

# QUIPU

## VIRTUAL



BOLETÍN DE CULTURA PERUANA - MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES - N° 169 25/8/2023

## EL DICCIONARIO DE LA GASTRONOMÍA PERUANA



# LA PREPARACIÓN DE UN DICCIONARIO

Sergio Zapata Acha (Lima, 1954), doctor en Ciencias Agronómicas por la Universidad de Lovaina, Bélgica, e ingeniero en Industrias Alimentarias por la Universidad Nacional Agraria, publicó el año 2006 el *Diccionario de gastronomía peruana tradicional* (Lima, Universidad de San Martín de Porres).

La obra, el más importante repertorio sobre el tema, mereció una nueva edición «corregida y aumentada» en 2009, con más de tres mil entradas, y se espera una tercera edición con nuevos aportes. Zapata Acha participó en el reciente IX Congreso Internacional de la Lengua Española, en Cádiz, en una mesa destinada a reflexionar sobre la pertinencia de elaborar un *Diccionario panhispánico de gastronomía*. Aquí, su perspectiva sobre nuestra cocina y su propio trabajo lexicográfico.

En lo que hoy en día es el Perú, surgiría a lo largo de cinco siglos y dentro de un contexto histórico mayormente convulso, una gastronomía que es el resultado del continuo mestizaje de controversias, creatividades, pero también de necesidades conjuntas básicamente de dos culturas y cocinas: la del antiguo Perú y la española. Estas constituyen las columnas fundamentales de nuestra gastronomía en la medida en que los componentes que definen una cocina, nacional en este caso —en una palabra, todo lo que es determinante— fueron aportados sustantivamente por ambas. Nos referimos al aprovisionamiento de los productos e ingredientes de base, la condimentación, las técnicas de preparación, los utensilios, los aspectos sociales de los hábitos, incluyendo la presentación, así como los rituales religiosos y festivos.

Cierto es que hubo influencias anteriores. Mencionaremos, por ejemplo, la herencia de griegos, romanos, visigodos, árabes y judíos de un lado; así como el legado de las culturas preincaicas y en menor medida de mayas, aztecas y caribes del otro. Para tener una idea cabal de la complejidad de este proceso cultural, señalaremos que los conquistadores y cronistas españoles arribaron a estas costas provistos de un «mestizaje americano», adoptado durante la mayor o menor escala de tiempo que vivenciaron en las Antillas y la América Central. Como uno de los resultados se tuvo que varios de los nombres quechuas de productos fueron sustituidos por otros de origen centroamericano. Una vez transcurrido el periodo colonial y ya en el periodo republicano, este mestizaje cultural se manifestaría gastronómicamente mediante una gama de «tonalidades» culinarias que van, por ejemplo, desde la autóctona chicha, el mestizo chupe de camarones y la híbrida papa a la huancaína, hasta el esencialmente europeo arroz con leche.



Léonce Angrand. Mercado de Lima, ca. 1840

La llegada de europeos y asiáticos que, por diversos motivos, se ha dado en nuestro país ha contribuido con nuevos productos y una oferta de restauración cosmopolita en los centros urbanos; pero, o bien estas cocinas de inmigrantes han sido parcialmente influidas por la gastronomía nacional, o bien han mantenido básicamente el carácter de identidad y la denominación que les son propios. No consta, por lo menos en la cocina peruana tradicional, una influencia relevante por parte de estas cocinas, lo que no significa que no haya habido intercambios, siendo estos aún accesorios. La integración social no es ni tarea, ni responsabilidad única de la gastronomía.

Por otra parte, cabe resaltar que el Perú es uno de los centros de biodiversidad más privilegiados del mundo, tanto en flora como en fauna, donde la experiencia práctica y el trabajo de miles de años llevó a los antiguos habitantes al conocimiento de las propiedades de estos materiales genéticos, y a la domesticación provechosa de varias de estas especies. Pues bien, aparte de participar hacia mediados del siglo XVI en una verdadera revolución cultural agropecuaria y alimentaria en el viejo mundo, será también de esta manera que el Perú influyó en la alimentación, la cocina y la gastronomía en buena parte del área latinoamericana. Recíprocamente, nuestra culinaria ha estado abierta a intercambios e influencias por parte de otros centros culturales del continente.

Para decirlo de manera simple, nuestra cocina no es únicamente americana o española: se trata de una síntesis diferente y goza de una identidad propia y original. En realidad, deberíamos hablar de *las cocinas peruanas*, pues el regionalismo traducido en diversidad se ejerce a plenitud en materia culinaria.

A mediados del siglo XIX, los conceptos de nación y de pertenencia cultural, incluida la cocina, se van a manifestar y afirmar en un proceso de «toma de conciencia nacional de la expresión culinaria», alcanzándose una etapa gastronómica que denominaremos clásica, entre fines del siglo XIX y mediados del XX. Actualmente asistimos a un periodo de transición culinaria, donde encontramos tanto la innovación y sustitución como la valoración de lo auténticamente tradicional y regional.

Una de las motivaciones más fuertes, si no la más importante, para realizar el inventario de nuestra cocina fue el registro con fines de conservación de este valioso patrimonio, que hasta entonces se encontraba



M. A. Fuentes. Pescadora de Chorrillos, 1865

disperso. En consecuencia, la razón del *Diccionario de gastronomía peruana tradicional* se fundamentó en la necesidad de contar con una relación o compendio de la cultura gastronómica peruana que nos permitiera conocer más acerca del origen, evolución y características del patrimonio. El registro en palabras de una parte significativa de nuestra identidad.

En lo concerniente a su ejecución, entendimos que no se trataba de llevar a cabo una simple compilación de datos, etapa por cierto ineludible. Para este fin fue necesario plantear un trabajo sistemático de largo aliento, analizando cada contenido seleccionado, comparando testimonios, textos inéditos, ubicando en ciertos casos aquellos cuyo paradero nos era desconocido, yendo durante años en busca de la receta o del dato precisos; y, lo que consideramos primordial: destilando lo esencial, extrayendo lo valioso de cada documento para cada tema tratado. En esta tarea nos fue de ayuda la ciencia y tecnología de los alimentos, pero además nos exigió involucrarnos con la historia, la etimología, la literatura, la música... en fin, prácticamente abarcar en lo posible cuanto campo del conocimiento humano hubiera de servirnos para asimilar los conocimientos de alimentos, cocina y gastronomía que nos fueron legados y transmitidos por quienes a través de sus escritos o testimonios nos proporcionaron la información requerida.

El *Diccionario de gastronomía peruana tradicional* constituyó el primer registro documentado dedicado íntegramente al tema de las comidas, dulces y bebidas nacionales, reuniendo además las técnicas ancestrales de elaboración y conservación de alimentos más significativas, y los productos e ingredientes vegetales y animales de mayor importancia en nuestra culinaria.

En cuanto a la organización del diccionario, para cada entrada han sido considerados los sinónimos u otros nombres comunes conocidos, incluyendo productos nativos o introducidos de la flora, fauna y el reino mineral, junto a los respectivos nombres científicos. Hacemos también una revisión del origen etimológico de la palabra según el caso. La definición del término culinario podrá o no basarse en la descripción de su preparación o incluirse la o las recetas más tradicionales provenientes de algún manuscrito o recetario republicano.

La historia u origen de comidas, dulces, bebidas y productos es presentada cronológicamente en la medida de lo posible, como una sustantiva contribución al conocimiento de nuestra cocina y como fuente de consulta permanente. Además de la información anterior se contempló aquella que nos ofrecían otras manifestaciones culturales relacionadas, tales como poesías, canciones, refranes, obras teatrales, etcétera. Las anécdotas tradicionales, extraídas de la literatura nacional, complementan la información registrada. Para la etimología de los términos se consultó obras especializadas: diccionarios etimológicos, de lengua castellana, quechua, aimara, mochica, americanismos, argentinismos, chilenismos, provincialismos ecuatorianos, lengua-



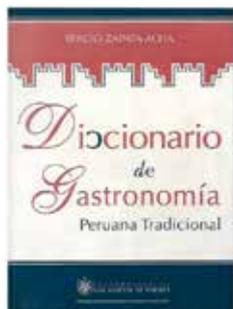
Victor Turpo. *Bodegón*. Arequipa, ca. 1998

je bogotano, galicismos, mejicanismos, etcétera. Para el habla local se revisaron diversos diccionarios de peruanismos, de folklore, además de los relacionados con la lexicografía regional como, por ejemplo, cajamarquinismos, huancaínismos, limeñismos, modismos de Cajabamba, piuranismos, vocabulario del oriente peruano, entre otros. En lo que respecta a datos regionales, las diversas monografías departamentales y de provincias consultadas nos fueron de gran utilidad.

Debido a las variaciones propias del idioma, a la época, a los estilos, así como a la interacción que se ha venido generando con las lenguas nativas americanas, es posible constatar diferencias, muchas de ellas notables, tanto en las denominaciones comunes de ingredientes, plantas, frutos y especies animales como en las comidas y bebidas típicas. De tal manera que un mismo producto puede, según la región, momento o autor, llegar a denominarse de manera distinta, y una misma palabra puede tener significados disímiles. Lo anteriormente expuesto nos ha llevado a buscar la comprensión, más que la coherencia en la grafía, sin pretender entrar en el dominio de los lingüistas.

Hacemos hincapié en el hecho de habernos basado principalmente en documentos escritos, valiosos e imprescindibles para un trabajo metódico y riguroso de los puntos tratados. Si bien el campo de estudio se encuentra lejos de estar agotado, quizá la mayor contribución de esta obra sea la recopilación y el rescate de algunos términos de la cultura gastronómica que nuestro país ha generado. Esperamos de esta manera haber contribuido al incremento de nuestro lenguaje coquinaro y al «descubrimiento» de algunas comidas poco conocidas, ignoradas o que en algunos casos se encuentran en proceso de desaparición.

La visión global que proporciona este diccionario, que bien podría titularse de cultura gastronómica peruana, confirma su tradición, sus sabores originales, su diversidad y variedad, poniendo en evidencia la riqueza de sus múltiples cocinas regionales. Para quienes desconocen nuestra culinaria tradicional esta publicación les permitirá apreciarla mejor, así como encaminarlos a su mejor provecho y disfrute, en la medida en que describe ingredientes y explica preparaciones. Este volumen utilitario del que venimos hablando constituye una buena herramienta de trabajo para el investigador, una fuente de consulta de la especialidad, además de un inventario muy completo de los productos, comidas y bebidas nacionales; y finalmente, pero no menos importante, un tributo a las personas que anónimamente, con paciencia y pasión constantes, crearon esas alegrías culinarias que hemos heredado y que podemos disfrutar compartiéndolas.





Cultura Vicús, MAS, Amberes

## VICÚS EN OCCITANIA

Si el año pasado la enigmática cultura norperuana llamada Vicús mereció una notable exposición en el Museo del Banco Central de Reserva, en Lima, este año le ha tocado protagonizar una muestra no menos destacada en el *Musée des Amériques* de la ciudad de Auch, en la región de Occitania, al sudeste de Francia. La exposición lleva por título *Le mystère Vicús: les esprits de la terre* (*El misterio Vicús: los espíritus de la tierra*) y ocupa cuatro salas del museo, con más de ochenta piezas, entre vistosos ceramios y algunas delicadas obras de orfebrería, que pertenecen a sus propios fondos o a otras colecciones.

El desarrollo de Vicús se sitúa entre los 400 a. C y 400 d. C, época en que, por cierto, Occitania pasó de un relativo desarrollo autónomo, junto a las poblaciones celtas de su entorno, a ser sometida por la Roma imperial, a partir de la conquista de Julio César. Los Vicús, a su turno, declinaron ante la irrupción vigorosa de la cultura Mochica, que, como es sabido, terminó más tarde siendo absorbida por el reino Chimú y, tiempo después, comprendida en la compleja organización inca del Tahuantinsuyo, hasta la conquista española. Vicús, entre tanto, fue pasando al olvido, hasta que hallazgos arqueológicos realizados a partir de la década de 1960, permitieron conocer sus particularidades y valorar su importancia en el horizonte de las antiguas culturas regionales de la civilización andina.

El *Musée des Amériques* de Auch era llamado hasta hace algunos años «Museo de los Jacobinos», pero cambió, precisamente, de nombre, dado que atesora entre sus fondos la segunda colección más grande de arte precolombino de Francia, luego del excepcional conjunto que tiene en París el Museo del Quai Branly-Jacques Chirac. Esta particularidad del *Musée des Amériques* se debe a que el coleccionista Guillaume Pujos, nacido en Auch, vivió en Chile durante las últimas dos décadas del siglo XIX, y pasó temporadas en el Perú y otros países de la región, donde adquirió numerosas piezas de diferentes culturas prehispánicas. A su vuelta a Francia, en 1906, Pujos legó la colección que había reunido en su periplo americano al museo de su ciudad natal, en el que, además, fue designado conservador hasta su muerte, en 1921. La exposición sobre la cultura Vicús se inauguró el pasado 10 de mayo y permanecerá abierta hasta el próximo 31 diciembre.

## AGENDA

### OPPENHEIMER EN LIMA

La película sobre el físico estadounidense J. Robert Oppenheimer ha desatado un renovado interés por su figura. En nuestro país, los diarios *El Peruano* y *El Comercio*, con ayuda de sus archivos, han recordado el paso del «padre de la bomba atómica» por Lima, dato no consignado en la monumental biografía *Prometeo americano. El triunfo y la tragedia de J. Robert Oppenheimer* (2005) de Kai Bird & Martin J. Sherwin. El físico llegó con su esposa a Lima, el sábado 26 de mayo de 1962. Fue invitado por la Universidad Nacional de Ingeniería, que le impuso un doctorado *honoris causa*. En su conferencia, Oppenheimer -quien seguramente sabía que nuestro país apoyó a los Aliados en la II Guerra Mundial- dijo:



Foto: El Comercio

«En esta mitad del siglo XX, creo que los hombres de ciencia deben llevar a cabo una mutua tarea de colaboración y en lugar de predecir si habrá o no una futura guerra, estar más interesados en una acción de cooperación internacional para evitarla». *Oppy*, como le llamaban sus colaboradores, volvió a Lima, en febrero de 1964, para participar en una *Conferencia de espectroscopia nuclear y física del estado sólido*, que reunió a científicos de diversas partes y fue coorganizada por la UNI y la Pontificia Universidad Católica.



MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES  
DIRECCIÓN GENERAL PARA ASUNTOS CULTURALES



CENTRO CULTURAL  
**INCA GARCILASO**  
Ministerio de Relaciones Exteriores  
del Perú

Jr. Ucayali 391, Lima 1, Perú  
quipuvirtual@rree.gob.pe

www.cincagarcilaso.gob.pe