La historia del Ceviche peruano, El Lomo Saltado ,
El arroz Chaufa peruano y el Pollo a la brasa peruano

Gastronmia en la diaspora peruana

peruanos en el exterior

La Diaspora Peruana
Jorge Yeshayahu Gonzales Lara

Gastronomía peruana: La Historia del Ceviche Peruano, Arroz Chaufa peruano, Lomo Saltado y el Pollo a la brasa peruano

Por: Jorge Yeshayahu Gonzales-Lara

La migración peruana en Estados Unidos tiene una característica especial entre la diversidad de comunidades de inmigrantes y es la gastronomía peruana donde se reafirma los orígenes de la peruanidad y proveen un afianzamiento que cabalgan sobre más de dos culturas. La cocina fue el punto de encuentro natural de todas estas culturas, gracias a la inclinación por el mestizaje que ha caracterizado la historia del Perú, la gastronomía peruana se ha convertido en aporte positivo de los inmigrantes peruanos en el país receptor o de residencia.

La gastronomía se ha conceptualizado como el estudio de la relación entre cultura y alimento. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. Los cambios generados por la globalización invitan a una redefinición constante de las políticas culturales. La globalización necesita estar acompañada por una evolución política y cultural, capaz de facilitar una mejor comprensión entre los ciudadanos del mundo. El proceso de migración de los peruanos a Estados Unidos desde inicio de la década de los ochenta se ha caracterizado por la reconstrucción de una identidad cultura gastronómica.

La globalización no ha llevado a una total uniformización de los comportamientos y de las mentalidades. Por una parte se ha traducido en unas tendencias a la homogeneización, y por otra parte ha despertado una resistencia a la preservar la identidad colectiva. En la diáspora peruana se observa en el resurgimiento de las reivindicaciones de la peruanidad. En el caso de la inmigración peruana la identidad colectiva se redefine y preservar a través la cultura peruana gastronómica como símbolo de la tradición cultura, simbología de la nostalgia, y el recuerdo de la tradición. El auge de los nuevos flujos migratorios de peruanos a los Estados Unidos se caracteriza por la configuración de redes sociales, así como actividades y patrones que vinculan la sociedad de origen con la receptora, en un mismo campo social y la gastronomía peruana es el aspecto cultural en la simbología colectiva e identidad colectiva.

La presencia de la comunidad peruana

La inmigracion peruana esta presente en las ciudades: New York, NY; Los Ángeles-Long Beach, Ca; Miami, FL; Chicago, IL; Washington, DC-MD-VA; Houston, TX; Boston-Lawrence-Lowell-Brocton, MA; San Diego, CA; San Francisco, CA; Newark, NJ; Orange County, CA; Dallas, TX Oakland, CA; Bergen Passaic, NJ; San José, CA; Philadelphia, PA; Detroit, MI; Jersey City, NJ; Nassau-Suffolk, NY; Seattle-Bellevue-Everett, WA; Riverside-San Bernardino, CA; Fort Lauderdale, FL; Atlanta, GA; Middlesex-Somerset-Hunterdon, NJ; El Paso, TX; Minneapolis-St Paul, MN-WI; Sacramento, CA; West Palm Beach-Boca Raton, FL; Honolulu, HI; Fort Worth-Arlington, TX; Poralbd-Vancouver, OR-WA; Denver, CO; Orlando, FL; Baltimore, MD; San Juan, PR; Tampa-St, Petersburg-Clearwater, FL; San Antonio, TX; Bridgeport-Stamford-Norwalk-Danbury, CT; Phoenix-Mesa, AZ; Las Vegas, NV; McAllen-Edinburg-Mission, TX; Cleveland-Lorain-Elyria, OH; Austin-San Marcos, TX; Fresno, CA; Hartford, CA; Ventura, CA; Stockton-Lodi, CA; St,Louis, MO-IL; Salt Lake City-Ogden, UT; and Providence-Warwick-Paw ticket, RI. Esto es, la vida de los migrantes peruanos

actuales trasciende las fronteras nacionales e integra en una misma experiencia un nuevo espacio, el transnacional.

El transnacionalismo, aplicado al fenómeno de la migración, se sostiene sobre la base de que los migrantes mantienen múltiples relaciones –familiares, económicas, sociales, organizacionales, religiosas y políticas- que vencen las fronteras.

La gastronomía peruana identidad colectiva

La inmigración peruana en Estados Unidos tiene una característica especial entre la diversidad de comunidades de inmigrantes y es en la gastronomía que reafirma los orígenes, la peruanidad y proveen un afianzamiento de que cabalgan sobre dos culturas. La sociología de la gastronomía es el estudio de la cultura y el comportamiento de los individuos de un grupo cultural o étnico unidos por una tradición y/o cultural colectiva. La gastronomía peruana, ha contribuido a la afirmación de los procesos de identidad colectivos, regionales y nacionales y enriquece la diversidad cultural de los pueblos.

La historia del Perú está marcada por el encuentro y confrontación de culturas: las culturas originarias con la andina, la española, la cultura criolla con la de los inmigrantes europeos, la influencia de la cultura de los africanos, árabes y chinos.

El mestizaje en la gastronomía

El mestizaje, la fusión de costumbres, tradiciones y valores, que en muchos casos se ha dado con violencia, constituyen un acervo de conocimientos que sirvieron y sirven para resolver los conflictos que nacen a partir de una realidad marcada por la impronta de los intercambios culturales. La cocina fue el punto de encuentro natural de todas estas culturas, gracias a la inclinación por el mestizaje que ha caracterizado la historia del Perú.

En el caso del Perú, como resultado de su excepcional diversidad natural y de un proceso histórico marcado por la confrontación y el encuentro de múltiples tradiciones culturales, la gastronomía ha alcanzado un desarrollo notable que le permite destacar entre otras renombradas culinarias del mundo por su variedad y originalidad y por las expresiones del mestizaje. Mestizo es el término utilizado para designar a individuos cuyo origen esté compuesto de dos razas (blanco-indio, africano y asiático) y culturas distintas. Lo "mestizo" se ha convertido realmente en una etiqueta cultural.

En la comida peruana se encuentran al menos 5.000 años de historia pre-inca, inca, colonial y republicana. Se consideran casi tres siglos de aporte culinario español, (influenciado inicialmente por 762 años de presencia musulmana en la Península Ibérica), las costumbres gastronómicas traídas por esclavos de la costa atlántica africana y la fuerte influencia de los usos y costumbres culinarios de los chefs franceses que huyeron de la revolución en su país para radicarse, en buen número, en la capital del virreinato del Perú. Igualmente trascendental es la influencia de los chinos-cantoneses, japoneses, italianos desde el siglo XIX y otros europeos (emigrados al Perú entre los siglos XIX y XX). Como particularidad exclusiva de la gastronomía del Perú, existen comidas y sabores de cuatro continentes en un solo país y, esto, desde la segunda mitad del siglo XIX.

Una breve reseña de las variedades de comidas como reflejo de la diversidad cultural peruana en los Estados Unidos se visualiza en la diversidad gastronómica: la cocina costeña, la cocina criolla, la chifa peruana, la cocina andina y la cocina de la selva peruana entre las que se encuentran en la diáspora peruana en los Estados Unidos.

La simbología de la gastronomía peruana

Un aspecto en la simbología de la gastronomía peruana que une familias, amigos para compartir una nostalgia colectiva como parte de esa identidad colectiva.

El Ceviche de la región costeña en sus diferentes formas: puro, mixto, con mezcla de pescado y marisco. La preparación del cebiche no tiene precisamente influencia española, pero sí de las blancas esclavas "moriscas", descendientes de musulmanes, que éstos trajeron cautivas de sus incursiones por el norte del África. El chupe de camarones típico del departamento de Arequipa, al Sur del Perú es uno de los platos más refinados de la costa peruana, se trata de una sopa espesa a base de pescado y mariscos, papas, leche y ají.

La cocina criolla con 259 postres tradicionales desde el XIX, esta gran variedad se origino en las ciudades costeras desde la época del Virreinato del Perú, como los picarones, el turrón y la mazamorra morada, que expresa la influencia africana y árabe en la gastronomía peruana. La Cultura Negra, ha tenido una gran influencia en el arte culinario de gran parte de las Américas e Islas centroamericanas, luego de su llegada al Nuevo Mundo. Tal como sucede con todo aquel que emigra a tierras lejanas; ellos optaron por tratar de preparar gran parte de sus manjares con los nuevos productos que encontraron. Eran sabores que su paladar no había olvidado y que añoraban con gran ansiedad.

El chifa peruano, la llegada de los “coolie” desde 1849, trabajadores chinos que firmaban un contrato en donde se comprometían a trabajar durante ocho años para los “grandes señores”. Estos contratos se firmaban en Macao. Sin embargo, en muchos casos los inmigrantes chinos cayeron en condiciones semejantes a la esclavitud.

El mestizaje de la comida china con la cocina criolla peruana. Una historia que ha logrado fusionar su gastronomía milenaria adaptada a productos que trajeron y que posteriormente cultivaron por los años 1921. La gran variedad de platos salados y dulces con diferentes tipos de carnes, verduras y sopas crearon una nueva alternativa culinaria.

Una historia que ha logrado fusionar su gastronomía milenaria adaptada a los productos que trajeron y que posteriormente cultivaron y fusionaron con otra gastronomía milenaria. Los platos criollos como el tacú - tacú, lomo saltado y el conocido arroz chaufa fueron influidos por los chinos. De este modo, se puede hablar de una cocina chino-peruana, con rasgos que la distinguen de las demás culinarias de origen chino.

Los Andes son el origen de milenarias culturas y con ellas el sabor de la cocina peruana. En esta parte alta del país, la alimentación principal continúa siendo a base de maíz, la papa y multiplicidad de tubérculos. Productos introducidos como el arroz, el pan y las pastas de Europa. La variedad de carnes (vacunas, porcinas y ovinas) ha enriquecido la cocina peruana. La variedad y riqueza de la comida andina es similar a la de la

comida costeña. La papa a la huancaína y la sopa chairo, el caldo de cabeza y las costillas de carnero doradas son mínima muestra de un vasto catálogo que apenas si se ha difundido.

La pachamanca es una suerte de comida regional y campestre, principalmente en Huánuco, Pasco, Junín y Ayacucho que poco a poco se ha ido extendiendo por todo el país. Igualmente, gran variedad de peces de agua dulce forman parte de la gastronomía regional, siendo muy apreciada la trucha, introducida a fines del siglo XIX.

La cocina de la selva, esta cocina es elaborada en base a los productos originales de la zona. En ella podemos encontrar las regiones que se encuentran en la zona selvática y escondida. En la inmensa variedad, destaca el piache, siendo el pez más grande de agua dulce, la carne de tortuga y de otros múltiples animales selváticos son igualmente consumidos. Los platos típicos de la Amazonía peruana son el juanee y el tacaco. En frutas destaca el mango, la piña y muchos otros.

En la última década del siglo XX, la cocina peruana empezó a popularizarse fuera de sus fronteras. La particularidad exclusiva de la gastronomía del Perú, se ha extendiendo desde la década de 1980, incrementaron el numero de restaurantes típicos de comida peruana en los Estados Unidos en sus diversas especialidades como una expresión del mestizaje y de la cultura peruana.

Restaurantes peruanos en 27 estados de la Nación

Hemos podido localizar restaurantes de comida típica peruana regionales y nacionales que expresan la diversidad de la cocina peruana como un punto de encuentro natural en 27 estados de los Estados Unidos: Arizona, California, Colorado, Connecticut, Delaware, Florida, Georgia, Illinois, Indiana, Maryland, Minnesota, Missouri, Nevada, New Jersey, New York, North Carolina, Oregón, Ohio, Pennsylvania, Puerto Rico, Rhode Island, Texas, Utah, Virginia, Washington DC, Washington y Wisconsin. Una de las razones de la nostalgia que embarga a los peruanos es sin lugar a dudas, la gastronomía. La comida peruana se caracteriza por la variedad, cuenta con más de 3.000 platos diferentes de las diversas regiones del Perú. (Costa, sierra y la selva), más de dos mil sopas y 250 postres tradicionales originales.

Es indudable que la gastronomía peruana se ha convertido en aporte positivo de la comunidad peruana a la diversidad cultural gastronómica, al aumento del consumo gastronómico y la creación de nuevas fuentes de empleos.

Este elemento gastronómico ha contribuido la substitución de la migración del retorno de la década de los setenta por la emigración permanente una característica de la emigración peruana de la década de los ochenta y de los noventas. La globalización es un fenómeno de tan amplio margen que se nos hace inapresable: la construcción cultural de escaso entendimiento que se disuelve en la multiplicidad de interacciones y fenómenos sociales en los que estamos inmersos por la reconstrucción de una identidad colectiva.

La migración como un proceso transcultural

Actualmente se concibe la migración como un proceso transcultural, y su caracterización se sirve del concepto de transnacionalismo para su mejor comprensión. El auge de los nuevos flujos migratorios

internacionales se caracteriza por la configuración de redes sociales, así como actividades y patrones que vinculan la sociedad de origen con la receptora, en un mismo campo social. Esto es, la vida de los migrantes actuales trasciende las fronteras nacionales e integra en una misma experiencia un nuevo espacio, el transnacional.

La identidad colectiva y la comida peruana

La diáspora construye simbólicamente su visión del mundo; y la comida es utilizada para construir la noción de identidad colectiva de peruanidad y está vinculada a la tradición del indígena del antiguo mundo andino, de las comunidades amazónicas, la tradición africana, la tradición china-cantonesa, como la tradición española y occidental son partes inseparables de la representación de la cultura representada en la gastronomía peruana.

La peruanidad es la identidad imaginaria, simbólica y se presenta como una red de identidades posibles y virtuales, transciende los límites nacionales extendiéndose simbólicamente a un proceso de transculturación, la peruanidad redefine su dinámica social y está marcada por la historia colectiva y sujeta a un cambio permanente. La comida es el común denominador que nos une a los peruanos, y los acompaña en momentos especiales como bautizos, matrimonios o cumpleaños y de acuerdo a cada región del Perú existen ingredientes que ha hecho peculiar la gastronomía.

Es que es a través de la comida que los peruanos muestran quienes son, y donde reinician una nueva "costumbre" en la diáspora de homenajear la comida peruana como símbolo de la identidad colectiva. La identidad tiene un fuerte contenido emocional. Es una construcción del Yo frente al Otro. Esta identidad colectiva emerge, surge de la relación entre lo peruano frente a la diáspora, es más, del yo frente a un "ellos genérico". La identidad colectiva es una construcción que enfrenta (contra) uno contra el otro. Lo propio es la afirmación de la negación de lo ajeno. Se construye en base y reforzando las diferencias.

La identidad tiene un fuerte contenido emocional. Se construye sobre la base de manipulaciones ideológicas de los conceptos de: pueblo, raza, etnicidad, nación, comida típica o ancestral (costeña, criolla, de la selva, andina, afro- peruana, chino peruano), y rituales (las procesión del Señor de los Milagros; de San Martin de Porras y otros rituales de fe religiosa, no-religiosa, fiestas artesanales, danzas ancestrales, música afro-peruana, música chicha, música criolla, música andina) y simbólicas que provocan fronteras imaginarias: bandera, colores, escudos, vestidos, artesanilla y arte-literatura. Estas son representaciones de las ideas y concepciones colectivas de la diáspora expresadas en la gastronomía peruana. La identidad sólo puede construirse en la interacción simbólica con los otros.
La cultura es una elaboración comunitaria mediante la cual los individuos se reconocen, se auto-representan y asignan significaciones comunes al mundo que les rodea. Las dimensiones espacio -tiempo de la cultura están ahora siendo impugnadas por la cultura virtual, es decir por las manifestaciones culturales y modos de vida surgidos de la transculturación. La ausencia de las nociones de tiempo y de espacio van asociadas con "el aislamiento de las relaciones sociales de los contextos locales de interacción y con sus reestructuraciones a través de lapsos indefinidos de tiempo y espacio." Como consecuencia de este fenómeno de des-territorialización y descentramiento, se ha abierto un complejo proceso de reconfiguración de las identidades culturales y nacionales, que por ahora se manifiestan como identidades híbridas, fragmentadas y transitorias, que favorecen el encuentro y la fusión de las identidades culturales tradicionales con las manifestaciones

emanadas del proceso de la globalización. La gastronomía peruana es la identidad cultural colectiva de la diáspora peruana que redefine la peruanidad.

CEVICHE PERUANO

En el Perú, el ceviche es un plato tradicional, de amplio consumo y altamente valorado, al punto de ser considerado formalmente como patrimonio cultural de la nación. Su historia se remonta a épocas pre colombinas. El plato es servido en un tipo de restaurante conocido como cevichería.

Historia

En el antiguo Perú, en la época de la Cultura Mochica, hace dos mil años se preparaba este plato a base de pescado fresco que se cocinaba con el jugo fermentado de tumbo (Passiflora tripartita var. mollisima), una fruta de origen local. Durante el Imperio inca, el pescado era macerado con chicha. Diferentes crónicas reportan que a lo largo de la costa peruana se consumía el pescado con sal y ají. Posteriormente, con la presencia hispánica se añadieron dos ingredientes de la costumbre culinaria mediterránea: el limón y la cebolla.

El desarrollo del limón en tierras peruanas, consiguió acortar el tiempo de preparación de este plato ancestral y preincaico.

Juan José Vega en su obra indica que las mujeres moriscas que llegaron con Francisco Pizarro reunieron el jugo de naranjas agrias, el ají, el pescado y algas locales derivando en un nuevo plato llamado sibech, que en lengua árabe significa "comida ácida".

El investigador Jaime Ariansen indica que en 1820 se menciona este plato en una canción popular titulada «La Chicha» donde los soldados independentistas entonaban: El sebiche, venga la guatia en seguida, que también convida y excita a beber.... Esta canción fue escrita por José Bernardo Alcedo y José de la Torre Ugarte, autores del himno nacional del país.

Durante el siglo XIX era común la escritura de «seviche» con «s».

Manuel Atanasio Fuentes escribe en una crónica de 1866 que ***"Las comidas eminentemente nacionales son los picantes que con tanto placer saborea la plebe...pero el picante más picante, el que más lágrimas arranca (después de los celos) es el seviche"***. El mismo autor ya había señalado en una crónica de 1860 que la preparación del seviche se realizaba en ese entonces con trozos de pescado, ají, sal y zumo de naranjas agrias. Otro testimonio de época es presentado por Juan de Arona, quien en 1867 daba a conocer el siguiente verso: Quereis que mi musa cante / por lo menos decante, / En un oportuno espiche, / Las delicias del picante / Y del peruano seviche.

Ingredientes

1 k (2.2 lb) de filete de corvina (o un pescado blanco, sin fibras, muy fresco y consistente)
3 cebollas medianas cortadas a la pluma, ligeramente gruesas
8 ó 10 limones
5 ajíes limo picados chiquitos
Pimienta (opcional)
Sal
1 ½ cucharada culantro picado
3 a 5 dientes de ajo chancados
3 hojas de lechuga
3 camotes amarillos
8 rodajas de choclo (maíz) de 2 cm (1 pulgada)
1 ají limo cortado en rodajas finas para decoración

Preparación:

Cocinar el choclo en rodajas de 2 cm con unos granos de anís.
Cocinar los camotes, pelarlos y cortarlos en rodajas de 2 cm.
Lavar el pescado con agua y sal. Cortarlo luego en cuadrados de 1 a 2cm.
Cortar la cebolla a la pluma, ponerle sal.

Poner el pescado en una fuente y sazonar con ajo chancado y sal. Añadir el ají limo picado chiquito y el limón recién exprimido, la pimienta y el culantro picado. Dejarlo reposar 10 minutos. Probar el picante del jugo. Colocar cebolla encima del pescado.

Adornar la fuente con el choclo, el ají limo en pequeñas rodajas, el camote y las hojas de lechuga.

Referencias bibliográficas:

Yanuq La cocina del Perú
http://www.yanuq.com/buscador.asp?idreceta=946
El Cebiche
http://es.wikipedia.org/wiki/Cebiche.

Publicado por Jorge Yeshayahu Gonzales-Lara

La Historia del Arroz Chaufa Peruano

La historia del Arroz Chaufa peruano

El arroz chaufa es uno de los platos más representativos de la chifa peruano en especial y de la gastronomía del Perú. Consiste en la mezcla de arroz frito combinado con verduras, entre ellas la cebolla china, además de tortilla de huevo en trozos y carnes al gusto salteado a fuego alto y muy rápido en un wok con sillao y aceite. Se conoce de la publicación de la receta de este plato en la revista “Oriental” ya en el año 1935. El origen del

nombre proviene del (chino simplificado: 炒饭, chino tradicional: 炒飯, pinyin: chǎofàn) que significa “arroz frito”.

Este plato, nos cuentan fue creado por los ayudantes de cocina para que al final de la jornada de trabajo mezclen el arroz blanco con todos los ingredientes que sobraban de los diferentes potajes que se preparaban durante el día. Es así como nació el criollísimo Arroz Chaufa peruano.

La palabra “Chaufa” deriva de la palabra china “Chaufan” que quiere decir “Arroz Frito”. Como sabemos el Arroz Chaufa es frito, pero también es una fusión entre la comida China y la Peruana, desde cuando los inmigrantes Chinos llegaron al Perú. La inmigración de chinos se dio originariamente como mano de obra de bajo costo en las haciendas costeñas del Perú a mediados de siglo XIX. Se calcula en 250 mil la población que mantiene una pureza en su origen étnico y cerca al 2% de la población peruana tiene algún ancestro chino, pues muchos chinos perecieron al igual que la población negra producto del trabajo esclavizante.

El chino llega al Perú, bajo el nombre “culies”. Los culies chinos empezaron a llegar al Perú en 1849. Los trabajadores chinos firmaban un contrato en donde se comprometían a trabajar durante ocho años para los grandes señores. Generalmente estos contratos se firmaban en Macao; este documento permitía al inmigrante, ingresar al Perú sin problemas. Asimismo, aseguraba a Antonio Espantoso, intermediario entre los chinos y los contratantes, la compensación que daba el Estado por cada trabajador. Cumplidos los ocho años contractuales, se retiraban a las ciudades en donde vivían de pequeños negocios, generalmente de comida. Es en ese momento en que se produce el mestizaje de la comida china con la criolla peruana que resultaría en el popular Chifa.

El Arroz Chaufa nació en el Perú, este plato es conocido a nivel mundial y es uno de los platos más representativos de la chifa en especial y de la gastronomía del Perú.

INGREDIENTES

- 3/4 Kg. de arroz previamente cocido

- 1/2 Kg. de Carne

- 1 Pimentón

- 2 cebollas

- 5 Cebollitas chinas

- 1/2 atado de ajo chino

- 2 huevos

- 1/4 Kg. Vainita

- 100 grs. Jamón

- Sal y pimienta al gusto

- Sillao

- 1 Cucharadita de mensi

PREPARACIÓN:

Tener cuidado al agregar sal al arroz, la carne y las vainitas puesto que el Sillao es salado. Corta la carne en trozos muy pequeños y sazona con sal, pimienta y mensi. Corta la cebolla en cuadraditos y la cebolla china al sesgo. Corta las vainitas y el pimiento al sesgo, muy menudo y sancochado levemente. Haz una tortilla con los huevos y córtala en cuadritos.

Corta el ajo chino de un centímetro de largo. Fríe las vainitas en una sartén con un poquito de aceite, agregándole un poquito de sal. Retíralas del fuego y ponlas momentáneamente en un tazón. Repite el procedimiento con la cebolla de cabeza y el pimentón. Fríe la carne y luego agrégale unas dos cucharadas de agua para que se dore.

En un poquito de aceite, fríe el arroz (previamente cocido), agregándole poco a poco el sillao. Mézclalo bien. Agrégale las cebollitas chinas y el ajo chino y retíralo del fuego, mezclando con el resto de los ingredientes. Adorna con el huevo picado y un poquito de culantro picado.

Bibliografía & Referencias

Rodríguez Pastor, Humberto (2008). «Gastronomía chino-cantonesa y el chifa peruano». Gaceta Cultural del Perú (32). «Chifas hay de todas características, desde los muy lujosos hasta los que ofrecen al público el consumo "al paso", o los vendedores que ofertan chifita por las calles limeñas, en puestecillos muy modestos pero a los que no les falta su atractivo anuncio de CHIFA y hay hasta quienes lo venden en triciclos».

Zapata Acha, Sergio (noviembre de 2006). Diccionario de gastronomía peruana tradicional, 1 edición, Lima, Perú: Universidad San Martín de Porres. ISBN 9972-54-155-X.
León, 2007, pp.134-136.

http://es.wikipedia.org/wiki/Arroz_chaufa.
Categorías: Gastronomía del Perú
Platos de arroz

Wednesday, September 1, 2010

La Historia del Lomo Saltado Peruano

El Lomo Saltado

El ***Lomo saltado*** es un plato típico de la gastronomía del Perú cuyos registros datan de fines del siglo XIX, donde se le conocía como “lomito de vaca”, “lomito salteado” o “lomito a la chorrillana” o “lomito al jugo”.

El ***Lomo Saltado*** es de uno de mejores platos peruanos, destila las fragancias de dos culturas milenarias: la china y la peruana que han logrado un equilibrio perfecto de sabor y color, con el remate de sus papas amarillas fritas, crocantes.

El Inca Garcilaso de la Vega relata en sus comentarios reales en la historia de la carne de res, las primeras reses llegaron al Perú en 1538 y cuando empezó a venderse la carne era muy cara, pero fue bajando de precio poco a poco. Y dice que las primeras vacas debieron llegar poco después de la conquista, y que tardaron en venderse.

Es por esta razón que no hay muchos platos de Cocina Peruana a base de carne de res. El Lomo Saltado es producto de una importante corriente de mestizaje: la cultura china, que ha dado este importante aporte a la cultura culinaria del Perú. Hecho con lomo fino de res, cebollas rojas y chinas o cambray, ají amarillo, jerez y sillao.

Los chinos, llegaron masivamente al Perú en 1849, contratados por las grandes haciendas para suplir la mano de obra de los esclavos negros libertos.

Pronto empezaron a traer sus condimentos y salsas que vendían en la calle Capón, alrededor del mercado Central de Lima, con lo que comenzaron a introducir su comida que fascinó a los peruanos. Siendo considerados grandes cocineros, tener un cocinero chino era un lujo, por lo que al cumplir sus contratos iniciaron pequeños negocios que se denominaron fondas.

Hacia los años 1921 en adelante se empezaron a llamar chifas y en ellos se practicaba una cocina chino-peruana, ya que la chifa en el Perú – como restaurante de comida china- es distinta al de otros lugares.

El favorable resultado de este sincretismo gastronómico, su sabor y sus aromas, es el fruto de la fusión puntual de dos gastronomías milenarias. Este plato es uno de los más consumidos popularmente en el Perú.

Igualmente, el *Lomo Saltado* se encuentra en todos los menús de los restaurantes peruanos en el mundo, se ha convertido en la gastronomía internacional de la Diáspora Peruana creando un espacio gastronómico cultural de la presencia de la migración peruana en la era de la globalización. Es un aporte positivo de la cultura gastronómica del Perú.

LOMO SALTADO

Tiempo de preparación: 20 Minutos
Tiempo de cocción: 30 Minutos

Ingredientes:

800 Gramos Lomo fino

1 Cebolla roja mediana

2 *Ajíes amarillos frescos

4 Tomates chicos

20 Gramos Ajos pelados

4 *Cebollas Cambray (China)

4 Ramas Culantro

4 Ramas Perejil

1/2 Cucharada. Pimienta molida

4 Cucharada. *Sillao

1 Copita Pisco Puro

4 Cucharadas. Jerez seco o vino blanco

1 Taza Caldo Oscuro o de cubito

1/2 Taza Aceite de oliva

1 Taza Aceite vegetal

3/4 Kilo Papas blancas o amarillas grandes

Preparación:

1- Cortar el lomo en cuatro medallones y cada uno en cubitos de tres por tres centímetros, sazonándolos con sal y la mitad de la pimienta y del sillao.
2- Cortar también la cebolla roja en juliana algo gruesa; pelar y cortar los tomates de la misma forma, quitar las pepas a los ajíes y picarlos. Usar solo la parte verde de la cebolla china. Cortar todo en juliana.
3- Pelar y cortar las papas amarillas y freírlas en el aceite vegetal bien caliente. Al sacarlas ponerlas en papel absorbente.
4- Calentar bien un poco de aceite de oliva y saltear la mitad de la carne a todo fuego, moviendo la sartén para que dore completamente, agregando entonces la mitad del pisco para hacerla flambear. Sacar a otro recipiente, agregar aceite y hacer igual con el resto de la carne. Agregar un poco de caldo a la sartén para desglasarla echando el jugo en el recipiente de la carne. Si se cuenta con un formillón se fríe toda la carne junta.
5- Agregar aceite de oliva y saltear las cebollas junto con el ají, sacándolos apenas empiecen adorar. Colocarlos junto a la carne.
6- Saltear apenas, sin dejar que se cocinen, los tomates y las cebollas chinas. Colocarlos junto a lo demás.
7- Freír los ajos en el resto de aceite de oliva y agregarles el jerez, dejando que evapore un poco. Entonces mezclar todo y agregar el culantro y perejil picados finamente. Calentar un poco.
8- Servir acompañando con las papas fritas a un lado. Se puede servir también arroz en platito aparte.

Se le puede agregar desmigase, hecho con los recortes de lomo (pellejos, cordón etc.) los que se sazonan con sal, pimienta y sillau, luego se saltean en un poco de aceite, se agrega una cebolla roja pequeña y tres dientes de ajos enteros. Cuando estén bien dorados agregar un vaso de vino blanco y hervir durante una hora agregando el agua necesaria para conseguir una taza de caldo. Para terminar, colarlo y ligarlo con un poquito de chuño disuelto en agua fría.

Bibliografía & Referencias

1. Zapata Acha, Sergio (noviembre de 2006). Diccionario de gastronomía peruana tradicional, 1 edición, Lima, Perú: Universidad San Martín de Porres. ISBN 9972-54-155-X.

2. Agencia Andina de Noticias (13 de septiembre). «Oferta gastronómica peruana supera los mil platos y tiene entre sus estrellas al 'Lomo Saltado'». Agencia Andina de Noticias. Consultado el 14 de septiembre de 2008. «"Tiene influencia inca, española y especialmente China. Tiene la técnica asiática del sartén y el salteado en la cocción, dando origen a lo que conocemos ahora como Lomo Saltado, acompañado de papa en plato aparte, en los años 40. Cinco décadas después se incorpora la papa en una sola presentación", refirió.»
3. Rodríguez, Gustavo; Sandro Venturo (julio de 2007). AMpay Perú. 357 listas para entender cómo somos los peruanos., 1ra edición edición, Aguilar. ISBN 978-9972-848-20-9. «"095. Los platos que más aparecen en las pizarras de menú: Cebiche, Pollo a la brasa, Caldo de gallina, Arroz chaufa, Tallarín saltado, Lomo saltado, Lentejitas, Arroz a la cubana, Frijol con seco."»
4. http://es.wikipedia.org/wiki/Lomo_saltado
5. Del libro Cocina Limeña Gloria Hinostroza 21/07/2007
6. Del libro Cocina Limeña Gloria Hinostroza. Lima Perú 2007.

La historia del pollo a la brasa peruano: Patrimonio cultural e identidad gastronómica

La historia del pollo a la brasa peruano
Patrimonio cultural e identidad gastronómica

Por: Jorge Yeshayahu Gonzales-Lara

El pollo a las brasas es un icono cultural de la gastronomía peruana, que se origina en los años 1950 en el distrito de Chaclacayo, en la ciudad de Lima. La versión original del plato consistía en el pollo cocido en las brasas de leña del árbol algabarrobo, marinado solo con sal, servido con papas fritas y degustado con las manos. El pollo a la brasa es el plato de mayor consumo en el Perú y se ha internacionalizado desde mediado del siglo XX mediante la apertura de "pollerías" en distintas ciudades del mundo, por parte de los peruanos residentes en el exterior.

Orígenes e Historia

Los orígenes está en la particular cocción del pollo a las brasas y la preparación realizada por una cocinera bajo la sombra de los molles arboles de pimienta de una huerta en la hacienda de Santa Clara en Chaclacayo se dio origen al Pollo a la Brasa. A quien se debe atribuirse realmente el origen de la receta del plato es a la cocinera que trabajaba en casa de Roger Schuler. La cocinera ensartaba de lado a lado los pollos bebes en una barra de metal de un metro de largo, para luego hacerlos girar manualmente sobre la brasa de leña. La receta del pollo a la brasa fue preparada por la cocinera de Santa Clara, utilizando ingredientes producidos de la zona: romero, huacatay, ají panca y pimienta en distintas proporciones. Roger Schuler un ciudadano de origen suizo quien observando la preparación que realizaba la cocinera, se intereso en el sabor obtenido con el pollo y decidió investigar más sobre cómo lograr un sabor único y un proceso de producción que pudiera darle impulso de negocio rentable. Así el 5 de febrero del mismo año decidió progresivamente junto a ella y su socio Franz Ulrich, tecnificar la producción y crear un improvisado restaurant ***"La Granja Azul"*** el cual su especialidad seria el lanzamiento del plato "Pollo a la brasa". Un letrero en plena carretera central de los años 50 decía: "Coma todo el pollo a la brasa que quiera por 5 soles", marco el inicio del negocio del pollo a la brasa en Lima. Roger Schuler se dedico al negocio de los restaurantes y Franz Ulrich a la fabricación de hornos para la cocción del pollo en un horno especial; denominado "rotombo" que hace girar al pollo sobre su propio eje, recibiendo uniformemente el calor de las brasas. Frank un experto en metal mecánica construyo un horno con características especiales capaz de girar una barra de fierro que cargaría el peso de 8 pollos bebes de un kilo cada uno, a este invento fue llamado el horno de "rotombo". El horno puede funcionar a base a carbón o leña, siendo el más tradicional el de leña. El horno donde se preparaban los pollos ha evolucionado a partir de la adaptación hecha por Ulrich, en la actualidad existen hornos que funcionan a carbón y gas, el mayor fabricante es Heriberto Ruiz quien trabajo junto a Franz Ulrich, y en el año de 1965 creó su propia empresa de hornos.

La Granja Azul: Coma todo el pollo a la brasa que quiera por 5 soles

La Granja Azul se convirtió en el único restaurante a las afueras de Lima donde la aristocracia limeña de la época podía comer con las manos, y dar rienda suelta a sus apetitos, compitiendo por quién podía comer más pollos a la brasa en un solo almuerzo. Relata mi padre que asistía con amigos de la facultad de medicina de la universidad Mayor de San Marcos de la época y cuenta que era gratis para quien batía el record, además de perennizar su nombre y foto en un lugar preferencial del salón, de La Granja Azul. El consumo de Pollo a la brasa se centro inicialmente en las elites de la sociedad peruana, la aristocracia limeña y criolla de la década de los años 50. Schuler hizo énfasis en el letrero a lado de la carreta central buscando mayores comensales: *"Coma todo el pollo a la brasa que quiera por 5 soles";* una mirada hacia otros sectores sociales de la sociedad peruana de la época, logrando que el pollo a la brasa adquiera una nueva dimensión en la gastronomía peruana.

En 1979 un grupo de estudiantes graduados de la facultad de Sociología de la Universidad Inca Garcilaso de la Vega, celebraban la fiesta de su graduación. La Granja Azul se había convertido en uno de los centro de preferencia de jóvenes graduados universitarios para la celebración de la fiesta de graduación con las orquestas musicales de la época. En esos entonces la Orquesta de Los Hermanos Silva, marcaba el éxito de la época y el pollo a la brasa era el plato principal, acompañado de papas fritas, ensalada, el ají huacatay, ají amarillo y una variedad de salsas. La granja azul había dejado de ser ese lugar improvisado de los años 50 y se

había convertido en el restaurant del Pollo a la Brasa y al ritmo de las orquestas de época había logrado ganar un espacio especial como pionero en la gastronomía peruana. La promoción "José Carlos Mariátegui" de la facultad de sociología de la Universidad de la Vega se perennizó en una fotografía en un lugar preferencial del salón de la Granja Azul, como muchos otras promociones que pasaron por este salón.

Los secretos de la receta

La receta del pollo a la brasas consiste en el aderezo o marinada de la carne que incluye distintos ingredientes, tales como cerveza negra, romero, huacatay, sal, pimienta, sillao, comino y ají panca, en distintas proporciones. La preparación varía de local en local, de región o pueblo y así hay locales que añaden, incluso pisco. Este plato se acompaña de papas fritas y ensalada de lechuga. En las ciudades de la Selva peruana, se acompaña con yuca o plátano frito. Además se acompaña de una variedad de salsas y cremas que cada comensal sirve según su gusto y destaca la salsa de ají preparado usualmente de ingredientes locales, así cada pollería tiene un valor agregado según su receta.

Las pollerías

El pollo a las brasas incremento su popularidad. En 1957 se abrió otra pollería, *"El Rancho,"* ubicada en la cuadra 26 de la Avenida Benavides en el distrito de Miraflores. En 1966 se crea la pollería "La Caravana" en el distrito de Pueblo Libre, en esta misma década el pollo a las brasas se había popularizado. La popularidad se incremento a partir de los años 1970 y se inicia actividades de pollerías en el centro de Lima y otros distritos de Lima. El famoso restaurant pollería en el centro de Lima "El Kikiriji" ubicado en la avenida Abancay. La pollería "El Sótano" en la avenida Grau, convirtiéndose el plato del pollo a las brasas en el plato de mayor consumo en el Perú.

Actualmente las pollerías existen en todas las ciudades del Perú y es un alimento consumido por todos los estratos socio-económicos de la sociedad peruana. Un reciente estudio (2007) determino que en el Perú se vendían más de 373 millones de unidades de pollo a las brasas por año, debido a su importancia este plato se incluye en el consumo de la canasta familiar.

Patrimonio Cultural de una Nación

En octubre del 2004, El Instituto Nacional de Cultural declaro El Pollo a las brasas como "patrimonio Cultural de la Nación". El 23 de junio del 2010 se estableciendo el ***"Día del Pollo a la brasa"*** para rendir homenaje a un icono cultural de la gastronomía peruana, el tercer domingo de julio de cada año. El pollo a las brasas peruano se ha convertido en parte del patrimonio cultural nacional.

Un punto de encuentro en 32 ciudades de Estados Unidos

El pollo a la brasa es un importante plato de la gastronomía peruana y que se ha venido globalizando y su presencia está presente en Brasil, Chile, Venezuela, Ecuador, Argentina, Bolivia, Colombia, México, Estados Unidos, España, Japón y recientemente en la China, y representa la identidad gastronómica de la diáspora peruana en el exterior.

Los nuevos flujos migratorios de peruanos a Estados Unidos se caracterizan por la configuración de redes sociales, y una de sus actividades se vincula a la gastronomía y el arte de la cocina. Un aspecto a destacar es la simbología de la gastronomía peruana que une familias, amigos para compartir una nostalgia colectiva como parte de esa identidad colectiva, donde la gastronomía une estos afectos simbólicos y recuerdos del país de origen, los recuerdos familiares, los amigos del barrio, las serenatas y el Pollo a la brasa de la pollería de preferencia con sus secretos y relatos urbanos. La nostalgia une todos estos recuerdos. El pollo a la brasa no es solo plato peruano tradicional es la representación de la peruanidad en la diáspora porque transciende la memoria colectiva de los peruanos residentes en el exterior.

La cocina es el aspecto cultural convertido para los inmigrantes en la simbología colectiva. El pollo a la brasa peruano, es un punto de encuentro natural de inmigrantes peruanos en 32 ciudades de Estados Unidos: Arizona, California, Colorado, Connecticut, Delaware, Florida, Georgia, Illinois, Indiana, Maryland, Minnesota, Missouri, Nevada, New Jersey, New York, North Carolina, Oregón, Ohio, Pennsylvania, Puerto Rico, Rhode Island, Texas, Utah, Virginia, Washington DC, Washington y Wisconsin y 441 restaurantes de comida peruana donde el pollo a la brasa prevalece como un plato especial por su sabor, acompañado de la salsa de ají huacatay preparado con ingredientes peruanos.

Los restaurantes no requieren de áreas en especial para ser reconocidos como pollerías peruanas. La valoración de la comida se transforma en un espacio social que transciende el espacio geográfico. En el espacio geográfico se sostiene una serie de relaciones y prácticas que dan origen a los espacios sociales transnacionales al mismo tiempo que estas prácticas van transcendiendo los limites de los nuevos territorios que se forman siempre en los lugares de llegada, siendo el Pollo a la brasa un punto de encuentro familiar a compartir en el ***Pio Pio*** una pollería peruana que ha sabido mantener el sabor especial igualmente ***Pardos Chicken*** se han convertido en las pollerías de preferencia de miles de peruanos residente en el área de New York, esto no deja de merecer la diversidad de pollerías peruanas y cada una tiene un toque especial de peruanidad y sabor.

December 26, 2010
Long Island, New York

<u>Bibliografia & Referencias</u>

1. Andina. Pollo a la brasa, el plato más democrático de la gastronomía peruana. Octubre 12, 2008.
2. El Comercio. “El pollo a la brasa tendrá su propia día”: el cuarto domingo de junio.
3. León, Rafo. Lima Bizarra. Antigua del Centro de la Capital, lima-Perú Aguilar ISBN-9789972848179. (2007).
4. Gálvez, Milagros. De la granja a la mesa. Conozca la ruta del Pollo. 21 de Septiembre de 2008.
5. Gonzales-Lara, Jorge Yeshayahu. Restaurantes Peruanos en Estados Unidos y la formación de un espacio social gastronómico. New York La Diáspora Peruana, Agosto 04, 2010. Publicación Scribd. New York 2010.
6. Conversaciones con mi padre, el doctor, Moisés Sabino Gonzales López relatos de familia. Estos relatos se desarrollaron en el seno de la familia. Mi padre me hizo un relato con motivo a mi fiesta de promoción en mi graduación de Sociólogo de la Universidad Particular Inca Garcilaso de la Vega en Junio de 1979. Nuestra promoción organizo el baile de graduación en los salones de la Granja Azul, y me relato que cuando era un joven y estudiante de la facultad de San Fernando de Universidad Mayor

de San Marcos, él y un grupo de amigos solían visitar la Granja Azul, muy cercana a una casa de cita conocida como el 5 ½ ubicada en la carretera Central. En él se reunían un grupo de estudiante para competir quien podía comer más pollo a la brasa gratis, perennizar su nombre y foto en el salón de la Granja Azul. En esa época era un lugar concurrido por la aristocracia limeña y criolla, ver a una mujer con un sombrero ancho con un aire de mona lisa, y comer con las manos se convertía en un cuadro dantesco. El pollo a la brasa aun no se había popularizado hasta inicios de la década de los 70, que surgieron restaurantes de pollo a la brasa en todos los rincones de Lima, aun no se conocían como pollerías, que sería el nombre que más tarde se identificarían como las pollerías. Mi padre me relato que siempre buscaban un lugar que el pollo fuera cocido con leña porque lograba un sabor especial otros lo hacían con carbón, e inclusive en hornos de gas. Recuerdo que cuando salíamos a comer a un restaurant Pollo a la brasa preguntaba si era cocido con leña o qué tipo de carbón. El letrero "Coma todo el pollo a la brasa que quiera por 5 soles" fue realmente motivador a pesar que mi preferencia no era el pollo relata mi padre…aprendí a comer pollo siendo un joven adolecente, pero solo a la brasa.

7. Recuerdos de mi graduación: En 1979 la promoción "José Carlos Mariátegui" de la facultad de Sociología de la Universidad particular "Inca Garcilaso de la Vega" celebro su fiesta de graduación, el discurso de apertura fue presentado por Alejandro Santana (pqd) y Jorge Gonzales Lara, seguido de Esperanza Soto Boada, María -Buquí Ocampo, Alejandro Arellano Policarpio, Luis Góngora, Cesar Augusto Mármol Witgruber, Luis Ángel Galliani (pqd), Christian Zavala, Josefina Zavala, Carmen Fuentes, Lía Arechaga, Aurea Cadillo, la presencia del profesor-catedrático, Rodolfo Ramírez,(qpd) el Director Académico del Programa, Benito Córdoba, y el Rector presidente del consejo ejecutivo, Virgilio Berrocal. Una reunión de camaradería en la que compartieron 5 años de estudios en las aulas académicas de Universidad Inca Garcilaso de la Vega. La promoción "José Carlos Mariátegui" se perennizó en una fotografía en un lugar preferencial del salón de la Granja Azul.

8. Instituto Nacional de Cultura. RD N# 1006/INC. Reconocen como culinaria peruana al "pollo a la brasa," Diario oficial El peruano, 27 de octubre 2004.

9. Wikipedia.org. "La historia del pollo a la brasa."

10. Wikipedia.org. "El pollo a la brasa."