Lima: Aproximación a la historia del patrimonio gastronómico local

*Eduardo Dargent Chamot**
Universidad de San Martín de Porres

RESUMEN

Lima se ha convertido en los últimos años en un destino gastronómico. La última publicidad de la aerolínea TACA en Colombia anunciando la inauguración de su ruta Medellín Lima, muestra a una pareja joven sentados con el mar de fondo y comiendo sendos platos de marisco. Haber sido reconocidos como «destino gastronómico» implica un largo recorrido propio en el que se mezcla la geografía, el clima los pueblos y productos. El artículo, tras precisar que se entiende por patrimonio cultural en general y gastronómico en particular se preocupa por escudriñar el significado del patrimonio gastronómico local centrándose en el caso limeño. Para ello transita por la historia de los restaurantes y las culturas que han ido dando forma a esa fusión única que es la gastronomía limeña.

Palabras Clave: *Patrimonio Gastronómico, Comida Criolla, Monasterios, Fondas. Cafés, mistelerías*

ABSTRACT

Lima has become in the last few years a gastronomic destiny. TACA Airlines in a recent publicity announcing the inauguration of its flights Medellin – Lima, presents a young couple dinning sea food plates by the sea. To have been recognized as a «Gastronomic Destiny» implies a long original travel in which geography, weather, peoples and products are blended. The article, after pointing out what is understood by Cultural Heritage in general and Gastronomic Heritage in particular, searches into the concept of Local Gastronomic

* edargent@turismo.usmp.edu.pe
dargenteduardo@hotmail.com
CULTURA: Lima (Perú) 22: 13-32, 2008
ISSN: 1817-0285

Heritage centering its case of study in Lima. To reach its goals the text travels through the history of the restaurants and cultures that have been responsible of producing that unique fusion that is the gastronomy of Lima.

Key Words: *Gastronomic Heritage, «Criollo» food, Monasteries, Fondas, Mistelerías, Coffe shops.*

LIMA: APROXIMACIÓN A LA HISTORIA DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO.

Dentro del patrimonio intangible, junto con la música, la lengua, las danzas, los mitos y otras manifestaciones de la cultura, se encuentra el patrimonio gastronómico conformado por la manera de preparar ciertos alimentos así como de la frecuencia y la oportunidad en que se ingieren éstos. En verdad la idea de lo gastronómico no es una realidad separada de otras actividades sino que se relaciona con otras actividades como la caza, la pesca así como rituales de distinto tipo.

Por motivos didácticos, se emplean las divisiones del tipo de patrimonio colocando al «Gastronómico» entre los intangibles. Esta división que a simple vista puede parecer adecuada resulta siempre parcial ya que un estudio de la herencia referido a la gastronomía no se agota en las recetas y usos sino que va asociado a productos materiales como son los insumos que se utilizan, incluyendo sus largos procesos de domesticación, los implementos necesarios para su recolecta, la manera de lograr su conservación, las costumbres y tabúes alimenticios, la preparación y el consumo de los alimentos. Incluso deben tomarse en cuenta factores como la orografía y el clima. En sentido lato, sin embargo, la gastronomía, como se entiende generalmente, está relacionada a la preparación de los alimentos y su ingesta, y el interés por ella se desarrolla dentro de un abanico de aspectos que va desde la preservación de la cultura hasta su aplicación para desarrollar la oferta turística de un lugar determinado.

A esto habría que agregar la publicación de libros relativos al tema. El Museo de Arqueología, Antropología e Historia» de Pueblo Libre, por ejemplo ha incursionado en estos campos, estableciendo en su calendario anual un «Concurso de postres limeños» y publicando obras como «La dulce memoria colectiva» que recorre la historia de los dulces locales. (Urrutia 2001)[1].

La forma de alimentarse de una sociedad está asociada a los recursos locales, la frase que afirma que la comida local es «el paisaje en el plato»,

1 Urrutia Cerruti, Jaime. La dulce memoria colectiva. Lima, Museo de Arqueología, Antropología e Historia; IFEA. 2001.

* edargent@turismo.usmp.edu.pe
dargenteduardo@hotmail.com

ISSN: 1817-0285

es bastante certera. La gastronomía local tiene un carácter de «marcador étnico» y es uno de los elementos que, según Jesús Contreras, ha servido para «generar identidad mediante la constatación de la diferencia» (Contreras 2002: 37)[2]. Así, explica el mismo autor, las diferentes formas de preparar un plato pueden servir de fronteras entre grupos sociales en contacto. Llama también la atención el autor citado sobre el hecho de que la patrimonialización de la gastronomía se da a diferentes ritmos en diferentes países y regiones, y se pregunta si estos ritmos se deben a que son diferentes momentos del mismo proceso o si en realidad tienen un origen diferente y por lo tanto responden a situaciones diferentes con condicionantes y motivaciones diferentes (Contreras 2002:38).[3]

En los últimos años, a causa de la globalización de todos los aspectos culturales, la gastronomía ha sufrido un retroceso por el recorte en la variedad de productos al alcance del consumidor. Si de un lado nunca antes en los mercados desarrollados ha habido tantas posibilidades de obtener productos «exóticos», las variedades de algunos productos han debido dejar campo a algunas más resistentes, de mejor presentación o rentabilidad perdiendo al mismo tiempo en otros aspectos que eran caros para el consumidor y asociados al recuerdo doméstico y tradicional.

Aún cuando en lugares como el Perú el avance de la tecnología y de la globalización no ha sido tan generalizado, algunos productos como las fresas nativas, por ejemplo, han sido reemplazadas por variedades trabajadas en laboratorio que han ganado en tamaño, firmeza y presentación en detrimento del sabor. Hace ya algunas décadas se reemplazó la naranja agria por el limón en el ceviche, probablemente por su mayor productividad, y hoy la primera ha prácticamente desaparecido.

Este proceso de globalización y tecnificación ha despertado la añoranza de muchos por las comidas tradicionales, y revivido el interés por su preservación y consumo. Contreras insiste en este aspecto denunciando que

> *Se ha desarrollado en los últimos años una conciencia relativa a la erosión que han sufrido los complejos alimentarios animales y vegetales y de éste modo el mercado parece aprovechar, también, la frustración y la insatisfacción que provocan los alimentos industriales y los cada vez más expandidos servicios de catering para*

2 Contreras, Jesús. Patrimonio y Globalización: El caso de las culturas alimentarías. Sonia Tello (Compiladora) En torno al patrimonio e interdisciplinariedad. III Encuentro Iberoamericano. Forum UNESCO. Universidad y Patrimonio. USMP. Escuela Profesional de Turismo y Hotelería. Lima 2001. p.37.

3 Contreras, Jesús. Op. Cit. p.38.

* edargent@turismo.usmp.edu.pe
dargenteduardo@hotmail.com

ISSN: 1817-0285

> *reivindicar el placer de la mesa.... Así como el conocimiento de las técnicas, el «saber hacer» que les acompaña, las variedades locales, la riqueza y la razón de ser de la tradición, la identidad que nos confieren los gustos propios a través de guisos particulares y al hecho de consumirlos en fechas señaladas, fechas de comunión identitaria. (Contreras 2002: 34)*[4]

Es entonces en base a ese interés desarrollado por la gastronomía y su patrimonialización que las comunidades ya están trabajando para fijar su identidad en las diferencias culinarias propias de cada región con el doble propósito de rescatar lo propio y tener una oferta turística que permita un desarrollo económico asociado a ésta.

PATRIMONIO GASTRONÓMICO LOCAL

Al hablar de Patrimonio Gastronómico local en realidad se está usando una categoría que puede ser equívoca por cuanto incluye elementos de una categoría más amplia. Al indicarse la localidad de una gastronomía específica se pretende restringir el fenómeno gastronómico a un área geográfica determinada que será mayor o menor de acuerdo a los criterios utilizados.

El interés por la gastronomía local se inicia a finales del siglo XIX con una sucesión de publicaciones en las que se hace referencia explícita a platos regionales. Esta tendencia se acrecienta en la primera mitad del siglo XX y sobre esta época trata Sergio Zapata cuando se refiere a la obra de De Croze y Curnoski «Tresor gastronomic de la France» publicado en 1933, en la cual los autores hacen una relación detallada de las comidas y bebidas de Francia dividida por provincias y acompañadas de un mapa para su mejor ubicación. (Zapata 2001: 11)[5]. Un par de ejemplos tempranos de esta tendencia en el Perú son, la obra de Francisco Ibáñez, «La Mesa Peruana, o sea el arte de las familias», publicado en varias ediciones en Arequipa a fines del XIX, y las «Lecciones de cocina escritas por una limeña» que viera la luz a principios del siglo XX, también en varias ediciones.

Cuando el patrimonio gastronómico local se reduce a un espacio territorial limitado (como el de un distrito), en el caso peruano el producto gastronómico se convierte en un «locus patrimoniales» al mismo nivel

4 Op. Cit. p.34.

5 Zapata Acha, Sergio. (2001) Patrimonio gastronómico peruano: realidades y perspectivas para un programa nacional . Turismo y Patrimonio. 3, 9-25 (p.11)

* edargent@turismo.usmp.edu.pe
dargenteduardo@hotmail.com

ISSN: 1817-0285

que un edificio histórico. (Benavides. 2001:12)[6], pero debe tenerse en cuenta siempre que la «localidad» del fenómeno es esencialmente más amplia que la que por razones políticas se le quiere dar. Por ejemplo, si se refiere a los típicos platos del distrito de Santiago de Surco en la provincia de Lima, estos se extienden más allá de las fronteras distritales e incluso provinciales para llegar por la costa hasta, por lo menos, la parte septentrional del departamento de Ica.

Siguiendo con el ejemplo surcano se encuentra que al tratar Fernando Armas sobre la formación mestiza de la gastronomía de Cañete, la cual es similar a la de Surco por su proximidad geográfica y cultural, explica que:

> *La gastronomía, fiestas y trajes fueron formándose. Así también podemos entender la carapulca, o la sopa seca en las cuencas medias o los platos serranos tradicionales en las cabeceras – elaborados con papas, quinua, trigo y carne de oveja y auquénido -, o los chicharrones o diversos platos marinos en el valle. Ciertamente toda la gastronomía no es originaria del lugar, pero bien es cierto que los sesgos y los matices marcan su peculiaridad. (Armas 2002: 126)[7].*

Si bien la revaloración de la cocina local es un fenómeno reciente, los productos y platos típicos han existido en las comunidades desde antiguo, dependiendo su origen de una variedad de factores que en prácticamente todo el Perú encuentra sus raíces en la presencia cultural local prehispánica con el aporte español y africano llegado del viejo mundo. Jaime Urrutia precisa está idea de proceso evolutivo de la gastronomía al recordar que:

> *Es poco lo que razonamos sobre costumbres culinarias que se trasmiten de generación en generación, que van modificándose lentamente, que van incorporando nuevos elementos, eliminando otros. (Urrutia 2001:15).[8]*

En otras palabras Urrutia hace notar que la gastronomía, como los demás factores culturales se va modificando con el tiempo, y es conveniente anotar que también con el desplazamiento geográfico, por lo que las costumbres culinarias son «producto de la historia de un pueblo y sus avatares».

---

6 Benavides, Gabriela (Compiladora). Alimentación y Gastronomía. II Coloquio Internacional de Gastronomía, patrimonio y turismo. Lima, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería. USMP., 2002.

7 Armas Asin, Fernando. Las haciendas costeras del Sur Chico (¿) Lima, 2002. p.126

8 Urrutia, Jaime. Op. Cit. p.15

* edargent@turismo.usmp.edu.pe
dargenteduardo@hotmail.com

ISSN: 1817-0285

LAS COCINAS DEL PERÚ

Una de las primeras cosas que se entera un peruano sobre su patrimonio gastronómico es que, junto con la francesa y la china, su cocina es una de las tres mejores del mundo. Para todo peruano queda implícito que esto es una verdad indiscutible y reconocida en el mundo entero.

El mito de las «tres cocinas» ha sobrevivido hasta la actualidad y se refuerza con el tiempo. Sus orígenes, hasta donde se ha podido averiguar, se encuentran a mediados del siglo XX. Antes de esa época los peruanos de alto nivel socio económico, que eran quienes creaban este tipo de opinión, con pocas excepciones eran más dados a la comida europeizante y veían lo que hoy llamamos criollo un poco por sobre el hombro. No se sabe quién, dónde o cuándo comenzó el mito, pero en la mente de los peruanos no cabe la menor duda de que es cierto. Conociendo de gastronomía internacional no es difícil estar de acuerdo con la idea de que la peruana es una de las mejores tres, cinco o diez del mundo, pero lo que llama la atención es que no se hayan nunca esgrimido las pruebas de ello y más aún de que esta idea no haya sido revisada a la luz de los escritos de especialistas internacionales.

Un primer contacto con el vacío que significa la visión mítica de la gastronomía peruana es la Enciclopedia Británica. En el bien documentado artículo sobre gastronomía, que ocupa un total de 15 columnas de 80 líneas, sólo se dedican 20 líneas a «Latin America» de las cuales la mitad son sobre las tortillas mejicanas. En el resto de la nota, se trata casi de manera exclusiva del ají y los frijoles. Además de esas delicias mexicanas se menciona la «feijoada» del Brasil y las «empanadas» de Argentina. De la cocina peruana no hay ni una línea.

Autores como Carson I. O. Ritchie,[9] Reay Tannahill, [10] Massimo Montanari[11], Maguelonne Tuissaint-Samat[12] y otros se ocupan del Perú para alabar algunos de sus productos nativos como la quinua, los pallares o el ají pero especialmente la papa, y raramente se extienden más allá de este punto.

Investigaciones posteriores sólo mejoraron en algo la visión, especialmente cuando se revisaron autores españoles, tal vez por estar éstos más compenetrados con la realidad iberoamericana. Néstor Lujan,

9 Ritchie, Carson I.O. Comida y civilización. Alianza Editorial. Madrid, 1986.
10 Tannahill, Reay. Food in History. New York, 1998.
11 Montanari, Massimo. La faim et l'abdance: Histoire de l'atation en Europe. Es du Seuil. Paris, 1995.
12 Tuissant-Samat, Maguelonne. History of Food. Blackwell Publishers Ltd. Oxford, U.K. 1994.

* edargent@turismo.usmp.edu.pe
dargenteduardo@hotmail.com
CULTURA: Lima (Perú) 22: 13-32, 2008
ISSN: 1817-0285

por ejemplo, en su «Historia de la gastronomía»[13] dedica algo de tiempo al patrimonio gastronómico peruano, el cual conoce de primera mano, y aunque tiene palabras elogiosas, no hay nada que permita afianzar el mito de las «tres mejores comidas del mundo». Sin embargo está claro que en el aspecto del patrimonio inmaterial, el Perú tiene suficientes elementos como para ofrecer a los locales y los visitantes una verdadera experiencia excepcional en lo que a sabores se refiere. El historiador, por lo tanto, puede contribuir en el rescate del patrimonio gastronómico y dar pie a la recreación de una nueva y actualizada cocina peruana con reminiscencias ciertas o mejoradas del pasado.

Por ello es necesario hacer un recorrido por el pasado de la cocina peruana. Poco es lo que se sabe con certeza de la gastronomía anterior a la llegada de los europeos. A diferencia de lo ocurrido en México, los cronistas del Perú dejaron poca información sobre las preparaciones culinarias. Bernabé Cobo menciona como caso casi excepcional la forma de preparar un locro y Pedro Pizarro describe como comía el Inca Atahualpa en su prisión de Cajamarca. La variedad de productos y ambientes geográficos son, sin embargo suficientes para comprender que la oferta fue variada. A falta de escritura, algunas de las culturas locales han dejado testimonios en su cerámica, textiles e incluso en tumbas y basurales haciendo posible, a través de ellos, tener una imagen bastante cercana de lo que debieron ser los platos que degustaron los habitantes del antiguo Perú.

El Dr. Cesar Alcorta, por ejemplo, contando con la asistencia de arqueólogos, reconstruyó lo que debió haber sido la comida del Señor de Sipán y ha desarrollado toda una serie de platos en base a la documentación arqueológica y etnográfica que ofrece en su restaurante «La brujas de Cachiche. Un trabajo similar en el valle de Lima podría se de sumo interés.

Las pachamancas, las huatias y locros son sólo algunas de las comidas que con variaciones han sobrevivido desde los albores de la civilización peruana a nuestros días. El mestizaje de productos y sabores fue tan fuerte desde un inicio que es recién a partir del siglo XVI que se puede conocer con cierto detalle el desarrollo de la gastronomía nacional.

Los estudios sobre el patrimonio gastronómico en el Perú virreinal se han comenzado recién a desarrollar. Casi todo lo que se sabe es en base a lo que escribieron algunos cronistas y viajeros y sus alcances son generalmente limitados.

---

13 Luján, Nestor. Historia de la gastronomía. Plaza y Janés. Barcelona, 1988.

* edargent@turismo.usmp.edu.pe
dargenteduardo@hotmail.com

ISSN: 1817-0285

El Judío portugués describe algunos dulces que vio preparar en algunos de sus recorridos mal intencionados por el país y finalmente Suardo y Mugaburu en sus valiosos diarios de Lima escritos en el siglo XVII anotan algunos agasajos que los monasterios hacían a algún obispo o virrey. Citar estos casos podría ser interesante pero todos son bien conocidos.

Es recién con el estudio de los archivos de las instituciones coloniales en las que el yantar era parte obligatoria de su quehacer donde se van a conocer los gustos y costumbres gastronómicas de los peruanos de la época. Se debe peinar la documentación producida en monasterios, cárceles, cuarteles y hospitales que ha llegado a la actualidad. Los primeros serán los que darán las mejores luces por ser una muestra amplia de la sociedad de la época. Los cuarteles adolecerán de lo mismo que los de su tipo hoy. No ha habido ni hay ningún esmero por hacer comida refinada para el soldado aunque al menos en la actualidad los que la preparan son conscientes de los valores nutricionales de la misma. Las cárceles quedan en esta misma categoría o aún peor. Sin embargo llegará el momento en que esas fuentes deberán ser revisadas.

Los hospitales podrán ser interesante ventanas para escudriñar el tema que interesa pero se deberá tener en cuenta que los enfermos están limitados por sus mismos padecimientos a ciertas comidas y, por la costumbre de la época, forzados a comer otras. Este aspecto de la gastronomía colonial se puede sondear ya – al menos en forma parcial – en las comidas que se preparaban en los monasterios para la enfermería donde el consumo de gallinas, por ejemplo, era abundante y dirigido casi exclusivamente y a las dolientes.

Tal vez lo más importante que se ha encontrado al revisar la comida monacal, al lado de algunos postres que eran previsibles, es la abundancia de platos andinos y mestizos que se consumían a diario. Los locros, laguas, chupes, quinuas y pepianes son los más saltantes. Esta toma de conciencia hace pensar en lo mucho que se ha perdido del patrimonio local y de las posibilidades ricas que hay para el desarrollo de una nueva comida peruana en la que se rescaten los sabores primigenios que puedan ayudar en la tarea de ampliar la oferta gastronómica nacional.

Históricamente la visión de la gastronómica peruana desde el punto de vista del visitante foráneo se remonta a fines del siglo XVIII y se refuerza luego de la Independencia cuando comenzaron a llegar extranjeros al país, pero es en realidad sólo a finales del siglo XIX cuando se establecen verdaderos restaurantes con estándares apropiados, la mayoría de las veces como parte de los hoteles que se fueron instalando en Lima, el Callao y en menor escala en algunas otras ciudades del país.

* edargent@turismo.usmp.edu.pe
dargenteduardo@hotmail.com

ISSN: 1817-0285

Desde poco después de fundada la ciudad de Lima aparecieron las tabernas. En estas se vendía vino y, según se indica en los Libros del Cabildo Metropolitano del siglo XVI, estos establecimientos estaban encargados a españoles honrados y pobres. Estos taberneros estaban obligados a aportar su ayuda a la ciudad por medio de faroles que iluminaban las esquinas o sectores de la calle donde se encontraban. También existían puestos ambulantes de comida y tambos donde se podía adquirir algunos potajes que persistieron hasta entrado muy el siglo XIX como se puede apreciar en la descripción del cónsul Británico McGregor, pero no fue sino en la segunda mitad del siglo XVIII cuando aparecen establecimientos organizados que se conocieron con el nombre de «fondas» y de «Cafés» por imitación de los locales de este tipo que se habían puesto de moda en Paris y otros lugares de Europa.

Don Manuel de Mendiburu, el general historiador, autor del «Diccionario histórico biográfico del Perú» ha dejado valiosa información de estos primeros cafés en un artículo que fue publicado recién en 1902, a los diecisiete años de su muerte.[14]

Indica Mendiburu que el primer café de Lima fue establecido por Francisco Serio en 1771 y que este se encontraba en la calle del Correo Viejo y contaba con «mesas y sillas, el alumbrado posible entonces, y su mostrador de despacho de licores». Este café, también conocido como «**Santo Domingo**» por su ubicación fue traspasado cuando don Francisco, en 1775, abrió un establecimiento más grande en la esquina de las calles Judíos e Ibarra o Carrera llamado «**Café de las Ánimas**», nombre que conservó una fonda que hubo en el mismo lugar por mucho tiempo. Se sabe que Serio dejó el «Café de las Animas» en 1776 e inauguró otro en la calle Bodegones que alcanzó gran prestigio y existió hasta poco después de 1850. Este debe ser el famoso «**Café del Mentidero**» al que se refiere José Gálvez como «foco de conspiradores» y que «parece haber sido el (café) predilecto de los republicanos».[15]

Un año después de establecido el café de Serio, en 1772, un señor de apellido Salazar inauguró el segundo café de Lima en la calle Espaderos y fue conocido como el «**Francisquín**» que con el tiempo se convertiría el la fonda «**León de Oro**».

Se sabe que el tercer café de Lima fue el llamado «**Café Lato**» que quedaba en la bajada del puente. Este establecimiento, según cuenta Mendiburu, era el más aseado y distinguido de la ciudad y además contaba con una bella vista al río. Al parecer su propietario pronto se

14 Mendiburo, Manuel. Lima, 1902.

15 Galvez, José. Calles de Lima y meses del año. International Petroleoum. Lima, 1943. p.84.

* edargent@turismo.usmp.edu.pe
dargenteduardo@hotmail.com

ISSN: 1817-0285

dedicó a otra actividad pero comenta el autor que el local siguió y era conocido con el nombre de **«Café del Puente».**

Un cuarto café cuyo nombre no se conoce se estableció en la calle **«Plumereros».** Si se cuenta los dos cafés que abrió Serio después del primero y que corresponderían al quinto y sexto de la ciudad, el que se inauguró en 1778 en la calle del Rastro sería el séptimo café de Lima. y el octavo fue el que con el nombre de **«Café de Mercaderes»** abrió sus puertas en la calle de ese nombre y ya comenzado en el siglo XIX.

Un dato interesante que deja Mendiburu es que a algunos de estos cafés asistían comerciantes y personas de distinción, pero a las de alta clase, títulos y funcionarios de elevada categoría no se les veía en dichos parajes. Probablemente se está aquí ante ese nacimiento de conciencia de las costumbres como expresión de cultura a que hace referencia E.P.Thomson y que anota Enrique Urbano .[16]

Mendiburu habla además de la actividad de los establecimientos e indica que en todos los cafés se instalaron mesas de billar y en ellos se servían «helados, dulces y diferentes bebidas y en las mañanas almorzaba en ellos todo el que quería hacerlo a hora fija y prontamente».

José Galvez en su «Calles de Lima y Meses de año», citado arriba al comentar que el «Café del Mentidero» era donde se reunían los patriotas, nos habla de **«La fonda del Caballo Blanco»** de Bernardo Dóbolo en la calle Lártiga, donde se reunían los monárquicos. En esta fonda existía una «Mistelería», establecimiento en el que se vendían mezclas de jugos de fruta con licor y que con el correr de los años se llamarían bares.

El primer restaurante de características modernas que hubo en Lima fue el de Giuseppe Coppola, napolitano de nación que vino al Perú con el virrey Abascal en 1806 y se quedó aquí hasta su muerte en 1850, pues cuando se retiró a España su mentor el virrey, y posteriormente cuando se derrumbó el mundo colonial para dar paso a la República, Coppola como harían tantos de sus paisanos posteriormente, apostó por el Perú e inauguró la **«Fonda Coppola»** en la calle de Espaderos que hasta fines de la década de 1840 seguía siendo el centro de reunión de los que en Lima querían comer bien.

Ya en 1829 existía y se publicitaba en el «Mercurio Peruano» la **«Fonda Francesa»** del Hotel de France ubicada en la calle Valladolid que ofrecía a los viajeros además de habitaciones de tamaños y precios variados, «Almuerzo, comida y cena a la lista y a toda hora» y para quienes lo requerían tenía también pensión por mes a buen precio.[17]

---

16 Urbano, Enrique. Tradición andina o recuerdo del futuro. Introducción. Lima p.9.

17 Mercurio Peruano. N° 557. Lima, jueves 2 de julio de 1829.

* edargent@turismo.usmp.edu.pe
dargenteduardo@hotmail.com

ISSN: 1817-0285

También existía ya para 1844 la «**Fonda de Morin**» asociada a un lugar de alojamiento del mismo nombre en el que se alojó el marino y viajero francés Max Radiguet.[18] El «Morin Hotel» con el transcurrir del tiempo ofrecería «baños tibios», al parecer una novedad en la época.

En 1847 el cónsul británico John McGregor en el informe que pasó a su cancillería, hace algunos comentarios interesantes sobre la comida que se ofrece en las calles de Lima:

> *Los pregoneros de pasteles y dulces recorren las calles de Lima. Puestos de comida con cerdo y pescado frito, se hayan ubicados en las esquinas de las calles y en las plazas. Familias pobres de pretensiones elegantes, que por necesidad alquilan sus esclavos, rara vez cocinan en su casa, y más bien se alimentan en estos puestos baratos de comida. Las mazamorrerías, tiendas de papilla, son también muy comunes en Lima. Se hacen papillas dulces de guisantes, arroz, harina de maíz, habas, arruruz, almidón, etc. Estas se hierven en agua con o sin fruta o algún ácido vegetal y se endulza con azúcar, miel o chancacá. La mazamorra puede ser considerada un plato tan típico de Lima como el roast beef en Inglaterra o la gallina asada en Viena. Las sopas y platos vegetales son fuertemente sazonados con ají.*[19]

En la segunda mitad del siglo XIX ya eran varios los hoteles que se habían instalado en los alrededores de la Plaza de Armas y que contaban con lugares para merendar. En la Guía de Lima de 1887 encontramos nombres como «Francia e Inglaterra»; «Americano», «Universo»; «Roma»; «La Paix»; «Globo»; «Italia»; «Europa»; «Roma y Venecia»; «Nuevo Mundo»; y ya estaba funcionando el «Hotel Maury».

El «Hotel de Francia e Inglaterra» quedaba en la calle Lima y era uno de los mejores lugares para comer en la capital. El «Hotel de l'Universe», también llamado «Hotel Universo» sito en la Plazuela del Teatro perteneciente al belga Stanislas Joseph Courtheous llegado a nuestro país en 1853 y que para 1880 seguía trabajando en ese establecimiento con dos hermanos suyos, ofrecía alimentación. Hay referencias de que Courtheous fue también propietario de una de las primeras cervecería de la ciudad que estaba situada en la calle «Puerta falsa del Teatro». El «Hotel Americano» era otro hotel que operaba en 1860 según se comprueba en el registro de viajeros belgas de la

18 Galvez, José. Op. Cit. p. 8.
19 Bonilla, Heraclio. Compilador. Informe de los cónsules británicos. Tomo 1. p.158. Lima, 1975.

* edargent@turismo.usmp.edu.pe
dargenteduardo@hotmail.com

ISSN: 1817-0285

embajada de ese reino, en donde se encuentra una anotación sobre la permanencia en él de Juan Bautista Tolch en esa fecha. La cocina de este «Hotel Americano» fue alabada por el viajero alemán Middendorf, y hasta principios del siglo XX, a decir de Federico More era «Célebre ... por sus lomitos y sus tallarines.»[20]

De los establecimientos mencionados el Maury fue el de más larga vida llegando, aunque muy decaído, al presente. En él se hizo popular el Pisco Sour, una de las joyas gastronómicas del Perú.

A fines del siglo XIX el Médico y viajero alemán E.W Middendorf, que había vivido el Perú 25 años repartidos en tres visitas durante la segunda mitad del siglo, escribió un libro sobre el Perú en el cual ha dejado algunas lineas interesantes sobre los restaurantes limeños de todas las categorías, cuyo texto se transcribe íntegro a continuación:

> *«Hay dos restaurantes de primera clase que son administrados por franceses y en los que la comida es preparada a la manera francesa: El* ***Hotel Americano*** *y el* ***Café Cardinal****. El último está en la calle Mercaderes cerca de la Plaza de Armas y el primero en Espaderos. Este es el más antiguo y el mejor. Hay numerosos restaurantes de segunda clase, algunos dirigidos por franceses pero la mayor parte por italianos, y por esta razón en ellos se cocina a la italiana.*
>
> *Además se cuenta con una gran cantidad de fondas peruanas en las que se cocina a la manera nacional y cuyos platos son, en su mayor parte, estofados o guisados a fuego lento y con mucha pimienta y grasa. Junto a las fondas, en las que sólo se preparan guisos calientes, hay que mencionar a las picanterías, donde generalmente se sirven comidas frías: asados, aves, jamones, salchichas, pescado en escabeche, camarones y ensaladas, todo fuertemente condimentado con ají, de donde se deriva el nombre de estos locales Algunas de estas picanterías son muy limpias e incitantes y entre sus parroquianos hasta se encuentran damas. El extranjero se familiariza no pocas veces con el ají, pero difícilmente aprende a vencer la repugnancia por el olor de ajo que despiden muchos guisos. La última clase de restaurante, está constituida por las cocinerías chinas, muchas de ellas repugnantes agujeros, cuya comida es*

20 More, Federico. Lima. Facultad de ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología. Univ. De San martín de Porres, 1998. p. 375.

* edargent@turismo.usmp.edu.pe
dargenteduardo@hotmail.com

ISSN: 1817-0285

más barata y de ningún modo peor que la de las fondas peruanas, razón por la cual, en la actual pobreza general, muchas familias, de las que nadie lo supondría, adquieren su comida, muy sigilosamente, en estas despreciables cocinerías de los asiáticos».[21]

Los comentarios de Middendorf son útiles, entre otras cosas, para saber como se veía la oferta gastronómica en la época. En principio se aprecia que lo que más le satisface es la comida europea con predilección por la francesa, y aunque reconoce que algunas picanterías son «limpias e insinuantes» no deja de criticar la preparación grasosa de las fondas y el exceso de ajo en las picantrerías, que considera repugnante y que, según dice, ningún extranjero está dispuesto a aceptar aunque si el ají. Curiosamente, después de inferir terribles epítetos a los chifas y a sus conductores, acepta que su *«comida es más barata y de ningún modo peor que la de las fondas peruana».*

Otra referencia interesante de tomar en cuenta es la que hace sobre la presencia de damas en las picanterías. Por la forma en que se expresa parece claro que no se trata de las mujeres que se hacían invitar a comer a cambio de favores a las que se refiere Stevenson en los años cercanos a la independencia. Middendorff informa que se está dando en el Perú una costumbre que es reciente en Europa, la de la presencia de mujeres en los restaurantes, lo que hace de la capital peruana una ciudad moderna,

En 1906 los señores Bertolotto y Crovetto fundaron en un bello local de tres pisos de la calle Melchormalo el «Gran Hotel». A partir del año 1923, el negocio pasó íntegramente a manos del señor. Rómulo Crovetto. En una publicidad aparecida en 1924 se indicaba que contaba el local con comedor y bar en la planta baja y que los pisos superiores eran para dar alojamiento.

Destacó a principios del siglo XX el Bar y Restaurante «Broggi y Dora» que contaba con local en dos direcciones. Uno quedaba en la calle Espaderos y el otro en la calle Plateros de San Agustín. Los dos locales eran muy concurridos y a decir de Federico More en ambos «... servían para iniciar la vida nocturna los mejores aperitivos que haya bebido Lima...»[22]

No se puede dejar de mencionar en este punto el desarrollo de las dulcerías y chocolaterías de la Lima del siglo XIX recordando siempre que esta ciudad ha sido y es rica en la calidad y variedad de postres. En

21 Middendorff, E.W. Perú: Observaciones y estudios del país y sus habitantes durante una permanencia de 25 años. U.N.M.S.M. Lima, 1993. (Primera edic. 1893).

22 More, Federico. Op. cit.Lima. p

* edargent@turismo.usmp.edu.pe
dargenteduardo@hotmail.com

ISSN: 1817-0285

1818 un aviso en «La Gaceta del Gobierno» ofrece en venta una fábrica de chocolates que llevaba siete años produciendo una pasta de calidad y que había hecho posible reducir el costo del chocolate en la capital a casi la mitad por no tener ya que importarla.[23]

Desde tiempos muy temprano los dulces limeños hicieron las delicias del público, y a los pocos años de establecida la república se encuentra en el «Mercurio Peruano» la amplia oferta que hace el «Salón Alto de Mercaderes» de una gama de helados, sorbetes helados y bebidas. Entre los primeros destaca el «mantecado», la «crema quemada» y la «crema de bainilla» (sic), y entre los segundos los de «piña, naranja, agraz y cerezas.[24]

Quien más impactó en la gastronomía festiva de los inicios republicanos, sin embargo fue el heladero genovés Tomas Capella. Capella llegó muy niño al Perú en 1835 y veintiocho años más tarde inauguró su heladería en la calle Plateros de San Agustín.

El éxito de Capella hizo que al poco tiempo ampliase su local adicionándole un «salón para familias». Poco después tuvo que abrir otro local en el Portal de Escribanos. Entre los «de noventa a cien clases de helados» que ofrecía Capella en una publicidad de 1872 estaban el «Pezzi Forti» el «Spumanti di Venecia» y el «Tutti Fruti» que eran toda una novedad para los limeños. Uno de los avances que introdujo Capella en su afán de estar siempre en la vanguardia fue ofrecer sus helados a quienes vivían en Chorrillos o el Callao utilizando la tecnología más moderna de la época. En 1870 ofrecía la posibilidad a sus clientes de colocar pedidos por telégrafo y enviar los helados «en molde o tarro» por el primer tren que partiese en esa dirección.[25]

Famosa también por esa poca fue la dulcería del señor S. Marcenaro, subdito italiano que atendía en la calle de Espaderos y de la cual relata Ricardo Palma la trágica historia del envenenamiento de su esposa al parecer por cuestión de amores y celos.

Otro ejemplo de éxito comercial en el campo de los dulces es el caso del señor Emanuelle Ravettino un genovés que a los tres años de estar afincado en el Perú abrió, en 1875, una fábrica de chocolates que por estar situada en la esquina de la calle Tigre, tomó ese nombre. La chocolatería «El Tigre» siguió bajo la dirección de ese esforzado inmigrante hasta que a la muerte de éste en 1925 pasó a manos de sus hijos.[26]

---

23 Gaceta del Gobierno de Lima. N° 79. p. 657 y 658.
24 Mercurio Peruano. N° 430. Lima, 21 de enero de 1829.
25 El Comercio. Lima, 15 de enero de 1870.

* edargent@turismo.usmp.edu.pe
dargenteduardo@hotmail.com

ISSN: 1817-0285

Sin duda el italiano que ha dejado la huella más profunda entre los peruanos de varias generaciones por sus helados y chocolates fue don Pietro D'Onofrio natural de Caserta, cerca de Nápoles quien llegó al Perú en 1897. Don Pietro era recordado por las abuelas porque el mismo vendía sus helados en una carretilla que la familia ha sabido conservar como testimonio del esfuerzo y laboriosidad que compartió con tantos de sus compatriotas. Para 1908 D'Onofrio tenía una fábrica de hielo y en 1914 se estableció en la Avenida Grau donde abrió un salón de familias que fue un rotundo éxito desde el primer momento.

Con el tiempo la empresa pasó a manos del Antonio, hijo mayor de don Pietro y en 1931 se inauguraron los locales de Mercaderes en el centro y el de Miraflores. Este último, muy desmejorado si lo comparamos con los recuerdos de la niñez, sigue operando frente al Parque Kennedy, a pocos metros del palacio municipal y la iglesia de ese distrito. Tiempo después establecieron los Donofrio una tercera heladería en el balneario de Ancón, concurrido entonces durante los veranos por la elite de la capital, y que también sobrevive a los cambios.

Con el inicio del siglo XX la situación gastronómica de Lima y el Callao fueron evolucionando favorablemente. El impacto de la Belle Epoque se dejó sentir en la capital y su puerto

El Jardín Estrasburgo, restaurante que existió en Lima a comienzos del siglo estaba ubicado en el Portal de los Escribanos y tenía una puerta de escape a la calle de las Mantas. «Este restaurante cerraba muy avanzada la noche y era verdaderamente un jardín. A las tres de la mañana era fácil, en el Estrasburgo, comer un buen lomo con papas fritas»[27].

Federico More dedica varias líneas a este establecimiento y al circuito que recorrían los limeños pudientes. Comenta que en un tiempo el Jardín de Estrasburgo «fue el local de más rango en Lima», y que luego de la opera o la zarzuela «aquí llegaban las tiples y las primeras actrices» para pasar después al Restaurant Zoológico o al Palais Concert. En otro momento escribe More: «¿Y como olvidarse del Estrasburgo y el Francia e Inglaterra. En ambos se caminaba por senderillos de pedregullo, eso que los eruditos llaman cisco. Eran restaurantes de lujo y no era posible ir a ellos si uno no estaba dispuesto a gastar la fabulosa suma de tres soles.» Y completa el dato con un comentario del afrancesamiento que va cundiendo en Lima: «En el Estrasburgo y en el Francia-Inglaterra empezaron los nombres de las comidas en francés. Ya no se decía sopa.

26 More, Federico EPTH USMP. Lima. 1998 P.363.
27 More, Federico. Op. cit. p.377

* edargent@turismo.usmp.edu.pe
dargenteduardo@hotmail.com

ISSN: 1817-0285

Se decía creme o potaje. En aquellos años nació el Fillet mignon y murió el lomo saltado».[28]

El otro polo gastronómico de Lima era El Callao. los viajeros que llegaban Lima en barco, entraban por el puerto del Callao desde donde tomaban el ferrocarril que los dejaba en la estación de «Desamparados» a una cuadra de la Plaza de Armas de Lima, rodeada de los hoteles y restaurantes que ya han sido descritos.

Aquellos viajeros que preferían, o debían, por sus obligaciones, permanecer en el Callao, contaban con todas las comodidades necesarias para su alojamiento y mesa. El Callao era además punto de arribo muchas veces de permanencia de Ingleses quienes contaban en el puerto con el «Club Callao» que tenía bar y restaurante. Existía también allí, como atractivo adicional para los hijos de Albión, desde 1863, la logia «Peace and Concord» perteneciente a la Gran Logia de Escocia. Tras los trabajos masónicos estos extranjeros se reunían a hacer sus brindis y refrescarse en el club.

Para comer, por ejemplo, el periodista y cronista de la ciudad Federico More, haciendo reminiscencias del puerto a principios del siglo XX tiene exaltadas palabras de elogio para el **«Salón Blanco»** el que considera que es «donde más suntuosamente hemos comido». En otro de sus artículos More agrega:

> *«Si deseábamos comer pescado, no había más remedio que ir al Callao, al inolvidable Salón Blanco. Era indispensable ir en tren. Jamás hemos comido un escabeche o un lenguado con mahonesa como aquellos del Salón Blanco».*[29]

También colmaban las calles del puerto los marineros de distintas naciones que hacían de la noche día aprovechando sus pocas horas en tierra. Cuenta More que a comienzos del siglo XX existía en el Callao el **«Bar de los Marítimos»** que siempre estaba «... lleno de marineros, de idiomas y de razas» y continúa diciendo que allí «concurrían las pobres mujeres de la calle de Piura, para emborracharse con los marineros».[30]

Tampoco quedaba desprovisto de hoteles de lujo en primer puerto de la república y en La Punta, ya en la década de 1880 funcionaban los hoteles «Genova» e «Italia» que como su nombre sugiere, pertenecían a italianos. A principios del pasado siglo Se abrieron más lugares de alojamiento con sus respectivos restaurantes. Baste mencionar al «Eden

28 More, Federico. EPTH USMP. Lima 1998 p.377.
29 F. More, 1998 Op. cit.. p. 389.
30 F. More, 1998. Op. cit. p. 362.

* edargent@turismo.usmp.edu.pe
dargenteduardo@hotmail.com

ISSN: 1817-0285

Hotel» y al «Rivera Palais Hotel» ambos en la punta y con terrazas al borde del mar propiedad del español Señor A. Rodríguez Arias.

En las primeras décadas del siglo XX, y muy en especial durante el «Oncenio» de don Augusto Leguia hubo en Lima profusión de banquetes de alto nivel ofrecidos con motivos diversos. Aunque fueron varios los locales en los que se llevaron a cabo estas comidas de gala, brilló, literalmente, el «**Restaurante del Jardín Zoológico**», bella estructura de hierro y vidrio e iluminada con electricidad, apoteosis de la modernidad y remedo en pequeño de los palacios de cristal que después de la exposición universal de Londres se repitieron en las capitales europeas.

El afrancesamiento de la sociedad peruana era notorio desde mediados del siglo XIX situación agravada en los inicios del XX. Una de las cosas que llama hoy la atención, es la costumbre de la época de presentar los menús escritos en francés. Esta moda considerada elegante podía llegar hasta la más refinada huachafería como la «Langoustes sauce mayonnaise au Las Palmas» en el banquete ofrecido a los aviadores Carlos Zegarra y Carlos Martínez de Pinillos por su Raid Panamericano el 20 de abril de 1929 o la «Corbine a la bonne femme» con que el entonces ministro de Hacienda Rafael Larco Herrera agasajó a los comerciantes e industriales de la ciudad de Lima en el Club Nacional el 4 de junio de 1931.

Comida Criolla o comida peruana. El primero de los términos se refiere a la comida de la costa con sus intrusiones africanas. Aunque se debe tener en mente la comida peruana en toda la amplitud del término, es decir con sus representaciones andinas, europeas y asiáticas. Inicialmente será la «Comida Criolla» con su carga de leguminosas, papas y pescado entre otros ingredientes la que primará para deleite de propios y extraños.

En el año 1913 el señor Humberto. H. Pazos inauguró el restaurante «Raimondi» a media cuadra del Jirón de la Unión. Pazos, Chef peruano educado en Francia ofrecía a sus clientes una variedad de comida internacional, especialmente francesa al lado de comida criolla. Desde su inicio el «Raimondi se convirtió en parada obligada de los viajeros que llegaban al Perú deseosos de probar nuestra comida, especialmente la gama de postres limeños que incluía en su amplia carta. La simpatía natural del Señor Pazos así como su conocimiento del francés y el inglés facilitaban aún más las cosas con los visitantes extranjeros. Otros restaurantes que dedicaron sus esfuerzos a la cocina nacional ya a mediados del siglo XX fueron el «Rosita Ríos», suerte de picantería con pretensiones elegantes en el Rímac que se convirtió en lugar obligado de reuniones de empresas, y el Karamanduca, de las hermanas de La Jara en el centro de la ciudad.

* edargent@turismo.usmp.edu.pe
dargenteduardo@hotmail.com

ISSN: 1817-0285

Actualmente la comida peruana en sus diferentes vertientes está ocupando importante lugar en la gastronomía internacional. Un ejemplo de laboriosidad y sentido empresarial lo demuestra el chef Gastón Acurio que está exportando el nombre de la comida peruana a los países de la región e incluso a Europa. Chefs como Adolfo Perret, Cucho La Rosa y el mismo Acurio entre otros, han sabido rescatar el patrimonio gastronómico nacional y lo han difundido tanto entre los peruanos como los foráneos. Esta es una manera práctica de asegurarse que los platos tradicionales sean buscados y reproducidos evitando su desaparición.

Un gran aporte en difusión de la gastronomía peruana ha sido la profusión de libros sobre el tema que salen constantemente al mercado. En este campo destaca la labor de la Escuela de Turismo y Hotelería el la Universidad de San Martín de Porres, cuyo decano, el Padre Johan Leuridan impulsa la investigación y publicación de libros dedicados al rescate de la gastronomía como patrimonio, esfuerzo que le ha merecido repetidos premios internacionales. Se conjugan con este esfuerzo de rescate también las numerosas páginas web con recetas peruanas que están al alcance de todos los cibernautas y los programas radiales y televisivos dedicados a la cocina peruana entre los que se debe resaltar el del periodista Raúl Vargas, «La divina comida» difundido semanalmente desde hace unos años.

Sólo la investigación y la difusión del patrimonio gastronómico peruano, ese aspecto de lo intangible considerado por todos como parte integral del ser nacional, sea que se lleve a cabo de manera amplia cubriendo todo la variada geografía o a nivel local, permitirá que, a pesar de la globalización se pueda no solo salvar del olvido sino que lograr establecer definitivamente en el imaginario gastronómico.

* edargent@turismo.usmp.edu.pe
dargenteduardo@hotmail.com

ISSN: 1817-0285

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFIAS

Armas Asin, Fernando. (2002). Las haciendas costeras del Sur Chico Lima.

Benavides, Gabriela (Compiladora). (2002). Alimentación y Gastronomía. II Coloquio Internacional de Gastronomía, patrimonio y turismo. Lima, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería. USMP.,

Bonilla, Heraclio. (1975) Compilador. Informe de los cónsules británicos. Tomo 1. Lima.

Contreras, Jesús. (2001). Patrimonio y Globalización: El caso de las culturas alimentarías. Sonia Tello (Compiladora) En torno al patrimonio e interdisciplinariedad. III Encuentro Iberoamericano. Forum UNESCO. Universidad y Patrimonio. USMP. Escuela Profesional de Turismo y Hotelería. Lima.

Galvez, José. (1943) Calles de Lima y meses del año. Lima. International Petroleoum.C°.

Mendiburu, Manuel. (1902) Lima,

Middendorff, E.W. (1993) Perú: Observaciones y estudios del país y sus habitantes durante una permanencia de 25 años. Lima. U.N.M.S.M. (Primera edic. 1893).

Montanari, Massimo. (1995) La faim et l'abondance: Histoire de l'alimentation en Europe. Paris, France. Es du Seuil.

Luján, Nestor. (1988) Historia de la gastronomía. Barcelona, España. Plaza y Janés.

More, Federico. (1998) Lima. Facultad de ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología. Univ. De San martín de Porres,

Ritchie, Carson I.O. (1986) Comida y civilización. Madrid, España. Alianza Editorial.

Tannahill, Reay. (1998). Food in History. New York, U.S.A. Three Rivers Press.

Toussaint-Samat, Maguelonne. (1994). History of Food. Oxford, U.K. Blackwell Publishers Ltd.

Urrutia Cerruti, Jaime. (2001). La dulce memoria colectiva. Lima, Museo de Arqueología, Antropología e Historia; IFEA..

Urbano, Enrique. (Editor) Tradición andina o recuerdo del futuro. Introducción.. En Tradición Andina y Modernidad. Lima.

Zapata Acha, Sergio. (2001) Patrimonio gastronómico peruano: realidades y perspectivas para un programa nacional. Lima, Perú. Turismo y Patrimonio. 3, 9-25

* edargent@turismo.usmp.edu.pe
dargenteduardo@hotmail.com

ISSN: 1817-0285

Periódicos

1 . Gaceta del Gobierno de Lima. N° 79. p. 657 y 658.

1 . Mercurio Peruano. N° 430. Lima, 21 de enero de 1829.

1 . Mercurio Peruano. N° 557. Lima, jueves 2 de julio de 1829.

1 . El Comercio. Lima, 15 de enero de 1870.

* edargent@turismo.usmp.edu.pe
dargenteduardo@hotmail.com

ISSN: 1817-0285