

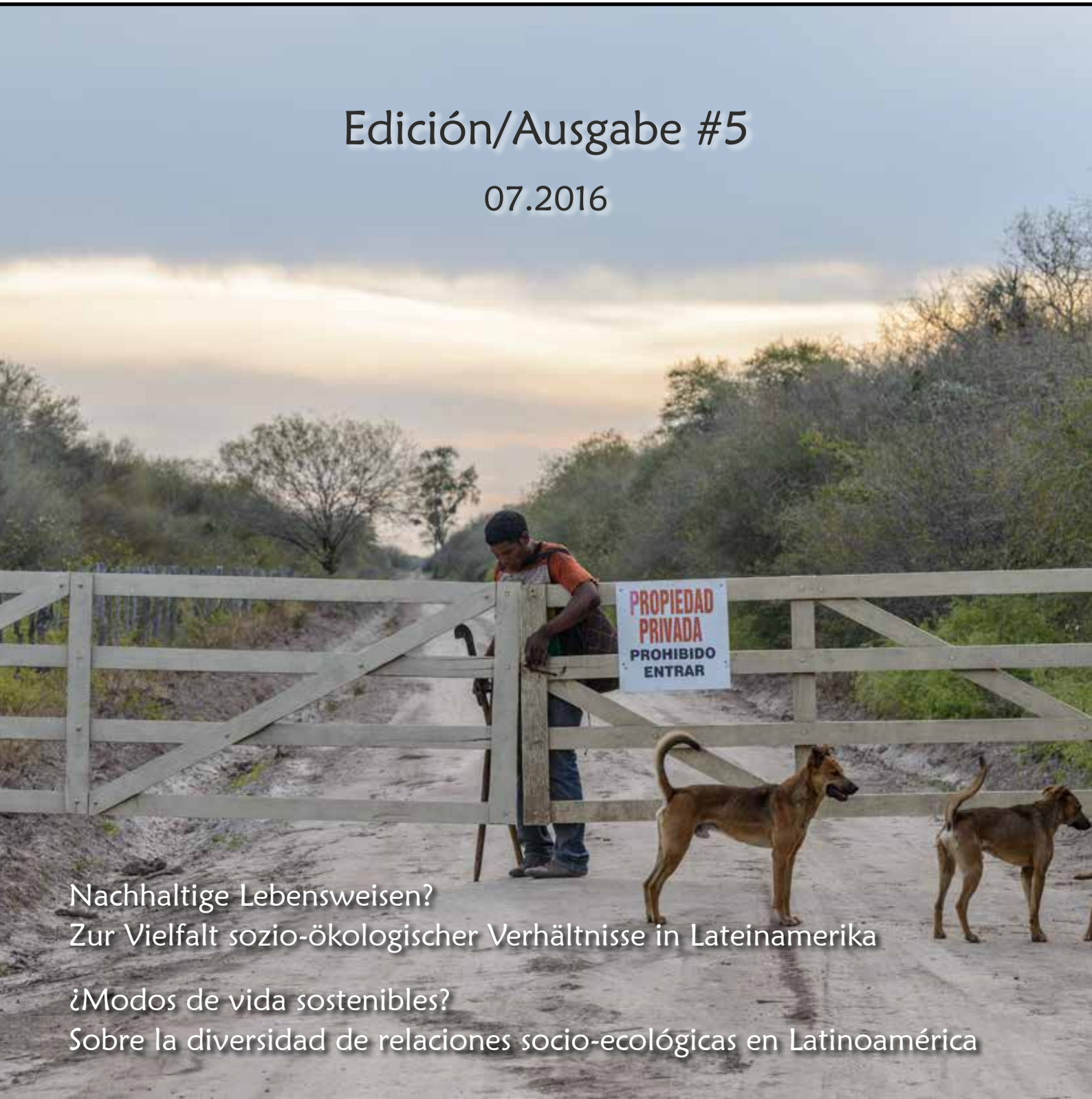
ISSN 2414-228X

ReveLA

Realidades y visiones sobre Latinoamérica

Edición/Ausgabe #5

07.2016



Nachhaltige Lebensweisen?
Zur Vielfalt sozio-ökologischer Verhältnisse in Lateinamerika

¿Modos de vida sostenibles?
Sobre la diversidad de relaciones socio-ecológicas en Latinoamérica

Revista ReveLA #5
ISSN 2414-228X

¿Modos de vida sostenibles?
Sobre la diversidad de relaciones socio-ecológicas
en Latinoamérica*

Nachhaltige Lebensweisen?
Zur Vielfalt sozio-ökologischer Verhältnisse in
Lateinamerika

Viena, Austria
Julio de 2016

www.revistarevela.com
revela.viena@gmail.com

*Verein ReveLA. Realidades y Visiones sobre Latinoamérica/
Plattform für interkulturellen Wissensaustausch*

Producción editorial | Redaktion:
Equipo editorial y creador ReveLA | Redaktionsteam ReveLA

Portada | Cover: Aus der Fotoausstellung “Unfreiwillig Sesshaft -
Die Ayoreos und das Leben nach dem Wald”. Gerald Henzinger

Diseño y diagramación | grafische Gestaltung und Satz:
Carolina Rojas

* El contenido de los distintos artículos es responsabilidad de sus autores, y
no necesariamente refleja la opinión de la Revista ReveLA

Editorial

Queridos lectores,

Con la quinta edición de la Revista ReveLA empieza nuestra revista su tercer año. Luego de la publicación de la cuarta edición y la exitosa conformación de la revista como asociación en el invierno pasado, hubo unas merecidas semanas de calma en la editorial, esto debido a que a principio del presente año cinco miembros del equipo editorial finalizaron sus trabajos de investigación y con esto llevaron a término la Maestría en Estudios Interdisciplinarios Latinoamericanos. Sin embargo, la presunta calma no duró mucho tiempo y pronto empezó la Revista ReveLA a dar varios pasos muy productivos.

Así como en los dos años anteriores, una gran parte de los miembros del equipo participaron en el Congreso anual de Investigación latinoamericana en Austria (LAF) del 29 de abril al 2 de mayo de 2016 en Strobl am Wolfgangsee, en donde se presentaron los progresos de ReveLA del último año. Como asociación y revista, que pretende apoyar el intercambio científico y cultural, esta cita anual resulta especialmente importante.

Un gran avance para ReveLA y la recién fundada asociación, se reflejó en el trabajo conjunto con Claudia Sandoval Romero y la publicación del libro de fotografías “Postcards from Italy” a mediados de Mayo, en el marco de la primera Edición Especial de ReveLA, publicada en abril en nuestro sitio web y de libre acceso para el público.

Con gran satisfacción tenemos el gusto de presentar los nuevos miembros del equipo. En primer lugar Natalia Serrano Ávila, quien ya desde la temporada de invierno se integró al grupo editor con ímpetu y nuevas ideas. Poco antes del cierre de este ciclo, se integraron a nuestra revista los nuevos corresponsales: desde Guatemala, Fatima Antonethe Castaneda y desde Nicaragua, Tania Sosa Jirón. Así mismo Rodrigo Ruiz se convirtió en el primer practicante en la historia de nuestra publicación. Estamos a la expectativa de sus aportes y por este trabajo conjunto, por el que nos alegramos mucho.

También existe la novedad del trabajo en conjunto de nuestro proyecto con la Maestría de Estudios Latinoamericanos en el Postgraduate Center de la Universidad de Viena. A partir del semestre de invierno 2016/2017 será posible realizar una práctica de seis meses en la Revista ReveLA, esta podrá ser convalidada como curso libre dentro del currículo del programa universitario. Mayor información al respecto se encuentra en la sección Maestría.

En nuestra edición actual nos complace nuevamente presentar una contribución abundante y diversa. En la sección científica aparecen esta vez textos alrededor de la pregunta “¿Modos de vida sostenibles? Sobre la diversidad de relaciones socio-ecológicas en Latinoamérica”.

¡Les deseamos una lectura emocionante!

Therese Thaler
Equipo editorial ReveLA

Inhalt

Contenido

Coyuntura	6
• A economia do dedo verde. <i>Perequê Pinto</i>	7
• Keiko no va. La lucha de los anónimos. <i>Martín Leandro Amaya Camacho</i>	8
Milpa	14
• El hacer, pensar y ser decolonial. <i>Entrevista a Walter Mignolo por Fabiola Pinta y Simone Schober</i>	15
• Juegos Olímpicos en Río de Janeiro, ¿A qué costo? <i>Marcela Torres Heredia</i>	21
La llama viaja	24
• Mit den Ziegen in den Anden - ein Reisebericht aus Argentinien. <i>Luciana Camuz Ligios</i>	25
• Primeros pasos por Buenos Aires. <i>Mariana Gonzalez Lutier</i>	28
Científica/Wissenschaft	30
• Abya Yala entre la profecía y la exuberancia. <i>Juan Pablo Gerez Haded</i>	32
• Karibisches Urlaubsparadies? Auswirkungen des Tourismus auf die Insel Roatán, Honduras. <i>Therese Thaler</i>	40
• Bioethanol in Brazil. "Development of the Industry and its Impact on Farming Families in Brazil". <i>Alexandro Aguilar</i>	50
• Climate Change & Agriculture in Latin America - Possible Climate Change Impacts on Agro-Ecological Regions of Latin America. <i>Christoph Eckart</i>	58
Maestría	72
• Gratulation! ¡Felicidades! Parabéns! <i>Redaktionsteam ReveLA</i>	73
• Forschung im Master. <i>Therese Thaler</i>	74
• Information zum Redaktionspraktikum als Wahlfach des MA Latin American Studies (2 ECTS) <i>Redaktionsteam ReveLA</i>	76
• La gastronomía peruana como resultado de la migración. <i>Natalia Serrano Ávila</i>	79
• Kondolenz Davis Gustavo Crepaldi. <i>Redaktionsteam ReveLA</i>	88
Batucada	89
• Wenn ich schwarz wäre, würde ich heute ganz bestimmt nicht hier sitzen. <i>Livia Mata</i>	90
• El abrazo de Ciro. <i>Entrevista a Ciro Guerra por Marcela Torres Heredia y Andrés Peña</i>	92
Colibrí	95
• Una mirada a las dinámicas de uso actual y potencial de territorios rurales en Latinoamérica. <i>Tania Sosa Jirón</i>	96
• Paisaje y geografía, su incidencia en la articulación colonial del Occidente de México. <i>Lázaro Chávez Aceves</i>	103
• "Reducir la pobreza y fomentar la prosperidad compartida", objetivos del Banco Mundial para el 2030. De la Planeación Urbana a la gestión del recurso hídrico en Latinoamérica. <i>Entrevista con David Michaud por Rossana Castro y Marcela Torres Heredia</i>	108
Garabato	117
• Piura y sus sedas. <i>Erik Jonathan Villegas Chero</i>	118
• "Libremente..." y "Olas..." <i>Tania Sosa Jirón</i>	120
• Gotas de Nectar. De la memoria personal a lo cotidiano. <i>Tania Primavera Preza Díaz</i>	121
Call for papers #6 (Deutsch/Spanisch)	124/125
Créditos	126

*mit Fotos von Gerald Henzinger, Jonas Wagner und Michael Kleinburger

Sección/Rubrik

Maestría

La sección Maestría representa una parte muy importante de la revista, pues fue uno de los motivos por los cuales esta se creó. Aquí se pretende hacer evidente el trabajo y los procesos que se llevan a cabo dentro y entre los estudiantes de la Maestría Interdisciplinaria en Estudios Latinoamericanos del Postgraduate Center de la Universidad de Viena y el Instituto Austriaco para América Latina (LAI) en Viena (Austria), así como con los egresados del programa. Promovemos la interacción y el intercambio de información de interés, así como la posibilidad de dar a conocer las propuestas e investigaciones de los estudiantes que así lo deseen.

En esta edición, se mostrará por segunda vez un resumen de las tesis de maestría que hasta septiembre de 2016 deberán ser terminadas. Además Natalia Serrano nos relata sobre la gastronomía peruana como resultado de la migración.

Die Rubrik Maestría behandelt die Vorgänge in und um den MA Latin American Studies des Postgraduate Centers der Universität Wien und des Lateinamerika Instituts in Wien. Sie soll Raum bieten, um über Themen zu berichten, die Organisation, Interaktion und Information zwischen (ehemaligen) StudentInnen betreffen. Außerdem soll ihnen eine Möglichkeit gegeben werden, um über ihre Forschung zu berichten. Ein Medium zur Behandlung dieser Themen zu haben, war nicht zuletzt ein Wunsch, den sich die Studentinnen und Studenten mit der Gründung der Revista ReveLA erfüllt haben.

In dieser Ausgabe wird nun schon zum zweiten Mal ein Überblick über die Masterarbeiten gegeben, die im Herbst 2016 im Master eingereicht werden sollen. Natalia Serrano berichtet außerdem über die peruanische Küche als Ergebnis der Migration.

Therese Thaler



La gastronomía peruana como resultado de la migración

*Natalia Serrano Ávila**

Resumen

El siguiente trabajo surge de la curiosidad por entender la influencia que tiene la migración en una cultura receptora. En el caso de América Latina es evidente que la migración determinó su historia y desarrollo. El asentamiento de inmigrantes fue diferente en cada país; africanos y europeos son reconocidos fácilmente en la historia de casi todos los países latinoamericanos, pero son pocos los países con una inmigración de asiáticos numerosa y significativa. Perú, en la actualidad, es uno de los pocos países latinoamericanos con comunidades representativas de chinos y japoneses. Es por esto que en la primera parte de este trabajo se expondrá la historia de estos grandes grupos de migrantes, enfatizando los hechos que marcaron a la cultura receptora y buscando la respuesta a una de las preguntas principales de este trabajo: ¿Cuál es la relación entre la migración y la comida peruana? Después de exponer y analizar cómo fue el proceso de adaptación y arraigamiento de los migrantes, será posible responder a la pregunta ¿Es la cocina peruana un resultado de la migración? Argumentar y dar evidencia de que el legado que dejaron estas culturas en la cocina peruana es de vital importancia para el boom que vive la cocina peruana en la actualidad será entonces sencillo.

Historia de los comienzos de la migración asiática al Perú

En 1521, la expedición dirigida por Ferdinan Magellan en la isla Samar concluyó con la conquista de Filipinas por el reino español, haciendo de este territorio la colonia española más importante en el este de Asia. Mientras que en el continente americano, la conquista del imperio azteca finalizó, dando paso a la Nueva España. Años más tarde las riquezas del continente asiático, especias, sedas, pólvora, y marfiles, se concentraban en Manila, con el fin de comercializarlas en el resto del reino español. El dominio de estos territorios demandó una ruta comercial, la cual era ya

bastante deseada por los españoles, pues su objetivo principal era encontrar una ruta marítima que conectara los productos asiáticos con Europa (Martín Ramos, 2009).

En este contexto el transporte de mercancía requería de mucho trabajo, lo que significó el principio de la conexión entre las culturas asiáticas con la Nueva España. En Acapulco los chinos fueron contratados como mano de obra para la construcción de astilleros navales y el Fuerte de San Diego. Mientras que en Asia, Manila se convertía en el puerto más importante de comercio humano, ya que navíos portugueses transportaban personas desde otras colonias y puertos de comercio en África, India, Malasia, Japón y China hasta la capital filipina (Walton Look, 2010).

La mercancía y los inmigrantes que ahora entraban y se comercializaban o establecían en México, empezaron a tener repercusiones en el nuevo continente, poniendo en peligro el circuito comercial del Pacífico. A partir de 1581 la sociedad peruana decidió enviar sus buques directamente hacia Filipinas, con el fin de obtener, sin intermediarios, los bienes que les interesaban de Asia; este intento sólo llevó a que la Corona prohibiera la conexión entre Perú y Filipinas, dejando como único recurso el de tener relaciones comerciales por medio de Acapulco, las cuales a pesar de ser ilícitas, intercambiaban casi tres millones de pesos provenientes del Perú (Martín Ramos, 2009).

Es así como los primeros inmigrantes asiáticos llegaron al Perú, en 1613 se registró la presencia de 114 asiáticos en Lima, que provenían de Japón, China o Filipinas, Malasia y Camboya (Leslie Bethell, 1984:21).

Durante mucho tiempo no se registró gran inmigración de asiáticos al Perú hasta el año de 1849 cuando se contrataron más de cien mil trabajadores chinos para las plantaciones de azúcar y las minas de guano, de

dónde proviene el nombre la *Era del Guano*. Este producto generaba abundantes recursos económicos para el estado peruano, sin embargo su explotación demandaba bastante trabajo físico. Para estos años la abolición de esclavitud era un hecho, por lo tanto la extracción del guano en las costas y las islas del litoral peruano debía ser realizada por trabajadores con contrato. Alrededor de 600 *culíes*, nombre asignado a este tipo de trabajadores asiáticos, fueron llevados a las costas peruanas para desempeñar arduas labores por un tiempo determinado, generalmente ocho años. A pesar de las condiciones establecidas en los contratos como lo eran: salario, comida, descanso dominical y vestiduras, en la realidad, poco se respetaban estos acuerdos. Debido a que los *culíes* llegaron al Perú en el periodo de transición entre la esclavitud y su abolición, sufrieron abusos propios de esta explotación, las duras condiciones de trabajo a las que estaban sometidos en las haciendas y los malos tratos que ya recibían en el viaje desde China, hicieron que muchos optaran por el suicidio (Orrego Penagos, 2008).

Los otros miles de *culíes* que llegaron al Perú para trabajar en las plantaciones de azúcar, fueron contratados debido a sus conocimientos agrícolas y su esfuerzo, dos características de los trabajadores inmigrantes que fueron bastante útiles para los terratenientes, quienes lograron enriquecerse a costa de un trabajo mal pago pero muy bien hecho. Alrededor de 87 mil *culíes* fueron contratados con el propósito de trabajar en haciendas, pero no solo los terratenientes estaban interesados en este negocio, el tráfico de peones chinos también se desarrolló como un negocio muy lucrativo. La contratación y transporte de chinos se realizó por un periodo de 25 años, en los cuales las condiciones de viaje y trabajo no eran mejores que las de los trabajadores en la explotación del Guano. Tristemente y a pesar de la abolición de la esclavitud, en las plantaciones de azúcar los trabajadores todavía estaban encadenados, se usaban látigos y cárceles para controlar el trabajo, sin contar con la opresión, el celibato y el encierro nocturno en galpones.

A pesar de las atrocidades cometidas contra tantos trabajadores, muchos de ellos terminaron sus contratos y hallaron alguna manera de sobrellevar la situación. Un ejemplo de esto se dio en las islas de Chíncha, donde se abrió un teatro en el que los chinos celebraban sus festividades (Orrego Penagos, 2008).

Además de los trabajadores en plantaciones de azúcar y en la explotación del guano, muchos chinos llegaron a la capital del Perú para realizar trabajos artesanales como de carpintería, curtido, fabricantes de cigarrillo o de colchones; otros por su parte llenaron las plazas de esclavos negros que servían como cocineros o sirvientes en las casas de familias ricas de la ciudad; para estos trabajadores de la capital fue más sencillo establecer una comunidad y desempeñar otras actividades. Poco a poco se fueron estableciendo familias y pequeños negocios, los chinos trabajaban como vendedores ambulantes de cacahuets a la parrilla, pasta de sésamo y agua caliente (Lausent-Herrera, 2011:69). Estos pequeños comienzos en la cocina generan bastante interés para este trabajo, pues paulatinamente los chinos fueron ganando espacio gracias a sus capacidades culinarias, dado que se registra en la historia cómo aquellos chinos con más suerte, lograban llegar a trabajar como carniceros, panaderos u otros empleos en restaurantes y fondas. A pesar de ser sólo el principio, es pertinente imaginar que este fue el comienzo de una de las influencias más importantes de la migración china en la cultura peruana, la cocina.

El establecimiento de la comunidad china en Lima

Al final de 1860 comerciantes chinos provenientes de California se establecieron en el mercado La Concepción, hoy llamado Mercado Central Ramón Castilla, ubicado en el barrio chino de Lima. Con este comercio se facilitó la venta de ingredientes necesarios para la preparación de platos tradicionales chinos, los comerciantes importaban víveres hechos en China: arroz, canela, pescado seco, huevos conservados por más de cien años, vegetales en lata, hongos secos, entre otros; estos nuevos productos fueron parte de lo que trajeron comerciantes de California, aunque es preciso decir que no fueron ellos quienes empezaron con la importación de productos chinos, desde antes barcos norteamericanos, franceses y alemanes ya traían algunos productos a las haciendas. Además de los víveres, se importaban muebles, sedas, vajillas y productos hechos de bambú (Lausent-Herrera, 2011:72).

Aquí podemos denotar dos aspectos importantes de la cultura china: la cocina y el comercio; estas dos características de las comunidades tiene implicaciones muy importantes cuando de formar una unidad se trata. El comercio es una actividad que genera ganancias y el dinero a su vez implica poder, es por

esto que esta actividad socioeconómica ha tenido desde siempre un impacto importante en el lugar en el que se realiza; como ejemplo se puede nombrar a Barcelona, la capital de la Cataluña del siglo XIV que era un condado con poder autónomo gracias a su independencia económica, la cual se dio en gran medida gracias al comercio; ejemplo que sirve como argumento para resaltar la importancia que tuvo el comercio en el establecimiento de la comunidad china en el Perú.

Con los ingredientes y elementos necesarios para preparar su propia comida, los chinos empezaron a abrir pequeños negocios para vender dulces de pastelería y platos tradicionales. Entre los años 1881 y 1883 estas actividades económicas se incrementaron al igual que las actividades culturales y de entretenimiento (templos, fiestas, fumaderos de opio, teatro y más), expandiendo así la cultura china y generando un lugar más atractivo y habitable para nuevos inmigrantes chinos. Lastimosamente el éxito y crecimiento no se mantuvo por mucho tiempo; debido a la guerra contra Chile, el poder que empezaba a ganar la comunidad china y el barrio chino, se vieron muy afectados por la destrucción y la discriminación que surgió después de la guerra, a su vez esto generó restricciones para nuevos inmigrantes entre los años 1909 a 1930 (Lausent-Herreram, 2011:72).

Para el año de 1931 los chinos decidieron promover su nacionalismo en respuesta al gran número de japoneses que se imponían cada vez más en el Perú, así que con la primera publicación de *Oriental*, la primera revista dirigida a la comunidad china, los chinos empezaron a defender su cultura en un espacio que desde hacía mucho tiempo ya les permanecía. El esfuerzo de los japoneses por promover su cultura nos sirve como conexión para dar paso a la historia de la segunda comunidad de mayor interés para este trabajo, los japoneses en el Perú.

La llegada y conformación de la comunidad japonesa

El nombre *Issei* es el término japonés utilizado en Norte- y Suramérica para referirse a los primeros inmigrantes japoneses. En el caso específico de Perú la historia de los *Issei* está estrechamente relacionada con los emigrantes chinos.

En el año de 1868 la sociedad china presentó una queja legal ante la embajada de Estados Unidos en Lima, sobre las malas condiciones a las que los chinos

estaban siendo sometidos, al no obtener respuesta, se presentó una segunda queja en la que además se le exigía al Emperador de China que enviara una misión diplomática para investigar la condición de los chinos o que la misma embajada de Estados Unidos se encargara de hacerlo. Debido a estas quejas, en el transcurso de los años de inmigración china, el maltrato que recibían los culíes en tierras peruanas ganó atención internacional y conllevó a la mala reputación del país; esto sumado a otros actos oficiales del gobierno chino, hizo que dos veces se suspendiera la migración desde Macao. Pero sólo un incidente puso punto final a esta migración; en mayo 28 de 1872 el *Maria Luz*, barco que transportaba a más de 238 trabajadores chinos, debido al mal tiempo tuvo que detenerse en el puerto japonés de Yokohama, momento en el cual uno de sus pasajeros chinos decidió escapar de los malos tratos que recibía en el barco y buscar refugio en las autoridades japonesas. Este incidente significó un conflicto diplomático que incluyó a los gobiernos de China, Perú, Rusia y Japón. Se dieron numerosos esfuerzos por mejorar las condiciones de los trabajadores chinos y las relaciones diplomáticas entre China y Perú, pero en el año 1874 la acción de Portugal de cerrar el puerto de Macao, a la migración, detuvo en gran escala el tráfico de trabajadores chinos al Perú (Meagher, 2008:239-240).

Coincidentalmente las relaciones entre Japón y Perú comenzaron desde el año 1873 (JANM/INRP (2005), lo que a primera vista parece una casualidad, pero en este apartado veremos cómo las necesidades de estos dos países parecían suplirse mutuamente. Por un lado, desde 1800, Japón buscaba la expansión territorial y la manera de controlar el crecimiento poblacional. Por medio de políticas de modernización e industrialización el país buscó reducir las clases bajas y trabajadoras, es así cómo se empezó a permitir la emigración de campesinos pobres y sin educación, para “civilizar” a estas masas que representaban un peligro para el país (Takenaka, 2004).

En principio la mayoría de japoneses migraba a Norte América, pero debido a la falta de trabajadores en el Perú alrededor de 18.000 japoneses firmaron contratos de cuatro años en las plantaciones de azúcar (Shintani, s.f). A pesar de los problemas que generó el maltrato a la población china, los hacendados no mejoraron las condiciones de trabajo y la historia se repitió con los trabajadores japoneses. Con el pasar del tiempo, muchos de ellos hallaron la manera de mudarse de áreas rurales a urbanas, con pequeños

grupos de connacionales se fueron formando asociaciones y poco a poco se empezó a ver un crecimiento de pequeños negocios, barberías, basares y tiendas de alimentos. Gracias a la solidaridad innata de los japoneses, su arduo trabajo y la sed de progreso, este grupo de inmigrantes se ganó su espacio en Lima y otras ciudades del Perú, donde no sólo comercializaban productos asiáticos sino que también se empeñaron en mantener su cultura por medio de colegios, periódicos, publicaciones, sociedades y asociaciones; los japoneses estaban interesados en que los ahora *Nisei*, término utilizado para referirse a los japoneses de segunda generación, mantuvieran sus raíces culturales.

Tanto los chinos como los japoneses tuvieron que sufrir las injusticias del racismo, la discriminación y la persecución, no sólo el miedo infundado por el nacionalismo peruano, sino la segunda guerra mundial y la guerra contra el comunismo, afectaron a las dos comunidades que se habían ganado con mucho esfuerzo su lugar en Perú. Tristemente, muchos de los avances culturales y económicos que los dos grupos de inmigrantes habían hecho fueron destruidos por el propio gobierno peruano, dejando así poco para aquellos chinos y japoneses que decidieron quedarse en el país suramericano hasta el último momento. ¿Cuáles fueron entonces los legados que el gobierno peruano no pudo erradicar y que hasta el momento disfrutan todos los ciudadanos del Perú?

La cocina de los migrantes y sus aportes a la cocina peruana

Aunque la migración de chinos y japoneses es muy fuerte y representativa en el Perú, no es la única que ha tenido gran influencia en la cultura peruana. Como buen país latinoamericano, Perú es un ejemplo excepcional de cultura receptora, pues ha recibido a lo largo de su historia inmensos grupos de diversas etnias y nacionalidades. Otra característica importante del país suramericano es su historia precolombina, el Imperio incaico, los Paracas, Nazca y Wari fueron civilizaciones que desarrollaron e hicieron buen uso de la tierra y los recursos que un país con tantas ventajas geográficas puede ofrecer. Sobre estos grupos solo mencionaré sus avances en agricultura sin intención de omitir su desarrollo como civilización y sin olvidar la inmensa herencia que le dejaron al Perú.

Teniendo en cuenta las bondades de la geografía peruana se ha podido encontrar que desde antes de las comunidades indígenas anteriormente mencionadas,

los pobladores de las tierras que hoy son denominadas como Perú aprovecharon las aguas de los lagos, ríos y mares para alimentarse, disfrutando de una dieta rica en mariscos y peces, dieta que representaba una caza menos peligrosa. Además de esta proteína también era sencillo cazar animales andinos como vicuñas, llamas, cuy, vizcacha, patos y pavos pues no representaban mayor peligro. Estos pobladores disfrutaron de frutos silvestres como la ciruela, la guanábana, la palta o de cereales, tubérculos, legumbres, raíces y verduras que complementaban su dieta (Marquez Reyes, 2011:4).

Antes de la época colonial en el apogeo del imperio Inca, los incas recogían y respetaban las costumbres de las culturas conquistadas, como en el caso de los Chimú y Chachapoyas, por lo tanto se le atribuyen los siguientes aportes a todas las culturas conquistadas por los incas. Uno de los primeros aportes fueron los aderezos; para mejorar su sabor, los incas envolvían el pescado y la carne en hojas de hierbas aromáticas, ajíes, hojas de plátano o árboles y las cocinaban al vapor. El segundo aporte importante fueron los avances en agricultura, ganadería y preservación de alimentos. Como tercer aporte se encuentran recetas tan actuales como los chupes, la chicha y el lokro, que no existirían sin el trabajo de los cultivos de papa, yuca, camote, quinua, frijol y maíz, entre otros. Además de estas recetas y cultivos se puede decir que desde este momento se empieza a registrar una diferencia entre la cocina de las regiones del Perú, los incas aportaron así el primer proceso de transculturización culinaria del país (Marquez Reyes, 2011:19).

Para hablar de los aportes de la conquista es necesario tener en cuenta que la cocina de los españoles ya tenía gran influencia de diversos grupos de migrantes, ya sea por los romanos o los árabes, muchos ingredientes no eran originarios de España, entre ellos el apio, la lenteja, el nabo, el olivo, la uva, la naranja, el dátil, el limón o el arroz, sin olvidar las carnes caprinas, ovinos, el cerdo y la res. Gracias a estas influencias y a su ingenio, los españoles también tenían su propia forma de conservación de alimentos, la cual le aportó los quesos, jamones, jaleas y mermeladas a la comida peruana (Marquez Reyes, 2011:27). Ingredientes tan comunes como la mantequilla, el huevo, la leche, la canela, el clavo de olor y azúcar no sólo aportaban sabor a las recetas incas, sino que permitían preparaciones de repostería; esto combinado con las frutas y delicias que ya existían en el Perú dio paso a una cultura especial por los dulces. Esta etapa de mestizaje culinario, concluyó con más adaptación

e inclusión de recetas e ingredientes para las dos culturas, es decir, no sólo Perú acogió los nuevos ingredientes y recetas, España también se llevó la influencia de la concina peruana de ese momento.

Con el periodo de colonización la población del Perú estaba conformada por blancos, mestizos, indígenas y negros, reuniendo así a Europa, África y Perú en una sola cultura. Como se dijo antes, desde los principios de la culinaria peruana ya se veían las diferencias entre regiones; las influencias de los criollos en dicha cocina se disfrutaban alrededor del país pero se sabe por evidencia que la costa fue su lugar de nacimiento (Rodríguez Pastor, 1990). Lo criollo-costeño fusionó platos africanos que se desarrollaron y se convirtieron en famosos platos que se consumen hoy en día: el tamal, ají de gallina, cau cau, carapulcra, tacu tacu, escabeche y *anticuchos*. Muchos de estos platos tienen la característica de utilizar ingredientes económicos o que eran considerados desperdicios por los españoles como: las tripas, el corazón, la panza, el hígado y la sangre del animal consumido. Tomemos los *anticuchos* como ejemplo, un plato de corazón de res, marinado en vinagre y especias, ingredientes que los africanos tenían que usar debido a la pobreza y la necesidad. A pesar de haber sido una receta antigua suramericana, se combinó con la receta de los africanos.

Otro ejemplo es el *tacu tacu*, un plato conformado por comida sobrante que preparaban las mujeres esclavas de raza negra, su ingrediente principal es el arroz y el resto de ingredientes dependen de la comida del día anterior, pues se re calienta algo que ya había sido cocinado. Por lo tanto incluye muchas veces, frijoles, pallares, lentejas y hoy en día se le agrega carne al gusto (Acosta González, 2011).

Los años comprendidos entre 1840 y 1879 registraron la corta pero fuerte influencia italiana en la cocina peruana. Empezando con mil y llegando a su punto más alto de diez mil inmigrantes italianos, estos europeos dejaron sus tallarines, pestos, helados y panetón; platos tradicionales que se mantuvieron o evolucionaron, como los tallarines verdes que siguen siendo consumidos en la actualidad.

Al mismo tiempo que los italianos y casi que por las mismas razones: la explotación del guano y la necesidad de trabajadores, llegan los chinos; su historia ya relatada en este trabajo no ha especificado sus aportes a la cocina peruana, por lo tanto se buscará definir estas contribuciones en la siguiente parte.

Descripción de la cocina cantonesa

La cocina china es un tema que ha implicado mucho trabajo, a pesar de los esfuerzos por estudiarla ha sido imposible describir con propiedad todo lo que la conforma, es por esto que en este trabajo es necesario delimitar la región de la que provienen las técnicas, los ingredientes y los platos que tanto aportaron a la cocina peruana; entendiéndose así que la región a la que haremos referencia será la Provincia de Cantón, una región tan individual como el resto de las regiones de China y que hasta ha manteniendo su propio dialecto, el cantonés.

La Provincia de Cantón está ubicada en el sur de China, con una amplia zona costera en el mar de la China Meridional haciéndola, en los principios del comercio, una de las regiones más asequibles del país. Esta ubicación le permitió tener los primeros y más importantes puertos, una excelente fuente de ingredientes locales y exóticos, además cuenta con importantes salidas de agua y ríos. Por último, su cercanía a Hong Kong y Macao implicó grandes ventajas para esta provincia.

La cocina de la Provincia de Cantón (廣東; pinyin: Guǎngdōng) incluye por lo menos tres tipos de cocinas en una, por un lado se encuentra la cocina de la ciudad-prefectura de Chaozhou, por otro lado incluye la cocina de Río Dong que es la afluyente oriental del río de las Perlas. Es así que al referirnos a la comida chino cantonesa se hará referencia a estas tres cocinas: la de Donjiang (el Río Dong), la de Chaozhou y la cantonesa.

La cocina chino cantonesa es el tipo de cocina que más se ha esparcido por el mundo debido a los migrantes, por lo tanto es el tipo de comida china que el mundo occidental conoce. Una de sus características importantes es el hecho de que no sólo los migrantes se atreven a experimentar y vivir otras culturas, también es considerada una de las gastronomías más adaptables de china; los cantoneses experimentaron, incluyeron y adaptaron distintos ingredientes de otras cocinas a sus platos.

Para este tipo de comida el jengibre, la cebolla larga, el azúcar, la sal, la salsa de soya, el vino de arroz, la harina de maíz y el aceite son los ingredientes más importantes y más comunes. Tienen seis especias esenciales, el fresno espinoso, el anís en estrella, la canela, el clavo de olor, el hinojo y la pimienta blanca en polvo (China Daily, 2004). Como se puede ver,

todos los ingredientes anteriores tienen un origen bastante oriental; comparando la oferta de productos orientales en países suramericanos del mundo globalizado actual, sólo Perú, Brasil y Argentina podrían enorgullecerse de tener mercados, tiendas y establecimientos en donde se consiguen productos e ingredientes chinos para la propia preparación de platos típicos, y todo esto gracias a la migración.

En cuanto a sus técnicas, las más importantes en la cocina cantonesa son el *Shao*, hervir la carne o el ingrediente y luego freírlo en aceite; la técnica de *Stir Fry*: *Salteado Bao*: cortar los ingredientes en pequeñas piezas y cocinar el alimento en cuestión de segundos en un wok a muy alta temperatura, al final de la cocción se agregan las especias, caldos o vegetales; la técnica de cocinar carnes o empanadas chinas *al vapor* o de *cocina al doble vapor*, se usa para las sopas, que se cocinan al vapor en un recipiente de cerámica, luego se ponen por segunda vez al vapor y se cocina para asegurar que el líquido se quede en el plato (Lim, 2006); y la última técnica a mencionar es la de *sofreír*.

Teniendo en cuenta estos dos grandes aspectos de la comida cantonesa, los ingredientes y sus técnicas, podemos avanzar a la definición de la cocina que se generó en el Perú gracias a estas influencias: el *Chifa*. La comida Chifa tuvo un proceso interesante, dado que en sus comienzos, ni los chinos ni los peruanos la reconocían como algo autóctono. Para los chinos esto representaba el cambio de sus tradiciones y por lo tanto no era digna de su legado. En las tradiciones chinas se encuentra la costumbre de tener el plato vacío y llenarlo con diferentes platos que se encuentran en una sub-mesa giratoria en donde están los distintos platos del día, dejando espacio para probar distintas recetas e interactuar más entre las personas sentadas en la mesa. Con el fin de mantener esta tradición se evolucionó al buffet (Capella Miternique, 2014), en donde tanto los peruanos como los culíes encontraron un punto medio en sus tradiciones, el uno por mantener la porción servida en un plato y el otro por mantener la variedad de opciones que se ofrecen para una comida; así poco a poco el Chifa fue estableciéndose.

El proceso de adaptación de la cultura y la culinaria china implicó muchos años, sólo en la actualidad podemos hablar del Chifa como un tipo de cocina y reconocer platos que son un claro resultado de esta transculturización culinaria. Para ilustrar de mejor manera este resultado describiremos acá uno de los



Lomo Saltado Gourmet
Saborearte. N.p., 9 Dec. 2014. En red. 27 Octubre de 2015.
<http://www.saborearte.com.mx/peru-gourmet-toma-campo-marte/>

platos más populares de la comida Chifa: el *lomo saltado* (imagen), sin olvidar el arroz chaufa, el pollo en salsa de tamarindo, los wantán, el pollo con verduras, cuy al ajo, entre otras recetas que también hacen parte de este tipo de comida. El *Lomo Saltado* es el mejor ejemplo de la fusión entre las dos comidas pues desde una primera mirada se puede ver qué ingrediente proviene de qué cocina; por ejemplo, las papas fritas nunca han hecho parte de la comida cantonesa pues este ingrediente no es utilizado en China, mientras que la técnica del saltado es algo que como ya se dijo antes proviene de los cantoneses. El resto de ingredientes se divide entre las dos cocinas, cantonesa (pimienta, ajo cebolla...) y peruana (ají, pisco) para entregar un digno plato de la comida Chifa.

Descripción de la cocina japonesa

La mayoría de los inmigrantes japoneses que llegaron a Perú provenían de Hiroshima, Okinawa, Kumamoto y Fukuoka, todos lugares con costas o acceso directo al mar, lo cual marcó su preferencia por el pescado y los mariscos. Esta característica es generalizada para Japón teniendo en cuenta su condición geográfica como isla. La comida japonesa es como todas, regional, pero en este caso será suficiente hablar de las generalidades que hacen de esta un tipo de cocina. Por un lado, se considera que esta cocina es una de las más saludables, pues se basa en la proteína del pescado que contiene menor grasa, y nutrientes que las carnes no contienen. Por otro lado, los acompañamientos a la proteína son generalmente vegetales o arroz, creando así un plato balanceado. Una característica interesante de la comida tradicional de Japón es la manera de

servir lo componentes de una comida, pues cada uno tiene un plato individual, evitando así que el pescado toque la salsa o el arroz.

La cocina japonesa fue traída entonces por sus migrantes, a quienes se les llama Nikkei que significa japonés que nació y se crió fuera de Japón. Este grupo de inmigrantes aportó a la cocina peruana un poco menos que los chinos, pero su impacto ha sido bastante fuerte. En cuanto a los ingredientes el aporte fue en la inclusión de comida de mar que no era consumida como el pulpo, también aportó el miso, shoyu, mirín, kion, sichimi y togarashi entre otros. Las técnicas de esta cocina son quizás el mayor aporte de los inmigrantes japoneses a la cocina peruana; la manera de filetear el pescado, evitar doblarlo, las tiras que se logran con finos cortes, el uso mínimo del limón para poder servir el pescado casi crudo y la técnica de elaborar rollos ya sea con arroz u otro ingrediente, son las técnicas que sumadas a los ingredientes japoneses dieron vida a la comida que ahora se denomina Nikkei, la fusión de la cocina peruana con la japonesa (Solari, 2010).



*Pulpo al Olivo (Receta de Pulpo al olivo gourmet, s.f.)
Recuperado de <http://www.recetasgratis.net/Receta-de-PULPO-AL-OLIVO-receta-14828.html> el 26 de octubre de 2015.*

Para entender mejor y ejemplificar lo que significa la fusión entre estas cocinas, escogeremos en este apartado el plato de la reconocida chef Rosita Yimura: Pulpo al Olivo (Receta de Pulpo al olivo gourmet, s.f.). Este plato tiene como ingredientes: pulpo, aceitunas, jugo de limón, aceite de oliva, huevos, perejil y mayonesa; como se dijo, el pulpo antes de los japoneses no era consumido por los peruanos, así que de esta lista de ingredientes podemos ver que dos de los más importantes componentes provienen de la tradición japonesa, el pulpo y el jugo de limón

(Receta de Pulpo al olivo gourmet, s.f.). En una receta tradicional japonesa sería imposible utilizar mayonesa o encontrar platos que utilicen aceitunas, es por esto que la comida Nikkei logra fusionar dos cocinas y crear algo nuevo con base en las buenas tradiciones y costumbres de dos mundos.

La cocina peruana actual

Es evidente que uno de los motivos importantes de este trabajo es el boom de la gastronomía peruana, no sólo se ha convertido en patrimonio cultural de la nación, sino que chefs internacionales han empezado a despertar interés por conocer más sobre esta cocina.

Después de la historia expuesta en este trabajo, queda claro que la cocina peruana tiene un complejo pasado que le ha permitido convertirse en algo único y bastante especial en el mundo; para poder compartir este conocimiento los primeros y pequeños pasos se dieron entre 1980 y 1990 cuando empezaron las publicaciones de libros de cocina, artículos gastronómicos en periódicos como El Comercio y La República, la aparición de famosos chefs y por supuesto la creación de la Asociación de Gastronomía Peruana (AGAPE) (Matta, 2013:3).

La inestabilidad económica y política que afectó al Perú hasta la segunda mitad de los años 90 hizo que la cocina peruana pudiera volver a ser tema sólo después del crecimiento de la económica y la inversión extranjera. Este momento coincidió con el interés de dos jóvenes peruanos por la cocina: Gastón Acurio y Rafael Osterling. Ellos son personas claves en la internacionalización de la comida peruana, pues se formaron en el campo de la comida gourmet en escuelas de reconocimiento internacional. Es importante aquí resaltar que estos dos hombres son considerados privilegiados cuando se comparan con el resto de la población peruana. Acurio y Osterling hicieron parte del primer paso para la internacionalización de la comida peruana: la elaboración de material literario real que promoviera la cocina peruana tanto en el ámbito nacional e internacional. Desde el final de los noventa se empezó a publicar todo tipo de libros sobre la gastronomía peruana: libros académicos, *coffe table books*, libros de recetas y libros escritos por conocedores (Matta, 2013:4).

Gracias a la nueva literatura, se pudo pasar a otros medios, la televisión fue tomada por chefs y celebridades que empezaron a promover el valor de la gastronomía peruana, intentando crear un

sentimiento común por una herencia olvidada. El éxito de esta estrategia es innegable y es por esto que líderes políticos y económicos vieron en esta iniciativa una herramienta útil a implementar en sus campos. Con el logro de la gastronomía peruana y su significado socio-cultural, los políticos pudieron desarrollar una estrategia de *soft power* en el ámbito internacional y de unión en el espacio nacional; al mismo tiempo esta estrategia ayudaría a la economía, pues se ha visto favorecida por la inversión extranjera y la creación de nuevos empleos. Además de estas consecuencias, el reconocimiento y los premios internacionales han sido frutos del arduo trabajo de estas personas.

La gastronomía peruana se ha convertido en un tema tan importante para el país que hasta ha inspirado trabajos académicos, los que han permitido la construcción de este mismo trabajo. Es importante resaltar que en la academia no sólo se encontrarán trabajos que aclamen y favorezcan el crecimiento de la gastronomía peruana, también se encuentran trabajos como el de Meghan Bohardt, *Peru's "gastronomic boom": critical perspectives on elite gastronomy and social food justice* que analiza con una visión crítica todas las consecuencias que el boom de la gastronomía peruana conlleva. Más allá de las buenas intenciones de los chefs y su objetivo por hacer de la comida peruana algo gourmet hay una realidad que no se está tomando en cuenta y es la de los campesinos, según Bohardt. Uno de los puntos más criticados en la academia, es el hecho de que sea un grupo de personas de la elite peruana quienes hayan promovido el movimiento de su gastronomía pues se entiende que fue con objetivos e intereses específicos, así que de aquí nace la pregunta ¿En verdad ha cambiado el boom gastronómico la mentalidad del país? Es evidente que no se puede cantar victoria y decir que hasta ahora el movimiento, que promueve la igualdad e inclusión, en realidad sea la solución a todos los problemas, y tampoco se puede negar que las críticas expuestas en la academia tienen fundamentos fuertes para generar estas dudas. En este trabajo no intentare exponer más allá estas críticas, pues implicaría toda una nueva investigación, pero considero que es necesario mencionarlas con el fin de mantener la curiosidad activa.

Los aportes y el desarrollo que ha promovido el movimiento y boom de la gastronomía peruana incluyen desde escuelas de culinaria, hasta el orgullo nacional por su cocina; y a pesar de los puntos que se pueden criticar de esta estrategia, es imposible negar y disfrutar el hecho de que, como lo dice Raúl Matta

"Peruvian cuisine has become a means of identity in a society shaped by historical socioeconomic and cultural inequalities" (Matta, 2013:1).

Conclusión

Comparando la historia de Perú con otros países latinoamericanos se puede decir que una característica que le permitió desarrollar una cocina tan elaborada fue su cercanía con el centro del mundo inca, pues le otorgo desde el principio un gran desarrollo agrícola y es la única característica que no comparten otros países de la región, esto sumado a la variada migración hacen del Perú un país con grandes aspectos culturales por investigar.

En el recorrido de la historia que se hizo en este trabajo se registró el triste final de muchos periodos de migración, casi siempre la violencia acabó con lo construido y dejó mucho dolor por su paso, aunque al mismo tiempo deja ver que hay un único elemento al que el ser humano no puede discriminar: la comida, el único bien por el que en vez de rechazar, las culturas modernas se han encargado de recibir.

La migración ha sido el medio de transferencia cultural, es el proceso que ha permitido avanzar, llenando de aprendizaje tanto a la cultura receptora como a la migrante, ha sido la única manera de compartir y paulatinamente adaptarse a las condiciones que el mundo ofrece. Es aquí en donde se encuentra el lazo más importante y la conclusión principal de este trabajo, *la cocina sirve como representación del proceso que es la migración*. La gastronomía peruana es en Latinoamérica uno de los ejemplos más importantes de los excelentes frutos que trae consigo la migración.

El interés en común y gusto por la comida se están convirtiendo en una herramienta para solucionar problemas, unir culturas, y generar conciencia para ayudar a un pueblo a entender sus diferencias, dejarlas por lo menos por un momento de lado y dedicarse a disfrutar las delicias que trae la diversidad. No sólo se generaron en Perú cocinas regionales sino que se aceptaron costumbres como la de dejar al hombre cocinar en casa, costumbre china que poco a poco le borra a las nuevas generaciones el estigma de las diferencias entre géneros.

Es así que después de este trabajo se entiende cada plato como un aprendizaje listo para consumir, por un paladar que sólo necesita mantener su gusto abierto a nuevas culturas.

Bibliografía

Acosta González, Martín (2 de abril de 2011). «Historia del tacu tacu, un “calentao” preparado por manos morenas» (Web). Recuperado el 25 de octubre de 2015.

Acurio, G., & Sewell, A. (2015). Peru: The Cookbook (1. Aufl. ed., p. 11). Londres: Phaidon

Capella Miternique, H. (2014). Fusion in Multicultural Societies: Chifa food as a Means of Spreading Chinese Culture in the Hispanic World. ASIAN JOURNAL OF HUMANITIES AND SOCIAL STUDIES, Vol 2, (No 5), 4-4. Retrieved October 26, 2015, from [http://www.ajouronline.com/index.php?journal=AJHSS&page=article&op=view&path\[\]=1690](http://www.ajouronline.com/index.php?journal=AJHSS&page=article&op=view&path[]=1690)

Highly cultured cuisine. (2004, May 5). China Daily. Recuperado el 25 de octubre de 2015, from http://www.chinadaily.com.cn/english/doc/2004-05/05/content_328268.htm

JANM/INRP (Japanese American National Museum, International Nikkei Research Project) 2005. “Brief Historical Overview of Japanese Emigration 1868-1998”, The Japanese American National Museum. Recuperado el 19 de octubre de 2015

Lausent-Herreram Isabelle (2011) The Chinatown in Peru and the Changing Peruvian Chinese Communities. En: Journal of Chinese Overseas, Brill Academic Publishers, 7, pp.69 -113.

Leslie Bethell (1984). The Cambridge History of Latin America Volume 2 of The Cambridge History of Latin America: Colonial Latin America. I-II (illustrated, reprint ed.). Cambridge University Press. Recuperado el 4 octubre de 2015

Lim, P. (2006). Double boiling in Chinese Soup Making. Recuperado el 26 de octubre 2015

Lomo Saltado. Imagen digital. Saborearte. N.p., 9 Dec. 2014. En red. 27 Octubre de 2015.

Marquez Reyes, Ernesto. Gastronomía Peruana La Historia Culinaria Del Perú. 7 July 2011. PDF. Recuperado el 24 de Octubre de 2015

Matta Raúl , « Valuing Native Eating: The Modern Roots of Peruvian Food Heritage », Anthropology of food [Online], S8 | 2013, En línea desde 28 August 2013, recuperado el 26 de octubre 2015. <http://aof.revues.org/7361>

Martín Ramos, Clara. “Las Huellas De La Nao De La China.” Diss. 2009. Las Huellas De La Nao De La China. 5 Apr. 2009. Recuperado el 4 Oct. 2015.

Meagher, A. (2008). The coolie trade: The traffic in Chinese laborers to Latin America 1847-1874. Philadelphia, Pa.: Xlibris Corporation.

Orrego Penagos, J. (2008, Agosto 16). La “era del guano”: La inmigración china. Recuperado el 10 De Octubre, 2015.

Receta de Pulpo al olivo gourmet. Recuperado de <http://www.recetasgratis.net/Receta-de-PULPO-AL-OLIVO-receta-14828.html> el 26 de octubre de 2015.

Rodríguez Pastor, H. (1990, September). Asiáticos y Africanos y sus Identidades Culturales en la Cultura Costeña Peruana. Socialismo Y Participación Número 51, 49-61. Instituto Peruano De Derechos Humanos e Internacional

Shintani, Roxana. (n.d.). The Nikkei Community of Peru: Settlement and Development.

Solari, Carola. (2010, January 11). PERUANO + JAPONÉS. Paula.

Takenaka, Ayumi. (2004). The Japanese in Peru History of Immigration, Settlement, and Racialization, Journal of Latin American Perspectives. Recuperado el 4 Oct. 2015.

Walton Look Lai, Chee Beng Tan, eds (2010). THE CHINESE IN LATIN AMERICA AND THE CARIBBEAN. BRILL. p. 9. Recuperado el 23 de Septiembre de 2015.

***Natalia Serrano Ávila.** *Latinoamericanista en formación de la Universidad de Viena y miembro del equipo de redacción de la Revista ReveLA desde febrero de 2016. Natalia es Licenciada en Filología e idiomas: inglés, con énfasis en traducción de la Universidad Nacional de Colombia. Debido a su experiencia laboral internacional como docente de lenguas, se inclina principalmente por temas de cooperación internacional, construcción de cultura, sociedad y lenguaje.*

Fotos:

****Michael Kleinburger** *kommt aus Weiz in der Steiermark und hat Soziologie und Global Studies in Graz studiert. Er beschäftigt sich seit Jahren mit Lateinamerika. In zahlreichen Reisen hat er dort bereits 11 Länder besucht, wobei ihn vor allem soziale Aspekte wie Soziale Ungleichheit, Armut, Gewalt etc. interessieren.*

Seit 3 Jahren ist er selbständiger Fotograf und versucht auf seinen Reisen diese sozialen Aspekte zu beleuchten. Zudem macht er journalistische Arbeiten und ist als Pressesprecher der Landarbeiterkammer Steiermark beschäftigt.