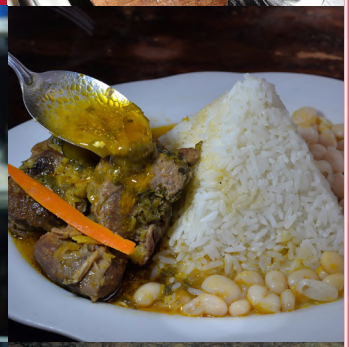
PERÚ | Ministerio de Cultura

REVISTA DE
La Casa de la Gastronomía Peruana



La Casa de la Gastronomía Peruana

N°4 AÑO 2023

PERÚ | Ministerio de Cultura

MINISTRA
Leslie Carol Urteaga Peña

VICEMINISTRA DE PATRIMONIO CULTURAL E INDUSTRIAS CULTURALES
Janie Marile Gómez Guerrero

DIRECTORA
Patricia Champa Huamalíes

EDITORA
Rosario Remigio Gaspar

DISEÑO EDITORIAL
Geraldine Colachagua Jeri

CORRECCIÓN DE ESTILO
Claudia Iglesias Hurtado
Wendy Vera Tapia
Paula Beatriz Karavaski

ESCRIBEN EN ESTA EDICIÓN
Elizabeth Choque Pillco
Guadalupe Dionisia Peralta Nina
Jhonatan Sarango Poicón
Ronald Alexander Wagemann Farfán
Jonathan Paúl Flores Medrano
Alejandro Marcial Guerra Fernández
Víctor Josue Flores Colonio

DISEÑO DE PORTADA
Geraldine Colachagua Jeri

Casa de la Gastronomía Peruana

www.visitavirtual.cultura.pe

CONTENIDO

PRESENTACIÓN (pág. 4)

EDITORIAL (pág. 6)

Nuestras actividades (pág. 10)

El sabor de mamá (pág. 17)
Elizabeth Choque Pillco

Contigo Perú, algo más que el buen sabor (pág. 23)
Guadalupe Dionisia Peralta Nina

Festival "Vive Chincha" (pág. 29)
Jhonatan Sarango Poicón

La migración como patrimonio de la cocina peruana (pág. 35)
Ronald Alexander Wagemann Farfán

Panadería con historia en provincias de Junín (pág. 41)
Jonathan Paúl Flores Medrano

Chinchivi: brebaje olvidado de los afrodescendientes post la época virreinal (pág. 47)
Alejandro Marcial Guerra Fernández

Perú, país gastronómico (pág. 53)
Víctor Josué Flores Colonio

Presentación

Presentamos el cuarto 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.

La Casa de la Gastronomía Peruana

Feria Gastronomía Viva - Pueblo Libre
Fotografía: Paula Beatriz Karavaski

Editorial

En la Sala Permanente de la Casa de la Gastronomía Peruana se encuentra una gigantografía muy especial, ella nos brinda un maravilloso mensaje.

Se trata de una foto tomada en 1911 por Manuel Moral y Vega, publicada en la Revista Variedades, pero ¿cuál es su contenido? Nos muestra una celebración de Pascua de Reyes en la Fábrica Textil La Victoria, presentando a los trabajadores sentados en largas mesas, distribuidos de manera aleatoria sin que se observen grupos diferenciados, solo las damas y los niños en el plano del fondo y a los caballeros en primer plano. Algo sumamente resaltante es que la mesa está servida a todos por igual, todos tienen la misma cubertería, la misma comida y bebida.

Una vez más vemos que la mesa nos une, rompe las diferencias y crea una comunidad en armonía respetando las diversidades. Este sentir lo veremos en la presente edición de Aniversario de la Casa de la Gastronomía Peruana donde Elizabeth Choque nos contará el valioso patrimonio cultural inmaterial contenido en su acervo con el artículo "El sabor de mamá". Luego, conoceremos la historia de vida de Guadalupe Peralta donde la gastronomía peruana extiende sus lazos hasta Argentina en "Contigo Perú, algo más que buen sabor". También conoceremos las actividades desarrolladas para la preservación de nuestras tradiciones a cargo de Jonathan Sarango en "Festival Vive Chincha". Además, reflexionaremos sobre "La migración como patrimonio de la cocina peruana" a cargo de Ronald Wagemann.

Conoceremos a las "Panaderías con historia en provincias de Junín" artículo del chef y docente Jonathan Flores, y "El chinchivi, brebaje olvidado de los afrodescendientes post la época virreinal" de Alejandro Guerra. Concluimos con el artículo "Perú, país gastronómico" de Víctor Flores. En esta revista cada articulista nos transmite su corazón, su acervo y la pasión por nuestra gastronomía. ¡A leer y a sentir!

Patricia Champa Huamalíes
Directora de la Casa de la Gastronomía Peruana

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

GUÍA - AYUDA RECORRIDO VIRTUAL

¡Ven y visítanos! Nuestro recorrido virtual te hará viajar por nuestra gastronomía desde casa.

Menú de enlaces

- Facebook
- Guía familiar

Menú de herramientas

- Mostrar/ Ocultar puntos de navegación
- Ayuda/ Guía de navegación

Menú de sala

- Mostrar/ Ocultar texto introductorio de sala
- Encender/ Apagar audio introductorio de sala

Menú de navegación

- Acceso directo a salas
- Mostrar/ Ocultar plano

OPCIONES PARA NAVEGAR POR LA SALA

Mover el mouse presionando el click izquierdo para mover la vista del visor.

Seleccionar el ícono para desplazarse por la sala

Acceder a información temática e imágenes.

Textos temáticos.

Recorrido virtual de la Casa de la Gastronomía Peruana

Ingresando a: https://visitavirtual.cultura.pe

Feria Gastronomía Viva, apasionados por lo nuestro- Pueblo Libre

Fotografía: Paula Beatriz Karavaski

Conéctate con la Casa de la Gastronomía Peruana

El arte kené, herencia y tradición

12 de octubre

Conmemorando el Día de los Pueblos Originarios y del Diálogo Intercultural presentamos el conversatorio ***"El Arte Kené, Herencia y Tradición"*** con **Frank Soria Art, Artista geométrico shipibo-konibo,** que compartió sobre sus diseños basados en la cosmovisión de su pueblo en la Amazonía.

Cultivos, procesos y producción agrícola

15 de noviembre

En el marco de las celebraciones por el Día Internacional del Hombre proyectamos el video ***"Cultivos, procesos y producción agrícola"*** con **Gustavo Chocos Sehgelmeble, ingeniero agrónomo** quien explicó sobre el manejo de los recursos naturales, el medio rural y la industria agroalimentaria.

Navidad con dulzura

04 de diciembre

La Casa de la Gastronomía Peruana celebró la Navidad presentando el video taller ***"Navidad con Dulzura",*** donde invitamos a la audiencia a preparar algunos dulces creativos para acompañar la cena navideña y crear un espacio donde toda la familia comparta y participe.

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

Conéctate con la Casa de la Gastronomía Peruana

Navidad en el Perú - Ayer y hoy

21 de diciembre

El año pasado transmitimos en vivo el conversatorio ***"Navidad en el Perú: ayer y hoy"*** donde conocimos sobre las festividades que se realizaban en Lima y Chincha en antaño, época del año en las que la religión y la cultura se entremezclan.

El gran chilcano

13 de enero

Por la Semana del Chilcano ofrecimos un video taller a cargo del chef Jhonatan Sarango, director de la filial Ica del Patronato Gastronómico del Perú, quien nos enseñó las virtudes de esta tradicional bebida peruana y cómo prepararla en casa.

Carnavales, serpentina y talco

18 de febrero

En el marco de las celebraciones por las fiestas carnavalescas presentamos el video exposición **"Carnavales, sepertina y talco"** a cargo de Vladimir Solier Hinostroza, quien nos explicó los preparativos para disfrutar de los carnavales en Ayacucho, ***¡Chayraq carnaval!***

Noticias

Celebramos alianza para ferias en Pueblo Libre

Ahora los vecinos de Pueblo Libre serán nuestros nuevos comensales, ya que gracias a la alianza celebrada entre la Casa de la Gastronomía Peruana, el Museo Nacional de Arqueología, Antropología e Historia del Perú (MNAAHP) y la Municipalidad de Pueblo Libre, estaremos realizando mensualmente esta experiencia sensorial a través de stands de comida, postres y bebidas de diversas regiones del país. Los invitamos a que se den una vuelta por el MNAAHP, espacio donde celebraremos la gastronomía peruana.

Feria Gastronomía Viva: Apasionados por lo nuestro

En la semana del amor y la amistad realizamos con éxito una edición especial de nuestra feria Gastronomía Viva. Del 14 al 19 de febrero los asistentes disfrutaron de la historia a través de los sabores del Perú de la mano de productores, artistas y asociaciones que ofrecieron sus productos regionales. La actividad se realizó en la Plaza de los Libertadores en Pueblo Libre, en el frontis del Museo Nacional de Antropología, Arqueología e Historia del Perú.

Ruraq Maki, cultura y tradición en todo su esplendor

Del 8 al 18 de diciembre la Casa de la Gastronomía Peruana participó en una nueva edición de Ruraq Maki, el encuentro cultural más grande del país, organizado por el Ministerio de Cultura en su sede de San Borja. Junto a las asociaciones y colectivos que nos representan, en la 16ª edición de este evento tuvimos la oportunidad de ofrecer la diversidad gastronómica del país. Visitantes nacionales y extranjeros pudieron deleitarse con los dulces típicos, bebidas tradicionales y los mejores potajes.
Síguenos en redes para conocer las próximas fechas.

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.

ABRIL

Video: Muyuchi, helado artesanal
Feria: Gastronomía Viva edición abril
Video: Un suspiro de limeña

JUNIO

Video: Festividad de San Juan
Ciclo de conferencias junto al Patronato Gastronómico del Perú

Video: Raymi, un paso en el tiempo

Video Taller: Del mar a la mesa

MAYO

Video taller Juntos por la causa
Transmisión en vivo
Runasimi, quechua para todos
Feria Gastronomía Viva con guiado en lenguaje de señas
Feria Gastronomía Viva: edición mayo

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

Feria Gastronomía Viva en la Feria de octubre de la MML
Fotografía: Archivo institucional

Elizabeth Choque Pillco
Guadalupe Dionisia Peralta Nina
Jhonatan Sarango Poicón
Ronald Alexander Wagemann Farfán
Jonathan Paúl Flores Medrano
Alejandro Marcial Guerra Fernández
Víctor Josue Flores Colonio

ESCRITORES

Combinado “4 sabores”
Fotografía: Elizabeth Choque Pillco

El sabor de mamá

Elizabeth Choque Pillco
Bachiller en Ciencias de la Comunicación - UTP
Voluntaria en el área de comunicaciones
en la Casa de la Gastronomía Peruana

Cuando viajaba en el bus rumbo a mi casa, el conductor sintonizaba en la radio uno de los clásicos de la gran Carmencita Lara "Mi Liendrosa", un huayno con un toque de vals criollo, muy popular en los 70 y que sigue sonando en nuestros días (Lluen, 2021). Mi mamá la escuchaba en su juventud cuando llegó a la capital... En medio de la canción, mi mente se transportó a mi infancia con recuerdos preciosos. Entre ellos, cuando mi mamá preparaba el desayuno y almuerzo desde temprano, antes de irse a trabajar.

> ***"Considero que mi mamá tiene una de las mejores sazones que he probado en mi vida, y no es porque sea su hija, sus comensales lo demuestran."***

A mediados del año 94 vivíamos en un cuarto alquilado mientras mis padres trabajaban duro y parejo para sostenernos, la educación y alimentación de toda la familia. Mi mamá se desempeñó arduamente para que no nos falte nada, mientras que mi papá trabajaba de operario en una fábrica.

Doña Ceslestina Pillco P., llegó a Lima desde Cachimayo, Cusco. Se desempeñaba como trabajadora del hogar desde adolescente y después, cuando tuvo a mis hermanos mayores, se dedicó a vender ponche de habas en el Centro de Lima hasta establecerse en un mercadito por San Juan de Lurigancho.

En esos años de experiencia ella llegó a vender papa con huevo con las clásicas cremas como la papa a la huancaína, ocopa y rocoto con cebolla china. Posteriormente, preparaba picante de yuyo acompañado de choclo desgranado o cancha serrana; ambos manjares se vendían como pan caliente con su rico vaso de chicha morada y/o agua de manzana.

Tras años de esfuerzo, consiguieron comprar un terreno que se convertiría en nuestro hogar. Mi papá seguía en la fábrica, mi mamá se ocupaba de la casa, todavía alquilada, mientras que el terreno estaba en construcción. Mi mamá comenzó a preparar caldo de mote con mondonguito, patas y cabeza de carnero, y hasta el día de hoy, es su plato bandera. Siendo muchos los que la buscan por su preparado, puro mote de Andahuaylas o cusqueño y bien sustancioso, un sabor único.

Caldo de mote con cabeza (parte ojo)
Fotografía: Elizabeth Choque Pillco

Este caldo tradicional proveniente de las zonas altoandinas de nuestro Perú. Considerado un superalimento andino, coloquialmente conocido como “el levanta muertos”, el caldo de mote tiene un alto nivel nutritivo, por ello es consumido generalmente desde la primera hora de la mañana por el público que tenga una jornada de madrugada o para dar energías para el inicio del día.

Muchos conocen al caldo de mote como patasca, nombre que deriva del quechua phataskka, así como lo indica Olivas, R. (1996). Phataskka quiere decir “reventado” o “partido” y hace referencia al maíz, ingrediente que se abre tras su prolongada cocción.

> ***“Este delicioso caldo se hace en todo el país con algunas variaciones, pero se ha popularizado con el uso de menudencias o partes de la carne del carnero (en el Perú antiguo se utilizaba carnes como alpaca, llamas o vicuñas, también con aves y cuyes). Adicional a los principales insumos, también interviene la papa, un poco de arroz blanco, chuño, garbanzo, orégano y sal al gusto.”***

Después de tener éxito con los caldos de mote y gallina, mi mamá fue incursionando con la sopa de trigo, el sancochado y la sopa verde (conocida también como chupe verde)Más adelante, por consejos de sus colegas de antaño y de su misma clientela, y por su experiencia como trabajadora del hogar, inició la preparación de los ricos combinados “4 sabores”. Estos podían incluir tallarín rojo, chanfainita, cau-cau, arroz con pollo, papa a la huancaína o ceviche. Una delicia de sabores cuyas variaciones han originado el nombre actual de “combinado de 7 colores”, integrando también guisos de trigo, alverjón o picante de carne.

Hasta el día de hoy, luego de treinta años, mi mamá sigue ofreciendo estos platillos a su clientela. Sigue dejando huella entre sus antiguos caseros que la conocen como “la cusqueñita”, y entre las nuevas generaciones que disfrutan de su sazón.

Así como ella, muchos cocineros y cocineras tienen una sazón única, un sello personal a través del cual revaloran nuestra cultura gastronómica resultado de tradiciones milenarias, intercambios culturales, y el ingenio para crear a partir de la variedad de nuestros recursos naturales.ul, Cánepa, Hernández, Biffi, y Zuleta, 2011)

El legado de mi madre en la preparación de estos platillos típicos recobró un valor histórico para mí al formar parte de la Casa de la Gastronomía Peruana, en el área de comunicaciones. Para mí fue una labor extraordinaria, donde descubrí otros aspectos históricos, las técnicas de preparación y cocción, la difusión de saberes ancestrales, la innovación y emprendimientos gastronómicos.

De lo realizado destaco el desarrollo de eventos virtuales y presenciales, las ferias gastronómicas, difusión de talleres, tips gastronómicos, entrevistas con personajes que dejan huella en nuestro legado culinario a través de la interacción con nuestros seguidores por medio de las

Feria Gastronomía Viva en Ruraq Maki, Ministerio de Cultura
Fotografía: Archivo institucional

redes sociales.

> ***Todo esto es gracias al gran equipo que trabaja para un mismo fin: lograr que la población y futuras generaciones valoren nuestro patrimonio cultural inmaterial del Perú.***

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

- Mincul, Cánepa, G., Hernández, M., Biffi, V. y Zuleta, M. (2011). Cocina e identidad: La culinaria peruana como patrimonio cultural inmaterial. (s/f). Cultura.pe. Recuperado el 28 de diciembre de 2022, de https://visitavirtual.cultura.pe/recorridos/casa-gastronomia-peruana/casa-gastronomia-peruana/images/pdf/cocina-identidad.pdf
- Olivas, R. (1996). Cultura, identidad y cocina en el Perú. (s/f). La divina historia gastronómica del Perú: La patasca. Blogspot.com. Recuperado el 17 de noviembre de 2022, de http://cocina-peruana.blogspot.com/2013/02/la-patasca.html
- LLuen, C. (2021, octubre 30). Día de la Canción Criolla: Voces peruanas del ayer y hoy - Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo. Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo; USAT - Universidad Católica Santo Toribio Mogrovejo. http://www.usat.edu.pe/articulos/dia-de-la-cancion-criolla-voces-peruanas-del-ayer-y-hoy/
- Guerrero, R. (2022, abril 6). Los combinados callejeros más populares del Perú. Buenazo.pe. https://buenazo.pe/notas/2021/09/29/comida-callejera-peru-489

Restaurante Contigo Perú (Argentina)
Fotografía: Guadalupe D. Peralta Nina

Contigo Perú, algo más que el buen sabor

Guadalupe Dionisia Peralta Nina
Master chef del Instituto de Cocina Mausi Sebess
Chef Restaurante "Contigo Perú"
Buenos Aires, Argentina

Tenía 5 años, o quizás algunos más, cuando apenas podía asomar mi cabeza por encima del borde de la mesa y sentía los aromas, veía las formas y los colores de las comidas que mi padre dejaba en su punto justo antes de irse para su trabajo, un puesto de frutas y verduras en la localidad de Surquillo, muy cerquita de Miraflores.

> ***"En las fiestas patronales que se hacían en las plazas fui descubriendo, más por intuición, los secretos de la comida costeña y selvática, la enorme variedad de papas, ajíes y maíces que venían de las sierras y que tiempo después fueron el mejor condimento para ir dando las señales de un camino que siendo niña nunca había imaginado."***

Ya transcurrieron 33 años desde aquel día que mi esposo Simón y yo decidimos partir de nuestra querida tierra, cuando atravesaba una profunda crisis, en busca de un destino mejor. Todo lo que teníamos era ese calor de la cocina familiar mientras criaba a mis hermanos menores, y mis estudios de Historia y Geografía en la Universidad Nacional de Educación "Enrique Guzmán y Valle", en Lima, especialidad Historia y Geografía. Era docente en una escuela estatal y el sueldo no alcanzaba, lo mismo para quien entonces era mi novio y hoy mi compañero de vida, que transitaba el mismo problema con su formación en una institución militar.

Llegamos en febrero de 1989, y nuestro primer vínculo fue con los inmigrantes taiwaneses que ya se habían instalado en Buenos Aires. Para entonces esta población experiementaba una segunda ola de migrantes que incluía a sus familiares, y ya contaba con capital suficiente para dedicarse a la actividad comercial.

En estas circunstancias, aproveché en enseñar español a los hijos de los matrimonios taiwaneses para que pudieran ir a las escuelas, mientras mi marido hacía trabajos de vigilancia en sus locales. Por suerte reconocieron bien nuestro trabajo, ahorramos y así arrancamos, hasta que un buen día llegó el deseo de abrir mi propia casa de comidas, rememorando aquellos viejos y buenos tiempos.

La nostalgia se va haciendo compañera de todos los

Ceviche de mariscos - Contigo Perú
Fotografía: Guadalupe D. Peralta Nina

que alguna vez dejamos el país y en nosotros. En esos tiempos, Contigo Perú fue el título de la canción que se coló en nuestras mochilas y el nombre que elegimos para nuestro proyecto. Años más adelante abrimos un restaurante de cocina tradicional peruana en el Barrio de Belgrano, al que otra canción hermosa describe con sus caserones de tejas.

Eso fue un 29 de agosto de 1997, hoy es uno de los pioneros, en un local que era muy parecido a una vieja fonda, humilde, sencilla, pero bien limpia, como fue el consejo que me dio mi padre desde chica: “la limpieza, antes que nada”.

Los vecinos al conocernos se sorprendían porque la gastronomía peruana no era lo que es hoy y el tema del picante en las comidas fue el primer ir y venir con nuestros clientes, hasta que un día en una entrevista con un medio local expliqué los secretos de cómo sacar un picor suave de los ajíes que el solo título de la nota (“Contigo Perú, sin picante”), hizo que muchos más clientes se acercaran a conocernos. Además, impusimos un hábito poco frecuente para nuestros paisanos que era el ceviche de noche.

> ***“Al principio era muy difícil conseguir los productos autóctonos, el tradicional pisco nos ayudaba a conseguir gente allegada a la Embajada del Perú o le encargábamos a nuestros paisanos que se iban de visita y volvían.”***

Productos como el culantro no se conocían y hoy casi toda nuestra materia prima la conseguimos en el Mercado andino de Liniers.

Cuando iniciamos cerrábamos el local a las doce de la noche. Mi marido alquilaba una camioneta y dos veces a la semana nos íbamos de compras a Liniers o hasta el Mercado Central, y cuando mi marido no podía, me iba yo sola con la línea de colectivo 80 que iba de Belgrano a Liniers. Así fue durante mucho tiempo y nuestro restaurante era cada vez más visitado por turistas, se fue haciendo un de boca en boca que nos llevó a reformar nuestro espacio en dos oportunidades.

Los servicios se ampliaron a pedidos de grupos empresariales, diplomáticos, y todo eso nos abrió las puertas a más de 120 eventos en colegios, universidades, embajadas, municipios e instituciones culturales.

Ya establecida como una marca de la gastronomía peruana empezó a recorrer el mundo, pero al mismo tiempo nos exigía mayor profesionalismo. De mis últimas visitas a Perú donde viajaba para seguir capacitándome, me llevé una grata sorpresa al comprar unos libros y ver que en una separata se recomendaba un plato de ceviche de Buenos Aires que… ¡no era otro que el que preparábamos en Contigo Perú! Sentí un enorme orgullo de haber aprendido de aquella necesidad que movilizó a mi familia a buscar un mejor vivir y tener un plato de comida en la mesa.

No hay secretos en las recetas, mi padre que también llegó a ser cocinero decía que todo pasa por la sensibilidad

Chef restaurante Contigo Perú
Fotografía: Guadalupe D. Peralta Nina

de cada uno, saber apreciar los aromas, distinguir los sabores y disfrutar de los colores.

> ***"En el 2022 Contigo Perú cumplió sus bodas de plata y la gastronomía peruana ha tomado otro vuelo, con muchos más acompañantes felices de poder compartir este hermoso viaje."***

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

- Asato, A. & Alfieri (2008) Cocina con sabores de cuatro continentes. En Barrancas de Belgrano, Contigo Perú reabrió sus puertas con más espacio para los clientes; el cebiche limeño es el plato estrella. Buenos Aires. La Nación Belgrano. Gourmet pág. 7
- Gulman, A. (2018) Mercados de Buenos Aires. Clásicos (pero ahora también cool) Cinco imperdibles. Buenos Aires: Malevamag.com
- Instituto Gastronómico D Gallia (2015) La cocina de la costa. Lima. D Gallia Instituto Gastronómico. Diseño de sistemas internos. Giancarlo Gallia – Miguel Valera
- Iribarne, J & Mazzinghi (2006) El boom de la cocina peruana en Buenos Aires. Buenos Aires: Revista G el Gourmet.com # 21 Asociación Argentina de Editores de revistas
- Paillard, A. (2014) Contigo Perú, tradición peruana en el barrio chino. Buenos Aires. Recuperado de: https:// buenosairesconnect.com/contigo-peru-restaurante-belgrano/
- Parise, M. & García. (2009) Chefs y recetas. Perú en casa. Buenos Aires. Revista RSVP Restaurantes, sabores, vinos, placeres Núm. 53 ago /sep 2009 Ad_Lib Ediciones. Editora responsable: Mercedes Liliana Parise
- Perú Week: La búsqueda de recuperar el turismo con Argentina (12/11/2021) Buenos Aires. Recuperado de: https://argentina.ladevi.info/peru/peru-week-la-busqueda-recuperar-el-turismo-argentina-n35219.
- Revista Agenda Diplomática (2004) Restaurante "Contigo Perú" Rincón limeño en Buenos Aires. Buenos Aires: Agenda Diplomática.
- Revista Lugares (2006). Contigo Perú. Un pionero en Buenos Aires. Buenos Aires: Revista Lugares N°129
- Santa Cruz. P. (1999) Un peruano en Argentina. Décimas. Bendito culantro. Buenos Aires: Argenper S.A.
- Sorba, p. (2002) Gourmet Restaurante Contigo Perú. Buenos Aires. BAE: Buenos Aires Económico.

Festival “Viva Chincha”
Fotografía: Jhonatan Sarango Poicón

Festival “Vive Chincha”

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

Es el primer festival cocreado por organizaciones, empresas y líderes juveniles de Chincha, que busca la unión de toda la comunidad chinchana, para impulsar una plataforma, social, cultural y económica que promueva las riquezas de la provincia para crecer todos juntos.Se realizó el 28, 29 y 30 de octubre en la semana turística de Chincha por su aniversario.

> ***“Más de cinco mil turistas entre locales y extranjeros, asistieron al mega evento en estos tres días de pura fiesta cultural chinchana, con el grito de “Vamo pa” Chincha Familia”***

Liderado por la productora CreaD1 de nuestra muy conocida y querida Vania Masías, usando temáticas modernas acorde a la cultura con una logística espléndida gracias a Narda Devéscovi, la cual ama mucho a Chincha, fue una experiencia única e inolvidable.

Este festival comenzó con el concurso de la carapulcra con sopa seca chinchana, en La Hacienda San José de Chincha, ubicada en el distrito de El Carmen. En este concurso participaron diversos restaurantes, hoteles y cocineros aficionados convirtiéndose en una fiesta gastronómica donde la Casa de la Gastronomía Peruana fue uno de los jurados.

Como organizador principal de este concurso y chef, grata fue mi sorpresa al encontrar diversos sabores, colores, texturas y modo de preparación del famoso “manchapecho”. Distritos como Grocio Prado, Sunampe, Larán y El Carmen tienen su propio estilo, por lo que eventos como este nos ayudan a no perder la tradición de la carapulcra, y si es a la leña, ¡mucho mejor!

En los días posteriores tuvimos concursos de danzas, entre ellas las pallas y el zapateo de atajo de negritos. Estas dos expresiones culturales afroperuanas, que se manifiestan tradicionalmente durante la celebración de la Navidad, fueron declaradas por la Unesco como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad el 12 de diciembre del 2019.

Asimismo, en este festival contamos con la participación

Identidad Chinchana
Fotografía: Jhonatan Sarango Poicón

de danzas de culturas latinoamericanas de países como Argentina, Bolivia, Ecuador, Panamá, Colombia, México, Perú. Cabe mencionar que en esta gran fiesta cultural contamos con la participación de nuestra queridísima Susana Baca como representante peruana.

Por otro lado, contamos con el señor Fido Cartagena quien puso a mover las caderas a más de uno con el festejo afro chinchano, mejor dicho, puso a bailar a todo El Carmen al ritmo del cajón y con el punteo de la guitarra que le seguía que le seguía del tío el cholo Chumbiauca. Solo recordarlo me dan ganas de mover las caderas a mí también. Y es que así somo los chinchanos: alegres y pícaros con nuestros bailes.

> ***"En estos días vivimos una serie de sentimientos encontrados, recordando nuestras raíces sin olvidar nuestros orígenes. En este festival pudimos disfrutar, gozar, bailar, comer, cantar, sentir, reír, llorar de emoción y sobre todo a aprender a valorar y amar nuestra cultura e identidad."***

Un esfuerzo en equipo de todos los que deseamos siempre dar lo mejor, hacer patria por los nuestros y dejar un bonito legado a nuestras futuras generaciones.

Así que, si por chincha pasas, no olvides una buena cachina tomar y, si de dulce se trata, el frejol colado a la leña debes probar. Además, si el deporte quieres hacer, la ruta del jaguar debes correr; si deseas tranquilidad y paz, el muelle viejo o la huaca La Centinela te aconsejo, o si anhelas recordar la comida afro, ¡el Buffo debes probar, hermano!

Quisiera terminar este artículo recordando la linda y hermosa experiencia vivida en el Festival Vive Chincha.

Mucha gratitud a los voluntarios, que dieron soporte a este evento en diferentes áreas logísticas impulsando lo nuestro.

También es necesario mencionar a los estudiantes de la Escuela de Gastronomía, Bar y Turismo EGBATUR, que estuvieron cocinando durante esos tres días: desayuno, almuerzo y cena para los visitantes latinoamericanos, personal de logística y de apoyo que sumaron más de 230 personas. Un reto y ardua labor para ellos que lograron cumplir con éxito. Sin duda, fue una experiencia única e inolvidable.

Chincha tiene todo y como un vez le cantó mi tío Nicomedes Santa Cruz a Chincha:

Porque siempre he sido tu «hincha»
te canto con emoción,
morena tierra de Chincha
cuna de tanto campeón.

Y dice así:

Alegre pueblo chinchano
donde el vino sabe a gloria,
a cantar tu magna historia

Folklore peruano
Fotografía: Jhonatan Sarango Poicón

viene un modesto paisano:
al potro de «paso llano»
que victorioso relincha;
a tu atleta ya en la huincha,
al campeón de puños de oro…
Canto a tus grandes tesoros
porque siempre he sido tu «hincha».

> ***Chincha tierra del folklore peruano***
> ***chincha cuna de campeones***
> ***ritmo, color y sabor.***

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

- Huachos (2021) Remembranzas de la navidad chinchana. Ica. Recuperado de: https://www.huachos.com/detalle/remembranzas-de-la-navidad-chinchana-video-noticia-9842
- Qala Resorts (2013) Nicomedes Santa Cruz y su décima «Chincha» Chincha: Extraído de: http://qala.pe/blog/nicomedes-santa-cruz-y-su-decima-chincha/
- Perú Insideout (s/a) NAVIDAD EN PERÚ: ENTRE MERCADILLOS DE CUSCO Y LA NAVIDAD NEGRA EN CHINCHA. Recuperado de: https://www.peruinsideout.com/viaje-en-peru-blog/viaje-de-navidad-en-peru.php

Capacitación de fermentados y encurtidos
Fotografía: Ronald A. Wagemann Farfán

La migración como patrimonio de la cocina peruana

Ronald Alexander Wagemann Farfán
Coordinador de proyectos y Cocinero
Capacitador en CCORI: Cocina Óptima
Técnico en Cocina - Instituto Le Cordon Bleu

Cuando llegué al Perú hace unos años para poder validarme como cocinero y enriquecerme con su pujante gastronomía, no estaba dentro de mi imaginación lo rápido que podría transmitir mediante mi trabajo un mensaje que toda mi vida he considerado relevante.

> ***La migración se traduce en el enriquecimiento del patrimonio gastronómico***

Siguiendo los pasos de mis abuelos, oriundos de Bolivia y Alemania, decidí hace ya cerca de una década abandonar mi patria. Primero, en busca de permanecer junto a la mujer que escogí como esposa, llegando a su originario Ecuador, para luego radicarme en Lima hasta el día de hoy.

Durante este transcurso formativo y de permanente aprendizaje me fui imbuyendo cada vez más en la premisa que he mencionado, gracias a las enseñanzas recibidas en mi etapa de alumno de la carrera de cocina, tanto en el desempeño de mi carrera culinaria como de mi vida profesional.

Sin espacio a dudas, resulta sencillo para los peruanos identificar que gran parte deléxito de su gastronomía radica en la inmensa biodiversidad y calidad del producto. Sin embargo, suele quedar opacada en múltiples ocasiones la multiculturalidad presente en sus innumerables preparaciones, transformadas durante generaciones por distintas manos extranjeras, que desencadenaron hace algún tiempo el “boom de la cocina peruana” y que actualmente la sitúa en el podio mundial.

La cocina, además de ser una manifestación cultural, es un arte, y estas características permiten considerarle propensa a ser evolutiva. Esta evolución está intrínsecamente liada a la migración, tanto interna como externa, que mediante la transculturización han dado nacimiento a algunos de los platos y bebidas más tradicionales.

Gracias a los historiadores podemos reconocer que un migrante estadounidense, Víctor Morris, creó en su barra el Pisco Sour; que la influencia mudéjar dio nacimiento a las papas rellenas y alfajores; que sin los culíes no existiría el saltado; y el alto valor que ha brindado la

Capacitación de optimización de alimentos
Fotografía: Ronald A. Wagemann Farfán

comunidad nikkei en la sofisticación del manejo del pescado. Es así como, ante los acontecimientos actuales en que la situación del Perú a nivel regional resulta un paisaje favorable para algunos extranjeros, no se debe caer en chauvinismo, y más bien se debe abrazar la oportunidad de "peruanizar lo universal y universalizar lo peruano", como dice Gastón.

Usualmente, los migrantes en Latinoamérica utilizan plazas de trabajo relacionadas a labores de construcción, agrícolas y de servicios, particularmente estos últimos en torno a negocios relacionados con la alimentación y hospitalidad, enriqueciendo el acervo cultural en todos los sentidos. Lamentablemente el aporte en estas áreas suele verse eclipsado por factores negativos, como la informalidad, la brecha salarial y malas condiciones laborales. Sin embargo, existen grandes virtudes como el que fortalecen la transferencia de información, incorporan nuevas formas de hacer las tareas y de solucionar problemas.

Compartiendo un poco de mi experiencia personal, me desempeño en una ONG sin fines de lucro que promueve mediante la educación a la comunidad la optimización de alimentos, y entre mis diversas tareas realizo capacitaciones en comedores populares y asentamientos humanos.

> ***"Gracias a lo afortunado que he podido Gracias a lo afortunado que he podido ser al provenir de una familia mestiza y de haber visitado distintos lugares, de emprender en distintas fronteras la gastronomía, incluso ayudando a levantar la bandera del Perú en el extranjero, y de haberme formado como cocinero bajo la tutela de chefs de distintos orígenes, es que hoy puedo transmitir a otras personas una visión distinta."***

Es que hoy puedo transmitir a otras personas, una visión distinta del uso de los ingredientes a aquellos fogones donde más se necesita.

Veo además que esos conocimientos que transmito y que otros aplican con entusiasmo, me retroalimentan y gratifican cuando noto que se impulsa la propia creatividad en la cocina.

La migración es altamente positiva en el mapa alimentario del Perú, históricamente ha implicado transferencia de información, que se ve traducida en el mestizaje culinario que compone su patrimonio gastronómico.

En mi opinión, considero que la permeabilidad frente a lo desconocido enriquece sin transgredir lo tradicional, más bien, y gracias a la idiosincracia, se configuran nuevos hábitos y costumbres.

Causa Acevichada (Feria Gastronomía Viva)
Fotografía: Archivo institucional

Fui testigo de cómo un éxodo peruano en las últimas tres décadas revolucionó el mercado y la cocina de mi país nativo, y he presenciado como ciertos vestigios del pasado en el sur de estas tierras comparten sabores que reconozco similares a los aquellos con los cuales crecí.

> ***"Soy chileno mestizo, soy migrante, soy cocinero peruano y adonde vaya llevaré el aderezo que aprendí aquí."***

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

- Banco Mundial. (22 de Julio de 2020). Banco Mundial: Infografía. Obtenido de Infografía: Migrantes y Refugiados Venezolanos en El Perú: El Impacto de la Crisis de la Covid-19 (#Coronavirus): https://www.bancomundial.org/es/news/infographic/2020/07/22/infografia-migrantes-y-refugiados-venezolanos-en-el-peru-el-impacto-de-la-crisis-de-la-covid-19-coronavirus
- Massanés, T. (30 de Septiembre de 2018). La Vanguardia: Opinión. Obtenido de La cocina, una de las bellas artes: https://www.lavanguardia.com/comer/opinion/20180930/452064596062/cocina-arte-toni-massanes.html
- Mesalles, N. (21 de Octubre de 2013). Apetito en línea. Obtenido de Peruanizar lo universal, universalizar lo peruano: https://apetitoenlinea.com/acurio/
- Pari, W. (18 de Agosto de 2019). La República: Sociedad. Obtenido de Migrantes peruanos en Chile se integran gracias a sabores y olores de la gastronomía: https://larepublica.pe/sociedad/2019/08/18/migrante-peruano-en-chile-se-integra-gracias-a-sabores-y-olores-de-la-gastronomia/
- Peru.travel. (15 de Junio de 2020). Perú Travel: +Perú. Obtenido de Pisco sour: historia y preparación del majestuoso coctel peruano: https://www.peru.travel/pe/masperu/pisco-sour-historia-y-preparacion-del-majestuoso-coctel-peruano

Feria de panes en Concepción
Fotografía: Jonathan Paúl Flores Medrano

Panadería con historia en provincias de Junín

Jonathan Paúl Flores Medrano
Técnico en gastronomía y arte culinario
Docencia

Desde casi siempre, el pan fue parte de la alimentación del ser humano, siendo este alimento partícipe de sucesos históricos, religiosos, culturales y económicos en todo el mundo; desempeñando un papel importante en la vida de las personas, siendo el trigo el principal insumo para su elaboración.

Los europeos trajeron a América este cereal, su cultivo y modos de preparación, estableciendo así la panadería, donde en nuestro país se desarrolló con mucha tradición que ha perdurado en el tiempo a través de los avances tecnológicos y logrando mantenerse en las mesas peruanas.

> ***"Una de las regiones donde la panadería tradicional logra sobrevivir a la modernidad es Junín. Aquí la diversidad de panes resaltan por su relación con festividades, espiritualidad y la vida diaria (comercio)."***

Por ello es necesario mencionar que la historia de la panadería en esta región inicia con los misioneros franciscanos (establecidos en Junín en el siglo XVIII), ellos construyeron los primeros molinos de piedra empujados por la fuerza de los ríos, donde realizaban la molienda del trigo para la preparación de las hostias.

Este hecho impulsó el desarrollo de la panadería en la región central vinculándose inmediatamente con la cultura de los pobladores, tomando presencia en lo social y costumbrista como obsequio en bautizos, pedidas de mano, en la "palpa" de los matrimonios o simplemente como acción de agradecimiento. Por otro lado, en lo religioso y espiritual se tornó como ofrenda e instrumento de sanación; , y en el ámbito económico los panes sirvieron de trueque y sustento ya que se comercializaban en las ferias tradicionales en Junín y el Valle del Mantaro.

DDe todo lo mencionado destacan algunos panes de las provincias de Chupaca, Concepción y Jauja por lo artesanal en su elaboración, siendo productos autóctonos con gran sabor y originalidad siendo consumidos por sus habitantes y foráneos.

EL PAN SIN MANTECA DE CHUPACA

La panadería chupaquina data del año 1850 guardando

Panes de anís
Fotografía: Jonathan Paúl Flores Medrano

relación religiosa, sirviendo como ofrenda en festividades religiosas para agradecer a las divinidades por la buena cosecha y ganadería; en lo místico, usados por curanderos en rituales para aliviar dolencias humanas; y en lo tradicional como herencia de padres a hijos.

> ***"Se tiene alrededor de 40 variedades de panes que están divididas en cinco grupos: hunnays tanta (panes antiguos), alaish tanta (panes de regalo), jampi tanta (panes curativos), panes de cereales andinos y panes comerciales; de los cuales destaca el pan sin manteca por lo artesanal, rutinario y simple en su preparación."***

Tiene como ingredientes la harina regional, sal, levadura, chancaca e infusión de hierbas aromáticas (entre ellas el anís); que se mezclan en bateas de madera para que el maestro panadero empiece el amasado y sobado, continuando con la fermentación y seguidamente con el boleado y tableado, decorándolos con un poco de ajonjolí para, finalmente, cocerlos en un horno de piso. Un dato interesante es que en la confección de estos hornos se utiliza la chancaca, azúcar y hierbas locales que aportan sabor al pan juntamente con la leña de eucalipto y aliso.

EL PAN DE ANÍS DE CONCEPCIÓN

La heroica provincia de Concepción tiene mucha historia panadera. Esto se evidencia en los antiguos molinos construidos para la molienda del trigo que permanecen hasta la actualidad.

Aquí destaca el pan de anís que posee gran riqueza de tradición e historia. Antiguamente se iniciaba con la selección, limpieza y molienda del trigo para su preparación, posterior a esto se procedía a "florear" (cernir la harina para usar la parte más fina) mezclándola con sal, infusión de anís serrano y concho (sedimentos muy fermentados de la chicha de jora) para luego sobar y fermentar la masa cubriéndola con el chusi (manta hecha a base de lana de carnero) que por su peso ejercía un efecto controlador de la fermentación, seguidamente se tableaba realizando el labrado al pan, que consiste en dos capas de masa con una decoración de granos de anís en la superficie y su característico sabor era brindado por el eucalipto que aún se sigue utilizando para su horneado.

Los panaderos vendía este pan en diversas provincias desde la madrugada, transportando el pan en canastas sobre el lomo de animales de carga, recibiendo el apelativo de "montacanastas". Actualmente se continúa con la elaboración del pan de anís considerándolo símbolo de tradición y orgullo en Concepción.

EL MOLLETE JAUJINO

La primera capital del Perú, Jauja, la primera capital del Perú, posee toda una cultura panadera debido a que los españoles inculcaron el cultivo y uso del trigo a los indígenas, quienes aprendieron rápidamente este oficio. Entre los variados panes como el misti, el bollo, el pan de huevo, se menciona al pan mollete cuya característica religiosa se relaciona con la festividad de la Virgen del Rosario, patrona de Jauja. Este pan es preparado a base de harina de trigo regional a la cual se le agrega levadura, sal y miel de piña, plátano, hierbas aromáticas

Feria de panes en Jauja
Fotografía: Jonathan Paúl Flores Medrano

(como el hinojo), chancaca y azúcar, brindándole el sabor característico a este pan.

> ***"La panadería artesanal es un componente gastronómico con importancia enfocado en el desarrollo turístico porque estos panes son de motivación para el visitante por las múltiples formas, ingredientes y sabores que poseen; así mismo guarda mucha relación con la cultura y tradición al ser una actividad con valor de expresión y sustento de vida que no debe quedar en el olvido."***

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

- Acuña, S. R. (2009). La panadería tradicional del Perú y sus expresiones plásticas. Revista Artesanías de América, 125–148. http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/bitstream/cidap/504/1/panaderiatradiconalPerú-Sirley%20R%C3%ADos.pdf
- Escarcena Llacza, N. (2021). Importancia de la panadería tradicional y su aporte al desarrollo turístico del distrito de Chongos Bajo, Junín, 2021 [CÉSAR VALLEJO]. https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/74816/Escarcena_LN-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=yAcuña, S. R. (2009). La panadería tradicional del Perú y sus expresiones plásticas. Revista Artesanías de América, 125–148
- Museo Nacional de la Cultura Peruana (Ed.). (2017). Concurso nacional de T´anta Wawas (Vol. 1, Número 2017–02245). https://museos.cultura.pe/sites/default/files/publicaciones/pdf/20%20A%C3%91OS%20DEL%20CONCURSO%20NACIONAL%20DE%20T%C2%B4ANTA%20WAWAS.pdf

Coctel chinchiví
Fotografía: **Alejandro Marcial Guerra Fernández**

Chinchiví: brebaje olvidado de los afrodescendientes post la época virreinal

Alejandro Marcial Guerra Fernández
Magister en Ciencias Gastronómicas por la USMP
Vicedirector de Chef Asociados de Latinoamérica y el Caribe, sede Perú
CEO de El Cordon Rojo Asesores Gastronómicos

Varias bebidas y cócteles que conocemos hoy, han sido elaborados por esclavos negros. Tal como lo describen diversos artículos, décimas y canciones, los esclavos negros se dedicaron a labores agrícolas y domésticas, destacándose en la preparación de comidas y bebidas. Uno de estos registros es El chinchiví, composición de José "Pepe" Alberto Villalobos Cavero que fue interpretada por Lucila Campos en un concurso de música negra realizado en la ciudad de Cañete en 1975.

En este artículo nos enfocaremos en el chinchiví elaborado de la fermentación y destilación del guarapo de caña, para lo cual haremos referencia al uso inicial de la caña de azúcar según recopilaciones de la Fundación Acua (2022). De acuerdo con esta, las primeras azucareras se construyeron en el norte del país, entre Yapatera y Zaña donde comenzaron a trabajar esclavos negros y chinos, llamados estos últimos "culíes". Dentro de su ración cotidiana de alimentos los esclavos recibían en su ración diaria de alimentos una odre de aguardiente de caña o pisco, mientras eran vigilados por los corregidores, personajes similares a los serenos actuales.

> ***"Negro se pone guarapo***
> ***Cuanto toma chinchiví***
> ***Negro se pone sabroso***
> ***Cuando toma chinchivi"***
> ***Villalobos (1975)***

EL CHINCHIVÍ

Según las investigaciones realizadas por Peñuela & Zavala (2019) el chinchiví es una bebida resultado de la fusión cultural del Perú afrodescendiente. Esta peruanísima bebida fue elaborada en sus inicios con el guarapo (jugo de la caña de azúcar) el cual era dejado fermentar, aromatizándose con ramas de canela, clavos de olor y flores de sauco.

Porras et al. (1979) menciona que durante el virreinato de Francisco de Borja y Aragón se dispuso una ordenanza que prohibía la fundación de ingenios azucareros, lo cual fue pretexto para impedir la destilación del aguardiente de caña y la importación de tecnología para la producción de azúcar (p, 160).

Fermentación del Chinchiví
Fotografía: Alejandro Guerra

> ***Gracias a este edicto comenzaría la fermentación del zumo de la caña de azúcar. Posteriormente, con la fusión de conocimientos entre indígenas y la población costera afrodescendiente, se reemplaza el guarapo de caña por la chicha de jora, la cual era elaborada según la región con diversos tipos de maíz malteado (jora).***

En el norte, por ejemplo, se usa el maíz de jora blanco, por lo que la chicha resulta de un color claro, mientras que en el sur la chicha es elaborada con maíz morado.

Don Ricardo Palma hace mención de esta sedosa bebida en diversos pasajes de su Tradiciones Peruanas. Él registra el término "chichero,a" como la persona que elabora y vende la chicha, y también como aquellas persona que abusa de esta bebida.

REINVENTANDO EL CHINCHIVÍ

Esta investigación me brindó muchas versiones del chinchiví, y haCiendo un paralelismo entre las diversas elaboraciones de este olvidado brebaje, reinventé y elaboré mi propia receta, la cual describo a continuación:

Requerimientos:

1 cacerola pequeña
1 tabla de picar
1 cuchillo con filo
1 mortero
1 coctelera
1 cucharilla de bar
1 oncera de 1x 2 onzas
2 coladores (un gusanillo y uno de coco)
1 vaso de composición

Ingredientes:

10 cubos de hielo gourmet
60 ml de aguardiente de caña
150ml de jugo manzana
50 gramos de manzana
¼ de onza de jarabe de granadina

Para el adorno:

2 rodajas de manzana deshidratada
3 hojas de piña
1 cereza roja con tallo
2 espadas de bambo
2 sorbetes de papel o bambú.

Para el macerado:

250ml de chicha de jora
2 cucharadas de chancaca o 40 grs de azúcar rubia
4 ud. clavos de olor
1 ud. anís estrella
2 ramas de canela
10 grs de kion (jengibre)

Método de elaboración: Batido y doble colado

Endulzar la chicha de jora con la chancaca en baño maría hasta que se haya disuelto, adicionar los clavos de olor, el anís estrella, la canela en rama y el kion, remover por 10 minutos. Dejar reposar mínimo 4 horas hasta que se enfríe. Colar y reservar la chicha. Reservar los ingredientes que quedaron en la elaboración del baño maría.

Verter los ingredientes que reservó en el vaso de la

Esculturas de tradiciones culinarias
Fotografía: Archivo institucional

coctelera, adicionar la manzana cortada en bastones sin piel, el jugo de manzana y el aguardiente de caña, majarlos (machacarlos) ayudado de un mortero, una vez realizada esta operación, agregar en el vaso de la coctelera 5 cubos de hielo, tapar y batir enérgicamente por 10 segundos, destapar la coctelera y colocar el colador de gusanillo en el vaso y el colador de coco sobre un vaso long drink.

Observaciones:
Propiedades del coctel: cóctel largo refrescante
Adorno: una rodaja de manzana deshidratada, hojas de piña, cereza roja y sorbetes.
Cristalería: vaso long drink de 16 onzas

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

- Fundación ACUA. (2022). Fogón Afroperuano, herencia y saber de la cocina afroperuana de la costa. Ministerio de Cultura. Lima, Perú.
- Olivas, R. (2022), Perú, La cocina cotidiana y festiva de Lima en el siglo XIX. (2da ed.) Lima, Perú
- Arquíñigo, R. (2017), Los Valores de la Tradición Culinaria Peruana, Lima, Perú: Fondo editorial Universidad de San Martin de Porres.
- Baca, S. et al (2013). El amargo camino de la caña de azúcar. Lima, Perú
- Dávila, R. & Campos, J. (2011). Ajum, Decía mi abuela, 200 años de cocina afroperuana. Lima, Perú. Ediciones San Marcos
- Tam, A. (2010). Vocabulario de la cocina Limeña. Lima, Perú: La casa del libro viejo.
- Zapata, S. (2009). Diccionario de gastronomía peruana tradicional. (2da. Edición). Lima Perú: Fondo editorial Universidad de San Martin de Porres.
- León, R. (2008). Chicha Peruana, una bebida, una cultura. Lima, Perú: Fondo editorial Universidad de San Martin de Porres.
- Porras, R. et al. (Comp.) (1979) Historia General de los Peruanos. (vol. 2). Lima Perú. Ediciones Peisa
- El Peruano. (2020) Pepe Villalobos Cavero: Los 90 del rey de los festejos. Recuperado de: https://elperuano.pe/noticia/94183-pepe-villalobos-cavero-los-90-del-rey-de-los-festejos
- Peñuela Rubio, L. F., & Zavala Rodriguez, A. O. (2019). Rescate, reinterpretación y aceptabilidad de la bebida alcoholica Chinchivi. Recuperado de: https://repositorio.ulcb.edu.pe/bitstream/handle/ULCB/1183/FINAL%20TESIS%20PE%C3%91UELA%20Y%20ZAVALA.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Word press. (2010). Influencia española en la gastronomía peruana. Lima, Perú. Recuperado de: https://ghperu.wordpress.com/2010/10/30/hito-2-influencia-espanola-en-la-gastronomia-peruana/

Tortilla de Ollucos.
Fotografía: Víctor Josué Flores Colonio

Perú, país gastronómico

Víctor Josué Flores Colonio
Estudiante de Gastronomía y Gestión de restaurante
Universidad San Ignacio de Loyola
Practicante en Restaurante Rafael

No hay duda alguna de la importante riqueza gastronómica peruana, la cual basa buena parte de su grandeza en la diversidad de sus climas, recursos hidrobiológicos, pisos altitudinales y geografía en general.

Convirtiéndose así en un motivo más de sentirse orgulloso como peruano. Sin embargo, aún hay tareas pendientes que nos pueden ayudar a sostener su crecimiento.

> ***"En los últimos 20 años la gastronomía peruana se ha convertido en una de las mejores posicionadas internacionalmente, encabezando listas de prestigiosos rankings especializados, siendo reconocida y halagada por grandes críticos y cocineros internacionales."***

IMPORTANCIA DE LA GASTRONOMÍA PARA LOS PERUANOS

La gastronomía peruana vive hoy un éxito innegable, siendo cada vez más frecuente su presencia en las más importantes listas gastronómicas, siendo reconocida a la vez por sus cocineros más influyentes como Gastón Acurio, Luis "Cucho" La Rosa, Rafael Osterling, y los recientemente galardonados Virgilio Martínez, Mitsaharu Tsumura y Pía León.

Por ello, en un país lleno de complicaciones políticas, económicas y sociales, la gastronomía además de unirnos ha logrado conseguir que los peruanos nos sintamos orgullosos de algo propio, un logro muy importante si recordamos que hace apenas unos años atrás se creía que todo lo que venía de afuera era superior a lo propio. Pero este éxito radica en gran parte en la importancia y valor que los peruanos siempre le hemos dado a la gastronomía, y es que la cocina para nosotros es más que solo la transformación de insumos para la alimentación, para nosotros es una forma de unirnos socialmente.

Además de ser bendecidos con una grandiosa despensa resultado de nuestra variedades de climas e impresionante geografía, desde hace mucho años los antiguos peruanos siempre buscaron la forma de mejorarla a través de técnicas naturales de mejoramiento de semillas, la ejecución de sofisticadas técnicas de conservación de alimentos como

Andenes circulares de Moray, laboratorio agrícola histórico.
Fotografías: Marca Perú

el liofilizado, el desarrollo de complejos métodos de cultivo como el de los andenes en Cusco, entre otras.

IMPORTANCIA DE LA GASTRONOMÍA PERUANA EN EL MUNDO

El éxito internacional de la gastronomía peruana también se ve reflejado en los más grandes restaurantes del mundo, en los que al buscar en sus cartas podemos ver cómo estos ya no solo incluyen ingredientes oriundos del país como la quinua, ajíes y tubérculos en sus platos, sino que ahora también podemos ver cómo recetas como el ceviche, causa, tiradito y pisco sour brillan con luz propia.

> ***"Otro claro ejemplo del éxito de la gastronomía peruana es su enseñanza como materia en los más grandes centros educativos gastronómicos tales como el Basque Culinary Center en España o el Institute Le Cordon Bleu con decenas de sedes alrededor del mundo."***

No en vano Ferran Adrià, el cocinero español más influyente, señala que El Perú es hoy en día un fenómeno mundial gracias a su cocina.

¿CÓMO AVANZAR SIN PERDER NUESTRA ESENCIA?

La gastronomía no es ajena a los constantes procesos de cambios que se dan alrededor del mundo. En relación con esta destacan la incorporación de nuevas tecnologías en los procesos de producción culinaria y los nuevos patrones de consumo mucho más saludables y sostenibles. Ante esto, el objetivo principal debe ser siempre mantenerla a la altura de nuestros tiempos, logrando maximizar su calidad, pero sin que eso signifique dejar de lado su esencia, recordando la ya famosa frase "sin tradición, no hay vanguardia".

Además de ello, es importante interiorizar la búsqueda constante de la excelencia, tener en claro aquellas cosas que nos diferencian de otras cocinas y, por último, pero no menos importante, aceptar el cambio reconociendo que nuestra cocina tal como la concebimos actualmente es el resultado de un histórico mestizaje cultural que fue modificando nuestra cocina y que es uno de los mayores responsables del éxito gastronómico.

De igual manera es indispensable buscar fortalecer nuestra cocina en aquellos aspectos que la pueden hacer mejor, tales como el balance nutricional de los platos y el aseguramiento de procesos estandarizados que garanticen su inocuidad.

En conclusión, no caben dudas que la gastronomía peruana en los últimos años ha tenido un notable crecimiento. Sin embargo, si no somos capaces de cuestionarla para fortalecerla a partir de ello, su desarrollo se verá truncado.

Central Restaurante
Fotografías: Central Restaurante

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

- Basque Culinary Center. (s/a). DESCUBRE PERÚ. Recuperado de https://shop.bculinaryclub.com/es/469-descubre-peru-2020.html
- BBC. (2017). Chuño, el secreto milenario de los Andes para lograr que una papa dure 20 años. Recuperado de https://www.bbc.com/mundo/noticias-40219883
- Fifty Best Restaurants. (2022). The World's 50 Best Restaurants. Recuperado de https://www.theworlds50best.com/list/1-50
- La República. (2019). El 90% de peruanos siente orgullo por su comida, y el cebiche es el plato bandera. Recuperado de https://larepublica.pe/sociedad/662240-el-90-de-peruanos-siente-orgullo-por-su-comida-y-el-cebiche-es-el-plato-bandera/
- Le Cordon Bleu London. (2022). A Culinary Voyage: Peruvian Cuisine. Recuperado de https://www.cordonbleu.edu/london/culinary-voyage-peruvian-cuisine-cookery-course/en
- Roca Rey, B. y Guiulfo, M. (2011). Perú en boca del mundo. Editorial Planeta.
- World Travel Awards. (2021). World Winners 2021. Recuperado de https://www.worldtravelawards.com/winners/2021/world

AGRADECIMIENTOS

Nora Infante de Zárate
Virginio Benites Robles
Yleana Ysabel Quiroz Quiñones
Wilmer De la Cruz Yovera
Edith Fernández Alarcón
Jarry Maslucan Acosta
Luis Pillco Aymar “El guardián de la Casa-Museo”

Marzo, 2023.

Cuarta edición de la Revista de

La Casa de la Gastronomía Peruana

Lima - Perú

PERÚ | Ministerio de Cultura

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

La Casa de la Gastronomía Peruana

BICENTENARIO DEL PERÚ 2021 - 2024