



PERÚ

Ministerio de Cultura

REVISTA de

La Casa de la Gastronomía Peruana

MARZO 2022
AÑO 2 N°2



REVISTA DE LA CASA DE LA GASTRONOMÍA PERUANA

JR. CONDE DE SUPERUNDA 170
(01) 3215627

DIRECTORA

Patricia Champa Huamalíes

EDITORA

Rosario Remigio Gaspar

CORRECCIÓN DE ESTILO

Claudia Iglesias Hurtado

Zoila Felix Pavis

ESCRIBEN EN ESTA EDICIÓN

Rosario Remigio

Patricia Champa

Israel Machado

Valeria Siwar Ballestrino

Jhonatan Sarango

Jonathan Flores

Kely Quispe

Juan José Plasencia

Gonzalo Javier Valdivia

Miryam Rodríguez Yzaga

Siduih Ríos

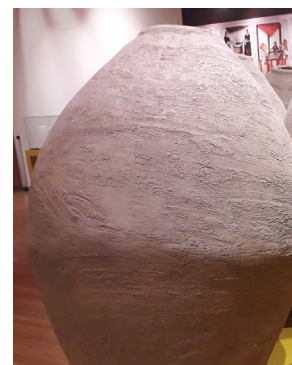
FOTOGRAFÍA DE PORTADA

Archivo de la CGP

 Casa de la Gastronomía Peruana

 Casa de la Gastronomía Peruana

 www.visitavirtual.cultura.pe





CONTENIDO

PRESENTACIÓN, 4

EDITORIAL, 6

Nuestras actividades, 10

Experiencia interactiva del museo en casa, 14
[Entrevista] Rosario Remigio Gaspar

Gastronomía Viva ¡Estamos presentes!, 19
Patricia Champa Huamalíes

Las bebidas y sus identidades, 25
Israel Machado Benavente

Plato de fondo: democracia, 29
Valeria Siwar Ballestrino Navarro

Legado afro en la cultura peruana, 33
Jhonatan Sarango Poicón

Gastronomía tradicional en el valle del Mantaro, 37
Jonathan Flores Medrano

Dos horas, 43
Kely Quispe Perales

El espejo de mi vida, 47
Juan José Plasencia Vásquez

Gastronomía peruana: sabor para cada ocasión, 53
Gonzalo Javier Valdivia Dávila

Impacto en la formación de estudiantes de gastronomía, 59
Miryam Rodríguez Yzaga

Los bordados de Siduith, 63
Siduith Ríos Panaijo

Presentación



Presentamos el segundo número de la Revista de la Casa de la Gastronomía Peruana, una publicación institucional que busca difundir actividades relacionadas a nuestras tradiciones gastronómicas, el cuidado del patrimonio cultural y el fortalecimiento de los derechos culturales de la población. Con una periodicidad de dos números por año, nuestra revista está dirigida a agentes culturales, trabajadores de la institución y a toda la comunidad.

La Casa de la Gastronomía Peruana tiene como principal misión sensibilizar a la población en la valoración del patrimonio cultural inmaterial a través de la investigación, la conservación y la difusión de los saberes gastronómicos del Perú. En este sentido, esta publicación invita a los lectores a reflexionar sobre su rol como protagonistas de la historia. Esperamos que esta edición sea el inicio de una nueva tradición para dar a conocer las actividades culturales y educativas de nuestra institución y las reflexiones de especialistas sobre la labor de preservación, investigación y difusión del patrimonio cultural.

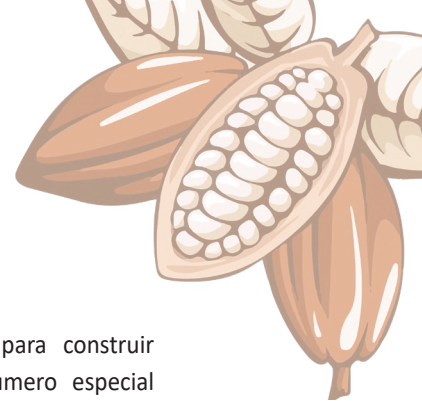
Las opiniones expresadas por los autores son de su exclusiva responsabilidad y no reflejan necesariamente la opinión del Comité de este boletín. Todos los derechos quedan reservados a la Casa de la Gastronomía Peruana. La reproducción total o parcial por cualquier medio se podrá realizar citando debidamente la fuente de origen.

Su distribución está disponible como texto íntegro en nuestras cuentas oficiales.





Esculturas de tradiciones culinarias
Fotografía: Archivo Institucional



Editorial

¿Es la gastronomía un eje fundamental para construir una ciudadanía intercultural? En este número especial por el aniversario de la Casa de la Gastronomía Peruana presentamos articulistas que definen estos conceptos.

Las bases para la convocatoria de artículos del presente número tuvieron como ejes temáticos: “ La gastronomía peruana y el impacto en su vida personal”, “Importancia de la gastronomía peruana para transformar la realidad”, y “ Rutas gastronómicas y cómo se relaciona con su quehacer profesional”.

En cada uno de los artículos de los participantes, cualquiera que fuera el tema, emana el corazón del articulista. Al margen de los trabajos de investigación y especialidades, al escribir o narrar su experiencia con la gastronomía nos remonta a su hogar, conformado por un núcleo familiar diverso y unido a la vez, la célula base de la sociedad.

Esta célula más tarde se convierte en un gran núcleo llamado nación siempre diverso, siempre unido. ¡A leer!

Patricia Champa Huamalíes

Directora de la Casa de la Gastronomía Peruana





La Chichera

Mucho tiempo se molía de piedra (largos y sencillos, acompañados con bollos de barro cocido) dentro de un molino de agua grande en la colina. Desde luego el producto de exportación (chicha) llevaba de inmediato al consumo en el barrio donde quedaba la vivienda, y con frecuencia en el mismo pueblo por el que corría el río. En la ciudad donde la casa se dio forma más allá, transcurrió a una forma de venta ambulante de alimentos.

La Frequera Chusqueña

La Frequera Chusqueña es un plato típico de la zona de Chusquea, en la región de Cusco. Se trata de un plato de arroz con carne de cerdo, acompañado de papas y chicha. Este plato es muy popular en la zona y es considerado uno de los mejores platos de la región. La Frequera Chusqueña es un plato que se prepara con ingredientes locales y es muy rico en sabor. Este plato es muy popular en la zona y es considerado uno de los mejores platos de la región. La Frequera Chusqueña es un plato que se prepara con ingredientes locales y es muy rico en sabor.

Exposición de la Casa de la Gastronomía Peruana
Sala: Aromas, sabores y sonidos de nuestras calles



Nuestra misión es sensibilizar a la población en la valoración del patrimonio cultural inmaterial a través de la investigación, la conservación y la difusión de los saberes gastronómicos del Perú. Promoviendo la ciudadanía intercultural, la integración social y la protección del medio ambiente.

CONÓCENOS



Acuarela de Léonce Angrand
Fotografía: Archivo institucional

Conéctate con la Casa de la Gastronomía Peruana



Taller Rosca de Reyes

02 de enero

En el marco de las celebraciones por el Día de los Reyes Magos y con el objetivo de valorar una tradición familiar rescatando una costumbre de antaño, la chef Miryam Rodriguez Yzaga presentó este taller sobre la tradicional preparación de la Rosca de Reyes, con una receta innovadora.



El gran chilcano y sus variedades

14 de enero

Por la semana del chilcano, la Casa de la Gastronomía Peruana ofreció el taller en vivo “El Gran Chilcano y sus variedades” a cargo de Israel Machado, quien presentó sus variedades y las formas de preparación de esta bebida emblemática. Durante esta presentación el público pudo realizar consultas e interactuar con el expositor.



Dulces de antaño

18 de enero

La Casa de la Gastronomía Peruana presentó el video taller: “Dulces de antaño” como parte de las celebraciones por el aniversario de Lima. Gracias a la chef Miryam Rodriguez Yzaga, los espectadores pudieron recrear estas recetas tradicionales conociendo la historia e ingredientes originales del arroz con leche y arroz zambito.



¿Te gustaron estas actividades? ¡Tú también puedes participar!

@CasadelaGastronomia

Conéctate con la Casa de la Gastronomía Peruana



Bebidas naturales con tradición

06 de febrero

Participamos del programa **#MuseosAbiertos** con el video taller a cargo de Leovina Chujundama, quien nos explicó el legado de su familia y el saber popular de las plantas de Chazuta, San Martín. Todo en el marco de las celebraciones por el Día del Emoliente, quinua, maca, kiwicha y demás bebidas tradicionales.



Fiesta de carnavales en Puno

23 de febrero

El Perú es rico en tradiciones y variedad de celebraciones en la costa, sierra y selva. En el mes de los carnavales nuestros seguidores se conectaron en vivo con Alfredo Fuster, docente e investigador cultural del Centro de Investigación y Estudios de Folklore Puneño CIEF-Puno, para conocer detalles de esta tradición.



Taller Hecho a mano

06 de marzo

El mate burilado es una de las técnicas ancestrales que unen el arte de las manos y uso de elementos naturales como las calabazas. Gracias a Rodrigo Veli, ofrecimos un video taller para conocer un poco más de este proceso en el mes del artesano peruano. Sigue éstas y otras actividades gratuitas que ofrecemos en nuestro Facebook.

Descubre nuestras exposiciones virtuales en Emaze

Casa - Museo



Noticias



17 mil visitantes en nuestro recorrido virtual

Te invitamos a visitar la Casa de la Gastronomía Peruana a través de una experiencia nunca antes vista.

En este recorrido virtual conocerás no solo nuestras salas, sino los secretos de nuestras piezas principales, entrevistas y material audiovisual exclusivo que te llevará por una experiencia sensorial a la que puedes acceder totalmente gratis a través de este enlace: <https://bit.ly/3BsZmBj>



Convocatoria a escritores para nuestra revista

Muchas gracias a todos los que nos enviaron sus artículos para formar parte de esta edición. Ha sido un placer conocer sus historias e investigaciones. Después de una difícil evaluación los ganadores fueron: Valeria Ballestrino, Kaley Quispe, Juan José Plascencia, Gonzalo Valdivia y Jonathan Flores.

No te pierdas sus artículos en esta edición y prepárate para la próxima convocatoria. ¡Tú puedes ser el próximo escritor seleccionado!



Concurso “Recetas con historia, tradición e innovación”

¡Envíanos tu receta y podrás presentarla en vivo a nuestra audiencia! Si eres un estudiante de gastronomía de instituto o universidad esta es tu oportunidad para mostrar tus habilidades en la cocina. Esperamos tu propuesta hasta el 30 de abril ingresando aquí: <https://cutt.ly/KA3Vo7T>

Síguenos en nuestras redes y participa de ésta y otras actividades gratuitas.



Y no te pierdas...

Como parte de nuestra misión de conectar a la comunidad con su rol como protagonista de la historia, presentamos las próximas actividades gratuitas que realizamos en coordinación con el Ministerio de Cultura, agentes culturales, productores y emprendedores de la gastronomía peruana así como con instituciones cooperantes.



**¡Síguenos en nuestras
redes y disfruta de
nuestras próximas
actividades!**

Experiencia interactiva del museo en casa

Rosario Remigio Gaspar
 Área de Comunicación de la
 Casa de la Gastronomía Peruana
 Ministerio de Cultura del Perú



La profesional responsable del área de Comunicación de la Casa de la Gastronomía Peruana (CGP) nos cuenta su experiencia en este proyecto y cómo realizar el recorrido virtual de la CGP.

¿Se puede visitar la CGP durante la pandemia?

Hemos recibido muchos comentarios y mensajes preguntando esto. Sin embargo, mientras sigamos cerrados al público y no tengamos fecha de reapertura hemos creado una experiencia interactiva en la que hemos recibido hasta la fecha casi 17 mil visitas batiendo récord a solo unos meses de haber sido lanzado. Este recorrido virtual, al que pueden acceder con un solo click, ya se ha convertido en el favorito de grandes y pequeños, estudiantes, profesores e investigadores. Por lo que invitamos a toda la comunidad amante de la cocina peruana a realizar este viaje histórico que cuenta con material audiovisual sobre sus orígenes, influencias, tradiciones y usos actuales.

¿Cómo se logró realizar este proyecto?

Es importante reconocer el increíble esfuerzo de la Dirección General de Museos (DGM) del Ministerio de Cultura, del equipo interdisciplinario de la CGP y todas las personas involucradas en este gran proyecto que tomó muchos meses de reuniones, trabajo de campo e investigación. Su lanzamiento oficial fue en setiembre del 2021, evento en el que contamos con las exposiciones de Carlos del Águila, director de la DGM,

Patricia Champa, directora de la CGP, Yanoa Pomalima, museóloga de la DGM y mi persona como comunicadora de la CGP.

¿Cómo se puede ingresar a esta visita virtual?

Para iniciar el recorrido solo debes ingresar la web:

www.visitavirtual.cultura.pe donde encontrarás las visitas virtuales de todos los museos del país. Encuentra la titulada “Casa de la Gastronomía Peruana – LIMA”, hazle click y presiona el botón EMPEZAR de la bienvenida. Allí te ofrecemos una Guía - ayuda del recorrido virtual con los tips para navegar en nuestras 5 salas donde podrás disfrutar de las imágenes en 3D, leer y descargar algunos elementos, ver videos de la preparación de algunos platos emblemáticos e interactuar con elementos de todas las regiones de nuestro país.

¿Qué podemos encontrar en el recorrido?

Contamos con 5 salas:

1. Saberes y sabores ancestrales: conocemos las

prácticas alimentarias prehispánicas, la cerámica, los textiles y los insumos de los antiguos incas que se difundieron por el camino inca o Qhapaq Ñan.

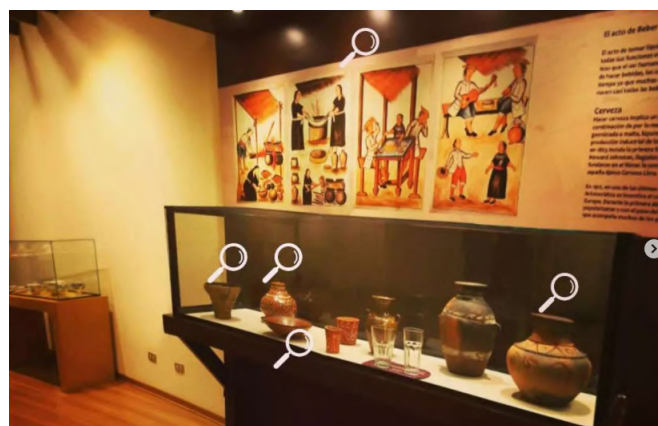
2. Un nuevo paisaje gastronómico: con la llegada de los españoles se produjo un intercambio cultural identificado en el menaje, insumos traídos del Mediterráneo, nuevas técnicas de cocción y tradiciones que sirvieron para la construcción de nuestra identidad actual.

3. Aromas, sonidos y sabores de la calle: aquí veremos cómo surge el paisaje urbano en la época colonial, el surgimiento de los pregoneros y comerciantes de tamales, picarones, anticuchos y muchos más.

4. De inga y mandinga: descubre que nuestra sabrosa gastronomía es resultado de lazos entre la comida ancestral y foránea. Te mostramos en qué platillos peruanos puedes encontrar influencia española, africana, italiana, asiática, austro-germana, entre otras.

5. El arte de compartir: finalizamos invitándote a

“Hemos creado una experiencia interactiva en la que hemos recibido hasta la fecha casi 17 mil visitas batiendo récord a solo unos meses de haber sido lanzado.”



sentarte en nuestra mesa, conociendo la diversidad de vajilla y cubertería de distintas épocas y regiones del país.

¿Es una visita virtual dirigida a toda la familia?

¡Claro que sí! Durante todo el recorrido pueden usar las herramientas en la parte inferior de la pantalla para avanzar y retroceder por nuestras salas en el mapa interactivo de una forma intuitiva.

Asimismo, en la parte superior podrán acceder a nuestra Guía Familiar, documento explicativo que presenta actividades para los pequeños del hogar. A su lado está el ícono de Facebook donde los invitamos a seguirnos para interactuar con nosotros. Queremos que esta visita virtual sea disfrutada por grandes y chicos, y al mismo tiempo que sea provechosa para los investigadores interesados.

¿Cuál ha sido la reacción del público?

Este recorrido virtual, se creó a partir de la necesidad de transformar los sistemas de comunicación que tradicionalmente se basaban en la presencialidad en los museos pero que, con el paso de los años, y especialmente durante la actual pandemia, se ha venido digitalizando. Hemos recibido las felicitaciones con emoción y las críticas con apertura, ya que nos ayudan a mejorar. Debemos ser conscientes de que, si en el mundo existen aproximadamente 20 mil museos virtuales según cifras del ICOM, en el Perú son 28 los museos administrados por el Ministerio de Cultura que puedes visitar virtualmente. Así que hay aún mucho por hacer.

Entonces, ¿la Casa de la Gastronomía Peruana podrá ser visitada solo de forma virtual?

Carlos del Águila, director de la DGM, afirmó en nuestro lanzamiento virtual -pueden encontrar el video



“En la parte superior de su pantalla podrán acceder a nuestra Guía Familiar, documento explicativo que presenta actividades para los pequeños del hogar.”

completo en nuestro Facebook Watch- que “El mundo digital no es un reemplazante de la presencialidad, sino que nos brinda la oportunidad de crear un espacio nuevo de interacción”.

Planeamos una reapertura, pero necesitamos una evaluación estructural primero, para ello estamos siguiendo los protocolos exigidos para la seguridad de nuestra comunidad, pero aún no tenemos una fecha. Así que mientras nos encontramos cerrados al público, deseamos estrechar los lazos con nuestra comunidad en estos nuevos espacios de interacción.

¿Cual sería su mensaje a nuestros lectores?

Me gustaría invitarlos a realizar el recorrido virtual ingresando a: www.visitavirtual.cultura.pe y que puedan comentarnos qué les gustó o qué podríamos mejorar. Compártannos su ideas en nuestro Facebook: @Casadelagastronomia para que sean parte de nuestra

comunidad virtual y próximas actividades presenciales. Sacar adelante este proyecto ha significado, desde la idea hasta la ejecución, creatividad, sacrificio y motivación inquebrantable de profesionales como Patricia Champa, Yanoa Pomalima, Zoila Felix, Mireya Arenas y el equipo de la Oficina General de Estadística y Tecnologías de Información y Comunicaciones (OGETIC). Para ellos, toda mi admiración y respeto.

Participar prestando mi voz en las presentaciones de cada sala fue un reto pero también un sueño de infancia cumplido. Desde que realizaba las visitas escolares y me quedaba maravillada con la posibilidad de viajar en el tiempo y conocer el pasado a través de las piezas de arte y documentación de los museos. Así tuve consciencia sobre mi presente y perspectiva sobre el futuro.

Anímense a viajar con nosotros en este recorrido virtual y seguir difundiendo juntos el valor de nuestra rica y diversa gastronomía peruana.

“Conocer los museos desde adentro ha sido un sueño de infancia. Desde que realizaba las visitas escolares y me quedaba maravillada con la historia que encerraban”





Patricia Champa
Miryam Rodriguez
Israel Machado
Jhonatan Sarango
Valeria Siwar Ballestrino
Juan José Plasencia
Jonathan Flores
Gonzalo Javier Valdivia
Kely Quispe
Siduith Ríos

ESCRITORES

Gastronomía viva ¡Estamos presentes!

Patricia Champa Huamalíes

Directora de la Casa de la Gastronomía Peruana
Historiadora de Arte de la UNMSM
Egresada de la Maestría de Museología y Gestión Cultural - URP



La gestión cultural te brinda la oportunidad de conectar con el corazón de la gente, los públicos, tu pasado, tus tradiciones y sobre todo con tu patrimonio. Te exige una mirada crítica de tu entorno, la realidad, y buscar la manera de modificar lo que ves, cambiar la condición de vida de las poblaciones vulnerables, fomentar los emprendimientos y fomentar el regocijo de los participantes.

Buscamos que se sientan orgullosos de su historia, de su cultura, su diversidad, y esencialmente, que se sientan partícipes de la historia que se construye día a día haciéndose responsable de su presente y futuro.

Uno de los tantos proyectos presentados por el museo Casa de la Gastronomía Peruana es “Gastronomía viva ¡Estamos Presentes!” iniciativa de la Dirección General de Museos. Éste encendió la mecha para que busquemos de manera creativa solución al cierre de la Casa de la Gastronomía Peruana debido al derrumbe de enlucido de techo ubicado en el ingreso al segundo piso en febrero

de 2018.

Según disposición de la Dirección de Patrimonio Histórico Inmueble-DPHI, el espacio fue restaurado y en el falso artesonado del Hall de Ingreso se trataron las vigas de riel de tren, un descubrimiento fascinante para los amantes de la arquitectura. A ello se suma la falta de presupuesto, en aquel entonces éramos tres personas y desde el 2019 somos dos gestoras Zoila Felix y yo, a cargo de dos museos.

Con el Hall de Ingreso estable, un tótem, ocho módulos de venta de propiedad del museo, pusimos en acción la agenda de contactos de actividades previas como cuenta cuentos, ferias, degustaciones y demostraciones, performance, charlas, exposiciones, conciertos, etc. Gracias a esto y nuestras ganas de cambiar el mundo y darle voz a los que menos la tienen, se crea el proyecto Gastronomía viva ¡Estamos presentes!

Si hablamos de cifras, tuvimos 1,229 visitantes en noviembre de 2016 y logramos 15,120 en julio de 2017, gracias a la continuidad de las gestiones de sus diferentes directores desde Alexander León, Melina La Torre, Roxana



Fotografías: Archivo institucional

Imágenes de ferias gastronómicas en las que el público, los trabajadores del museo y emprendedores disfrutaban de puestas en escena del grupo Ímpetu dentro de la CGP.

Chirinos que hasta el día de hoy son ejemplo de una “gestión cultural de la continuidad” que permite el logro de los objetivos, a diferencia de otras instituciones donde el nuevo director borra lo realizado por su antecesor.

En este escenario propicio se formula el proyecto que consiste en narrar nuestra historia gastronómica de manera lúdica, rápida, sensorial y reflexiva a través de ocho módulos de venta y con la participación de agricultores, productores, emprendedores e innovadores de todas las partes del Perú.

Es decir, una versión mini pero potente de la Sala Permanente de la CGP, que se alinea a la PNC 2030, promueve la participación activa del ciudadano y de los actores de la cadena productiva de la gastronomía.

Esta Feria Guiada inicia con una breve explicación sobre el cierre del museo, sumergimos al visitante en un viaje por las excavaciones arqueológicas empezando con el módulo relacionado al cacao, narramos los hechos científicos y se presenta al agricultor don Gil Aybar de Huánuco quien muestra las mazorcas del cacao, el público degusta y nos narra su emprendimiento chocolatero como el “chococancha”.

En el siguiente módulo, el ceramista Mauro Enriquez de Ayacucho nos cuenta las técnicas de cerámica y mostramos réplicas de un cuenco nasca con dibujos de

ajíes, cerámicas escultóricas moche, chimú, entre otros; seguidamente el módulo de los mates burilados de Cochabamba de Rodrigo Veli, en ambos casos mostramos las técnicas regionales, el imperio incaico y su diferencia con la llegada de los españoles. En el módulo de los panes tradicionales mostramos al pan como un producto que representa una innovación que se convierte en tradición gracias a la Panadería Kemdis de Cusco. Seguidamente, el módulo de los almíbares de Doña Blanca Sebastián ilustra la diversidad existente entre los mismos españoles que llegaron a nuestro país, debido a la dominación árabe de la península ibérica, la cual tuvo gran influencia en su gastronomía.

Seguidamente el plato de la Causa Limeña nos lleva a la lucha por la independencia y la construcción de la república con los platos de la Sra. Gladys Oyola de la feria limeña de la Plaza Italia. Para luego pasar por el módulo de macerados y piscos a cargo de Perú Gourmet, restaurante del Centro Histórico de Lima.

Finalmente, presentamos la innovación de la Sra. Rosmery Zárate, quien innovó con su pastel de pitahaya y mermeladas de aguaymanto, resaltando el boom de los insumos regionales que se diversifican en todo el país y que hoy pueden encontrarse fácilmente en todos los mercados.

Después del recorrido, que tiene una duración de 20 minutos, se invita a reflexionar sobre lo observado y degustado con diversas preguntas: hoy disfrutamos del patrimonio inmaterial dejado por nuestros antepasados,



Fotografías: Archivo institucional

Imágenes de ferias gastronómicas realizadas con la participación de Miryam Rodríguez de Apcca Perú, la pastelería panadería Kemdis y Chocolates Don Gil muestran sus productos a la comunidad.

pero ¿Qué estamos haciendo para proteger nuestras tradiciones? ¿Sabes que el patrimonio se encuentra en tí , en tu hogar, en tu vida cotidiana? ¿Qué nuevas tradiciones estamos creando? ¿cómo queremos ser recordados cuando estudien esta etapa de la historia? La respuesta la tienes tú.

Luego se invita a los visitantes a apoyar al emprendedor de su preferencia y cerraba la visita un recuerdo virtual: una foto familiar, o grupal en el totem del museo que es enviado a su celular, con la ayuda del personal de seguridad y mantenimiento quienes además invitaba a los participantes a dejar sus opiniones en el cuaderno de comentarios.

Es hermoso ver la transición del participante que inicia el recorrido con una mirada de un patrimonio fuera de él y mientras nos acercamos al cierre se notaba en sus ojos, su expresión corporal y comentarios, la idea de que el patrimonio es parte de él y que además es responsable por ello.

Son las maravillas que se puede lograr gracias a la gestión cultural, las prácticas colaborativas y sobre todo al cariño de la gente por su historia, su legado y el hecho de querer un presente y futuro mejor.

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

- Alvarado, E. (2018). Hacia un museo sostenible, oferta y demanda de los museos y espacios expositivos

de Lima. <http://www.iber museos.org/wp-content/uploads/2020/05/2018-mali-hacia-un-museo-sostenible-per.pdf>

- Champa, P. (24 de octubre de 2020). La Casa de la Gastronomía Peruana, una ventana de oportunidades. [Ponencia] Ciclo de conferencias Perú Destino gastronómico para el mundo, Lima, Perú. <https://www.facebook.com/patronatogastronomico/videos/692296155024949>
- Coloma, C. (2004). Historia de la Culinaria Peruana Historia de la culinaria peruana (google.com)
- Forbes, I. (02 de Diciembre de 2019). Forbes staff. peru es el mejor destino culinario del mundo .
- Marysela Coromoto, M. M., & Morillo Moreno, M. C. (18 de 08 de 2010). Turismo y producto turístico. visión general, (1) 135-138. Recuperado el 07 de 08 de 2021, de www.redalyc.org
- Ministerio de Cultura del Perú. (2020). Política Nacional de Cultura al 2030. Recuperado de <https://www.gob.pe/institucion/cultura/informes-publicaciones/841303-politica-nacional-de-cultura-al-2030>
- Ministerio de Cultura (2019) Informe N°D000008-2019-CGP/MC Gastronomía Viva Estamos presentes
- Padula, J. (2010). Gestor cultural ¿creativo o administrativo?. En: Portal Iberoamericano de Gestión Cultural. https://nanopdf.com/download/http-wwwgestionculturalorg-ficheros-jpadula-gcpdf_pdf
- Silva, Magali (08 de 07 de 2015). <https://www.mincetur.gob.pe>. Recuperado el 07 de 25 de 2021, de https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/turismo/documentos/PENTUR/PENTUR_Final_JULIO2016.pdf

El acto de Beber

El acto de tomar líquidos obedece a una necesidad de todas sus funciones vitales, por eso sentimos sed. Hizo que el ser humano ponga su imaginación y creatividad para hacer bebidas, las cuales debían tener el requerimiento de tiempo ya que muchas de ellas se malograban. Dado que nacen casi todas las bebidas alcohólicas.

Cerveza

Hacer cerveza implica un proceso de fermentación que requiere una combinación de por lo menos cuatro ingredientes: agua, germinada o malta, lúpulo, levadura y agua. En la producción industrial de la cerveza se la debemo en 1863 instala la primera fábrica en Lima. En 187 Howard Johnston, llegados para trabajar en el fe fundaron en el Rímac la compañía The Backus & J aquella época Cerveza Lima.

En 1912, en una de las últimas campañas políticas Aristocrática se incentiva el consumo de cerveza, Europa. Durante la primera década del siglo XX, la popularizarse y con el paso del tiempo se ha trans que acompaña muchos de los platos típicos de la



Mural "El acto de beber"
Sala de exposiciones de la CGP

Las bebidas y sus identidades

Israel Machado Benavente

Licenciado en Turismo y Hotelería

Postgrado en Gestión Cultural, Patrimonio y Turismo en la USMP

Socio del Patronato Gastronómico del Perú



¿Qué significados pueden hallarse detrás de una bebida?, para Duhart (2019), “Las identidades de nuestras bebidas son espejos en los cuales se reflejan nuestras maneras de estar en el mundo”. (p.41), esto significa que las bebidas además de cumplir con funciones orgánicas relacionadas a la nutrición o la hidratación, pueden poseer carga cultural por ser repositorios de la identidad cultural de los pueblos. A continuación, revisaremos tres bebidas que cumplen con distintos roles relacionados a su identidad.

EL PISCO COMO PARTE DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO PERUANO

Para Dargent (2020) el pisco ocupa dentro de las bebidas peruanas un lugar privilegiado en tanto es el resultado de la introducción de la uva vinífera europea a territorio peruano, donde gracias al ingenio humano pudo adaptarse a una geografía y clima particular logrando un buen vino.

En algún momento del siglo XVII se empezó a destilar el vino utilizando tecnología del viejo mundo dando como resultado un buen número de aguardientes de uva que tomaban el nombre de los valles donde se producían, siendo los más reconocidos los procedentes de los valles

de Ica, los cuales eran embarcados desde el puerto de Pisco hacia otras ciudades.

El pisco jugó un papel emancipador en la etapa de la independencia (siglo XIX) ya que era un producto al que se identificaba con la nueva patria.

De hecho, Sifuentes (2020) comenta que el comercio del pisco generó muy buenas rentas para el reciente estado peruano, llegando a considerársele de interés nacional.

Durante el periodo republicano nuestra bebida bandera sufrió fuertes reveses por: la quema y el saqueo de viñas ocurridas durante la Guerra del Pacífico, la sustitución del cultivo de la uva por el algodón por alza en los precios de bolsa extranjera, la plaga de la filoxera que diezmó viñas alrededor del mundo a finales de siglo XIX, y algunas malas decisiones en materia de gestión agrícola de mitad del siglo.

En la actualidad el pisco está viviendo un nuevo boom a la par del éxito de la gastronomía peruana, se reinventa, se bebe, se festeja, se añora y se exporta.



Obra de Alberto Ayarza
Fotografía: Archivo Institucional

EL ROL SOCIAL DE LA CHICHA DE AÑO DEL DISTRITO DE MAGDALENA DE CAO

Pacheco (2017) comenta que la Chicha de Año es un tipo de bebida de larga fermentación (más de un año) propia del distrito de Magdalena de Cao en Ascope, La Libertad.

La autora menciona que, debido al aumento del turismo en la zona, por el descubrimiento y puesta en valor de la señora de Cao, surgió entre un grupo de productores la iniciativa de estandarizar y producir masivamente la Chicha de Año. Esta decisión ha generado cierto distanciamiento con productores tradicionales quienes abogan por respetar recetas familiares que distinguen a las familias productoras.

Otro punto a considerar es que la chicha cumple el rol de mediador antes de iniciar algún acuerdo de tipo comercial, captar nuevos clientes, entre otros, ofrecer un vaso de chicha o una botella es sinónimo de buena fe. Una práctica muy difundida. Basta con recordar aquel infame capítulo entre los conquistadores y Atahualpa donde la chicha era una forma de dar la bienvenida a los recién llegados.

EL VALOR SIMBÓLICO QUE SE LE ATRIBUYE AL VINO DE MISA

Duhart (2019) menciona que no hay bebida con mayor carácter simbólico que el atribuido al vino de misa y es que más allá de su procedencia, tipo de uva, técnicas de producción, grado alcohólico, variedades o precios, lo importante es que sea puro de uvas, apto para el consumo humano y que no existan barreras para su aprovisionamiento, solo así podrá ser consagrado. Por lo tanto han existido muchos tipos de vino a lo largo de la historia que han sido considerados adecuados para la

eucaristía y, por esta razón, dotados de carácter sagrado por los feligreses de la iglesia católica alrededor del mundo.

Basado en los párrafos precedentes será deber de todo gestor cultural conocer e identificar los significados y los roles que cumplen las bebidas dentro de las localidades a intervenir.

Ya que una mala interpretación podría generar incomodidad entre los pobladores quienes al final de cuentas son los poseedores originarios. Asimismo, se debe entender el valor de las bebidas más allá del beneficio económico producto de su comercio.

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

- Dargent, E. (2020). El vino peruano y el pisco: una visión histórica. Anuario jurídico y económico escurialense, (53), 379-396. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7450122>
- Duhart, F. (2019). Bebidas con identidad. Elementos para una antropología del beber. Revista Analíticos, (1), 31-47. https://www.researchgate.net/publication/338902143_Bebidas_con_identidad_Elementos_para_una_antropologia_del_beber_Analiticos_1_2019_p_31-47
- Pacheco, G. (2017, octubre 13). La producción de la chicha de año, como recurso de desarrollo en el distrito de Magdalena de Cao. Turismo y Patrimonio, (11), 27-35.
- Sifuentes, I. (2020, marzo 31). El pisco en la independencia del Perú. Turismo Y Patrimonio, (14), 101-125.



Menaje estilo colonial
Sala: El arte de compartir

Plato de fondo: democracia

Valeria Ballestrino Navarro

Licenciada en Sociología - Universidad de Bolonia
Estudios de Maestría de Semiótica - Universidad de Bolonia
Centro de la Mujer de la Municipalidad de Forlì en Italia



Por muchos años el Perú ha priorizado el crecimiento institucional, político y económico marginando sujetos y espacios que se encontraran fuera de la circunscripción de Lima. En el Bicentenario del Perú la “deuda republicana” contempla sanar las heridas de nuestro proceso histórico caracterizado por la capital como baricentro decisonal, reconociendo la herencia étnica, plural, provincial, andina y amazónica de nuestro país, manifiesta en el abanico de nuestra cotidianidad (Matos Mar, 2014).

Las diversas influencias y tradiciones culturales en la gastronomía peruana podrían permitir fortalecer la democracia nacional a través de un ejercicio crítico y consciente que reconozca y acepte la multiculturalidad como identidad nacional y principal ingrediente culinario.

Por ejemplo en el ceviche peruano, el pescado marinado principalmente en limón y ají es acompañado con productos de diversas ecorregiones como el maíz, el

camote, la cebolla y el chifle.

Incluso el arroz chaufa, que remonta su génesis al siglo XIX con la presencia de los chinos culí en el territorio, puede ser preparado con plátano bellaco y cecina (Tantaleán, 2020).

El tamal también evidencia las diferentes raíces que participan en nuestro legado culinario. Si bien se le atribuye un origen afroperuano (Cánepa et al. 2011) es preparado con maíz molido, proveniente de la zona andina, y envuelto en ocasiones en hojas de plátano y otras en la panca tierna que antes cubrió el grano. Del territorio del Amazonas nos deleita otra comida envuelta, los juanes con su emblemática hoja de bijao, que desde su nombre nos muestra el sincretismo cultural por el santo que en su honor se prepara.

La magia de nuestra cocina no se reduce al sabor, está llena de aromas de las especias nuestras que logran la magnificencia del encuentro entre ingredientes costños, serranos y amazónicos capaces de encantar paladares no obstante la distinta proveniencia regional.



Variedades de maíz peruano
Fotografía: Valeria Ballestrino

Si la democracia permite incluir diferentes sujetos en un solo grupo social, garantizando para todos derechos y bienestar no obstante la diversidad, la gastronomía peruana permite evidenciar cómo nuestra herencia plural es capaz de armonizar en un solo plato. Lo cual se logra a través de la valorización y la inclusión de múltiples ingredientes que no son otra cosa sino representantes de múltiples culturas.

La versatilidad de nuestros productos desarma prejuicios, supera clases sociales, colores y regiones para invitar a todos a saborear lo que se prepara en la olla.

En ella se gesta y se cuece el sustento para celebrar la vida, los compromisos, las partidas, las llegadas, la esperanza y hasta la mala rabia. Y si no hay olla, el peruano cocina al calor de la pachamama, en la parrilla, al palo, en el cilindro, en la caja china, en hornos de tierra y hasta cocina con el frescor del limón.

En definitiva, la cocina peruana reafirma nuestro patrimonio multicultural. Entender nuestra herencia gastronómica como una herramienta democrática nos permitiría recordar la necesidad de contrastar la marginación de las diferentes comunidades, delineando objetivos que nos permitan abatir centralismos para construir oportunidades de visibilización del otro, de reconocimiento mutuo, de inclusión alrededor de una mesa circular donde el mejor plato a degustar tenga sabor a libertad.

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

- Cánepa et al. (2011). Cocina e identidad. La culinaria peruana como patrimonio cultural inmaterial. Lima: Ministerio de la Cultura.
- Matos Mar, M. J. (2004). Desborde popular y Crisis del Estado: Veinte años después. Lima: Fondo Editorial del Congreso del Perú.
- Tantaleán A., J. (2020). La gobernabilidad y el leviatán guanero. Desarrollo, crisis y guerra con Chile. Lima: Instituto de Estudios Peruanos.



Anticuchos
Foto: Anticucho con corazón

Legado afro en la cultura peruana

Jhonatan Sarango Poicón

Director de ONG Cullqui & Bartender
Administrador de Negocios Internacionales
Conductor del programa “Cocinando entre amigos”



Ya sabemos cuál es la historia de cómo y en qué condiciones llegaron nuestros hermanos africanos al Perú: traídos por los españoles para trabajar en calidad de esclavos. Estos hombres fueron conocidos en el Perú como “hombres de piel oscura que iba desde el pardo rojizo al pardo achocolatado”; y gracias a ellos, la influencia africana tuvo mucho que ver con lo que actualmente es la gastronomía peruana mundialmente reconocida.

Desde ese entonces, esa población dejó un importante legado cultural y gastronómico en nuestro país que se sigue construyendo día a día en la música, bailes, tradiciones, religión, etc. Por ello, cada 4 de junio se celebra el Día de la Cultura Afroperuana.

Cuenta la historia que su alimentación se basaba en vísceras de los animales que sus amos botaban y que los esclavos mezclaban con insumos como hierbas y ajíes que encontraban en territorio peruano. Es ahí

donde comienza a surgir la fusión afro: de los insumos que ellos utilizaban y su técnica cocina.

La llamada “cocina afroperuana”, viene a ser la mezcla o fusión de los ingredientes que nuestros hermanos africanos utilizaban con los insumos peruanos.

Lo que inició con “despojos”, como así lo denominó, con el paso del tiempo, dejó de ser comida de esclavos o de la servidumbre a ser en la actualidad unos de los platos más consumidos y famosos a nivel mundial.

Hablamos de los anticuchos (brochetas de corazón de res sazonadas a la parrilla) o la pancita o el rachi (vísceras de res muy condimentadas que se fríen al carbón). Asimismo tenemos la tuca, la chanfainita, el popular chinchiví (bebida de los dioses), la sangrecita (sangre de pollo), el choncholí (los pulmones), el cau cau, el guiso de cuchara (mondongo cocido, patatas picadas, ají amarillo y cebolla) y mondongo.

El frejol colado es otra delicia nacida de manos afroperuanas. Un dulce típico de la Semana Santa, sobre todo en Chincha y Cañete; y ni qué hablar del



turrón Doña Pepa, tradicional y popular dulce que acompaña la festividad del Señor de los Milagros.

La famosa carapulcra también es uno de los platos más antiguos de nuestra gastronomía, donde la población afro se asentó. Sin embargo, los orígenes de esta preparación datan del Imperio Incaico, cuando las papas deshidratadas eran el principal alimento de las familias, de tal manera que nos pasaríamos largas horas hablando de tantas maravillas culinarias.

Actualmente se mantienen vivas las tradiciones y las costumbres del Perú. Por ejemplo en la región de Ica cada año se celebra a fines del mes de febrero y la primera semana de marzo, el famoso “Verano Negro” y la Vendimia. Posteriormente, en las primeras semanas de abril se celebra la Semana Santa y en octubre el mes morado donde se recuerda al Señor de los Milagros.

El gran legado que nos dejan quedará registrado para toda la vida en la historia de nuestra cultura peruana. Sabiendo que la cocina peruana es mestiza y la afroperuana se fusionó por presión.

Finalizo reflexionando sobre la gran lección de vida que debemos de aprender e imitar:

***Que, a pesar de las penurias y aflicciones
siempre podemos mantenernos en pie,
al igual que lo hizo esta maravillosa***

***cultura. Aprendieron a sobrevivir, a
luchar por lo suyo, hasta que se les
otorgó el derecho a su libertad, fueron
muy valerosos.***

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

- Cabieses, F. (1996) *Cien siglos de pan*. Lima: Escuela Profesional de Turismo y Hotelería – Universidad de San Martín de Porres.
- Llerena, S. (2020) Sazón morena: los afrodescendientes y su aporte a la famosa gastronomía de Perú. Sputnik News. Recuperado de: <https://mundo.sputniknews.com/20201202/sazon-morena-los-afrodescendientes-y-su-aporte-a-la-famosa-gastronomia-de-peru-1093707382.html>
- Ministerio de Cultura del Perú (2016) Patrimonio Cultural Inmaterial Afroperuano. Recuperado de: <https://centroderecursos.cultura.pe/sites/default/files/rb/pdf/PATRIMONIO%20CULTURAL%20INMATERIAL%20AFROPERUANO%20MINCU.pdf>
- RPP Noticias (2016) La herencia de los afrodescendientes a la gastronomía peruana. Recuperado de: <https://rpp.pe/gastronomia/mas-comida/la-herencia-de-los-afrodescendientes-a-la-gastronomia-peruana-noticia-969335>



Valle del Mantaro
Fotografía: La Ceguera - Huancayo

Gastronomía tradicional en el valle del Mantaro

Jonathan Flores Medrano

Técnico en Gastronomía y arte culinario
Instituto Continental de Huancayo
Docente de Gastronomía



La gastronomía peruana es muy apreciada por ser una de las mejores y más diversas del mundo, ya que a lo largo de su historia fue influenciada por diversas culturas, dando pase al mestizaje culinario entre la cocina autóctona peruana y la cocina española, africana, morisca, china, japonesa, italiana, francesa, etc. Producto de ello son los múltiples platos que nacieron de esa fusión y estos, a su vez, lograron impregnarse en la vivencia y la cultura del hombre peruano.

Pero la verdadera gastronomía peruana tiene, entre sus orígenes, a la sierra de nuestro país, ya que cuenta con muchos platillos con insumos oriundos de distintas regiones del interior (como la papa, olluco, oca, maíz, kiwicha, quinua, etc.) generando una cocina propia en donde se utilizaron técnicas de conservación (por ejemplo el secado y salado de carnes, deshidratación de tubérculos) y métodos de cocción (a la tierra, al barro, horneados rústicos) que fueron de gran ayuda para vincular la cocina con las prácticas tradicionales.

Junín es una de las regiones donde la cocina tradicional aún se mantiene vigente, puesto que cuenta con una

gastronomía rica y variada, con gran sentido simbólico y cultural, gracias a la concurrencia de múltiples tradiciones que datan desde los inicios de la cultura Huanca en la región central.

Hacia finales del siglo XVI, los huancas habían incorporado a sus preparaciones productos como la cebolla, arvejas, ajos, habas, trigo, cebada, mostaza, lechuga, col, carnes de oveja, res y cerdo; esto por la influencia española, insumos empleados en los antiguos potajes que se preparaban en aquella época.

Muchas de estas preparaciones aún mantienen un origen desconocido, pero la historia nos ha brindado estas referencias que permiten trazar un contacto inicial entre las poblaciones andinas y las europeas.

La cocina regional de Junín ha logrado gran continuidad a través de las épocas a pesar del avance de la modernidad, manteniendo esa tradición culinaria que



Yuyo con puchero
Fotografía: Jonathan Flores Medrano

la hace única en el interior de nuestro país, siendo una cocina nutritiva, variada y sobre todo deliciosa. A partir de ahora se hablará de Concepción, Chupaca y Huancayo, tres de las nueve provincias de Junín, que por la importancia de sus insumos y sus preparaciones costumbristas, conforman una ruta gastronómica en la región central del Perú.

HUANCAYO

Capital del departamento de Junín, tiene una intensa actividad comercial y agropecuaria, ligada a su tradición culinaria, siendo parte de sus costumbres como patrimonio de la cultura huancaína.

Entre los más deliciosos y conocidos platillos huancaínos existe el yuyo o shita, que es oriundo de la región central del país. Es de preparación muy antigua a base de las hojas de mostaza, que son cocidas en un aderezo de ajos y cebollas, también lleva papa, comino y arvejas. Al momento de servirse se acompaña con maíz tostado en tiesto de barro. Este plato constituye la dieta del hombre del campo, obteniendo gran aceptación en la población por su simplicidad en la preparación y agradable sabor. También está presente en las ferias, mercados y festividades como parte de la tradición huancaína.

CONCEPCIÓN

Esta provincia (ubicada a 25 kilómetros al norte de Huancayo) se caracteriza por su variada panadería siendo considerada por la ASPAN como “La capital peruana del pan”, título que se disputa con la localidad de Oropesa, en Cuzco.

La panadería concepcionina tiene relevancia histórica puesto que, a la llegada de los franciscanos se construyeron molinos de piedra donde se realizaba la molienda del trigo.

La comercialización de los panes estuvo a cargo de las mujeres, llevándolos a distintos lugares en sus canastas, trasladándose sobre mulas o burros, recibiendo el apelativo de “montacanastas”. A pesar de la revolución en la panificación, mantienen insumos de origen artesanal como la harina de trigo y el “concho” de la chicha de jora.

Entre la diversidad de panes que produce Concepción, destaca el famoso pan de anís, por la tradición en su elaboración desde hace muchas generaciones. Su sabor característico radica en la harina regional de trigo y el anís, asimismo, en el eucalipto, que es utilizado como leña para calentar los hornos artesanales, es también aportante de gran sabor y aroma a este pan.

CHUPACA

Se encuentra a 15 kilómetros al oeste de Huancayo, destacando por su conocido “lechón chupaquino”, preparado a base de cerdo (lechón) aderezado con ají panca, ajo molido, sal, pimienta y comino; obteniendo su agradable sabor en los hornos de arcilla, donde la carne queda deshebrada y el “carán” muy crocante.

Se sirve con maíz tostado, papas y el ají verde preparado



Fotografía: Jonathan Flores
Medrano

Imagen de vendedora de yuyo en
Junín y panes de anís.

con rocoto, huacatay y cebolla picada. Su complemento idóneo es el pan chupaquino, preparado con harina artesanal de trigo, convirtiéndose en un desayuno regional sustancioso. En la actualidad es consumido en fechas festivas y fiestas familiares.

Como resultado de lo mencionado, solo queda resaltar que el patrimonio alimentario del Valle del Mantaro es motivo de atracción para el turista, ya que despierta la curiosidad por conocer sus sabores, insumos y tradiciones, fomentando el desarrollo económico entre sus pobladores.

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

- Casas, D. (2012). La gastronomía del valle del Mantaro. Recuperado de: <http://suplementosolo4.blogspot.com/2012/07/la-gastronomia-del-valle-del-mantaro.html>.
- Colegio Nuestra Señora del Rosario (2017). Entre la tradición y la modernidad. Enciclopedia cultural.
- Vetter, L. (2012). La cocina en las comunidades campesinas del Perú. Recuperado de: <https://repositorio.cultura.gob.pe/handle/CULTURA/367>



Ají amarillo
Fotografía: Archivo Institucional

Dos horas

Kely Quispe Perales

Licenciada en Administración de empresas
Universidad Nacional José María Arguedas



Contamos con 491 platos típicos que nos hicieron merecedores del Record Guinness en el 2007 (Beltrán et. al., 2014). Fuimos elegidos por octavo año consecutivo como el mejor destino culinario del mundo y la mejor chef del 2021 fue nuestra compatriota Pía León. Estas razones y más revelan al mundo el valor de nuestra gastronomía ancestral.

No hay necesidad de utilizar fórmulas matemáticas ni probabilidades para demostrar la verdadera añoranza de un peruano por su país, hacia su comida; comida peruana.

Antes de la pandemia, Rosalinda, una amiga mía, estuvo por el país del habla finés. Sentí mucha curiosidad de saber que era lo que ella extrañaba más de Perú. Charlamos por mensajes brevemente. Me dijo: ¡Lo que más extrañé fue la comida! Fue una respuesta que esperaba leer y procedí a preguntar: Prohibido responder todas ¿Qué comida extrañaste en particular?; rápidamente ella respondió: ¡El pollo a la brasa!

Es uno de los platos más representativos de nuestro país, y por la cantidad de consumo a nivel nacional festejamos su

día. Para Rosalinda ha de haber sido difícil festejar, imagino que tan sólo podía degustar el sabor entre sus recuerdos, el sabor del pollo a la brasa de La Casona, un local de su ciudad natal, Andahuaylas.

El ajo, la pimienta, el comino y el vinagre conforman el aderezo con el que se amacera al pollo durante dos horas antes de que entre a las brasas. Una vez allí el color del pollo hable por sí sólo: ¡Es hora de disfrutar! Se acompaña con abundantes papas fritas y ensalada, un aguadito de cortesía y las cremas a su alrededor sin que el ajicito esté ausente. Encontrándose a siete horas de diferencia, desde Finlandia, Rosalinda extrañaba su pollito con papas.

Hace siete años que Lydia, otra amiga, se fue al extranjero. Ahora me dice buenos días, cuando aquí me encuentro en un profundo sueño aún. De madre alemana y padre peruano, nació y vivió en Perú hasta terminar el colegio. Hoy desde el país de los pretzels me dice que extraña el tarwi que su mamá alemana aprendió a cocinar utilizando un aderezo de cebolla, ajo, queso y huacatay. Para darle el toque de buen sabor lo acompañaba con papita huayro sancochada. Lydia, desde Alemania, esta vez con seis horas de diferencia, añoraba su tarwasito.



Fotografías: Kely Quispe

Imágenes de Lydia, Yesenia y Rosalinda, amigas de Kely.

Pronto fue mi turno de salir del país y a inicios de marzo de 2020 decidí ir a Argentina.

Antes de que el mundo entrara en cuarentena. Tuve la suerte de asistir tres días a clases, luego, junto a mis primas, nos quedamos en casa por un tiempo que parecía indefinido.

En el transcurso de los días, tantos que ya no recordaba que día era, mi añoro por nuestro país se elevó mucho más. ¿Y por que? ¡Pues, obviamente por nuestra comida!

Al llegar la hora del desayuno, imaginaba tamales con café, pero los primeros siempre faltaban, fueron de extrañar. Luego llegaba la hora del almuerzo: ¿qué opinan? ¿qué podemos cocinar? Pensé: un ají de gallina. Tenemos pollo que sustituía a la gallina, cebolla, ajo y pimienta para el aderezo, pero hacía falta el ingrediente más importante: el ají amarillo.

Para la cena quisimos preparar arroz con leche y mazamorra morada. Teníamos arroz, leche, canela y clavo de olor y, vaya sorpresa, también faltaba el ingrediente principal. ¿Imaginarán cuál es? Pensé que podíamos obtener el color haciendo hervir porotos morados. Utilicé el líquido de estos, puse las especias y agregué la fécula de papa. Nuevamente cuatro peruanas en la mesa comimos tranquilamente, tan solo imaginando el sabor de la mazamorra morada, de aquel en donde no debe faltar el maíz morado como

ingrediente principal.

La mayoría de las veces intenté sustituir la carencia de los ingredientes, pero el aroma, el sabor, la textura eran totalmente diferentes. Las semanas y meses siguientes también fueron así, Casi siempre el ingrediente principal solía estar ausente: panquita para la carapulcra, chincho y huacatay para la pachamanca, limón como ají limo para el ceviche, olluquito, oca, lúcuma, etc. Imagínense la variedad de platos de la costa, sierra y selva e incluyamos los inventos de nuestras madres, ¡¿Cuántos pueden faltar para un plato en particular?! Aquel año la comida peruana siempre estuvo en mi mente, y la comida que mi mamá preparaba fue lo que más extrañé.

Peruanos por el mundo hay, muchos de ellos comparten mi pensar, horas menos horas más, nuestra comida se añora mucho más, en mi caso fue estando a dos horas más.

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

- Beltrán, K. Navarro, A. Céspedes, C. (2014). Planteamiento estratégico para desarrollar la gastronomía peruana saludable a nivel nacional. Centro de negocios, Pontificia Universidad Católica del Perú. Disponible en: http://dalessio.pearsonperu.pe/el_proceso_estrategico_2/recursos/3_gastronom%C3%ADa_saludable_peruana.pdf
- Diario Gestión (2021) Recuperado de: <https://gestion.pe/peru/peru-es-distinguido-como-mejor-destino-culinario-por-octavo-ano-consecutivo-noticia/>
- Diario Gestión (2021) Recuperado de: <https://gestion.pe/peru/pia-leon-la-mejor-chef-mujer-del-mundo-esto-recien-empieza-noticia/>



Ciudad de Córdoba, Argentina
Fotografía: CNN

El espejo de mi vida

La gastronomía peruana y la comunidad peruana en el exterior – Córdoba, Argentina

Juan José Plasencia Vásquez

Ministro en el Servicio Diplomático de la República
Magíster en Relaciones Internacionales de Universidad de Córdoba
Diplomático de la Academia Diplomática del Perú



Argentina siempre ha tenido una especial relación con el Perú. Esta relación se profundiza en el cariño que tienen sus ciudadanos con nuestro país, su gente y en los últimos años, con su gastronomía. Tal vez éste haya sido uno de los factores para que se haya establecido en Buenos Aires, Córdoba y otras ciudades, una comunidad peruana significativa que, con trabajo honrado, esfuerzo, dedicación y un inacabable amor al Perú y sus orígenes, se ha establecido y desarrollado, consolidando una pujante comunidad que enriquece la cultura de este hermano país sureño.

A finales de los años 80 y principios de los años 90, durante los peores años de la crisis en el Perú, un gran número de compatriotas decidió emigrar al exterior buscando mayores y mejores perspectivas de trabajo y desarrollo para sí mismos y para sus familias.

Extensas comunidades de peruanos se asentaron en Santiago, Chile; Buenos Aires, Argentina; Madrid,

España; Miami, Estados Unidos y otros países, atraídos por la pujanza de las economías y por el fenómeno de atracción que ejercían los que llegaron primero, frente a los familiares y amigos que decidían emprender también el viaje.

Córdoba es una de las principales ciudades de la Argentina, que se disputa con Rosario el título de “segunda ciudad” en pujanza económica. Conocida como La Docta, Córdoba se caracteriza por el enorme atractivo que supuso su histórica Universidad Nacional para cientos de jóvenes peruanos que se formaron en sus aulas y que consolidaron una comunidad de egresados y profesionales. En una segunda etapa, la capacidad industrial, agrícola y ganadera de La Docta, atrajo a los trabajadores peruanos que se instalaron en esta ciudad y formaron una segunda generación de migrantes peruanos que encontraron trabajo y medios para proveer a sus familias.

Uno de estos peruanos fue Juan Valverde, quien llegó a la Argentina a finales de los años 80. Con un poco de dinero y muchas ilusiones, Juan llegó a Buenos Aires donde el



Fotografías: Juan Valverde

Imágenes del restaurante del chef peruano Juan Valverde y las visitas de famosos que recibió en Córdoba, Argentina.

trabajo no era tan abundante como esperaba, pasando muchas dificultades. Por incitación de los amigos, Juan viajó a Córdoba y durante sus primeros meses vendió sábanas puerta a puerta y durmió en los salones de una iglesia que daba refugio a los inmigrantes. El duro comienzo de la nueva realidad no lo amilanó y continuó bregando incansablemente en su lucha por superarse.

Pronto Juan iniciaría sus pininos en la gastronomía, trabajando como lavaplatos, asistente de cocina, mozo y todas las etapas de este emprendimiento. Paralelamente, Juan inició una pequeña venta ambulante de artesanía peruana donde conoció a su esposa, Mary Valverde, con quien formó una encantadora familia.

Ambos empezaron a generar ahorros para algún día concretar el sueño de todo migrante: el emprendimiento propio.

Así, en el año 1997 fundaron el restaurante “La Casa de Todos”, en la calle Maipu y Catamarca, que se convirtió en un punto de encuentro entre los miembros de la comunidad peruana ya asentada en Córdoba y deseosa de volver a saborear los platos de la tierra lejana, del pago bendito.

Sin embargo, Juan albergaba una ilusión en su corazón: lograr que la gastronomía peruana pueda ser disfrutada no sólo por sus compatriotas, sino también

por los argentinos tan acostumbrados a los sabores relacionados con la exquisita carne que producen. Juan soñaba que los cordobeses probaran el cebiche, la causa, los anticuchos, el lomo saltado.

Juan sabía que para lograr esto, debía brindar un local en buenas condiciones y, sobre todo, una atención de primera clase.

En el año 2003, Juan Valverde inauguró “Cebiche Resto Bar”, en la calle Jerónimo Luis de Cabrera 1041. Los inicios no fueron fáciles. Recuerdo que me contó que los primeros días invitaba a almorzar gratis a transeúntes argentinos que pasaban por la calle. Primero, para que prueben el sabor de su comida y la recomienden, y segundo: “porque en un restaurante vacío, no entra nadie”.

Cebiche Resto Bar cambió luego a “Sabores del Perú” y con los años se ha consolidado como un referente de la gastronomía peruana en Córdoba, Argentina.

Actualmente, cuenta con dos locales en la ciudad, donde se brinda una atención de calidad y donde los peruanos y argentinos hacen cola los fines de semana para disfrutar lo mejor de nuestra culinaria. Asimismo, Juan convirtió sus restaurantes en embajadas de nuestra cultura, invitando en reiteradas oportunidades a artistas, danzantes de tijeras, cantantes criollos y de música andina, que hacían el deleite su público. A su vez, Juan se convirtió en “habitué” de los programas gastronómicos de la televisión local, donde difundía lo mejor del Perú y su gastronomía. El sueño de Juan Valverde se hizo realidad con creces, brindándole



Chef Juan Valverde
Fotografía: Juan Valverde

bienestar a él y a su hermosa familia que lo acompañó día a día en este hercúleo esfuerzo.

Las noticias de la pandemia de la COVID-19 resonaban distantes y sus devastadores efectos se hacían sentir en todos los países del orbe. Córdoba, Argentina, no fue la excepción. Juan Valverde falleció a finales del mes de octubre del 2020, afectado por la terrible pandemia que asola el mundo. Los principales medios periodísticos destacaron su vida, su obra, su esfuerzo y su dedicación brindada a la difusión de la cultura y la gastronomía peruana en Argentina.

***La historia de Juan Valverde,
el querido “Cholito Juan”, es un
paradigma de empeño y superación de
un peruano en el exterior, que desde sus
inicios orientó todos sus esfuerzos para
lograr la meta del negocio propio a través
de la gastronomía peruana.***

Su nombre quedará eternamente vinculado al éxito de nuestra cultura en el exterior y desde este panegírico, le dedico estas líneas de reconocimiento eterno, al son del vals El Espejo de mi Vida, canción que acompasó las tardes de amistad y compañerismo que tuve el honor de compartir con él.

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

- Circuito Turístico (2021). ¡Vuelve Sabores del Perú! Recuperado de: <https://www.circuitogastronomico.com/vuelve-sabores-del-peru/>



Ingredientes de cocina
Fotografía: Revista Mía

Gastronomía peruana: Sabor para cada ocasión

Gonzalo Valdivia Dávila

Licenciado en Lingüística y Literatura
Pontificia Universidad Católica del Perú



Soy magíster de literatura hispanoamericana de mi alma mater la Pontificia Universidad Católica del Perú, y las etapas de mi carrera las he sobrellevado con diferentes platos nacionales que representan la diversidad de regiones y sazones de un país, el nuestro, que se comunica con alegría y buena voluntad al compartir una mesa.

Tras finalizar los exámenes de Estudios Generales Letras, mis padres se encontraban conmigo y celebrábamos con kamlu wantan, pollo chi jau kay en los chifas cercanos a la urbanización Pando. Luego retornábamos a casa, porque mi madre tiene sus propias recetas y como socióloga conoce varias provincias del Perú.

Durante los años de facultad, mi familia, vale decir, papá, mamá y yo manteníamos un negocio de licores nacionales y extranjeros. El aroma del vino Tacama era requerido para los restaurantes especializados en carnes rojas. Mi padre y yo solíamos almorzar en la cafetería de mi universidad pescado y papas fritas con gaseosa Inca Kola, un pastel de chocolate de postre, menú que consumía aún en los intermedios durante los años de

maestría. También recuerdo que cuando nos tocaba cenar afuera por visitar a un familiar, buscar a algún compañero de estudio, pedíamos el auténtico pollo a la brasa, cuyas salsas variaban según los locales y nos llevaba a seleccionar los de nuestra preferencia.

Otro recuerdo que destaco es a mis 21 años, en un cumpleaños de mi abuelita, Cristina Rosazza de Dávila. Ese día nos tocó celebrar su fiesta en un restaurante de la calle Sánchez Carrión de Barranco, casona antigua, hoy valorada por el municipio. Los techos altos ventilaban la construcción. Hubo pavo y res con ensalada de verduras.

***Yo he visto cómo la gastronomía
acompaña historias de vida y las rutas
nacionales hacia una identidad filial,
fraterna y de bien común. Por supuesto
que este compartir se reforzó con pastel
y helados artesanales, una actividad muy
en boga hoy que está asimilada por el
catering food; las fiestas corporativas y
hasta las infantiles.***



Introducción

El presente es un espacio de exposición que busca mostrar la importancia de la alimentación en la cultura y la historia de nuestro país. A través de esta exposición se pretende sensibilizar a la población sobre la importancia de la alimentación saludable y la necesidad de adoptar hábitos de vida saludables.

Historia

Personaje importante de nuestra historia: el maíz. El maíz es un producto básico de nuestra alimentación y ha sido el alimento principal de nuestra población durante siglos. Su cultivo y procesamiento han sido fundamentales para el desarrollo de nuestra civilización.

Endulzantes

Los endulzantes son sustancias que se utilizan para dar sabor dulce a los alimentos. Los endulzantes naturales, como el azúcar, son los más comunes. Los endulzantes artificiales, como el aspartame, son más recientes y se utilizan en alimentos procesados.

Paquetillo

El paquete de azúcar es un producto común en nuestra alimentación. Se utiliza para endulzar alimentos y bebidas. El azúcar es un producto natural que se extrae de la caña de azúcar. El paquete de azúcar es un producto que se utiliza para endulzar alimentos y bebidas.

He visto en mi etapa de estudiante que las conferencias de literatura eran acompañadas por un vino de honor, gaseosa, gelatina y bocaditos como mini empanadas y micro sándwiches de pollo y mayonesa. Es como si el bagaje intelectual entrara en simbiosis con el alimento para recreación de una fecha en que se rinde homenaje a un doctor o doctora, humanista, procedente del extranjero.

Estudí en el colegio Americano Miraflores, y doy fe del balance de nuestra gastronomía para conservar el rendimiento escolar como fósforo, vitaminas en la ensalada de frutas, proteína en las carnes; y un ciclo de rotación de guisos, purés, comida al horno como el pastel de acelga, que bien distribuido mantenía al hogar en salud.

Ya que he tocado la escuela, considero que sería importante tener cursos de nutrición para los menores de edad o incluir la composición de las recetas más sanas en ciencias naturales o biología; las generaciones venideras aprovecharán ese legado.

Los docentes mostrarían power points con tablas de valores recomendados y esta parte tan útil y necesaria del saber cómo hacer y vivir no sería olvidada por nadie.

Estamos ante una gastronomía que aprovecha racionalmente los recursos naturales de cada región y

también las influencias extranjeras como la europea y la asiática, porque el Perú está formado por un crisol de orígenes que se han modelado a distintos climas y han formado la cultura culinaria de acuerdo a la parcela de la naturaleza en que cada etnia, población migrante, o visitante adapta sus recursos manuales e intelectuales.

Creo que al avanzar en mi profesión puedo revalorar la expresión “camino de vida”, yo escogí ser literato y tengo amigos chefs; a esta profesión se la podría alentar con entrevistas, publicaciones, algunos subsidios de empresas privadas y del Estado para que coadyuven a la meta nacional de una sociedad civil bien alimentada.

Puedo estimar que los lácteos favorecen el crecimiento y dan energías para los deportes y la actividad intelectual; desde un suspiro a la limeña, arroz con leche, mil hojas, un zanguito, un turrón de Doña Pepa, picarones, leche asada, entre centenares de delicias, nos endulzan la vida para mirar a nuestros horizontes personales con alegría.

Estos dulces nos acompañan mientras crecemos de niños a adultos, y al volverlos a degustar, nuestra memoria se llena de imágenes coloridas. Tenemos ocasiones de saborear nuestros dulces de siempre, los que se repiten iterativamente, porque son como amigos con quienes nos citamos tras distintos periodos de tiempo.

El impacto es agradable, es una huella, una impronta de almuerzos y cenas en pescaderías, en restaurantes de comida criolla, con sopas de chilcano y refrescos de chicha morada. Lo principal es que el Perú es



Sala: Sabores y saberes ancestrales
Fotografía: Archivo Institucional

psicológicamente permeable a lo foráneo.

Parte de mis recuerdos de aprendizaje están, también, en mis refrigerios como docente universitario de comunicación oral y escrita, lenguaje, literatura. Ya en la fase laboral sentimos más propia nuestra gastronomía, porque ya nos ha acompañado un largo trecho de nuestras vidas.

***Finalmente, la gastronomía peruana nos
facilita sentarnos en grupo a conversar,
a llevar el pulso de nuestra vida y
compartirlo con amigos y seres queridos.***

Es el compás de un tenedor cuyo manjar saboreamos. Son incontables experiencias que como las palabras buscan el recipiente de un texto, en este caso un tejido que las reúna, cohesione y armonice; es la vida en contacto social, plural en la paleta de colores pero única en nuestro gusto.



Estudiantes de gastronomía
Fotografía: Unitec Blog

Formación e impacto en estudiantes de gastronomía

Miryam Rodriguez Yzaga

Magister en Marketing Turístico y Hotelero por la USMP
Especialista en pastelería y chocolatería
Sommelier, especialista en vinos y maridaje



Los efectos sociales de la Covid nos han hecho reflexionar sobre la situación del sector gastronómico en el Perú durante la pandemia, sus oportunidades de recuperación y el rol que debe jugar el Estado para impulsar su crecimiento.

La pandemia nos ha hecho evolucionar: ya no debemos ser sólo buenos cocineros y pasteleros, tenemos que ser buenos administradores gastronómicos, debemos aprender de todo.

La sanidad también es un tema muy importante y tenemos que ser más rigurosos en los sistemas de calidad.

En un artículo del portal web de la Universidad San Ignacio de Loyola se afirma: “En este contexto de crisis sanitaria se requiere que el Estado brinde un mayor respaldo a nuestra gastronomía para que logre adaptarse a los retos que plantea la coyuntura actual, agregó el titular de Relaciones Exteriores.

En los últimos años la gastronomía se ha convertido

en uno de los motores de crecimiento económico del Perú. Según estadísticas del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (Mincetur), el turismo gastronómico mueve más de US\$ 5,000 millones al año”. (USIL, 2020)

Asimismo, podemos rescatar el tema del emprendimiento durante la pandemia, no solo por parte de los alumnos, sino también de muchas amas de casa viendo la manera de llevar un ingreso a su hogar.

Esto es un medio para el desarrollo de innovaciones sociales, que puede generar cambios en las costumbres alimentarias de una comunidad; a la vez que una herramienta para un problema actual y relevante, como es la seguridad alimentaria.

Alimentar a las generaciones futuras usando recetas del pasado permite aprovechar todas las cadenas de



Escultura de panaderos en faena
Fotografía: Archivo Institucional

valor asociadas con el turismo y con esto, se confirma que este binomio es inseparable para el desarrollo económico, social y cultural de nuestro país.

***La comida no solamente es un vehículo
para educar a las personas
a mejorar su alimentación
y respetar el medio ambiente, sino
también es una herramienta para
disminuir la pobreza y la
desigualdad en el país.***

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

- USIL (2020) La gastronomía peruana, agente promotor del desarrollo económico. Portal Usil. Recuperado de: <https://www.usil.edu.pe/noticias/la-gastronomia-peruana-agente-promotor-del-desarrollo-economico>



Fotografías: Siduith Ríos

Imágenes de los bordados de
Siduith Ríos y sus compañeros en
Chazuta, San Martín.

Los bordados de Siduith

Siduith Ríos Paijo

Socia y fundador de la Asociación de Artesanos Productores de Chazuta
“Rescatando Nuestra Cultura”
Socia de la Red de Mujeres Emprendedoras de la Región San Martín



Soy Siduith Ríos Panaijo, artesana y madre de una hermosa hija con el conocimiento y experiencia que trasciende de generación en generación en mi familia heredada de mi mamá: una artesana desde los 8 años en la cerámica tradicional chazutina.

Desde hace 4 años vengo dedicándome a la confección de prendas de vestir y sus accesorios bordados a mano, utilizando los diseños iconográficos de nuestra cerámica ancestral y milenaria. Este arte lo desarrollo dentro de la Asociación de Artesanos Productores de Chazuta “Rescatando Nuestra Cultura”, de la cual formo parte como socia y fundadora.

Chazuta, mi hogar y donde desarrollo mi arte, es uno de los 14 distritos de la provincia de San Martín, se encuentra ubicado al sur este de esta región, a la margen izquierda del caudaloso río Huallaga.

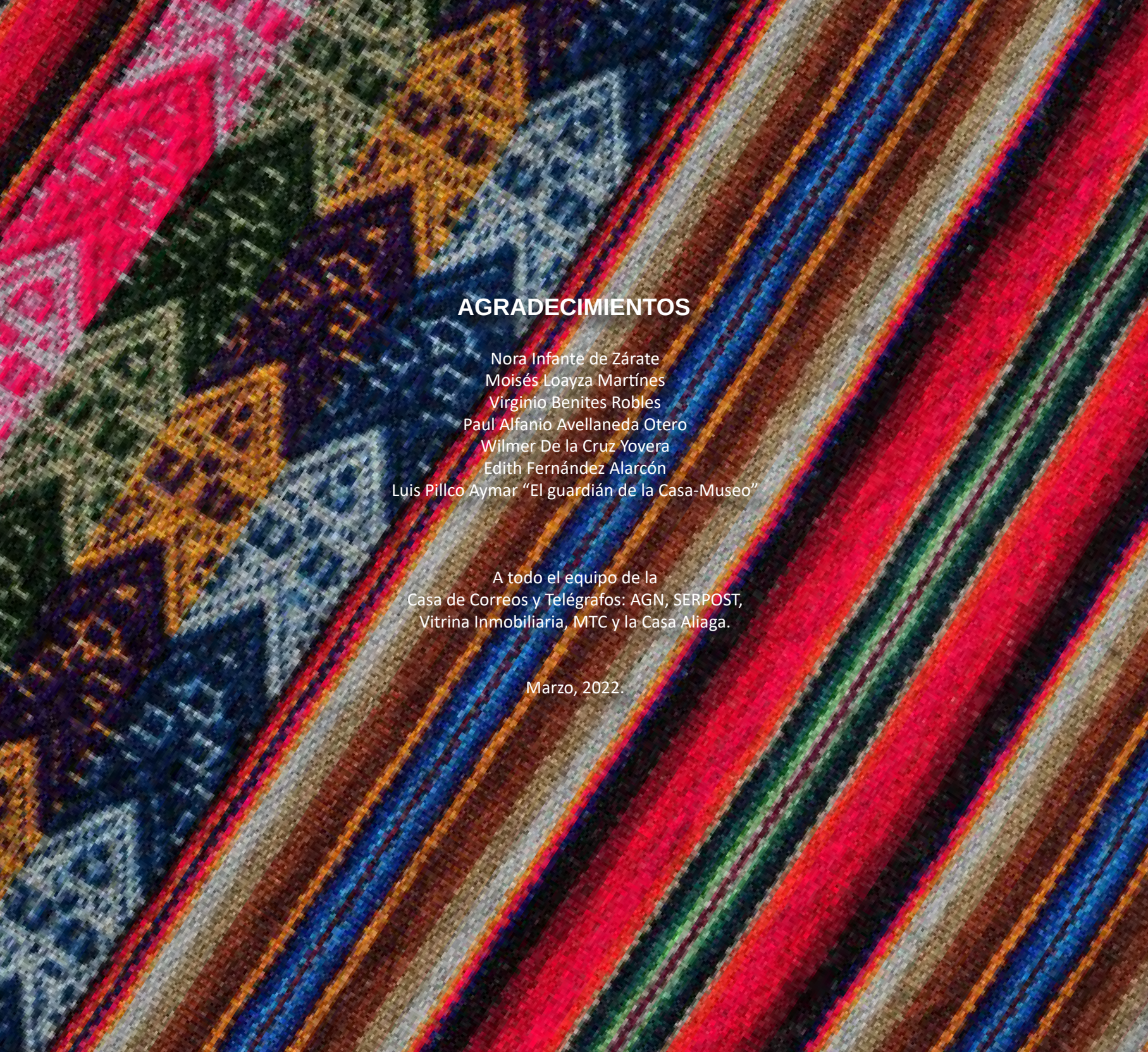
En el ámbito laboral he trabajado en entidades financieras en el área de créditos como analista de créditos y desde hace 4 años me dedico exclusivamente al arte del bordado. Esta experiencia me ha ayudado a tener una visión de negocios y aportar a mi comunidad.

He participado en diversas ferias que se realizan dentro de nuestra región, representando a la asociación a la cual pertenezco con la finalidad de seguir mostrando la cultura y mi arte mediante las prendas bordadas con diseños iconográficos.

El anhelo y superación personal me lleva a seguir desarrollando este bello arte con una marca propia: Siduith Cultura & Estilo.

Agradecida con Dios por la vida, salud y el don que me dió, seguiré manteniendo viva la cultura y sobre todo seguiré cumpliendo mis anhelos personales.

Quisiera extender mi agradecimiento a Clara Chujutalli, querida amiga, y en especial a la Casa de la Gastronomía, que brinda esta plataforma para que podemos mostrar nuestro trabajo y conectarnos con la comunidad. Muchas gracias por el espacio en esta revista, espero que muchas personas puedan conocer nuestro trabajo desde la lejana y hermosa tierra de Chazuta, donde muchos peruanos estamos haciendo empresa y logrando nuestros sueños.



AGRADECIMIENTOS

Nora Infante de Zárate
Moisés Loayza Martínez
Virginio Benites Robles
Paul Alfano Avellaneda Otero
Wilmer De la Cruz Yovera
Edith Fernández Alarcón
Luis Pillco Aymar “El guardián de la Casa-Museo”

A todo el equipo de la
Casa de Correos y Telégrafos: AGN, SERPOST,
Vitrina Inmobiliaria, MTC y la Casa Aliaga.

Marzo, 2022.

Segunda edición de la Revista de
La Casa de la Gastronomía Peruana



Lima - Perú



Av. Javier Prado 2465, San Borja, Lima - Perú
www.cultura.gob.pe