



Capítulo 13



LAS HISTORIAS QUE NOS UNEN

21 RELATOS PARA LA INTEGRACIÓN
ENTRE PERÚ Y CHILE

DANIEL PARODI REVOREDO
SERGIO GONZÁLEZ MIRANDA
(COMPILADORES)

Las historias que nos unen

21 relatos para la integración entre Perú y Chile

Daniel Parodi Revoredo y Sergio González Miranda (compiladores)

© Daniel Parodi Revoredo y Sergio González Miranda, 2014

© Fondo Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Perú, 2014

Av. Universitaria 1801, Lima 32, Perú

Teléfono: (51 1) 626-2650

Fax: (51 1) 626-2913

feditor@pucp.edu.pe

www.pucp.edu.pe/publicaciones

Diseño, diagramación, corrección de estilo
y cuidado de la edición: Fondo Editorial PUCP

Primera edición: marzo de 2014

Tiraje: 500 ejemplares

Prohibida la reproducción de este libro por cualquier medio, total o parcialmente, sin permiso expreso de los editores.

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N° 2014-04554

ISBN: 978-612-4146-69-5

Registro del Proyecto Editorial: 31501361400262

Impreso en Tarea Asociación Gráfica Educativa

Pasaje María Auxiliadora 156, Lima 5, Perú

**LA SOCIEDAD EN LA MESA:
ASPECTOS COMUNES EN EL DESARROLLO DE LA CULINARIA
DE CHILE Y EL PERÚ**

V́ctor Torres Laca

En las ́ltimas d́cadas se ha producido un florecimiento de publicaciones sobre historia de la cocina en los ḿs diversos páses. Una materia que la historiograf́a tradicional consideraba marginal frente a los grandes temas de la poĺtica y la econoḿa ha recibido una creciente atenci3n en diversas partes del mundo. Hoy por hoy se entiende que los h́bitos culinarios dicen mucho sobre la naturaleza y característicás de la sociedad que los practica. En este contexto se inscribe el presente trabajo que busca explicar c3mo las gastronomías del Per3 y Chile se desarrollaron bajo lineamientos similares desde tiempos prehispánicos hasta el siglo XIX.

El texto se inicia con las formas culinarias prehispánicas y hace énfasis en c3mo la chicha y el aj́ formaron una díada com3n a toda el área andina. La conquista hispana trajo consigo un cargamento de nuevos ingredientes, costumbres y preparaciones que se mezclaron con las andinas en lo que constituye el momento fundacional de la culinaria chilena y peruana. A continuaci3n se pasa revista a la fuerte impronta medieval de ambas cocinas, tanto en las preparaciones como en las costumbres de la mesa. Finalmente se explica c3mo el influjo de la culinaria francesa durante el siglo XIX rompi3 la unidad de esta tradici3n al ser adoptada por las élites como elemento de diferenciaci3n social.

Para el estudio de la cocina chilena y peruana de este periodo, una de las principales fuentes son las descripciones escritas por cronistas y viajeros que visitaron la regi3n. Sin embargo, los testimonios brindados por este tipo de fuente no deben ser tomados a ojos cerrados pues, como es natural, encierran las subjetividades, creencias y prejuicios del autor. Por ello, es importante contrastarlos con otras fuentes, por ejemplo, las descripciones de los naturales del pa³, plasmadas en guías de viajeros y relatos costumbristas. De sumo inter3s son tambi3n los trabajos académicos y las fuentes primarias disponibles para cocinas de otros pa³ses, en particular para la Espa³a medieval y moderna.

LAS RAÍCES ANDINAS

La región en la que se encuentran Chile y el Perú se caracteriza por una variada y rica oferta medioambiental, principalmente como consecuencia de la presencia de la Cordillera de los Andes. Es natural entonces que ya las evidencias más tempranas de población humana atestigüen una dieta igualmente diversa. En efecto, en uno de los yacimientos arqueológicos más antiguos de las Américas, Monte Verde en el sur de Chile, se han encontrado restos de la amplia gama de especies de animales y vegetales consumidos 10 500 años a.C. Entre ellos se han identificado nueces, bayas, semillas, hojas y tallos comestibles, moluscos de agua dulce, paleo camélidos y mastodontes, así como los restos más antiguos registrados de papa silvestre (Ugent, Dillehay & Ramirez, 1987).

Esta variedad medioambiental generó el desarrollo de distintas adaptaciones culinarias. Hacia finales del Pleistoceno, no mucho después de Monte Verde, los consabidos cazadores de grandes mamíferos eran contemporáneos de comunidades costeras que sobrevivían gracias al consumo masivo de pescados y moluscos provenientes del Océano Pacífico. Aunque desde entonces el aumento del nivel del mar sumergió la mayoría de sus restos, se han encontrado evidencias al respecto en sitios de la costa norte y sur del Perú, así como en el norte de Chile (Sandweiss, 2008, pp. 152-153).

Dado que era explotada a través de la caza y la recolección, esta amplia variedad de recursos constituía una oferta cuantitativamente limitada. Fue solo con la introducción de la agricultura y la ganadería que se pudieron superar estas barreras y permitir un poblamiento intensivo de la región. Los testimonios más antiguos de domesticación de plantas provienen de la costa y sierra del Perú, donde se han encontrado diversos tipos de tubérculos y frejoles, entre otras plantas, que datan de unos 5000 años a.C. La evidencia en Chile es más escasa y parece concentrarse en los oasis de Atacama y los valles de la costa norte (Pearsall, 2008, pp. 110-112). Desde el 2500 a.C se produjo una aceleración en el proceso de domesticación en los Andes centrales, es ahí que aparecen en el registro arqueológico el algodón, el ají, la palta y el camote (Pearsall, 2008, pp. 113, 116).

En el caso de los animales, el primero en ser domesticado fue el cuy; hallazgos en la región de Ayacucho apuntan a una antigüedad quizás mayor a los 3000 años a.C. para este proceso. Desde ahí, este roedor se difundió por toda el área andina, alcanzando por el sur el centro de Chile (Stahl, 2008, pp. 123, 125). Los camélidos, por su parte, fueron domesticados en las punas de Junín hacia el 2500 a.C. Desde ahí se difundieron por toda el área andina, al punto que para el 1700 a.C ya existían sociedades organizadas en torno al pastoreo en la región de Antofagasta (Stahl, 2008, pp. 128-129).

Así, al iniciarse la era cristiana, ya se habían domesticado las especies animales y vegetales que integran la dieta andina. Sin embargo, aún faltaba un componente esencial: la chicha de maíz, que demoró unos siglos más en consolidarse como el alimento principal de los Andes. La evidencia apunta a que fue la civilización Tiahuanaco, entre los años 350 y 600 de nuestra era, la que convirtió a este producto en el centro de la vida social andina, al difundirse la costumbre de convidar chicha para cimentar lazos sociales entre familias y ayllus. Desde el altiplano, estos usos se difundieron a lo largo de la esfera de influencia Tiahuanaco, la cual incluyó tanto el valle de Moquegua en el sur del Perú como en el oasis de San Pedro de Atacama y el valle de Azapa en el norte de Chile (Goldstein, 2003).

Este rol social de la chicha se extendió por toda al área andina, aumentando su importancia con el paso del tiempo. En tiempos del imperio incaico, la producción en masa de chicha y comida, junto con los textiles a cargo de mujeres seleccionadas, las aallas, se convirtió en la base de la hospitalidad estatal. Los grandes festines de chicha y comida ofrecidos por el inca eran la base de un sistema de reciprocidad a través del cual obtenía la mano de obra en la que sustentaba su poder (Bray 2003, pp. 132-133). Así, para cuando llegaron los españoles, la importancia de la chicha se extendía desde las casas más humildes hasta los templos y palacios, tal como lo confirma un observador español de la primera mitad del siglo XVII, el padre Bernabé Cobo, al describir las casas de los indígenas:

La mayor parte de su menaje y alhajas son tinajas y cántaros de barro; no guardan en casa otro licor, ni aun agua, más que su vino o chicha, y esa no les dura mucho tiempo, así la hacen a menudo en cantidades de cuatro o seis arrobas cada vez; y según lo mucho que beben no tiene un hombre con eso más que para una semana, poco más o menos. Para hacer este brebaje, guardarle y beberle, tienen más instrumentos y vasos que para otras comidas (Cobo, 1964[1653], p. 243).

En contraste con la prodigalidad para la chicha, los pobladores andinos parecen haber sido más bien parcios para el comer. De acuerdo con el mismo autor:

Sus viandas y potajes antiguos eran muy pocos: de maíz entero con algunas yerbas y ají hacían cierto guisado llamado motepatasca, cociendo el maíz hasta que revienta; y de la semilla de la quinua, otro, nombrado pisqui. Corresponden estos dos a los que nosotros solemos hacer de arroz, garbanzos y de otras cosas semejantes. Pocas veces comía carne la gente plebeya, y esa solía ser en fiestas y banquetes; más usaban de cecina que de carne fresca [...] Desta cecina, que ellos llaman charqui, y de la carne fresca, no sabían hacer más que una suerte de olla o guisado, llamado locro, con mucho ají, chuño, papas y otras legumbres. El mismo guisado hacían de pescado seco que también lo usaban mucho. En suma sus manjares eran tan rústicos y groseros que no había más que mal cocido y peor asado en las brasas, porque nunca tuvieron uso de asadores (Cobo, 1964[1653], pp. 244-245).

Así pues, la dieta andina parece haber sido en buena medida vegetariana, como suele ser el caso de pueblos agrícolas; por ejemplo, en el antiguo Egipto el consumo de carne era limitado para la mayor parte de la población e incluso para algunos faraones que recibían cerveza y pan a diario pero no carne (Brier & Hobb, 2008, p. 118). Llama la atención la descripción de platos que se conservan hasta la actualidad, así por ejemplo, el pesque de quinua se sigue preparando, solo que hoy en día se le puede añadir ingredientes no conocidos en tiempos prehispánicos como la leche o el queso. El locro florece en el Perú actual en numerosas variantes, entre ellas el locro de zapallo, diferente en sabor del guiso picante descrito por Cobo. Sobre las costumbres en la mesa señala el mismo autor:

Comían dos veces al día: a las ocho o nueve de la mañana y a la tarde con una o dos horas de sol. La mesa era de suelo, sin poner nada debajo, excepto los caciques y gente de cuenta, que ponían por manteles una manta. No sentaban a sus mujeres a la mesa, aunque comían todos juntos, porque la mujer se sentaba a las espaldas del marido, vuelto el rostro al contrario, de modo que venían a caer espaldas con espaldas; y allí tenían los potajes en sus ollas y los servía al marido, y le daba de beber cuando lo pedía, comiendo ella juntamente; y desta manera se sentaban y comían en sus casas y en los banquetes públicos del pueblo (Cobo, 1964[1653], p. 245).

LA ÉTICA DE LA ABUNDANCIA

La conquista española marca el evento central en el desarrollo de la cocina chilena y peruana, pues es de la confluencia de los aportes andinos e hispanos que deriva buena parte de las formas culinarias que se practican hasta la actualidad. Una de las primeras cosas que impactó a los recién llegados fue la riqueza de la tierra, no solo en términos de minerales sino también de su fertilidad. A decir del cronista Pedro Cieza de León:

[...] en algunos lugares de este reino como los llanos y valles de los ríos y la tierra templada de la serranía son muy fértiles, pues los trigos se crían tan hermosos, y dan fruto en gran cantidad: lo mismo hace el maíz y la cebada. Pues viñas no ay pocas en los términos de San Miguel, Trujillo y Los Reyes: y en las ciudades del Cuzco y Guamanga, y en otras de la serranía comienza ya a las haber: y se tiene por grande esperanza de hacer buenos vinos. Naranjales, granados y otras frutas, todas las hay de las que han traído de España como las de la tierra. Legumbres de todo género se hallan. Y en fin gran reino es el del Perú (Cieza de León, 1995[1553], pp. 297-298).

Este tipo de descripciones no son exclusivas de los españoles que vinieron a asentarse en la región, pues fueron compartidas por europeos de otras naciones que ocasionalmente visitaron estas costas. Este fue el caso de los tripulantes de la fragata británica HMS *Wager*, que naufragó frente a las costas del extremo sur de Chile en 1741. Impedidos de regresar por mar, optaron por adentrarse en el país, el cual fue descrito de la siguiente manera por uno de ellos, Alexander Campbell:

The soil of the country in general is extremely fertile; the husbandmen do no more than open the ground, and sow the wheat, and, without manure, it commonly gives a hundredfold. Their fruit-trees bear when only two years old. The pasture is very good, the cattle fat, and the meat as fine as any in the world, and beef and mutton are here very cheap (Campbell, 2012[1747], IV)¹.

Tal información no parece ser exageración de náufragos desesperados sino que es confirmada más de medio siglo después por el testimonio de William Bennet Stevenson, inglés que recorrió Chile, Perú y Colombia en tiempos de las guerras de independencia:

Nature has been extremely bountiful to this country. Its equable and mild climate and its rich soil produce every fruit pulse and vegetable known in Europe if we except some exotics [...] Horned cattle and horses of an excellent quality are in great plenty. The vineyards are numerous and fertile (Stevenson, 1825, pp. 92-93)².

La fácil adaptación de los principales vegetales y animales que componían la dieta de los conquistadores permitió un feliz trasplante de sus costumbres culinarias pero con una clara influencia andina, tal como se verá más adelante. La cocina española en tiempos de la conquista era a su vez el resultado del mestizaje de tres tradiciones culinarias diferentes: la romana, la germana y la árabe-judía, pueblos todos ellos que ocuparon largo tiempo la Península Ibérica. De los primeros heredaron el énfasis en los cereales, la vid y el olivo; de los segundos el alto valor asignado a la carne pero no así la cerveza o la mantequilla. Con los últimos llegó a la península un fuerte componente de verduras, legumbres y frutas, así como nuevos platillos como la olla (Gázquez Ortiz, 2002, p. 27). De estos alimentos los más apreciados eran el pan,

¹ «La tierra es en general extremadamente fértil; los hombres no tienen más que abrir la tierra y sembrar el trigo, y, sin abono, suele producir gran cantidad. Los árboles dan frutos a los dos años apenas. El forraje es muy bueno, el ganado es robusto y la carne tan buena como la que más, y son aquí muy baratos la carne de res y de cordero». (Traducción del editor.)

² «La naturaleza ha sido extremadamente generosa con estas tierras. Su clima parejo y moderadamente templado y su rica tierra producen cada fruto y vegetal conocido en Europa, aparte de los frutos exóticos [...]. Hay abundancia de ganado astado y caballos de muy buena calidad. Los viñedos son numerosos y fértiles». (Traducción del editor.)

el vino y la carne, considerados fundamentales para el ser humano. Sin embargo, no todos ellos se consumían por igual; mientras que el pan y el vino eran alimentos de consumo masivo aunque de calidad variable, la carne se encontraba fuera del alcance de las grandes mayorías salvo ocasionalmente, en pequeñas porciones y en los cortes de menor calidad (Pérez Samper, 1998, p. 69).

Es clara entonces la existencia de un fuerte abismo culinario entre las clases altas y las clases populares de la sociedad hispánica. Los primeros disfrutaban de una dieta predominantemente carnívora, mientras los segundos eran vegetarianos por necesidad (Pérez Samper, 1998, p. 76). La fertilidad de las tierras americanas, arriba descrita, alteró este balance al permitir hasta a los pobres comer más y mejor que sus pares de la península, tal como queda atestiguado en las descripciones de las abundantes comidas americanas. Así, el marino francés Gabriel-Pierre Lafond, que visitó las costas del Perú y Chile hacia 1822 escribe sobre la alimentación que encontró en este último país:

Las comidas son abundantes. Después de la sopa, viene la olla podrida, plato de un uso universal en todos los países de habla española. La olla podrida se compone de toda clase de carne i de las legumbres de la estación; los garbanzos no faltan tampoco en este plato. Como entradas, las aceitunas, la mantequilla, los rábanos i el atun. Se sirve también el mejor queso de Chanco, lugar situado cerca de Concepción. Como asados ofrecen filetes o lomos de buei, aves, pescado i toda clase de guisos españoles. Pero el defecto capital de esta cocina es que se emplea la grasa de buei que se pega a los labios i desagrada a la persona menos delicada, no acostumbrada a estos usos. En la tarde se come arroz con leche, pasteles i, como postre, frutas de la estación, sandías, higos, uvas, frutillas, todo acompañado de vinos españoles, franceses o del chacoli rosado. Al fin de la comida aparecen las confituras muí azucaradas, frutas, helados, chancaca, alfeñiques del Perú i camotes. Estos dulces preceden a un gran vaso de agua que termina la comida. (Lafond de Lurcy, 1911[1853], p. 38).

El charqui también era consumido por las clases altas, pues la matanza de ganado vacuno era estacional y, en esta era preindustrial, no existían otros métodos para asegurar la preservación de la carne. Así, por ejemplo, la inglesa Mary Graham destaca en su descripción de una invitación a cenar en casa de una vecina no desprovista de medios económicos que el plato central estaba hecho a base de charqui:

Después de este aperitivo, como lo llamarían mis compatriotas, se nos puso delante una gran fuente de charquican. Consiste el charquican en carne fresca de buey muy hervida, pedazos de charqui ó carne seca de buey, rebanadas de lengua seca y tomates, calabazas, pagas y otras legumbres cocidas en la misma fuente (Graham, 1916, p. 251).

Pero lo que es más interesante es que estos mismos recursos permitían a las clases populares comidas menos abundantes pero también contundentes. A decir del mismo Lafond: «Los alimentos de la clase baja, como es natural, son menos variados. Una cazuela hecha de gallina i papas o un asado, forman la comida ordinaria del pueblo» (Lafond de Lurcy, 1911[1853], p. 38).

Testimonio sobre el cual debe notarse que cazuela es el equivalente popular de la olla podrida descrita como el plato central de contextos más refinados. A ello se agrega la gran cantidad de carne consumida por las clases populares según descripción de Stevenson:

The dried meat charqui finds immediate sale at Lima, Arica, Guayaquil, Panama and other places. Besides the large quantity consumed, in Chile it furnishes a great part of the food the lower classes the slaves and particularly the seamen, being the general substitute for salt beef and pork (Stevenson, 1825, p. 96)³.

La misma prolijidad se encontraba en el Perú. Todas las descripciones coinciden en destacar la abundancia de platos que se solía servir, no solo en ocasiones especiales sino también en el día a día. La mejor evidencia de esta afirmación está representada por el plato nacional de aquel entonces, el sancochado, también llamado puchero en las fuentes más antiguas. En la segunda mitad del siglo XIX, el intelectual peruano Manuel Atanasio Fuentes lo describe como compuesto por «carne de vaca gorda, tocino, cecina, coles, camotes, papada de puerco, yucas, plátanos, membrillos, relleno, garbanzos, arroz y por condimento se agrega achiote molido y sal» (Fuentes, 1988[1867], p. 125). El grado de difusión y estima de este plato queda reflejado en las fuertes protestas que presentaron los presos de una carceleta judicial limeña ante el intendente de policía cuando se les dejó de dar sancochado por unos días hacia fines del siglo XIX (Ruiz Zevallos, 2000, p. 1023).

Naturalmente, olla podrida, cazuela, puchero y sancochado eran variantes americanas de la olla española, que a su vez tiene sus antecedentes en un plato de la cocina judeoespañola, la adafina, que se preparaba con garbanzos y carne de cordero o cabrito (Gázquez Ortiz, 2002, p. 93). La olla española también variaba según la región en la cual se preparase, pero por lo general llevaba como base verduras y legumbres en todos los casos. A estas se añadían las carnes: muchas y variadas en el caso de los ricos (gallina, vaca, carnero, cerdo), escasa en el caso de los demás (carnero o tocino). Se espesaba esta preparación con pan, fideos o, en algunos casos, arroz (Pérez Samper, 1998, p. 84).

³ «La carne seca o charqui encuentra un mercado rápido en Lima, Arica, Guayaquil, Panamá y otros lugares. Además de las grandes cantidades que se consumen, en Chile constituye una parte fundamental del alimento de las clases más bajas, los esclavos y especialmente los marineros, siendo el sustituto más común de la carne salada de cerdo y de res». (Traducción del editor.)

En la popularidad de la olla en las Américas se conjugaban dos factores, de un lado la abundancia y bajo precio de la carne y, del otro, el gran valor nutritivo que se le atribuía. En su obra *El clima de Lima*, Hipólito Unanue expresaba una creencia generalizada cuando escribía «El mayor consumo de carnes en Lima ha dado más consistencia á sus habitantes y ha hecho menos molestas algunas enfermedades y convalecencias» (Unanue, 1940[1805], p. 73). Así, toda comida incluía indefectiblemente carne vacuna en cantidades generosas. Incluso se creía que no comer carne por cierto tiempo, como durante Cuaresma, era causa de debilidad y hacía al organismo propenso a contraer enfermedades (Dávalos y Lissón, 1925, pp. 93-94). Se tiene así, a inicios del siglo XIX, ideas que se remontan a la Baja Edad Media, cuando se identificaba a la carne con la nobleza, con la fuerza, la guerra y el valor, por ser el alimento de mayor valor energético (Gázquez Ortiz, 2002, p. 137).

Pero el sancochado no era el único plato acostumbrado. Manuel Atanasio Fuentes menciona entre los otros platos comúnmente consumidos al chupe, la carapulcra, el locro, la quinua atamalada, los chicharrones, los tamales, la sopa teóloga —exquisitez reservada a ocasiones especiales— las torrejas y una gran variedad de picantes, entre los cuales destaca el seviche, escrito con «s» (Fuentes, 1988[1867], pp. 125-129). De esta amplia gama de potajes, que son solo parte de la gran riqueza de la comida criolla, se pueden deducir algunas de las peculiaridades de la culinaria de aquel entonces. En primer lugar, los ingredientes: a la abundancia de carne vacuna debe agregarse el extendido consumo de carne de cerdo, carnero y pescado. En cambio, brillan por su ausencia el pollo y los mariscos. Respecto de los primeros, aunque estaba muy extendido el consumo de huevos, la carne de pollo, gallina para ser más precisos, era una comida generalmente reservada a ocasiones especiales. Los mariscos parecen haber sido evitados por la dificultad de asegurar su preservación.

Pasando a los alimentos de origen vegetal, la impronta andina era bastante fuerte en ambos países. En el Perú la papa y la yuca eran parte del consumo cotidiano en todos los hogares, hecho del cual se asombra Middendorf, viajero alemán que residió veinticinco años en el Perú (Middendorf, 1973[1893], p. 177). Los frijoles eran tenidos en alto aprecio por su valor nutritivo, considerado equivalente al de la carne, por lo cual eran consumidos en grandes cantidades, en especial por los sectores de menos recursos (Stevenson, 1825, p. 342). Esta creencia ha quedado perennizada en la frase «ganarse los frijoles» en el Perú y «ganarse los porotos» en Chile, en la que esta humilde menestra hace de epítome de la comida. El arroz también formaba parte de la dieta, pero solo como parte de algunos platos y no como el acompañamiento generalizado que es en la Lima de hoy. Más frecuente era el camote y el maíz, cocinado no solo en mazorca como parte de chupes y otros potajes sino molido en batán para la elaboración de tamales y humitas.

El pan, elaborado de harina de trigo, era considerado una necesidad elemental, lo que revela la interiorización y continuidad de costumbres europeas medievales e incluso más antiguas (Gázquez Ortiz, 2002, p. 70). Al igual que en el resto de la América Hispanoamericana, el pan de trigo adquirió el rango de alimento superior, casi «civilizatorio», en contraste con las comidas nativas, por lo cual forma hasta hoy parte fundamental de la dieta de países como el Perú que dependen casi totalmente de las importaciones para abastecerse de trigo (Lovera, 1999).

En Chile también se consumían extensamente los frijoles como complemento ideal de la carne: «*Kidney beans are much cultivated in Brazil and Chile: they are, in the latter country, of more importance than maize, and constitute one of the principal articles of food for the poorer classes: some sorts are of an extraordinarily fine taste*» (Schmidtmeiers 1824, p. 37)⁴.

Si bien estas menestras son identificadas como comida de pobres por el viajero alemán, no parecen haber sido tan mal vistos por la población chilena. Puede afirmarse entonces que la abundancia de recursos alimenticios en el país en comparación con su escasa población permitió una suerte de «ética de la abundancia culinaria», es decir, permite una provisión más amplia y, por ende, barata, de alimentos variados para las clases populares que la que podían encontrar sus contrapartes en Europa. En el caso chileno, esta se habría basado en las abundantes cosechas de trigo y también en la gran cantidad de ganado que se criaba en el país. Los animales pastaban a sus anchas con escasos cuidados, puesto que la abundancia de pastos permitía que con una escasa inversión en términos de mano de obra se obtuvieran importantes resultados.

Entre los condimentos, es de notar el elevado consumo de ají entre peruanos y chilenos, haciendo honor a una tradición que se remonta a tiempos prehispánicos. En el caso peruano era el componente principal de los numerosos platos agrupados bajo el nombre genérico de picantes y lo extendido de su consumo es atestiguado por el gran número de picanterías existentes en la ciudad. Sobre la calidad de algunos de estos locales habla Middendorf, quien destaca como «el extranjero se familiariza no pocas veces con el ají (Middendorf, 1973[1893], p. 138). Junto con el ají se hacía gran uso de los ajos y, como base de toda preparación, la manteca de cerdo. Esta última era casi la única grasa empleada en la cocina (Stevenson, 1825, p. 365). También se conocía el aceite de oliva, pero su producción era más bien limitada. La mantequilla tenía un costo comparativamente mucho mayor, por ejemplo, hacia 1898 la libra de mantequilla fresca valía 80 centavos (70 centavos la salada) en comparación con los 24 centavos de la libra de manteca del país (Cisneros & García, 1898, p. 164).

⁴ «Los frijoles rojos se cultivan mucho en Brasil y Chile: en este último país son más importantes que el maíz y constituyen uno de los principales artículos comestibles en las clases más bajas: algunas variedades son de sabor extraordinario». (Traducción del editor.)

En Chile se pueden encontrar descripciones semejantes sobre el uso abundante del ají. Tal costumbre estaba muy extendida en la región andina, y se encuentran descripciones de la misma en los viajeros que visitaron la región desde la conquista hasta por lo menos el siglo XIX. Según John Byron, otro de los náufragos del ya mentado HMS Wager: «Todo lo condimentan tan fuertemente sazonado con ají que los que no están acostumbrados a él sienten desde el primer bocado como un fuego que les queda abrasando el pecho más de una hora» (Byron, 1901, p. 138).

El abundante consumo de ají iba aparejado de un igualmente abundante consumo de chicha en ambos países. En el Perú, la chicha mantuvo su popularidad hacia fines del siglo XIX como elemento indispensable para aplacar los rigores del ají, pero junto con el guarapo y el aguardiente, licores de caña, fueron progresivamente relegados a los estratos medios y bajos de la sociedad (Fuentes, 1988[1867], p. 129-130). El vino era consumido mayormente por estratos medios y altos, estos últimos bien provisionados de productos importados. Así se mantenía una tradición vitivinícola que se remonta hasta el siglo XVI.

Ente las bebidas no alcohólicas, la más popular en el Chile y Perú de inicios del siglo XIX era la hierba mate. Esta era importada en grandes cantidades desde el otro lado de la cordillera de los Andes. Era consumida por todas las clases sociales varias veces al día, una costumbre que en diferentes grados se extendía por la mayor parte de la América del Sur hispana. Se convirtió también en prenda de ofrecimiento para visitantes foráneos, quienes no siempre quedaban encantados con tal invitación, no solo por el sabor de la misma sino por la forma en que era servida. Según Byron:

Hai la costumbre de tomar dos veces al dia el té del Paraguai, que, como ya he dicho, llaman mate: lo traen en una gran salvilla de plata, de lacual se levantan cuatro piés destinados a recibir una tacita hecha de un calabazo guarnecido de plata. Comienzan por echar la yerba en el calabazo, le agregan la azúcar que quieren i un poco de jugo de naranja; en seguida, le echan agua caliente, i lo beben por medio de una bombilla, que consiste en un largo tubo de plata, a cuyo extremo hai un colador redondo, que impide que se pase la yerba. I se tiene por una muestra de cortesía que la señora chupe primero unas dos o tres veces la bombilla i que en seguida se la sirva sin limpiarla al convidado (Byron, 1901, pp. 137-138).

Además del mate era extenso el consumo de chocolate, en particular en el Perú, hacia donde se le traía tanto del Cuzco y Bolivia como de Guayaquil (Tschudi, 1847, p. 147). Este se consumía batido como sobremesa tras la comida. Como refresco se tomaban horchatas, tisanas y helados, expendidos por vendedores ambulantes. Hacia fines del siglo estos se encontraban en proceso de desaparición, fenómeno que contrastaba con el auge de cafés y heladerías. En todo tiempo y ocasión se tomaban grandes cantidades de agua.

Tras la comida venían los postres, siendo particularmente conocida la fama de dulceros de los limeños, una tradición que se remontaba a la introducción de la caña de azúcar durante el período virreinal. La fabricación de dulces había alcanzado el grado de arte, cuyas cátedras se encontraban en los conventos de monjas (Descola, 1962, p. 141). A manera de postres más sencillos y baratos se consumía gran cantidad de frutas. La mayoría de fuentes coinciden en señalar las frutas más apreciadas: paltas, granadillas y, la reina del mundo vegetal, la chirimoya. Incluso Unanue la reconoce como la más grata de todas, aunque no la recomienda para personas de estómagos débiles (Unanue, 1940[1805], p. 75). Otras frutas empleadas eran la guayaba, la manzana, la tuna, las uvas, la lúcuma y el mango, por mencionar unas cuantas.

La debilidad por lo dulce era una herencia peninsular. En la España de los siglos XVI y XVII el azúcar reemplazó progresivamente a la miel como edulcorante principal y adquirió una amplia presencia en la comida española. No existía una separación tajante de lo dulce y lo salado, por lo que ambos sabores alternaban indistintamente en las comidas e incluso se combinaban en un mismo plato (Pérez Samper, 1998, p. 77). Estos usos se heredaron de la cocina árabe y judía, en la cual tienen su origen platos típicos de la cocina peruana de hoy en día, como el arroz con leche o el ají de gallina. En efecto, la preparación de arroz con leche y azúcar corresponde a una tradición oriental; se encuentran recetas similares a las modernas en recetarios de la España morisca como el *Kitab al-Tabij*, que data del siglo XIII (Rosenberger, 1996, p. 37). Por su parte, el ají de gallina tiene su origen en el manjar blanco, preparación hecha con gallina deshilachada, arroz y azúcar, que se ofrecía comúnmente en los conventos de la Lima colonial, solo que la pasión andina por lo picante terminó por convertir el dulce en el potaje actual. Este manjar blanco aparece ya en el recetario catalán *Sent Sovi* de inicios del siglo XIV y tiene sus raíces probables en la harisa, un plato de la cocina árabe elaborado con algún cereal en pequeños grumos y carne picada (Gázquez Ortiz, 2002, p. 91).

En suma, en Chile y el Perú se consolidó una tradición culinaria durante el período colonial en la que confluyeron ideas, ingredientes y preparaciones del Viejo y el Nuevo Mundo. En ambos países se puede encontrar evidencias del fuerte arraigo de las costumbres españolas, como el consumo de pan y vino o la preparación de «ollas», pero también de costumbres andinas, como el extenso uso del ají y la chicha. Lo interesante es que esto se hizo en un contexto de abundancia, pues en estos extensos países la población era aún escasa y los recursos de la naturaleza aparentemente ilimitados, por lo que los precios de los alimentos eran bajos. Gracias a este contexto favorable se redujeron considerablemente las desigualdades culinarias entre ricos y pobres. Como anotaba Middendorf, «ricos y pobres consumen más o menos

los mismos platos, que solo se diferenciaban por la preparación más cuidadosa» (Middendorf, 1973[1893], p. 177). Las diferencias entre las comidas de las élites y las del común eran más de grado que de fondo.

Pero Chile y el Perú no solo compartían una tradición culinaria común; también conformaron un binomio complementario en lo alimenticio. Hasta el siglo XVII, el comercio entre los dos países había sido más bien limitado. Sin embargo, a finales de ese siglo la producción de trigo en la costa central peruana entró en declive. La explicación tradicional para este cambio es que el terremoto de 1687 de alguna manera alteró los suelos perjudicando a esta planta. Parece más probable pensar que el trigo fue reemplazado por cultivos con mayores márgenes de ganancia como la caña de azúcar, la alfalfa para el ganado o el sembrío de maíz, asociado a la crianza de cerdos (Burga, 1987). Sea cual fuera la causa, para el abastecimiento de trigo a las panaderías de Lima se recurrió al grano chileno, al punto que se generó un boom en la navegación entre Valparaíso y el Callao. Al volver para Chile los barcos llevaban telas y, lo que es más importante para nuestra investigación, gran cantidad de azúcar (Schlupmann, 2006, p. 41). La fortaleza de esta relación fue tal que durante la primera mitad del siglo XIX sucesivos gobiernos peruanos se resistieron por todos los medios a ceder a las presiones de los Estados Unidos de convertirse en el nuevo abastecedor de harinas de ese país (Gootenberg, 1989).

EL MUNDO DE LAS IDEAS

Tan importante como lo que se come son las costumbres alrededor de la mesa, es decir los ritos y tradiciones en torno a la alimentación. Quizás la que más llame la atención en ambos países era la costumbre de comer con las manos, predominante durante todo el periodo colonial e inicios de la República. Esta era una costumbre particularmente chocante para los visitantes europeos. En la cena de Mary Graham con su vecina arriba descrita, la autora narra cómo «El primer guiso que apareció fue una pequeña fuente de barro que contenía médula cocida, invitándonos a untar en él el pan que a cada cual se le había dado; la anciana señora dió el ejemplo y aun llegó a pasarle con sus dedos unos pedacitos bien sopeados a miss H., que trató de pasárselos a un perrillo que estaba detrás de ella» (Graham, 1916, pp. 204-205).

Tal costumbre no se limitaba a los aperitivos sino que se extendía a otros platos como el charquicán ya mencionado:

La dueña de casa comenzó inmediatamente a comer en la fuente con los dedos, invitándonos a que hicieramos lo mismo; pero una de sus hijas nos trajo a cada una un plato y un tenedor, diciendo que ella sabia esa era la costumbre nuestra.

Esto no obstante, la buena señora persistió en ponernos en el plato los pedazos más delicados con su pulgar e índice (Graham, 1916, p. 251).

Si esto ocurría en el Chile de comienzos del siglo XIX otro tanto pasaba en el Perú de fines del XVIII. De acuerdo con el autor del poemario satírico Lima por dentro y por fuera:

*Que para comer se meten
Hasta el gaznate los dedos,
Todos untados de grasa
Y de ají que es el pimiento
Que al acabar la comida
(Donde el vino es sacrilegio)
Los dedos todos se limpian,
En el pan que están comiendo.
Que lo arrojan en la mesa
En la que se mira un cerro
De pelotones de pan
Asqueroso, sucio y puerco
Que allí empiezan los cariños
Y los amantes afectos,
Tirándote las pelotas
Del pan pintado y grasiento (Terralla y Landa, 2012[1798], pp. 48-49).*

Acá nuevamente se tienen los síntomas manifiestos de una herencia medieval. En aquella época era costumbre extendida comer de platos comunes y beber de vasos comunes. Cuchillos y cucharas daban vueltas por la mesa pero solo como instrumentos para servir, pues cada quien usaba los dedos para llevarse la comida a la boca y todos metían panes y carne en los recipientes para salsas. Fue recién en los siglos XVI y XVII cuando comenzó a extenderse el uso de cubiertos individuales (Flandrin, 1990, p. 268).

La costumbre de comer con las manos representa una clara continuidad con las tradiciones más antiguas del comer entre los seres humanos. El uso de cubiertos individuales recién se popularizó en Europa durante la Edad Moderna, de manera que lo que llegó a las Américas fue la impronta de la sociedad hispana medieval. En este contexto cultural, la invitación a beber de un mismo vaso o a comer de lo que uno come era considerada un gesto de extrema cortesía y rechazarlo un desprecio inaceptable. De ahí también la extendida costumbre de enviar bocaditos a los invitados

que uno quería agradecer durante la comida. En el caso chileno, esta es descrita por uno de los naufragos del HMS Wager:

I hay, ademas, la costumbre de que a la hora de comer se le presenten a uno dos o tres mulatillas, trayéndole en una bandejita de plata alguno de esos guisos pican-tísimos, con un recado de Doña Fulana, que desea que uno coma un bocadito de lo que ella le manda; i hai que comérselo delante de la mulata, por mas que la mesa sea abundante, porque de lo contrario sería hacerle un gran desaire (Byron, 1901, p. 138).

Lo mismo ocurría aún en las mesas peruanas, según lo cuenta Flora Tristán para el caso de Arequipa:

Es de buen tono hacer pasar en el extremo del tenedor un pedazo tomada de su plato a las personas a quienes se quiere hacer una cortesía. Los europeos se han rebelado de tal modo contra esta costumbre que ahora cae en desuso. Pero hace solo algunos años los pedazos de olla, de pescado, de alas de pollo, goteando salsa, circulaban alrededor de la mesa, llevados por los esclavos en la punta de los tenedores (Tristán, 2003, p. 282)

A diferencia de los horarios, otras costumbres se revelaron profundamente arraigadas. De particular interés son las creencias acerca de las propiedades de los distintos tipos de alimentos y las formas en que estos debían ser cocinados. Ya se ha discutido el enorme valor nutritivo atribuido a la carne vacuna. Además, los limeños estimaban indispensable tomar agua pura al finalizar la comida, pero para hacerlo creían necesario consumir antes dulces, como una saludable recomendación dietética (Tschudi, 1847, p. 149). Estas ideas acerca de los alimentos, que aparecían exóticas a los ojos de viajeros extranjeros, formaban parte de una tradición culinaria común en la mayor parte del mundo hacia el siglo XVI, pero en pleno retroceso para el XIX. Se basaba en la clasificación de las comidas en frías o calientes y húmedas o secas, conformando polos opuestos (Laudan, 2000). Los orígenes de estas ideas se remontan a los trabajos de la escuela hipocrática en la Grecia Clásica, sistematizados por el famoso doctor romano Galeno en el siglo II d.C. y preservados tras las invasiones bárbaras en el mundo islámico y finalmente reintroducidas en Europa hacia el siglo XII.

En la práctica, las ideas sobre oposiciones entre grupos de alimentos se plasman en prácticas culinarias extrañas a un paladar moderno. El objetivo era obtener una comida balanceada en la que no predominara ninguno de los extremos, sino que se asemejara a la naturaleza del cuerpo humano, ligeramente caliente y ligeramente húmedo. Alimentos como el azúcar y las almendras eran los que más se aproximaban a esta tipología, por lo que eran tenidos en gran estima. En cuanto a los demás, debían emplearse en mezclas que los aproximaran a este ideal; en cambio,

aquellas que no lo hicieren, eran evitadas. Estas creencias se extinguieron en Europa Occidental hacia la segunda mitad del siglo XVII, a medida que se difundían las ideas de Paracelso, médico germano del siglo XVI, las cuales revalorizaron el valor de alimentos como los vegetales, frutas, aceites y carnes en detrimento del azúcar y del uso masivo de especias. Las nuevas nociones se expandieron de la mano de los colonialismos franceses e ingleses pero pervivieron por largo tiempo en el mundo islámico y en Latinoamérica.

En el Perú, las ideas culinarias anteriores a Paracelso arribaron junto con la conquista hispana y aún se encontraban en vigencia en pleno siglo XIX. Tschudi escribía que «los peruanos tienen extraños perjuicios sobre la comida. En su opinión, cada alimento es caliente o frío y está en contraste con otro, se o pone» (Tschudi, 1847, p. 149). El vino era igualmente tratado para adecuarlo a las teorías de lo frío y caliente, por lo menos en el caso del tinto, pues por ser este normalmente frío y seco se le combinaba con especias y azúcar para balancearlo en un preparado denominado hipocrás. Este era una bebida común en cortes como la inglesa hacia el siglo XVII y existen referencias a su fama entre los limeños hasta bien avanzado el siglo XIX (Olivas Weston, 1999, p. 66). Una bebida similar consumida en gran cantidad por los limeños era el ante con ante, compuesto de vino, almendras, jarabe, canela, limón y rodajas de fruta. La cocina criolla revela así influencia de antiguos cánones culinarios, llegados a través de la conquista. El cambio en este sistema de creencias llegó en el último tercio del siglo XIX, cuando se empiezan a difundir las nuevas ideas sobre la nutrición (Olivas Weston, 1999, pp. 53-54). Entonces aparece la palabra colesterol, se intenta reducir el consumo de azúcar y carne para aumentar el de las ensaladas, pero aún entonces estas novedades solo influyeron a grupos sociales reducidos.

LA IRRUPCIÓN DE LA MODERNIDAD

Esta tradición culinaria colonial experimentó un quiebre tanto en Chile como en Perú durante el siglo XIX con el desarrollo de una cocina de élite a imitación de Francia e Inglaterra y en contraposición a la cocina popular de raigambre española y andina. Este cambio se dio en el marco del esfuerzo de clases altas y medias por adoptar formas de vida que los diferenciaban de las masas populares desde inicios del siglo. En toda Latinoamérica, la emancipación trajo consigo la necesidad de crear una realidad diferente a la española. Los criollos dejaban de ser los «españoles» de la sociedad para convertirse en «peruanos», «argentinos» o «chilenos» y en esta búsqueda de una identidad nacional tenían dos alternativas: o mirar a las masas populares a las que creían inferiores, o imitar a Inglaterra y Francia, países que por entonces eran los centros mundiales de la cultura y las finanzas (Bauer, 2001, pp. 150-152). No es necesario elucubrar mucho para notar que optaron por la segunda opción.

El tránsito hacia nuevas formas culinarias se inició primero en Chile, durante la emancipación, pues este acontecimiento llevó a una verdadera inundación de extranjeros y mercancías europeas, en particular, británicas. La transformación fue más bien abrupta, pues todavía para 1822 Lafond de Lurcy señalaba que las costumbres culinarias francesas o inglesas eran raras en Chile:

La cena en Santiago i el almuerzo son ligeros i se componen de fruta i del chocolate indispensable a todo español. Rara vez se sirve café o té, excepto en las casas donde se observan las costumbres inglesas o francesas. El café no se toma sino después de comer (Lafond de Lurcy, 1911[1853], p. 38).

Sin embargo, un par de años después el viajero alemán Schmidtmeier señalaba que ya era clara la imitación de las costumbres europeas entre las clases altas:

The principal families of Chile very readily admit, in their dress and furniture, the last fashions of Europe with which they are made acquainted, when importations from thence or from Asia, and their fortune, afford the mean to adopt them; so that in parties and public exhibitions, the difference between their appearance and what I had left in Europe, was not so considerable as I had expected to find it (Schmidtmeier, 1824, p. 237)⁵.

Este cambio se explica por el influjo de inmigrantes foráneos, en particular ingleses y franceses. El propio Lafond señala como Valparaíso había aumentado rápidamente de población en tan solo un par de décadas, ahora con un importante componente extranjero:

En 1822 la población de Valparaíso que desde hace veinte años ha aumentado en la mitad, se eleva a 15 o 17 000 habitantes de los cuales había 3000 extranjeros. De éstos, los ingleses i los americanos formaban mas de las tres cuartas partes, el resto se componía de algunos españoles, italianos, alemanes, portugueses i franceses. Hai en la ciudad algunas malas tabernas, dos cafés i un pequeño hotel inglés, el único donde puede uno hospedarse cómodamente. El mercado estaba abundantemente provisto de carne, pescado, aves, legumbres i frutas de todas clases (Lafond de Lurcy, 1911[1853], p. 22).

Es claro entonces que la emancipación representó la ocasión para el inicio de un proceso de europeización en el cual las clases privilegiadas se fueron diferenciando gradualmente de los sectores populares. De acuerdo con un oficial de la Marina de Guerra de los Estados Unidos, William S. W. Ruschenberger, que visitó Chile

⁵ «Las principales familias de Chile acogen con entusiasmo, en su vestimenta y decoración, la última moda europea que se les presente, cuando las importaciones desde Europa o Asia y sus fortunas les permiten los medios para adoptarlas. Así, en fiestas y eventos públicos, la diferencia entre sus apariencias y aquellas que dejé en Europa, no era tan considerable como lo había esperado». (Traducción del editor.)

entre 1831 y 1832, antes de la revolución todas las clases tomaban mate pero luego de esta su consumo quedó restringido a las «ancianas», mientras que los jóvenes de «gusto más exigente» preferían el té de China (Rojas Piña, 1963, pp. 176-177).

En suma, los chilenos de clase alta se hicieron «semi-europeos» con el proceso de emancipación (Donoso, 2009, p. 91). Pero este proceso de diferenciación fue gradual y prolongado en el tiempo, por cuanto las condiciones detalladas por Goody como necesarias para el surgimiento de una alta cocina tomaron muchos años en aparecer. Para esta época recién se empieza la diferenciación en función a la copia de las costumbres inglesas pero es recién en la segunda mitad del siglo o incluso a fines del mismo, que las diferencias son suficientemente grandes para hablar de un rompimiento de la tradición cultural colonial y su remplazo por un intento de las clases dominantes por controlar lo que veían como exuberancia y exceso popular (Salinas, 2006). Para mayor abundancia se puede citar el menú ofrecido en la recepción en honor a las delegaciones extranjeras celebrada en el Palacio de La Moneda con ocasión del centenario de la independencia, el 17 de setiembre de 1910:

Caviar en block
Potaje Gentilhomme
Langouste Bordelaise
Croustade Périgueux
Selles d'Agneau boutquetière
Punch a la Romaine
Dindon Roti
Salade
Asperge au Beurre
Croutes aux fruits
Bombes Chantilly
Fruits
Café
Champagne
Vinos: Cordon Rouge (1904)
St. Marceaux (1904)
 (Reyes del Villar, 2007, p. 87).

En este menú pueden apreciarse varios ejemplos de lo que por entonces era la culinaria moderna francesa con un claro predominio de las salsas, por ejemplo, la Périgueux hecha con trufas o la Bordelaise con vino tinto. Otro tanto puede decirse de los postres o el *Punch a la Romaine*, bebida que se usaba a mitad de comida para reabrir el apetito gracias a su sabor ácido y fresco.

En el caso del Perú, la adopción de las modas europeas tomó más tiempo, en buena parte debido a la profunda inestabilidad económica y política del país durante la primera mitad del siglo XIX. Aun así, para la década de 1830, Flora Tristán ya podía afirmar lo siguiente sobre la sociedad arequipeña:

Desde hace cuatro o cinco años se han operado grandes cambios en los usos y costumbres del Perú. La moda de París va tomando el cetro y no quedan sino algunas ricas y antiguas familias que se muestran rebeldes a su imperio: viejos árboles a los que la savia abandona y subsisten todavía, como los calabozos de la inquisición, para indicar el punto del que se ha principiado. Las costumbres de las clases altas no difieren en nada de las de Europa (Tristán, 2003, pp. 286-287).

La real consolidación de este proceso llegó a mediados de esta centuria gracias a las ingentes riquezas generadas por el boom guanero. Los nuevos recursos financiaron una rápida alza en las importaciones, tal como se puede ver en el cuadro siguiente:

Años	Importaciones	Participación francesa
1835-1839	73,7	10,2
1840-1844	100,0	14,0
1845-1849	137,7	24,6
1850-1854	216,7	37,3
1850-1854	276,4	48,5

Fuente: Gootenberg, 1917, p. 319.

Destaca el creciente porcentaje copado por las importaciones francesas, pues estas son un buen indicador de la proporción de bienes suntuarios sobre el total. Sin embargo, el proceso de adopción de los usos europeos por parte de la élite se vio interrumpido en la década de 1870 por la crisis económica y la guerra del Pacífico. En el campo de la alimentación, la comida criolla aún mantenía un lugar preponderante, a pesar de que ya Manuel Atanasio Fuentes se quejaba de la introducción de la moda francesa en los convites (Fuentes, 1988[1867], p. 125). Donde sí se apreciaba un claro cambio para los años sesenta y setenta era en la difusión de los buenos modales, en la cual tuvo un papel clave el conocido *Manual de urbanidad y buenas maneras* de Manuel Antonio Carreño (Bauer, 2001, p. 134). Esta obra, publicada inicialmente en 1853, alcanzó un pronto éxito editorial debido a que colmó el deseo de autoafirmación de la «gente decente» en oposición a la «gente del pueblo». Los primeros incluían las clases altas y los sectores medios que buscaban imitarlas, los otros eran la plebe (Parker, 1992, p. 53). Por tanto, para este sector social, el cambio parece haber llegado primero a las formas de comer que a la comida misma.

Tras la Guerra del Pacífico se inició la reconstrucción del país, la cual para finales del siglo había logrado darle una nueva estabilidad e iniciado el desarrollo de una economía de exportación basada en el algodón, el azúcar, los minerales y las lanas. Los sectores burgueses vinculados a esta economía se sentían parte de una burguesía occidental caracterizada como moderna (Bauer, 1999, p. 477). Las décadas finales del siglo XIX estuvieron marcadas por el furor por lo europeo y, en particular, por lo francés, pues la cultura de la *Belle Époque* ejercía una enorme fascinación sobre estas clases.

La comida de la «gente decente» se transformó bajo este influjo. Una forma de rastrear su progresión es a través de los menús servidos en los banquetes. Manuel Atanasio Fuentes describe la comida de los grandes festines criollos de su tiempo de la manera siguiente: «sopa teóloga, puchero, pato en queregue; pavo relleno; gallinas asadas; torrejas; carapulcra; almendrado; pichones y ocho o diez platos más» (Fuentes, 1988[1867], p. 126). En el banquete ofrecido a Miguel Grau en el Club Nacional para celebrar sus éxitos en la guerra del Pacífico (21 de junio de 1879) ya existía un fuerte componente francés y el propio menú estaba escrito en una mezcla de francés y español. Al lado de platos típicos de la culinaria francesa como la sopa Colbert todavía se conservaban varios ejemplos de la cocina criolla como las papas a la huancaína y la macedonia de frutas. Esta es todavía una etapa intermedia en la que se adopta por una cocina mixta, mezcla de tradiciones nativas y foráneas.

Hacia fines del siglo XIX, los banquetes ya habían tomado un carácter decididamente afrancesado, haciendo pocas concesiones a las tradiciones locales. Un ejemplo de ello es el menú de un banquete ofrecido a Manuel Candamo en el Club Nacional con motivo de su elección como presidente de la República el 25 de agosto de 1903. En este caso, el menú está escrito completamente en francés y de todos los platillos listados, el único que recuerda a los antiguos banquetes criollos es el último: *Fruits de la saison*, frutas de la estación. Esta penetración de las costumbres foráneas en la comida se dio incluso en la alimentación diaria. Claro que eran raros los hogares que pudiesen tener este tipo de cenas gourmet a diario, pero aún así, un testimonio de la época menciona cómo «La antigua cocina criolla [...] ha sido reemplazada por una cocina híbrida, mezcla de guisos extranjeros» (Cisneros, 1911, p. 285). La situación peruana no era única, por el contrario, la segunda mitad del siglo XIX fue el momento en que la cocina francesa alcanzó fama universal. En ello jugó un rol fundamental la situación de predominio global alcanzada por Gran Bretaña, pues este país tenía en Francia su modelo culinario por excelencia (Goody, 1998, pp. 131-132). Gracias a ello, lo francés se convirtió en el estándar internacional del consumo burgués, infaltable en los principales hoteles y restaurantes de todo el mundo.

De esta manera, para el cambio de siglo ya se había consolidado en Chile y el Perú una cocina de diferenciada para los estratos superiores de la sociedad. Esta había sido posible gracias al grado de globalización que promovieron los avances tecnológicos del siglo XIX. Europa estaba más cerca de Lima y Santiago que nunca, por lo que era sencillo conseguir productos antes considerados lujosos. Si bien se ha hablado de cómo eran las clases acomodadas las que podían costear el modo de vida europeo, este período también fue testigo de la masificación de los productos alimentarios, gracias a la revolución industrial. Revisando periódicos y revistas de la época, es fácil encontrarse con avisos comerciales de venta de productos enlatados. La industrialización permitía la fabricación masiva de objetos de consumo y tendió a crear en el campo de los alimentos productos de aceptación universal que a menudo desplazaron la producción local. Si bien ejemplos como la leche condensada, la salsa de tomate o el pescado en conserva recién se popularizaron en el mercado peruano en la década de 1930 e incluso 1940, ya se encontraban presentes a inicios de siglo XX.

CONCLUSIONES

Tras este breve y necesariamente incompleto recorrido por la historia culinaria de Chile y el Perú vale la pena insistir sobre las fuertes semejanzas entre ambas tradiciones gastronómicas. Ambas tienen un origen común en el mundo andino, en el cual una variada oferta medioambiental permitió el aprovechamiento de una amplia gama de plantas y animales. De estos, destaca por su importancia social el maíz para la elaboración de chicha y el ají como componente esencial de todo platillo. Aún en el siglo XIX, trescientos años después de la conquista, los viajeros que recorrían estas tierras indefectiblemente anotaban el aguzado gusto por lo picante y el extendido consumo de la cerveza de maíz en los dos países.

Con la conquista se produjo un influjo de nuevas tradiciones y productos alimentarios que lograron adaptarse con facilidad a las nuevas tierras. Esta cultura gastronómica no correspondía a la de la Europa moderna que recién eclosionaba sino a la de la Baja Edad Media y, en particular, a la conjunción de tradiciones romanas, germanas y árabe-judías que fue el medioevo en la Península Ibérica. Así se implantó en Chile y el Perú la olla española como plato principal y el consumo del pan como alimento esencial pero también costumbres como la de enviar bocaditos en la mesa a quienes se quería agradecer. Tales tradiciones se asentaron en la América y combinadas con la herencia andina ya discutida conformaron un panorama culinario muy diferente al que por entonces se desarrollaba en Europa. Así, cuando en el siglo XIX la independencia abrió la región a un fuerte influjo de viajeros franceses e ingleses, estos se mostraron a menudo extrañados por las cosas que veían en la mesa y en sus platos.

Pero fue justamente la independencia la que abrió América del Sur a la influencia material de la Europa Occidental, en particular, después de que se superaron la inestabilidad económica y política de los años iniciales. Francia se convirtió en el modelo a seguir en la mesa para las élites de Lima y Santiago, de manera que se creó un abismo culinario entre estas y las clases populares, que mantuvieron las tradiciones culinarias coloniales. No debe sorprender que para cuando terminaba el siglo XIX los menús de las cenas de sociedad se escribieran en francés y contenían platos que se pueden encontrar en el recetario *Le guide culinaire* (1903) del famoso chef francés Auguste Escoffier. Así, en tradición y evolución las gastronomías de Chile y el Perú siguieron las trayectorias paralelas propias de países hermanos.

BIBLIOGRAFÍA

- Bauer, Arnold (1999). *La cultura material*. En Carmagnani, Alicia Hernández y Ruggiero Romano (eds.), *Para una historia de América* (vol. I, pp. 404-497). México DF: El Colegio de México, FCE.
- Bauer, Arnold (2001). *Goods, power, history: Latin America's material culture*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Bray, Tamara (2003). To Dine Splendidly: Imperial Pottery, Commensal Politics and the Inca State. En Tamara Bray (ed.), *The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Early States and Empires* (pp. 93-142). Nueva York: Kluwer, Plenum.
- Brier, Robert & Hoyt Hobb (2008). *Daily Life of the Ancient Egyptians*. Segunda edición. Westport, Conn: Greenwood.
- Burga, Manuel (1987). El Perú central, 1770-1860: disparidades regionales y la primera crisis agrícola republicana. *Revista Peruana de Ciencias Sociales*, 1(1), 5-69.
- Byron, John (1901). *Relato del honorable John Byron, comodoro de la última expedición alrededor del mundo*. Santiago: Cervantes.
- Campbell, Alexander (2012[1747]). *The sequel to Bulkeley and Cummins's voyage to the South-seas*. Charleston: Bibliobazaar.
- Cieza de León, Pedro de (1995[1553]). *Crónica del Perú. Primera Parte*. Tercera edición. Lima: Academia Nacional de Historia, Fondo Editorial de la PUCP.
- Cisneros, Carlos & Rómulo García (1898). *Guía del viajero: Callao, Lima y sus alrededores*. Lima: Imprenta del Estado.
- Cobo, Bernabé (1964[1653]). *Historia del Nuevo Mundo*. En Francisco Mateos (ed.), *Obras del P. Bernabé Cobo* (vol. II, pp. 1-276). Madrid: Atlas.
- Dávalos y Lissón, Ricardo (1925). *Lima de antaño: cuentos y tradiciones, críticas literarias, artículos de costumbres y de índole narrativa, seguidos de un ensayo sobre la literatura colonial del Perú*. Segunda edición. Barcelona: Montaner y Simón.

- Descola, Jean (1962). *La vida cotidiana en el Perú en tiempos de los españoles, 1710-1820*. Buenos Aires: Hachette.
- Donoso, Karen (2009). «Fue famosa la chingana...». Diversión popular y cultura nacional en Santiago de Chile, 1820-1840. *Revista de Historia Social y de las Mentalidades*, 13, 87-119.
- Flandrin, Jean-Louis (1990). *La distinción a través del gusto*. En Philippe Ariès y Georges Duby (eds.), *Historia de la vida privada* (vol. V, pp. 267-309). Buenos Aires: Taurus.
- Fuentes, Manuel Atanasio (1988[1867]). *Lima: apuntes históricos, descriptivos, estadísticos y de costumbres*. Lima: Fondo del Libro, Banco Industrial del Perú.
- Gálvez, José (1947). *Una Lima que se va*. Segunda edición. Lima: PTCM.
- Gázquez Ortiz, Antonio (2002). *La cocina en tiempos del Arcipreste de Hita*. Madrid: Alianza.
- Goldstein, Paul (2003). From Stew-Eaters to Maize-Drinkers: The Chicha Economy and the Tiawanaku Expansion. En Tamara Bray (ed.), *The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Early States and Empires* (pp. 143-172). Nueva York: Kluwer, Plenum.
- Goody, Jack (1998). *Food and Love. A Cultural History of East and West*. Londres: Verso.
- Goody, Jack (1995). *Cocina, cuisine y clase*. Barcelona: Gedisa.
- Gootenberg, Paul (1997). *Caudillos y comerciantes. La formación económica del estado peruano 1820-1860*. Cusco: Centro Bartolomé de las Casas.
- Gootenberg, Paul (1989). *Tejidos y harinas, corazones y mentes: el imperialismo norteamericano del libre comercio en el Perú 1825-1840*. Lima: Instituto de Estudios Peruanos.
- Graham, Mary (1916). *Diario de su residencia en Chile (1822) y de su viaje al Brasil (1823)*. Madrid: América.
- Lafond de Lurcy, Gabriel (1911[1853]). *Viaje a Chile*. Santiago de Chile: Universitaria.
- Laudan, Rachel (2000). Birth of the Modern Diet. *Scientific American* 283(2), 76-81.
- Lovera, José Rafael (1999). *Alimentación e historia en la Venezuela colonial: el caso de los panes*. En Marcelo Carmagnani, Alicia Hernández y Ruggiero Romano (eds.), *Para una historia de América* (vol. III, pp. 73-97). México DF: El Colegio de México, FCE.
- Mejía, Adán Felipe (1959[1946-1947]). *Ayer y hoy*. Lima: Tawantinsuyo.
- Meneses, Claudio, Rosario Olivas, Carlos Raffo, Bernardo Roca Rey & Raúl Vargas (1994). La cocina peruana. *Hueso Húmero*, 30, 71-104.
- Middendorf, Ernst (1973[1893]). *Perú: Observaciones y estudios sobre el país y sus habitantes durante una permanencia de 25 años*. Vol. I. Lima: Dirección Universitaria de Biblioteca y Publicaciones de la UNMSM.
- Olivas Weston, Rosario (1999). *La cocina cotidiana y festiva de los limeños en el siglo XIX*. Lima: Escuela Profesional de Turismo y Hotelería de la USMP.

- Parker, David (1992). White-Collar Lima, 1910-1929: Commercial Employees and the Rise of the Peruvian Middle Class. *Hispanic American Historical Review*, 72(1), 47-72.
- Pearsall, Deborah (2008). Plant Domestication and the Shift to Agriculture in the Andes. En William Isbell y Helaine Silverman (eds.), *Handbook of South American Archaeology* (pp. 105-120). Nueva York: Springer.
- Pérez Samper, María de los Ángeles (1998). *La alimentación en la España del Siglo de Oro*. Huesca: La Val de Onsera.
- Portal, Ismael (1919). *Cosas limeñas: historia y costumbres*. Lima: Empresa Tipográfica Unión.
- Reyes del Villar, Soledad (2007). *El centenario de Chile (1910): relato de una fiesta*. Santiago: Globo.
- Rojas Piña, Benjamín (1963). *La sociedad y la educación de Chile según los viajeros del periodo 1740-1850*. Santiago de Chile: Universitaria.
- Rosenberger, Bernard (1996). Dietética y cocina en el mundo musulmán occidental según el Kitab al-tabij, recetario de la época almohade. En Antono Garrido Aranda (ed.), *Cultura alimentaria Andalucía-América* (pp. 13-55). México: UNAM.
- Ruiz Zevallos, Augusto (2000). Mentalidades y vida cotidiana (1850-1950). En *Historia del Perú Lexus*. Barcelona: Lexus.
- Salinas, Maximiliano (2006). *Comida, música y humor. La desbordada vida popular*. En Rafael Sagredo y Cristián Gazmuri (eds.), *Historia de la vida privada en Chile* (vol. II, pp. 84-117). Santiago de Chile: Taurus.
- Sandweiss, Daniel (2008). Early Fishing Societies in Western South America. En William Isbell y Helaine Silverman (eds.), *Handbook of South American Archaeology* (pp. 145-156). Nueva York: Springer.
- Schlüpmann, Jakob (2006). *Cartas edificantes sobre el comercio y la navegación entre Perú y Chile a comienzos del siglo XVIII*. Lima: BCR, Embajada de Francia en el Perú, IFEA, IEP.
- Schmidtmeier, Peter (1824). *Travels into Chile over the Andes in the years 1820 and 1821: with some sketches of the productions and agriculture*. Disponible en http://www.memoria-chilena.cl/temas/documento_detalle.asp?id=MC0051707 (último acceso: 15 de julio de 2012).
- Stahl, Peter (2008). Animal Domestication in South America. En William Isbell y Helaine Silverman (eds.), *Handbook of South American Archaeology* (pp. 121-130). Nueva York: Springer.
- Stevenson, William Bennet (1825). *A historical and descriptive narrative of twenty years' residence in South America: containing the travels in Arauco, Chile, Peru, and Colombia; with an account of the revolution, its rise, progress, and results*. Londres: Hurst, Robinson & Co.

- Terralla y Landa, Esteban de (2012[1798]). *Lima por dentro y por fuera*. Valladolid: Maxtor.
- Tristán, Flora (2003). *Peregrinaciones de una paria*. Lima: UNMSM, Centro de la Mujer Peruana Flora Tristán.
- Tschudi, Johann Jacob von (1847). *Travels in Peru, during the years 1838-1842*. Londres: David Bogue.
- Ugent, Donald, Tom Dillehay & Carlos Ramírez (1987). Potato remains from a late pleistocene settlement in southcentral Chile. *Economic Botany* 41(1), 17-27.
- Unanue, Hipólito (1940[1805]). *Observaciones sobre el clima de Lima y su influencia en los seres organizados, en especial, el hombre*. Lima: Comisión Peruana de Cooperación Intelectual.
- Vancouver, George (1902). *Viaje a Valparaiso i Santiago*. Santiago de Chile: Imprenta Mejma.