



PERÚ

Ministerio de Cultura



La Casa de la Gastronomía Peruana

REVISTA

AÑO 2024 - n.º 7



Exhibición de preparación de la pachamanca

Fotografía: archivo institucional



LOS ANDES
NIEVOS SPANGLUS DE CORDIA

El último momento de la vida de Jesús se representa en esta obra. El artista ha capturado la intensidad emocional de la escena, mostrando a Cristo en el centro, rodeado por sus discípulos. La composición es equilibrada, con los personajes distribuidos a lo largo de la mesa. El uso del color es rico y variado, destacando los rostros y las vestimentas. La iluminación es dramática, creando fuertes contrastes de luz y sombra. El fondo está decorado con un patrón floral que añade profundidad a la obra.

La Última Cena. Óleo sobre lienzo. Escuela Cusqueña, XVIII
Fotografía: archivo institucional



Fabricio Alfredo Valencia Gibaja
Ministro de Cultura

Carmen Inés Vegas Guerrero
Viceministra de Patrimonio Cultural e Industrias Culturales

Margarita Isolina Ginocchio Lainez Lozada
Directora de la Dirección General de Museos

Revista de la Casa de la Gastronomía Peruana
©Ministerio de Cultura
Av. Javier Prado Este n.º 2465, San Borja,
Lima - Perú. Teléfono: (511) 618 9393
www.gob.pe/cultura

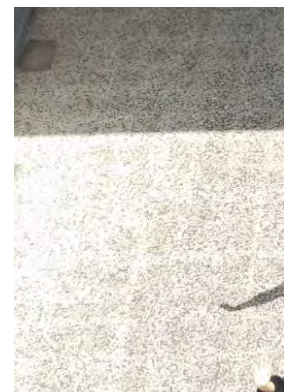
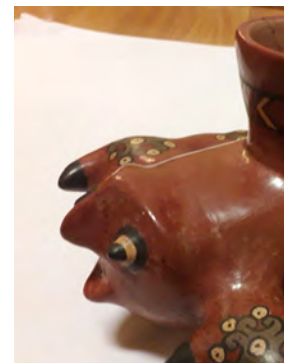
Directora
Patricia Champa Huamalés

Editora
Rosario Remigio Gaspar

Diseño editorial
Katherine Eva Alcántara Contreras

Comité asesor
Zoila Felix Povich
Katherine Eva Alcántara Contreras

Portada
Archivo institucional





CONTENIDO

PRESENTACIÓN ____ 4
 EDITORIAL ____ 6
 NUESTRAS ACTIVIDADES ____ 10

ESCRITORES ____ 15

Alejandro Marcial Guerra Fernández ____ 19
El imperio picante del ají

Pablo Emerson Solórzano Torres ____ 25
Cafés de Lima: rincones de historia y revolución

Miguel Ángel Silva Esquén ____ 31
Identidad de la salchicha huachana

**Jhoseline Milagros Sotomayor Recharte y
 Victoria Grecia Sotomayor Recharte ____ 35**
Turrón, delicia del mes morado

Mariana Vanesa Briones Espichan ____ 43
El dulce legado de las mujeres en mi familia

Cesar Baltazar Casas ____ 47
Hacia frío y estaba lejos de casa

Rosario Del Pilar Remigio Gaspar ____ 51
Mamá Bertha: un legado de amor y lucha

Zoila Antonia Félix Povis ____ 55
Los escolares, el futuro de nuestra gastronomía

Presentación

Presentamos el séptimo 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 esta revista. 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

Un viaje gastronómico, un viaje por nuestros corazones

En la Casa de la Gastronomía Peruana narramos nuestra historia gastronómica de manera cronológica conociendo la “mesa” de nuestros ancestros hasta la actualidad, de la misma forma esta publicación presenta ese viaje en el tiempo pero a través de 8 artículos empezando por “El imperio picante del ají” del magíster en Ciencias Gastronómicas Alejandro Guerra quien a su estilo nos ilustra sobre los pormenores de nuestro insumo ancestral. Luego viajaremos por el virreinato con toques de independencia y un dato curioso en “Cafés de Lima: rincones de historia y revolución” del reconocido caminante de Arte Lima, Pablo Solórzano. A mediados del siglo XIX nace la “Identidad de la salchicha huachana” donde el investigador Miguel Ángel Silva nos comparte, entre otros temas, la receta de 1895.

En la segunda parte de la revista conoceremos las repercusiones de nuestra gastronomía en la actualidad, su pervivencia, su valoración, su futuro, y sobretodo la profundidad de nuestra identidad, iniciando con “Turrón, delicia del mes

morado” de la estudiante arquitectura Milagros Sotomayor Recharte y la licenciada en Derecho Victoria Sotomayor Recharte quienes narran la relación de este postre con su madre; de igual manera en “Dulce legado de las mujeres en mi familia” la arquitecta Mariana Briones mantiene viva su tradición transmitida de generación en generación; en “Hacia frío y estaba lejos de casa” del cocinero y emprendedor Cesar Baltazar nos brindan una hermosa reflexión donde nos convoca a hacernos cargo y seguir adelante; conoceremos más a “Mamá Bertha: un legado de amor y lucha” renombrada portadora de nuestro patrimonio cultural inmaterial a cargo de la comunicadora Rosario Remigio y finalmente en “Los escolares, el futuro de nuestra gastronomía” de la coordinadora de la Casa de la Gastronomía Peruana Zoila Felix, se muestra el trabajo gratificante que se realiza en el museo, el cual nos llena de orgullo y nos anima a seguir desarrollando nuevos proyectos “en bien y con” nuestras comunidades, mostrando este hermoso viaje por nuestra gastronomía, un viaje por nuestros corazones. ¡A leer!

Patricia Champa Huamalíes

Directora



 Casa de la Gastronomía Peruana

 Casa de la Gastronomía Peruana

 www.visitavirtual.cultura.pe

Guía - Ayuda recorrido virtual

¡Visita el museo desde la comodidad de tu hogar!



Menú de enlaces

- Facebook
- Guía familiar

Menú de herramientas

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



Menú sala

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

Menú de navegación

- Acceso directo a salas
- Mostrar/Ocultar plano

Navegar en las salas



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



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.

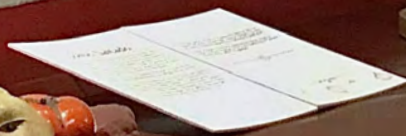
CONÓCENOS

Los chinos, procedentes de Cantón, llegaron durante el periodo de trabajo para labores agrícolas. Anteriormente se asentaron en las zonas de trabajo en fondas y luego, en el "chifas", donde se come platos sencillos, por ejemplo, el lomo saltado, el arroz chaufa.

Los japoneses llegaron a fines del siglo XIX y se dedicaron al negocio de restaurantes que explotaban la riqueza del mar para elaborar platos sencillos y mariscos con algunos ingredientes orientales, por ejemplo, la salsa de soya y el jengibre (kión).



TIRADITO



Apore, campo de Inca

En el año 1400, el Inca Pachacuti organizó una gran fiesta en honor a los dioses. En esta ocasión, se preparó un plato que se llamó 'Apore', un plato de arroz con carne de cerdo y chiles.

El plato se convirtió en un plato típico de la zona y se le llamó 'Apore'.

Los platos se preparan en un plato de cerámica y se sirven con arroz y chiles.



COCHINILLO

Casa de la Gastronomía Peruana - Sala "De Inga y de Mandinga"

Fotografía: archivo institucional

Conéctate con la Casa de la Gastronomía Peruana



Mujer feriante, mujer luchadora

03 de marzo 2024

Conversatorio a cargo de Jesús Felipe Mujica, Presidenta de la Asociación Sazón y Sabor Peruano “Las Limeñitas”, que, en el marco del Día Internacional de la Mujer, nos habló sobre las ferias gastronómicas y el rol femenino como eje fundamental dentro de la culinaria peruana.



Revista Edición Aniversario del Museo

25 de marzo 2024

Lanzamiento de la 6ta revista de La Casa de la Gastronomía Peruana por el aniversario de creación de nuestro museo donde participaron los escritores y personal del museo. Los invitamos a descubrir los artículos de ésta y todas nuestras ediciones en la plataforma de Museos en Línea.



Los picarones: Dulce tentación peruana

07 de abril 2024

En el marco de las celebraciones por la Semana del Dulce Peruano presentamos esta video presentación a cargo de Keila Campos, voluntaria y estudiante de la carrera de turismo; quien nos habló sobre este postre tradicional limeño, su origen y técnicas, envolviéndonos con su historia.



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

@casa.gastronomia.peruana

Conéctate con la Casa de la Gastronomía Peruana



La papa, tesoro de los andes

05 de mayo 2024

Como antesala al Día Internacional de la Papa presentamos este video a cargo de Rosa Palomino Effio, voluntaria y estudiante de la carrera de Turismo; quien nos dio una charla magistral sobre este famoso tubérculo, su historia, valor proteico, usos y características.



Gastronomía Viva para todos

18 de mayo 2024

Edición especial de nuestra tradicional feria gastronómica por el Día internacional de los Museos, donde además de contar con platillos de costa, sierra y selva, los asistentes disfrutaron de una mediación especial en LSP (ASSORELI) en el Museo Nacional de Arqueología, Antropología e Historia del Perú.



Identidad nacional en relación a la gastronomía milenaria

07 de julio 2024

Por el mes de celebraciones de Fiestas Patrias presentamos esta video conferencia a cargo de Alejandra Alvarado, voluntaria y parte del equipo del área de comunicaciones, quien nos dio cátedra sobre nuestros platillos emblemáticos que son protagonistas de las mesas de peruanos y peruanas.

Etiquétanos y comparte en Instagram

@casa.gastronomia.peruana



Noticias



RECONOCIMIENTO A “MAMÁ BERTHA” Y MARÍA JESÚS NAKAMURA

En la feria gastronómica de Pueblo Libre, nuestro museo realizó una ceremonia de reconocimiento a la trayectoria de María Jesús de Gamero, “Mamá Bertha” y María Jesús Nakamura por sus aportes en la gastronomía peruana el 8 de marzo por el Día Internacional de la Mujer. Asimismo, se dio un homenaje a las mujeres del museo y la feria gastronómica que hacen posible la difusión de los saberes ancestrales gastronómicos. Los invitamos a seguir disfrutando de la feria permanente todos los fines de semana en el Museo Nacional de Arqueología, Antropología e Historia del Perú.



NUESTRA FERIA PRESENTE EN EL CENTRO HISTÓRICO, JESÚS MARÍA, SAN BORJA Y PUEBLO LIBRE

Los stands de la Casa de la Gastronomía Peruana han llevado los platillos de todas las regiones del país a los últimos eventos masivos del año, entre ellos, el concierto Afuera Fest (Explanada del Ministerio de Cultura), la feria Un libro te cambia la vida (Campo de Marte), feria Dulces Tradicionales (Centro de Lima), Festival Cultural Una sola voz por el Perú (Campo de Marte), Ruraq Maki (Ministerio de Cultura) y Proclamación de la Independencia (Quinta de los Libertadores). Gracias a todos los que hacen posible estas actividades. ¡Atentos a nuestras redes para saber de los próximos eventos!



RURAQ MAKI, ANTAYETACHARI AKOKY

Del 19 al 31 de julio La Casa de la Gastronomía Peruana participó en la edición Bicentenario de Ruraq Maki, que esta vez se denominó Antayetachari akoky (Asháninka), el encuentro cultural y exposición venta más grande del país organizado por el Ministerio de Cultura en su sede de San Borja. Visitantes nacionales y extranjeros pudieron conocer y deleitarse con los dulces típicos, bebidas tradicionales como el pisco, la chicha de jora y potajes de las distintas regiones del Perú. Si no pudiste asistir te esperamos en la próxima edición de Ruraq Maki.



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!



Feria Gastronomía Viva en el frontis de la Casa de la Gastronomía Peruana

Fotografía: archivo institucional



Alejandro Marcial Guerra Fernández

Pablo Emerson Solórzano Torres

Miguel Ángel Silva Esquén

Jhoseline Milagros Sotomayor Recharte y Victoria

Grecia Sotomayor Recharte

Mariana Vanesa Briones Espichan

Cesar Baltazar Casas

Rosario Del Pilar Remigio Gaspar

Zoila Antonia Félix Povis

ESCRITORES



Ceviche

Fotografía: Alejandro Guerra

El imperio picante del ají

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



Nuestros ancestros llegaron a domesticar un sinnúmero de vegetales y cuando llegaron los españoles se dieron con la sorpresa de “las nuevas indias” contemplando un paraíso de abundante fauna y flora, sin pensar que muy pronto sería parte de su dieta tal como lo comenta De la Vega (1609).

Investigadores de La Molina (2012) aseveran que hacia los 18,000 a.C. El botánico del género Capsicum (correspondiente ají) aparece en el Alto Perú zona comprendida entre Puno y Bolivia.

Cabe resaltar que en la leyenda de los hermanos Ayar, donde se narra la fundación del Imperio Incaico estos hermanos se llamaban Ayar Auca, Ayar Cachi, Ayar Manco y Ayar Uchu, cada hermano tenía una especialidad que comenzó a enseñar a los pobladores y fue justamente este último quien enseñó las artes culinarias a hombres y mujeres, nótese la importancia del ají nombre traducido del quechua.

Otros autores como Denegri (2018) menciona que,

“ Los españoles, a pesar de la imposición de sus costumbres sobre la gastronomía inca, no dejaron de lado al ají. Incluso a Cristóbal Colón se le encomendó llevar semillas de este fruto a la Corona española en su tercer viaje en 1494. ”

Hinostroza (2014) indica que en la elaboración de las comidas prehispánicas las papas siempre acompañaban a los ajíes, posteriormente con la invasión española muchos platos comienzan a fusionarse, los que iremos describiendo en esta línea del tiempo culinario.

Zapata (2009) describe el Llatan como una mezcla que se elaboraba a base de ají molido en batán con camarones secos, cancha chulpi y maní, siendo aromatizado con huacatay al que posteriormente le agregaron queso y aceite, estos dos últimos ingredientes fueron traídos por los europeos y posiblemente sea el antecesor de la ocopa por la similitud en sus ingredientes.

EVOLUCIÓN DEL AJÍ (CAPSICUM) EN LA CULINARIA PERUANA



Ajíes peruanos. Sazón para el mundo
Elaborado por: Alejandro Guerra

EL AJÍ EN LOS DESAYUNOS

Palma (2003) nos describe que la tamalera anunciaba sus productos desde las 10 de la mañana, siendo los de mejor sabor los originarios de Mala o Chincha llevando dentro de sus ingredientes dos tipos de ají, en la mezcla de la masa se utiliza también el ají especial y como parte de los adicionales una rodaja de ají amarillo o ají mirasol, pero a su vez infaltable la sarza criolla a base de cebolla en pluma y ají limo aderezada con sal y limón a manera de guarnición. También están las butifarras sanguches de pan francés de piso y con dos lonjas de jamón del país, acompañadas de lechuga y complementándose de una buena sarza criolla.

LAS ENTRADAS CON SU TOQUE DE AJÍ

Esto concuerda con Macera. y Soria. (2015). La gastronomía peruana tiene diversas entradas, platos de fondo y postres, que podemos consumir y expedidos por las vivanderas, puestos rodantes y picanterías donde el protagonista es el ají, retomando nuestras entradas si analizamos la fusión de la pasta de ají, escabeche con papas amarillas, sal y limón el resultado será una deliciosa causa. Para elaborar los tradicionales anticuchos se utiliza el ají especial: mezcla de ají panca y ají paprika para darle exquisitez al aderezo de los trozos de corazón. Luego de freírlos a brasa viva en una parrilla son acompañados de un picante rocoto: rocoto trozado y licuado, que posteriormente es aderezado con sal, limón, aceite y cebolla china.

Una entrada espectacular es la crema a la huancaína, también llamada crema de ají peruano donde se mezcla el ají amarillo, con leche y queso fresco. Yo,

particularmente lo elaboro con queso de cabra. Cabe resaltar que esta salsa de agradable sabor armoniza con diversos platos de fondo como el tradicional ají de gallina, que también se hace con pollo y se caracteriza por utilizar en su preparación ají amarillo y ají mirasol. No puedo omitir nuestro ceviche que en su elaboración puede llevar, de acuerdo a la zona, de dos a tres tipos de ají (Capsicum) tales como el arnaucho, mochero, limo, rocoto, ají amarillo entre otros.

EL AJÍ Y LOS PLATOS DE FONDO

Por otro lado, Elena (2014) resalta que los afrodescendientes les adicionaron a sus potajes esta bendita herencia de la Pachamama llamada ají. Fueron ellos quienes le dosificaron con arte culinario el uso del ají panca indispensable en sofritos y aderezos en platos como el seco de carne o de cabrito, el adobo de cerdo, el infaltable escabeche lleva en su elaboración ají especial y también tiras finas de ají, “escabeche” de ahí su nombre.

En la mayoría de los platos de fondo, hoy considerados potajes de la cocina peruana tradicional, el arroz con pato o con pollo en su elaboración siempre debe de llevar pasta de ají amarillo o de ají mirasol. No debemos olvidar la carapulcra o carapulca, que lleva ají especial y se acompaña de sarza criolla en donde el ají limo le da su toque picante. La chanfainita a base bofe (pulmón de res) se elabora adicionándole ají especial en la composición de su aderezo, mientras que en el cau-cau se utiliza pasta de ají amarillo y en el caso del mondonguito a la italiana, lleva en su aderezo ají especial y también tiras de ají amarillo. Además, tenemos muchos platos de la



Desayunos y platos de fondo
Fotografías: Alejandro Guerra

cocina afrodescendiente, los cuales han quedado casi olvidados. Dejo para el final nuestro tradicional lomo saltado el cual lleva en el salteado de los vegetales tiras finas (corte en fósforo) de ají amarillo. Describir cada una de las recetas y el papel saborizante que cumple es interminable, pero en esta breve descripción vemos que tan importante es el ají en la mayoría de nuestras elaboraciones culinarias.

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

- Álvarez, I. (2017). Picanterías y chicherías del Perú, patrimonio cultural de la nación. (vol. 2). Lima. Perú. Fondo Editorial. Universidad de San Martín de Porres
- Álvarez, I. (2016). Picanterías y chicherías del Perú, patrimonio cultural de la nación. (vol. 1). Lima. Perú. Fondo Editorial. Universidad de San Martín de Porres
- Del Castillo, J. (2020). La Nueva Cocina Criolla. Lima. Perú. Grijalbo
- Hinostroza, G. (2014). Recetas de la Cocina Peruana. Lima. Perú. Fondo Editorial. Universidad de San Martín de Porres
- Macera, P. y Soria, B. (2015). La Comida Popular Ambulante, De antaño y hogaño en Lima. Lima. Perú. Fondo Editorial. Universidad de San Martín de Porres
- Rodríguez, H. (2014). El ají peruano en sus regiones y pueblos. Lima. Perú. Fondo Editorial. Universidad de San Martín de Porres
- Santos, E. (2014). Teresa Izquierdo, en familia. Lima Perú. Universidad Católica Sede Sapiens. ISBN: 978-612-45022-0-0
- Zapata, S. (2009). Diccionario de gastronomía Peruana Tradicional. (2da. Ed.). Lima. Perú. Fondo Editorial. Universidad de San Martín de Porres
- Palma, R. (1912) Tradiciones Peruanas

WEBIGRAFÍA

- Apega. (2009). Ajíes Peruanos, Sazón para el mundo. Lima Perú. <http://www.lamolina.edu.pe/hortalizas/webdocs/ajiesdelPeru.pdf>
- Bedoya, S. (2016) ¿El ají es peruano? <https://revistas.urp.edu.pe/index.php/Tradicion/article/view/309/303>
- Peruvian Chilis.(2017) Historia del ají en el Perú, los orígenes. <https://peruvianchili.com/es/historia-del-aji-en-el-peru-los-origenes/>
- Denegri, P. (2018). Este es el protagonismo del ají en nuestra historia. <https://peru21.pe/cultura/protagonismo-aji-nuestra-historia-413322-noticia/>
- La Molina. (2012) El Punto de Ají, Investigaciones en Capsicum nativos N° 1 y 2. Lima. Perú. <http://www.lamolina.edu.pe/hortalizas/webdocs/PUNTO%20DE%20AJI%20.pdf>
- De la Vega, G. (1609) Comentarios Reales. <https://www.cusco.gob.pe/wp-content/uploads/2016/04/los-comentarios-reales.pdf>



**Gastronomía Viva en Feria
Dulces Tradicionales Peruanos**
Fotografía: archivo institucional

Cafés de Lima: Rincones de Historia y Revolución

Pablo Emerson Solórzano Torres

Guía oficial de turismo

Magister en Patrimonio Histórico y Territorial por la Universidad de Cantabria (España)

Docente en CENFOTUR (Centro de Formación en Turismo)



Amo caminar por las calles del centro de Lima. Me encanta seguir como un detective la historia secreta que guardan sus calles y esquinas. Un día, sentado en la mesa de uno de sus antiguos cafés, me pregunté: “¿Desde cuándo existirán este tipo de negocios en esta ciudad?”. La interrogante fue un buen pretexto para investigar, y aquí les comparto algo de lo que descubrí.

El café llegó a nuestro continente en el siglo XVIII a través de Centroamérica. Según el historiador Richard Chuhue, en el Perú, los primeros cultivos de café se dieron en 1785 en Huánuco. No había mejor lugar para disfrutarlo que en un café como los que ya existían en otras partes del mundo.

“ El primero que se abrió en Lima se ubicaba “en la calle de Santo Domingo”, ahora la primera cuadra de Conde de Superunda, es decir, en el mismo sitio donde se encuentra nuestra querida “Casa de la Gastronomía Peruana”. ”

Fue Francisco Serio quien estableció este negocio en 1771. Al haber llegado la primera plantación muchos años después, suponemos que lo que se ofrecía en ese lugar era café importado de otros países. Al año siguiente, se abrió otro café en la calle de La Merced y, posteriormente, otros en Plumereros y San Agustín. El virrey Amat y los ilustrados peruanos de “El Mercurio Peruano” eran los más entusiastas con la idea de que hubiera cafés en Lima, pues eran considerados espacios para civilizar, ordenar y, de alguna manera, controlar las diversiones.

En 1776, Serio situó su café en la Calle de Bodegones (hoy Jirón Carabaya, cuadra 3), el cual se convirtió en el de “mayor crédito y consumo”. Este negocio funcionó hasta poco después de 1850 y tiene un rol importante en esta historia. Según Mendiburu, el sitio era conocido como un mentidero donde corrían rumores políticos y muchos asistían para enterarse de las últimas noticias. ¿Cómo lo hacían? Pues compraban periódicos en la tienda de Joseph Calvo, que se ubicaba justo al frente. Muchas veces había un lector que, en voz alta, leía los textos, ya que una inmensa mayoría era analfabeta. Entre 1790



Feria Gastronomía Viva en Ruraq Maki 2024
Fotografía: Katherine Alcántara

y 1824, la lectura de temas políticos en Lima tuvo más importancia que los temas religiosos, y en ese sentido, los cafés tuvieron un rol importante al ser los lugares desde donde se difundían las nuevas ideas que derivarían en la independencia.

Antes de 1815, Lima ya contaba con otro café: el de Mercaderes, que se encontraba en la cuadra 3 del jirón de la Unión, y junto al de Bodegones, fue considerado el de más prestigio y lujo. ¿Qué se podía encontrar en un lugar de este nivel? Grandes espejos y arañas, cortinas pintadas en Flandes, faroles, relojes. Además, se contaban con salas de billar y de naipes. También se usaban ingredientes exquisitos para la preparación, como panes de azúcar, zurrones de cacao, piñas para dulce, arrobos de guindas, cochinilla y alumbre para las mistelas, huevos, almendras, un barril de mantequilla, azúcar, cacao y varias botijas de aguardiente y vino. Entre las variedades de cafés estaban los “de la Moca”, de Martinica y también de Guayaquil.

Sin embargo, pese a que los cafés solían tener una buena reputación, no faltaron algunos pasatiempos considerados nocivos que llamaron la atención del poder. Nos referimos a los juegos de azar, juzgados entonces como “la ruina de las familias”, y al hecho de que tanto hombres como mujeres usaran esos espacios, que atendían hasta las 9 de la noche, como antesala para otro tipo de diversiones menos aceptadas por la sociedad del momento. También era común el meretricio y el proxenetismo. Aunque esto no fue un problema para dar permisos provisionales a

algunos de estos negocios, siempre y cuando pagaran, sobre todo en momentos de crisis económicas en los que el virrey tenía que afrontar la guerra contra las fuerzas patriotas.

Avanzando en el tiempo, hay que recordar que fue en un café del centro de Lima donde Augusto Polo Campos compuso el célebre vals “Contigo Perú”. Según su propia confesión, el general Morales Bermúdez, presidente entonces, le dio quince días para componer una canción, y apenas salió del Palacio de Gobierno, el compositor cruzó hacia la plazuela Pizarro y allí, en el desaparecido café Haití, pidió un pedazo de papel y en quince minutos tuvo la composición.

Como vemos, en la época del virreinato, los cafés limeños fueron muy particulares; se podían mezclar en sus ambientes desde intelectuales hasta gente que solo buscaba ganarse la vida, pasando por ludópatas. Y es innegable que, desde finales del siglo XVIII, fueron un espacio perfecto para difundir nuevas ideas que transformaron la historia de nuestro país. ¿Por qué no animarse a ir al centro de Lima y sentarse en uno de sus viejos cafés mientras somos parte de la gran historia de nuestra ciudad?



Feria Gastronomía Viva en el Festival Cultural “Una Sola Voz Por El Perú” edición Bicentenario
Fotografías: archivo institucional

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

- Bromley, J. (2019). Las viejas calles de Lima. Municipalidad Metropolitana de Lima.
- Chuhue, R. (2013). Cafés, Ilustración y Plebe. Una mirada a los espacios públicos y la participación popular en Lima Borbónica. Revista del Archivo General de la Nación (28), pp. 71-141.
- Espíritu, M. (26 de octubre del 2022). Contigo Perú: ¿cómo fue que Augusto Polo Campos escribió en 15 minutos la canción más célebre del país?. La República. Extraído de: <https://larepublica.pe/espectaculos/2022/10/25/contigo-peru-como-fue-que-augusto-polo-campos-escribio-en-15-minutos-la-cancion-mas-celebre-del-pais-evat>
- Mendiburu, M (1902). Apuntes históricos del Perú y Noticias cronológicas del Cuzco. Imprenta del Estado: Lima.
- Rosas, C. (2021). La lucha por la libertad. Rebelión e independencia (1780-1826). Derrama Magisterial: Lima.
- Rossi y Rubí, J. (Hesperiófilo). (10 de febrero de 1791). Rasgo histórico y filosófico sobre los cafés de Lima. Mercurio Peruano.



Salchicha Huachana
Fotografía: Miguel Silva

Identidad de la salchicha huachana

Miguel Ángel Silva Esquén

Licenciado en Turismo y Hotelería por Universidad Norbert Wiener
Unidad de Desarrollo Económico, Turismo y Empleo
Municipalidad distrital de Pachangara



Huacho, ciudad ubicada a 152 km al norte de Lima, conserva un producto gastronómico tradicional, denominada: salchicha huachana.

No tenemos una fecha exacta del inicio de su producción, pero se presume que es en la segunda mitad del siglo XIX, ya que está reseñado en el libro: “Nuevo manual de la Cocina Peruana”, publicado en 1895, de autor anónimo. En la cual hace referencia de sus ingredientes y elaboración como se detalla:

Se lavan las tripas de carnero o mejor aún de chancho y se rellenan con un picadillo que se ha preparado desde la víspera del siguiente modo. Se pica bien menudo una libra de carne de vaca con media libra de tocino; se le agrega bien molida pimienta, ajo, achiote, comino y sal; todo esto se extiende en una fuente y se rocía un poco de buen vinagre. Una vez que se han rellenado las tripas, se atan de trecho en trecho, y pueden comerse frescas o después de algunos días, colgándose las para que se sequen a la sombra. La salchicha huachana entra en la preparación de muchos potajes, pero lo más común es comerla frita o cocida en ron, metida entre el pan como una butifarra. Se prepara con ron o con

coñac, cuando no se tiene a la mano sartén o quiere hacerse en la mesa misma. Para esto se envuelven pequeños trozos de salchicha en papel delgado; se colocan en un plato y encima se vierte un poco de ron o coñac, que se hace arder hasta que se apague por sí solo; se separa el papel chamuscado y se sirve. Con el transcurrir del tiempo, vemos que actualmente solo se elabora con carne de cerdo molida, y el resto de ingredientes no han variado. Con la llegada al Perú de migrantes asiáticos en la segunda mitad del siglo XIX y comienzos del XX, estos se dedicaron al trabajo de campo en las haciendas de la costa peruana y no fue la excepción en el valle de Huaura, otros se proyectaron al comercio, y es así que, en fuentes documentales del Archivo Regional de Lima, encontramos a varios asiáticos que se dedicaban a la comercialización de carne de cerdo y sus derivados, ya que estos solicitaban el permiso respectivo a la municipalidad para su venta en el mercado o un puesto de negocio en la ciudad. Así encontramos venta de carne de cerdo en el mercado de abastos: Chang Jen Chang (1926); Guillermo Chang (1933), Juan Kian (1940). Asimismo, en otros puntos de la ciudad la venta de manteca, salchicha y chicharrones: Mariano Montero, chino (1901), I. Hac y Cía. (1914),



Salchicha huachana
Fotografía: Agencia Peruana de Noticias

Chon Jen Chan y Cía. (1926) y Wong Wa (1940). De todos los asiáticos, la familia de origen japonés Kian, continua en la actualidad la elaboración familiar. Los huachanos también mantienen la tradición, la mayoría tienen su puesto de venta en el mercado central que funciona desde 1915, así tenemos las familias: Cadillo, Diaz, Flores, Huamán, Jara, Manrique y Nicho. Quienes conforman la Asociación de productores de salchicha huachana.

Con el fin de salvaguardar este producto, mediante Ordenanza Municipal N° 036-2017-MPH del 18 de diciembre de 2017 publicado en el Diario El Peruano el 3 de febrero de 2018, se declara la Salchicha Huachana como producto gastronómico y emblemático de la ciudad de Huacho. De la misma forma se encuentra registrado en el inventario de recursos turísticos del MINCETUR, con el código 11221, y el Festival de la Salchicha Huachana con código 3245. Esta última actividad, es un festival que se hace en el mes de noviembre en el marco de la ratificación de Huacho a ciudad y capital de la otrora provincia de Chancay, hoy Huaura, y se ha caracterizado por que los productores elaboran la salchicha más grande o el pan más grande con salchicha, generando expectativa cada año. Es característico degustar la salchicha huachana en el desayuno, que consiste en colocar la salchicha en una sartén y freír, algunos agregan huevo, se revuelve y listo para servir. Con el fin de tener una mejor presentación se crea a fines de los años noventa: el desayuno huachano, que es una especie de pequeño buffet en donde se presenta la salchicha huachana, relleno, tamal, chicharrón, camote frito y zarza criolla, esto acompañada con la bebida que

el cliente desee: infusión, café o jugo.

Existen otras preparaciones en las cuales podemos usar la salchicha huachana, tan solo es reemplazar y añadirlo a nuestra receta tradicional, tal es así que también es empleada en los tallarines rojos, en pizza, papa rellena y elaboración de empanadas.

“ La salchicha huachana, es un producto tradicional que familias locales han venido preparando de generación en generación, del cual los huachanos nos enorgullecemos porque nos identifica., siendo nuestro producto bandera. ”

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

- GORELI (2022) Archivo Regional de Lima: Licencias Municipales. Gobierno Regional de Lima.
- Mincetur (2022) Recursos turísticos. Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo. Extraído de: https://consultasonline.mincetur.gob.pe/fichaInventario/index.aspx?cod_Ficha=11221
- Mincetur (2022) Recursos turísticos. Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo. Extraído de: https://consultasonline.mincetur.gob.pe/fichaInventario/index.aspx?cod_Ficha=3245
- Municipalidad Provincial de Huaura (2017) Ordenanza Municipal 036-2017-MPH del 18 de diciembre 2017. <https://www.gob.pe/institucion/munihuaura/normas-legales/3976315-036-2017-mp>
- Revista El Social (2017) La salchicha huachana. Revista El Social, (6), p. 07. <https://www.facebook.com/profile.php?id=100067381976857>



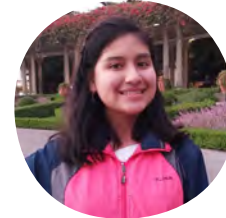
Turrón tradicional

Fuente: Plataforma del Estado Peruano - INDECOPI

Turrón, delicia del mes morado

Jhoseline Milagros Sotomayor Recharte

Estudiante de Arquitectura de la Universidad César Vallejo
Estudiante de Diseño de Interiores de Sencico
Bailarina de Danzas Folklóricas



Victoria Grecia Sotomayor Recharte

Licenciada en Derecho de la Universidad César Vallejo
Egresada de la UNMSM en Educación Artística
Directora del Centro Cultural de Artes y Danzas Al Compás de mi Perú
Voluntaria Programa “Soy Cultura” del Ministerio de Cultura

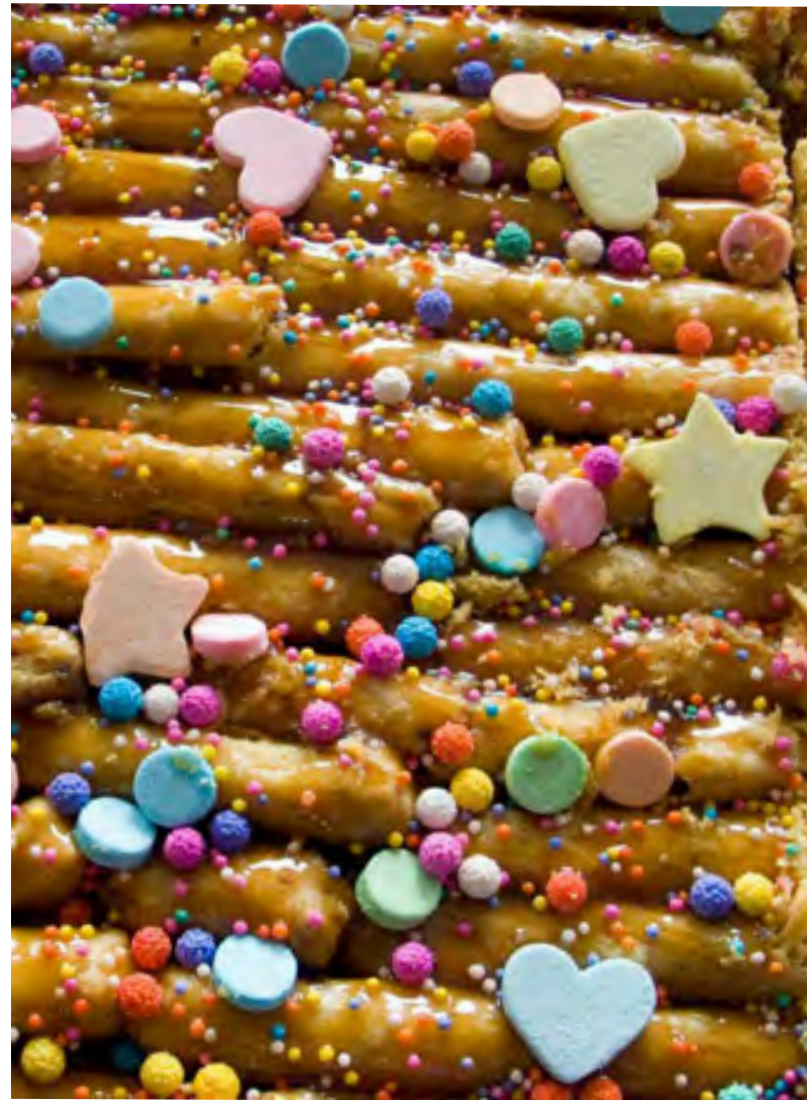


¡Vendo turrónes dorados,
para los hombres casados!
¡Vendo turrónes caseros,
para los hombres solteros!

En la Lima de nuestros abuelos, aquella Lima de la que aún tenemos recuerdo nace un dulce hecho a base de masa de harina, manteca y anís, que en forma de bastones es bañado con miel de frutas y chancaca; menudos confites y caramelos multicolores adornan el tradicional turrón de Doña Pepa, dulce tentación limeña que nos deleita desde tiempos inmemoriales.

Como bien sabemos, esta delicia del mes morado cuya popularidad traspasa fronteras por su particular dulzor y aroma, posee un sinnúmero de historias sobre su origen. Entre tantas, Turrónes La Colmena (2020),

nos relata que desde épocas remotas en algún lugar cercano al mar Mediterráneo los antiguos griegos y romanos durante sus largos viajes descubrieron un alimento similar al turrón que conocemos hoy en día, el cual era una mezcla de frutos secos con miel, muy nutritivo y de preparación sencilla, que se mantuvo en el tiempo gracias a la facilidad de conservación de sus ingredientes. Asimismo, otro de sus posibles orígenes nos lleva a la antigua Mesopotamia cerca del siglo II a.C., pues existieron pasteles turco-árabes rellenos con frutos secos y mezclados con miel. Es así que, en tierras lejanas existen relatos que le atribuyen su nacimiento a diversas leyendas urbanas, tales como, Moreno y Morales (2021), quienes hacen referencia a las historias que envuelven su incierto origen, desde la fábula de una princesa escandinava hasta el nombre de un pastelero barcelonés apellidado “Turró”.



De izquierda a derecha:
Mamá Bertha en la Feria Gastronomía Viva con su turrón tradicional y
Fotografía de turrón de Doña Pepa

En el Perú, también se han popularizado relatos por tradición oral, uno de ellos, es la historia de Josefa Marmanillos “doña Pepa”, de gran fama entre los limeños devotos del Señor de los Milagros, quienes afirman que en sueños se apareció a Josefa revelando la receta del sabroso turrón de miel; hay quienes cuentan que, un milagro fue el origen de su preparación, a doña Pepa la aquejaba una terrible enfermedad que gracias a su fe y devoción al Cristo moreno fue sanada, y en agradecimiento creó el dulce limeño, tradición que heredó de generación en generación.

Coloma (2004), menciona que una de las referencias más antiguas sobre nuestro turrón, ha sido encontrada en la revista “Variedades” N° 34 en 1908, donde se describe como un “inocente estímulo de gula” que endulzaba el refinado paladar de grandes y pequeños durante las procesiones del Señor de los Milagros. Del mismo modo, nos habla de la señora Josie Sison Porras de la Guerra que en su obra “El Perú y sus manjares” registró la antigua receta de las mismísimas monjas clarisas, donde indican que para su preparación necesitaban “2 libras de harina, ½ libra de manteca, 6 yemas de huevo bien batidas, un poquito de salmuera y anís” que conserva la tradición del inigualable manjar de los días de piedad.

Las diferentes crónicas que se narran sobre el turrón de doña Pepa muestran la innegable popularidad que obtuvo tras el correr del tiempo, convirtiéndose en un placer irresistible durante las fiestas de octubre y dejando huella en la culinaria peruana hasta nuestros días. El turrón para la mayoría de familias limeñas se ha convertido en un símbolo de unión y religiosidad;

que junto al sentimiento que emana la devoción de acompañar al Señor de los Milagros, se unen y forman emotivos recuerdos que llegan a mi memoria. Cómo no recordar

los relatos de nuestra amada abuelita, que hace tantos años, exactamente un 16 de octubre bautizó a nuestra madre con el nombre de “Milagros” en honor al Cristo de Pachacamilla, ella siempre tan devota supo que el nacimiento de su querida hija era una bendición para nuestra familia y un milagro esperado por todos. Desde aquel entonces, la pequeña “Victoria Milagros”, mi madre, en el día de su cumpleaños reemplaza el clásico pastel de chantillí y chocolate, por el típico turrón de doña Pepa, que al son de festejos y marineras se convierte en el engrdeido de esta fecha tan especial.

¿Quién al pasar por las calles de Lima no recuerda ese dulce aroma que caracteriza al mes de morado, lleno de mixtura que engalana las procesiones del Señor de los Milagros? Aún recuerdo que, cuando éramos pequeñas, nuestra madre nos llevaba todos los años religiosamente a visitar al Cristo moreno; al estar próximas a llegar, alrededor de la Iglesia de las Nazarenas nos quedábamos cautivadas con los aromas que emanaban de aquellas calles donde ofrecían el delicioso turrón, todas en filita, de diferentes tamaños, gustos y colores.



Sanguito de Mamá Bertha en Feria Gastronomía Viva
Fotografía: archivo institucional

Las bellas anfitrionas como en la Lima de antaño, con afinadas voces pregonaban las bondades de sus potajes; nosotras, que para esos años éramos aún unas niñas, nos daba tanta alegría estar ahí y tras una larga jornada nuestra inocencia hacía que nos emocionáramos con la sola idea de saborear la miel de los suaves turronec que ofrecían. ¡Hoy se convierten en bellos recuerdos!

Actualmente, el turrón se ha vuelto parte del sustento de muchas familias siendo de gran importancia dentro de la economía e identidad limeña. Cerca de la zona donde vivimos, en la transitada avenida Perú, existe una conocida panadería donde elaboran y distribuyen turronec que, durante el mes de octubre, nuestros vecinos y vecinas hacen largas colas para obtener una de las ansiadas cajitas de este postre limeño. De acuerdo a lo que nos explica la Revista Alforja (2005), la particularidad del turrón se basa en que no posee un competidor con las mismas características y eso genera comercialmente un impacto positivo para la economía y la continuidad de esta tradición limeña, más aún cuando el ingenio peruano incorpora sabores con insumos nacionales, como el maíz morado, chocolate, ajonjolí, kiwicha y frutos secos, dado que el turrón es uno de los dulces más conocidos en nuestro país.

En definitiva, la innovación y creatividad hace que siga vigente en nuestras mesas, conquistando los corazones de peruanos y peruanas, cuya trascendencia dentro de nuestra gastronomía lo posiciona como emblema del mes morado y de nuestro santo Cristo de Pachacamilla. Y ustedes, ¿se animan a endulzarse con el limeñísimo turrón de doña Pepa?

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

- Alforja. (2005). La navidad se pone al día con nuevos sabores. Alforja, revista de la distribución y producción. 1(304), 116-121. <https://books.google.com.pe/books?id=S7AkpQ7fqOwC&pg=PT42&dq=El+turr%C3%B3n&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwiKu7qxLj5AhUoBrkGHaaDDbQQ6AF6BAgFEAl#v=onepage&q&f=false>
- Coloma. (2004). El turrón de doña Pepa. Diario El Comercio, serie Sabores con historia. <https://sites.google.com/site/historiadelaculinariaperuana/turr%C3%B3n-de-dona-pepa-dulce-limeno>
- Moreno, R. y Morales, M. (2021) Materias primas y procesos en pandemia, pastelería y repostería. <https://books.google.com.pe/books?id=mHAEAAQBAJ&pg=PA195&dq=El+turr%C3%B3n&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwiKu7qxLj5AhUoBrkGHaaDDbQQ6AF6BAgJEAl#v=onepage&q&f=true>
- Turronec La Colmena. (2020). Origen e historia del Turrón. Programa Operativo de la Comunitat Valenciana 2014-2020. <https://turronec.lacolmena.com/origen-turr%C3%B3n-historia/#:~:text=Los%20or%C3%ADgenes%20del%20turr%C3%B3n%20en,nuestras%20tierras%20para%20la%20reposter%C3%ADa>



Feria Gastronomía Viva en Ruraq Maki 2024
Fotografía: Katherine Alcántara



Feria Gastronomía Viva en el MNAAHP
Fotografías: archivo institucional



Postres caseros
Fotografía: Mariana Briones

El dulce legado de las mujeres en mi familia

Mariana Vanesa Briones Espichan
Bachiller en Arquitectura
Universidad Peruana Unión

Voluntaria del programa “Soy Cultura” del Ministerio de Cultura



El postre es lo más esperado luego de un buen almuerzo, es un antojo por las tardes de los inviernos limeños, es uno de los protagonistas infaltables en la hora del lonche y es el resultado del amor en un plato dulce. En el Perú las recetas como la preparación de los diversos postres pasan de una generación a otra, no como algo impuesto sino como una tradición en las familias, de tal forma que se conserve nuestra historia y es algo interesante porque cada postre tiene un origen único e inigualable ya sea por su nombre, su preparación, su presentación o simplemente por la persona que lo elaboró. Las personas que preparan postres deben tener dedicación, paciencia, creatividad, amor, mucho amor y un sentido agudo por lo dulce pues cada plato es una obra de arte e historia que merece ser degustada, esto lo aprendí en mi familia materna.

Desde 1933, Sabina Ramos, madre de mi abuelo, elaboraba todo tipo de dulces (como él solía contarme): chancaquitas, humitas dulces, chapanas, higos en almíbar, nísperos, dulce de membrillo, machacado de membrillo, duraznos en almíbar, merenguitos, camotillos, mazamorra morada, arroz con leche, frejol colado, arroz zambito, queques con huevos de corral, picarones y borrachitos. Para la preparación de

algunos de estos, la materia prima la procesaba en un batán (piedra plana que con el movimiento oscilatorio de otra piedra con base curva se muelen granos u otros alimentos), los preparaba a leña en un fogón en ollas de barro ayudados por enormes cucharones de madera en su cocina, el aroma trascendía las cuatro paredes y toda la familia sabía que pronto Sabina los sorprendería con un delicioso postre por la tarde.

Y la historia reposteras sólo comienza, pues Esperanza, la madre de mi abuela, tenía en su corral una planta de higo, con este fruto preparaba higos en almíbar y miel para los picarones. Además, preparaba el dulce de nísperos, frejol colado, mazamorra morada y arroz con leche en grandes ollas, como dato curioso prefería elaborarlos en olla de barro ya que ésta conservaba mejor el calor y el sabor; lo que ponía el toque preciso a cada postre para los cumpleaños de sus doce hijos y sus veinticuatro nietos. Todas estas experiencias reposteras marcaron la vida de sus hijas, y en especial a una de ellas.

Leonor, su segunda hija, heredó el gusto por la preparación de postres, decidió estudiar diversos cursos de repostería, era una asidua televidente del programa de Teresa Ocampo, lectora y coleccionista del Diario El Comercio donde se publicaban sus infalibles recetas. Preparaba galletas,



Fotografías familiares
Fotografía: Mariana Briones

postres helados, queques, alfajores, pasteles rellenos con manjar de olla o con crema pastelera, pie de manzana, crema volteada como las tortas decoradas para sus cuatro hijos y la única e inigualable torta helada de piña para el cumpleaños de su esposo (mi abuelo), un postre que no solo deleitaba a la familia de seis, sino que cada invitado, familia y posteriormente los nietos llegaron a amar esta receta.

Y es así que, con toda esta influencia Martha, la hija mayor de Leonor es una fiel seguidora de la tradición de su madre. Desde pequeña la acompañaba a los cursos de repostería, fue allí donde descubrió la importancia y el gusto por los dulces. Preparaba un riquísimo manjar de olla para los alfajores, piononos, pie de limón, conitos rellenos con crema pastelera, galletas, queques, pan de naranja, pan de plátano y mermelada de manzana para el pie. Este último postre tenía una masa dulce y en combinación con la mermelada en el horneado desprendía un aroma que se podía oler hasta la esquina de la calle, uno de sus tíos le pagaba para que ella le prepare este pie cada vez que iba a visitarla, y así pudo ir vendiendo en primer lugar a toda la familia sus ricos postres, por lo que hasta ahora los tíos recuerdan con mucho gusto cada postre preparado por sus manos.

Desde muy pequeña cuando tenía tan sólo 3 años me involucré en la cocina de mi abuela y de mi mamá para degustar lo que ellas preparaban; desde el dulce de leche en la olla caliente hasta la masa dulce de los alfajores antes de ponerla al horno, esta experiencia ha marcado mi forma de preparar un postre y mi mayor satisfacción es que mi familia me pida que haga el postre por la tarde y que al servirlo en la mesa repitan la porción.

Finalmente, al conocer toda la historia dulcera de mi familia es indudable saber que este arte ha llegado a mis manos, de alguna manera ha sido transformado con el tiempo, pero en esencia la tradición sigue vigente. Aprendí a preparar los alfajores que eran los favoritos de mi abuelo, mazamorra morada, arroz con leche, pie de limón, pie de manzana, galletas, queques, rollo de canela, panes, donas y las más pedidas en mi familia la tarta de manzana y la torta volteada de piña. Tengo muchas recetas por heredar y otras simplemente las he ido explorando,

pero algo que tengo presente es que en mí recae la responsabilidad de mantener viva la tradición de los postres para las siguientes generaciones, algo que espero impartir con el mismo cariño y dedicación con el que lo hicieron mis antecesoras.

Dedicado a todas las mujeres de esta historia, a mi abuelito Félix, a mi familia y a todos aquellos que preparan un postre desde el corazón.



Beaver Creek Mountain
Fotografía: Vail Real State

Hacia frío y estaba lejos de casa

Cesar Baltazar Casas
Cocinero y emprendedor peruano
Licenciado en Gastronomía y Arte Culinario
en la Universidad Le Cordon Bleu



Trabajaba más de dieciséis horas al día, seis días a la semana y en el intento de vivir el sueño americano me había convertido en todo un 'workaholic'. Más de un año después de empezar este estilo de vida le había agarrado el gusto a esa rutina, salía de casa tan temprano que ni siquiera salía el sol y volvía tan tarde que a las justas alcanzaba el último bus que pasaba por la carretera 'Highway 6' en Avon, Colorado.

El verano fue llevadero pero el invierno fue insufrible, todos los días nevaba y las temperaturas fácilmente llegaban por debajo de los -12°C, era algo para lo que no había estado preparado, cuando me lo advirtieron supuse que mis raíces Huanacas serían suficientes para poder afrontarlo. Sin embargo, ignoraba muchas cosas, como el hecho de que debía comprar calzado y ropa especial, algo que aprendes en el día a día porque no faltan los resbalones por andar apresurado en el hielo o las intensas nevadas que no solo te congelan, sino que tapan tu visión por lo espesas que son y por que escarchan tus lágrimas haciendo que los párpados se te peguen. Esa en realidad era la parte nueva pero fácil del viaje, lo realmente difícil era mantenerse de pie cocinando dieciséis o más horas al día, pues tenía dos

trabajos.

Mi primer trabajo era como cocinero de banquetes en el lujoso Park Hyatt Beaver Creek Resort And Spa, un lugar en donde la habitación más básica podía costar seis mil dólares por noche. Así que, lo que preparaba tenía que estar a la altura de los precios que se cobraban. Las técnicas empleadas eran las usadas en la actual cocina peruana, las tradicionales, las consagradas con el tiempo, métodos de preparación familiares y cómodos para cualquier egresado de la carrera de gastronomía, tales como: asar a la parrilla, gratinar, freír, cocer al vapor, hornear, ahumar, guisar, entre otros más (Myhrvold, Young & Bilet 2011).

Mención aparte merecen los insumos que se usaban y que venían de todas partes del planeta. Fue enriquecedor aprender más sobre el almacenamiento, manipulación, cocción y sabor de ingredientes que anteriormente había usado muy poco y otros que desconocía totalmente. Algunos de estos fueron las ostras, 'king crabs', langostas, caviars, carnes de búfalo y alce, edamame, coliflor romanesca, tomate corazón de buey, gochujang, etc. Como todo buen cocinero soy alguien que gusta de experimentar nuevos sabores, pero debo confesar que encontré una afición



T-bone de búfalo con guarniciones y Mix de mariscos
Fotografía: Park Hyatt Beaver Creek Resort And Spa

particular con las ostras del Golfo Pérsico, bivalvos que en mi parecer son los bocados más tiernos del mar, de una exquisitez especial cuando se comen crudos y son lo bastante grandes para construir un bocado generoso, de sabor rico y complejo con una humedad sugestivamente resbalosa (McGee 2007).

Mi segundo trabajo comenzaba inmediatamente después del primero, en un restaurante llamado 'The Met Kitchen' en donde era 'chef de partie' de calientes, preparaba pizzas artesanales, cortes a la parrilla, pastas en diferentes salsas, tablas de quesos y jamones y más. Lo más interesante de este restobar era la cultura de vinos que promovía y el dispensador automático que tenía en medio del salón, algo que motivaba al comensal a querer maridar la comida que se servía. Aprendí mucho del sommelier, un aficionado que me enseñó de variedades de las uvas, lugares donde crecieron, tiempos que hizo en ese año, las pericias de vinicultores al manejarlas, los periodos que pasaron en barricas o vidrio. Es así cómo pude entender más de todos estos factores que degustamos un sorbo de vino.

Me gustaba lo que hacía, trabajar todo el día era muy matado pero gratificante a fin de mes y haberlo hecho con este trajín me llevó a dormir poco y a bajar de peso. Hasta que el 15 de marzo del 2020, el presidente Donald Trump de los Estados Unidos, al igual que otros presidentes a nivel mundial, declararon el famoso 'lockdown' a consecuencia de la pandemia por COVID-19. En un comienzo la noticia fue el respiro que necesitaba y pensé como todos que la situación solo duraría unas semanas. Así es como terminé varado cinco meses en

un país que no era el mío, yendo de casa en casa de amigos y familiares. Mis estadías las pagaba cocinando comida peruana con los insumos que encontraba, algo que fascinaba a todos a quienes visitaba.

Finalmente, pude volver a Perú dos años después de que la pandemia comenzó. Todos tuvimos un antes y un después que contar, todos tienen su historia que aún no termina. Hay muchas personas que se fueron para no volver y costumbres que vinieron que parecen que nunca se irán.

***Pero no nos desanimemos,
aunque la vida por momentos sea
como este invierno frío que cala hasta
los huesos y con un cielo gris cubierto de
niebla; recuerda que en nuestro país
todavía hay tanto, pero tanto por hacer.***

Por nuestros niños, hermanos, padres y abuelos. Este invierno nos dice al oído que no podemos dejar que nuestras heridas roben nuestro mañana, que debemos dejar atrás todo lo que nos detiene y nos separa para construir juntos la primavera (Acurio 2017).

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

- Myhrvold N., Young C., & Bilet M. (2011). *Modernist Cuisine*. Bellevue, Washington: Taschen.
- McGee, H. (2007). *La cocina y los alimentos*. España: Limpergraf.
- Acurio, G. (2017). *Bravazo*. Lima, Perú: Debate.



Mamá Bertha en Fería Gastronomía Viva
Fotografía: archivo institucional

Mamá Bertha: un legado de amor y lucha

Rosario Del Pilar Remigio Gaspar

Responsable del área de Comunicación de la Casa de la Gastronomía Peruana
Magíster en Relaciones Públicas por la Universidad de San Martín de Porres
Licenciada en Comunicación Social por la Universidad Nacional Mayor de San Marcos



Cálida entrevista con María Jesús de Gamero, mejor conocida como “Mamá Bertha”, guardiana de nuestros dulces y platillos de antaño. Los invito a conocer a una mujer extraordinaria, que surgió desde su humilde hogar en Cañete y llegó a deleitar con sus platillos a mandatarios y extranjeros con un objetivo claro: revalorizar y defender las técnicas e insumos originales de la gastronomía peruana.

- **¿Cómo nació su pasión por la cocina?**

Desde muy niña, a los 9 años, en Cañete, mis recuerdos de infancia siempre están en la cocina, correteando entre los fogones. Mi abuelo preparando caldo de gallina con huevos reventados, mi mamá cocinando con amor. Fue en esos escenarios que nació mi amor por la cocina.

- **¿Por qué eligió el nombre de Mamá Bertha?**

En honor a mi madre, me siento una depositaria de su amor a la cocina. Ella, aunque éramos muy humildes, siempre tenía un plato de comida para todo aquel que pasara por mi casa. Sus palabras eran: “Hay que hacer el bien sin mirar a quien.” Por eso nadie le llamaba señora, se ganó el apelativo cariñoso de “Mamá Bertha”, de quien cuida a todos como una madre. Tomé su nombre para nombrar mi restaurante y aunque un grave

problema con mi vesícula me hizo imposible seguir con el ritmo del restaurante, ya todos me siguen llamando así y yo, feliz de mantener vivo su nombre.

- **¿Cuáles son los productos que usted prepara?**

Me considero una defensora de las tradiciones de nuestro Perú. Yo preparo comida de antaño, en especial desde el 85 pongo mis platos criollos en todas las mesas de Lima, ahora preparo buffets, desayunos y comidas a pedido. He podido servir incluso para las mesas más engalanadas: seco con frejoles, chicharrón con canchita, carapulcra, cau cau, sangrecita. Solo le pido a Dios que me de fuerzas para seguir luchando porque nuestra comida peruana se mantenga en el tiempo.

- **¿Cuáles son los principales desafíos que ha enfrentado?**

Recuerdo que viajé a Nazca gracias al Fondo de Promoción Turística, que contrataron mis servicios para el desayuno y almuerzo de un grupo de extranjeros. Yo tenía que regresar a Lima en la noche porque ya me habían contratado para preparar la cena de unos funcionarios públicos y a medio camino de retorno, la avioneta falló, nos quedamos sin batería, sin luces, fue un momento de terror que felizmente, con la bendición



Reconocimiento a trayectoria gastronómica de Mamá Bertha
Fotografías: archivo institucional

de Dios y gracias a las maniobras del piloto pudimos aterrizar a salvo. Además de ello, recuerdo el desafío que fue servir en el área de Hidrografía de la Marina de Guerra del Perú a pedido de los almirantes, pero logré superarlo.

“

Ahora, estar presente en la feria gastronómica de la Casa de la Gastronomía Peruana, se ha vuelto mi nuevo reto, donde ofrezco mis sanguitos, picarones de palta, que son de mi propia creación y muchos más manjares con los que espero llegar a más personas.

”

- **¿Cuáles son las mayores alegrías que le ha dado la cocina?**

Disfrutar de lo que más amo, que es cocinar. De hecho, me gustaría publicar un libro de cocina, espero vivir para lograrlo. Recuerdo también que me invitaron a la Universidad de San Martín de Porres para presentar mis preparaciones a alumnos del quinto ciclo de gastronomía.

- **¿Qué premios o reconocimientos ha recibido?**

He recibido la cuchara de palo, la olla de barro del Fondo de Promoción Turística y el Comité de Desarrollo de Chincha en el 86. He tenido el reconocimiento de la Municipalidad de Lima como promotora de la gastronomía, me nombraron Personaje Ilustre en el Congreso de la República y otros premios por los que me siento muy feliz y agradecida de recibir en vida los resultados de mi lucha y esfuerzo por mantener vigente la comida tradicional peruana.

- **¿Tiene anécdotas con algún personaje famoso que haya probado su comida?**

Uh, sí que tengo. Cada persona a la que he servido ha sido diferente pero el factor común fue que tuvieron palabras de elogio a mi sazón. Algunos de los que recuerdo son: Alan García, Romero Caro, Laura Bozzo, Ricky Tosso, la Chola Chabuca y muchas personalidades más que ya se escapan a mi memoria, a mis 77 años jajaja.

- **¿Tiene algún sueño por cumplir?**

Quiero hacer mi empresa de tamales Mamá Bertha, un proceso en el que toda la familia pueda involucrarse para estar en la mesa de los hogares. Mi sueño es que la gastronomía peruana crezca. Me gustaría que en cada rincón del país existiera un lugar donde todos, nacionales y extranjeros pudieran probar los dulces y potajes de antaño con sus insumos originales. Que no se pierda la identidad cultural y gastronómica de nuestro Perú. En esa labor se encuentra la Casa de la Gastronomía Peruana y personas que, como yo, pueden aportar con su granito de arena.

- **¿Con qué mensaje final le gustaría que se queden los que lean esta entrevista?**

Me dirijo a toda la juventud que ahora están estudiando gastronomía. Espero que no se dejen vencer, el Perú y su cultura gastronómica debe defenderse. Que los padres enseñen a sus hijos, que los profesionales enseñen a sus alumnos y que todos luchen por sus sueños, aún hay mucho que lograr. Aunque los años y la enfermedad ya me están acorralando espero vivir para seguir luchando con el amor por la cocina que me enseñó mi mamá.



Zoila Felix Coordinadora de la CGP
Jurado en el CEP Pedro Ruiz Gallo
Fotografía: Miguel Chavez

Los escolares, el futuro de nuestra gastronomía “Feria Gastronómica Kuyayki Perú”

Zoila Antonia Félix Povis

Guía Oficial de Turismo y Gestión Cultural de CEPEA
Diplomado en Educación y Coaching Educativo en Escuela de Estudios Gubernamentales
Coordinadora de la Casa de la Gastronomía Peruana - Ministerio de Cultura del Perú



En mis años de experiencia como agente cultural he participado de forma continua en actividades educativas en diversas instituciones, algunas veces como invitada y otras ejecutándolas. Ambas generan una satisfacción porque se está cumpliendo con el objetivo del proyecto. Sin embargo, formar parte de una actividad escolar al ser invitada me generó en lo particular una doble emoción como profesional, porque siento que puedo dejar una huella en el corazón de cada uno de los estudiantes para fortalecer los valores de identidad y promover la interacción social con nuestra comunidad.

Siempre hemos escuchado que la curiosidad te lleva a descubrir grandes historias y si están en la etapa de aprendizaje como es el colegio con más razón, pues hay muchas inquietudes y nosotros de una u otra manera somos los responsables de dar esas herramientas educativas para que la enseñanza sea más dinámica y pedagógica, sin dejar de lado el fomentar el amor por nuestra tierra y sus diversidades, afianzando los sentimientos de identidad.

Cuando uno cumple este rol de ser invitada se activan muchas emociones porque nos vemos como los estudiantes que fuimos, esperando con ansias el día de nuestra exposición y nos preguntamos ¿Cómo me van a calificar? ¿Qué le parecerá mi presentación? o qué me van a decir.

Justamente evocando lo antes mencionado les quiero contar mi bonita experiencia en el mes patrio como jurado calificador en la “Feria Gastronómica Kuyayki Perú” del Programa de los Años Intermedios del Bachillerato Internacional (PAI) del CEP Pedro Ruiz Gallo en el distrito de Chorrillos que se llevó a cabo en el patio principal. Dicho evento se desarrolló como parte de las actividades internas por el mes patrio de la institución educativa y mi participación fue gracias a la cordial invitación del Mg. Marco Sánchez Schmidt, Presidente del Patronato Gastronómico del Perú (PGP), institución con la que venimos trabajando de la mano en varias actividades de la Casa de la Gastronomía Peruana del Ministerio de Cultura en favor de nuestra comunidad. El staff de jurados estuvo conformado



Equipo ganador, jurado y platillos participantes
Fotografías: Miguel Chavez

por Marco Sánchez, Enrique Zurita y Miguel Chávez, miembros del directorio del PGP.

Se cumplió el objetivo principal del proyecto de los estudiantes al desarrollar a través de la investigación el espíritu emprendedor del alumnado empleando los recursos naturales de nuestra gastronomía peruana, gastronomía que viene alcanzando muchos logros a nivel internacional.

Los criterios de evaluación estaban basados en la investigación, elaboración y presentación de las propuestas gastronómicas, participaron estudiantes del nivel primaria y secundaria.

Los estudiantes prepararon platos típicos de las diversas regiones del Perú entre bebidas, postres, entradas y platos de fondo. Cada módulo mostraba el gran trabajo de investigación en su presentación, cada mesa lucía la diversidad del platillo acompañada de una linda decoración utilizando material biodegradable, imágenes, afiches y souvenirs relacionados al insumo del trabajo de investigación.

Al momento de calificar cada módulo me sorprendía, uno más que el otro, haciéndose muy difícil el poder elegir a un ganador, cada grupo estaba conformado por estudiantes que denotaban la preparación en su tema y luciendo una imagen pulcra, teniendo en cuenta

los implementos de un adecuado uniforme para la manipulación de alimentos. Finalmente y después de evaluar a seis aulas de sexto grado de primaria contemplando todos los criterios tenía que elegir a un ganador: el equipo elegido sobresalió por tener una visión empresarial que se evidenció en la explicación de sus gastos, costos y ganancias, marcando la diferencia ante los demás con su producto La Guayaba.

Al tener cada jurado a sus ganadores se pasó por una etapa final de evaluación, que consistía en hacer una retroalimentación para elegir a un ganador general, siendo elegido el módulo de la provincia de Chachapoyas con su producto La Guayaba, fue muy bonito haber compartido con todos los estudiantes su alegría, su celebración y la satisfacción de haber hecho un buen trabajo de investigación y seguramente estarán esperando con mucho entusiasmo la próxima edición de la Feria Gastronómica KUYAYKI 2025.

AGRADECIMIENTOS

Edith Yliana Fernández Alarcón
Wilmer De la Cruz Yovera
Carlos Mario Inga Castillo
Luz Mariana Asunción Cuba Muñiz
Yleana Ysabel Quiroz Quiñonez
Teodoro Genaro Poma Enriquez
Rosa Albina Estrella Capillo
César Navarro Cueto
Isabel Amelia Natividad Rodríguez Baneton
Rodolfo Centeno Huaranga
Luis Pillco Aymar “El guardián de la Casa-Museo”

Septiembre, 2024

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



Lima - Perú



www.gob.pe/cultura



Jirón Conde de Superunda n.º 170
Lima - Perú

