

Temadeldía

Día de la gastronomía peruana

La institución educativa Gastrotur Perú está promoviendo que se declare el 16 de octubre día nacional de la cocina y gastronomía peruana.



EL SABOR DE LO NUESTRO

La cocina peruana es ahora Patrimonio Cultural de la Nación

■ Instituto Nacional de Cultura oficializó rango patrimonial mediante resolución

■ Reconocen su antigüedad, variedad y originalidad

Desde ayer en el Perú el Patrimonio Cultural de la Nación se prepara en ollas, se sirve en plato hondo —o tendido si lo prefiere, incluso en fuente—, se lo come y saborea hasta chuparse los dedos.

Y no es que nuestras autoridades hayan decidido que Machu Picchu preste su nombre a algún potaje, sino que el Instituto Nacional de Cultura (INC), mediante Resolución Directoral 1362/INC, decidió declarar Patrimonio Cultural de la Nación a la cocina peruana, “como expresión cultural cohesionadora que contribuye, de manera significativa, a la consolidación de la identidad nacional”.

Los especialistas coinciden en que por su originalidad, calidad y variedad de ingredientes, la cocina peruana es reconocida como una de las mejores gastronomías del mundo.

“Se trata de un paso importante y que esperamos luego apunte hacia el logro de un reconocimiento internacional, como Patrimonio Cultural de la Humanidad. Nuestra cocina está a la altura de cualquier gastronomía de reconocimiento mundial”, señaló Alejandro Reyes, director de la Escuela de Turismo y Hotelería de la Universidad de San Martín de Porres.

Por su parte, Soledad Mujica, directora de Registro y Estudio de la Cultura en el Perú Contemporáneo del INC, explicó que la declaratoria se sustenta en la Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación y en la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Unesco. Añadió que la cocina peruana es un producto de exportación que convierte a nuestro país en un destino privilegiado para el turismo culinario.

En sus considerandos, la resolución señala que la gastronomía peruana es una importante manifestación cultural que se sustenta en varios milenios de tradición y “tuvo, en el Perú precolombino, un carácter mágico-



BUEN PROVECHO. En los hogares o en restaurantes, en el Perú así como en diversos países del mundo (cada vez más numerosos), la cocina peruana muestra toda su riqueza, variedad y contundente sabor.

EL DATO

Patrimonio inmaterial

La Unesco reconoce como patrimonio inmaterial los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas que se transmiten de generación en generación y que son recreados constantemente por las comunidades y grupos.

religioso, que le otorga un profundo contenido simbólico y cultural. Su importancia también radica en ser fruto de la biodiversidad y la diversidad cultural de nuestra patria, lo que ha permitido el desarrollo de cocinas regionales que reflejan la identidad de los pueblos”.

ANTECEDENTES

Para la declaración de la cocina peruana como Patrimonio

Cultural de la Nación, el INC desarrolló un detallado ensayo elaborado por la investigadora y chef Gloria Hinostrero Clausen de Molina, en el que se sustenta la rica tradición de nuestros platos, muchos de los cuales pertenecen a la época precerámica, como por ejemplo los chupes (chupis) que se preparaban en mates (calabazas) a manera de ollas. Otros potajes que tienen miles de años de antigüedad

son la carapulca, las humitas, la pachamanca, entre otros.

Asimismo, en dicho expediente se ilustra la relevancia de nuestra gastronomía como una de las más antiguas del mundo y la repercusión de los alimentos originarios del Perú y del continente americano —como la papa, el maíz, la quinua y el camote— en el culto, los mitos y el arte de las diversas etnias y culturas que poblaron nuestro territorio.

“Es justo que se haya declarado patrimonio nacional a nuestra cocina, que es un nexo que une a los peruanos. Hay una riqueza gastronómica inmensa en nuestro país, que tiene siglos de antigüedad, con gran arraigo. En mis investigaciones he hallado más de tres mil platos regionales. Lamentablemente, algunos podrían extinguirse. Es fundamental rescatarlos”, dijo Gloria Hinostrero. ■

A la conquista del paladar internacional

La comida peruana ha logrado un reconocimiento notable fuera de nuestros límites nacionales. Por ello grandes restaurantes peruanos se han establecido en México, Chile, Argentina, Estados Unidos, España y otros países con notable éxito.

Sin ir muy lejos, en Chile, no dudan en considerarla “una de las más completas de Latinoamérica, que confirma su riqueza culinaria, la cual ha sido influenciada desde hace siglos, por varias culturas” (www.chile.com), o en calificarla como “la cocina más rica de Latinoamérica”, tal como lo dijo en su momento (5 de noviembre del 2001) el suplemento Wikén del diario chileno “El Mercurio”.

Entre los principales platos de la cocina peruana destaca de una manera especial el cebiche.

En Colombia, para la próxima feria Bogotá Gastronómica, Perú será el país invitado de honor.

Según el diario “El Espectador”, esa invitación es un “reconocimiento a su cultura gastronómica considerada una de las más variadas y ricas del mundo”.

El periódico añade que nuestra gastronomía ofrece “una variedad inigualable e impresionante de platos típicos de arte culinario. Basta mencionar que solo en la costa peruana, hay más de dos mil sopas diferentes”.

Recordemos, además, que en el 2004, Prom-Perú firmó un convenio con la Academia Culinaria de Francia, la cual se comprometía a difundir la gastronomía peruana en el mundo.

MIRADA EN RETROSPECTIVA

Una larga historia de costumbres culinarias que todavía no culmina

El libro “Perú mucho gusto”, editado por Prom-Perú, sirve de balcón para asomarnos a los orígenes de la tradición culinaria en nuestro país.

El inicio del recorrido por la historia gastronómica —dice el mencionado libro— debe remontarnos a los primeros hombres que habitaron nuestro territorio. Para obtener alimentos nuestros antepasados debían recurrir a la caza, y aquí encontraron variedad de especies (guanacos, vizcachas, cuyes, tapires, etcétera) y en la costa peces y mariscos en abundancia.

Al volverse sedentario surgió la horticultura y la domesticación de plantas, como la calabaza, la papa, la quinua, la yuca, el olluco, el maíz, el ají y frutas como la guayaba y la lúcuma.

Durante el incanato el consu-



PASADO. Desde la época anterior al incanato las culturas peruanas aprovecharon los recursos naturales.

mo de hortalizas y verduras fue amplio, junto con cereales, menestras y frutas. Además, la carne de llama —fresca o secada al sol (charqui)— formaba parte de

la dieta, así como el cuy, la perdiz y por supuesto los peces y mariscos.

Al llegar el Virreinato el encuentro de culturas repercu-

tió en muchos aspectos de la vida, entre ellos el culinario y alimentario. El intercambio de productos y especies tanto de América como Europa redefinió

los hábitos alimentarios en ambos continentes.

Los hábitos alimentarios del tiempo virreinal dictaban que al día se debía cumplir con dos comidas: el almuerzo y la cena, indica el libro “Perú mucho gusto”. Los platos tradicionales entre las clases populares eran el puchero y el chupe.

En otros estratos con mayores recursos, un almuerzo podía tener hasta siete platos.

Entre los platos que se acostumbraba a comer estaban la sopa de mondongo y la carapulca.

Los africanos llegados al Perú también brindaron su aporte, y a ellos se atribuye la preparación de platos como el tacu tacu, la humita, el sango, los picarones y el frejol colado.

Al llegar la Independencia, la cocina de los primeros años

de ese período se impregnó por un gusto por lo francés.

“Perú mucho gusto” señala que para entender la cocina peruana de hoy es necesario hurgar en el pasado, que nos muestra la llegada de influencia de inmigrantes (italianos, chinos) que marcaron su huella en la gastronomía local.

Con el siglo XX Lima y las principales ciudades del país sufrieron una notable transformación. La inmigración interna enriqueció la gastronomía.

Al llegar la década de los 80 la gastronomía se encontraba en los albores de una nueva era. A partir del rescate de productos nativos de las diferentes regiones del país y una elaboración moderna que iba de la mano con una presentación esmerada, nació la llamada cocina novoandina, creación de Bernardo Roca Rey. Su naturaleza experimental, la permanente búsqueda de lo diferente no significan una renuncia a técnicas tradicionales nativas. La cocina novoandina no responde a la noción de cocina de fusión. ■