sur. Del Océano Pacífico al Océano Atlántico*. IFEA; PUCP; BCRP; Centro Amazónico de Antropología Aplicada. Tomo primero, Lima.

- McGregor, J. 1975. "Bosquejo general del Perú: 1847". En: *Gran Bretaña y el Perú: Informes de los cónsules británicos: 1826–1900*. H. Bonilla. Vol. 1. IEP-Banco industrial del Perú, Lima.
- Mejía, A. 1959. *Ayer y hoy*. Ediciones "Tawantinsuyu", Lima.
- Mejía, A. 1969. *de cocina peruana. Exhortaciones*. Edición Conmemorativa. P. L. V. Editor, Lima.
- Mejía Xesspe, T. 1931. "Kausay. Alimentación de los indios". En: *Wira Kocha*, N° 1, Lima, pp 9-24.
- Middendorf, E. W. [1893-95] 1973. *Perú. Observaciones y estudios del país y sus habitantes durante una permanencia de 25 años*. Tomo I, Lima. UNMSM, Lima.
- More, F. 1998. *Del buen comer y beber*. H. Rodríguez Pastor (compilador). USMP, Lima.
- Olivas, R. 1996. *La cocina en el Virreinato del Perú*. USMP, Lima.
- Ossio, J. 1988. "Aspectos simbólicos de las comidas andinas". En: *América Indígena*, N° 3, México, pp 549-570.
- Pardo y Aliaga, F. 1869. *Poesías y escritos en prosa*. Imp. Caminos de Hierro. A. Chaix et Cie, Paris.
- Paz Soldán, M. 1862. *Geografía del Perú*. T. I. Librería de F. Didot Hermanos, Hijos y Cia, Paris.
- Portal, I. 1932. *Del pasado limeño*. Librería e Imprenta Gil, S. A., Lima.
- Pradier-Fodéré, C. 1897. *Lima et ses Environs. Tableaux des Mœurs Péruviennes*. A. Pedone, París.
- Proctor, R. [1825] 1971. "El Perú entre 1823 y 1824". En: *Relaciones de Viajeros*. Colección Documental de la Independencia del Perú. Tomo XXVII. Vol. II, Lima, pp 187-338.
- Radiguet, M. 1856. *Souvenirs de l'Amérique Espagnole*. M. Lévy Frères, Libraires – Éditeurs, Paris.
- Ravines, R. (compilador). 1978. "Almacenamiento y alimentación". En: *Tecnología andina*. IEP – Instituto Tecnológico y de Normas Técnicas, Lima, pp 177-251.
- Ravines, T. "El periodismo en Cajamarca". En: *Boletín de Lima*, N° 118, Lima, pp 45-85.
- Segura, M. A. 1885. *Artículos, Poesías y Comedias*. Carlos Prince, Impresor y Librero, Editor, Lima.
- Squier, G. [1877] 1974. *Un viaje por tierras incaicas. Crónica de una expedición arqueológica 1863 - 1865*. UNMSM-Embajada de Estados Unidos en Argentina, Buenos Aires.
- Stevenson, W. B. [1829] 1971. "Memorias sobre las campañas de San Martín y Cochrane en el Perú". En: *Relaciones de Viajeros*. Colección Documental de la Independencia del Perú. Tomo XXVII. Vol. III, Lima, pp 73-338.
- Tam Fox, A. 1961. "Notas lexicográficas en torno a la cocina limeña". En: *Sphynx*, Lima, pp 185-201.
- Terralla y Landa, E. de. [1797] 1854. *Lima por dentro y fuera*. Librería Española de A. Mezin, Paris.
- Tristán, F. [1838] 1946. *Peregrinaciones de una paria*. Editorial Cultura Antártica S. A., Lima.
- Tschudi, J. J. von. [1846] 1966. *Testimonio del Perú. 1838-1842*. Consejo Económico Consultivo Suiza-Perú, Lima.
- Unanue, H. 1806. *Observaciones sobre el clima de Lima*. En la Imprenta Real de los Huérfanos, Lima.
- VV. AA. ca. 1964 *Reportaje al Perú*. "La Prensa", Lima.
- VV. AA. 1966-71. *Documental del Perú*. 24 tomos. ioppe S. A. Editores, Lima.
- VV. AA. 1993. *Cultura, identidad y cocina en el Perú*. R. Olivas (compiladora). USMP, Lima.
- Watson-Espener, M. I. 1979. *El cuadro de costumbres en el Perú decimonónico*. PUCP, Lima.

- Wiener, Ch. [1880] 1993. *Perú y Bolivia*. Instituto Francés de Estudios Andinos y UNMSM, Lima.
- Zapata, S. 2002. "Patrimonio gastronómico peruano: realidades y perspectivas para un programa nacional". En: *Turismo y patrimonio*. USMP. N° 3, Lima, pp 9-23.
- Zapata, S. 2006. *Diccionario de gastronomía peruana tradicional*. USMP, Lima.
- (Zapata Acha, S. 2009. "Patrimonialización" de la gastronomía peruana. En: *Turismo y Patrimonio* N°6, p. 17-28. Universidad de San Martín de Porres).