

Artículo [ES]

Los chifas en el Perú: historia y razones de su florecimiento

Chifas in Peru: history and reasons of its prosperity

Xiaoxu Zhang

Doctorando de la Escuela de Estudios Políticos y Económicos Internacionales
Universidad de la Academia China de Ciencias Sociales, Beijing, China
Email: zxx.best@qq.com; ORCID: 0000-0002-0670-1591

[ES] Resumen: El Perú es uno de los países que tiene más inmigrantes chinos en América Latina. Es un fenómeno interesante en el Perú, sobre todo en su capital Lima, que existen muchos restaurantes administrados por los inmigrantes chinos. Estos restaurantes se llaman chifas. Este artículo analiza las razones de su florecimiento en este país sudamericano. Gracias a los artículos y libros publicados por los investigadores de distintos sectores académicos y las informaciones de prensa, se descubre que la inmensa cantidad de chifas en el Perú se debe a las siguientes razones: la existencia de una gran comunidad china, el mantenimiento de la costumbre culinaria china desde la época de culíes, la fuerte presencia de los ingredientes gastronómicos chinos, la popularización de la comida china, así como la peruanización de los chifas.

Palabras clave: inmigrantes chinos en el Perú, chifas, culíes, popularización de comida china, arroz chaufa

[EN] Abstract: Peru is one of the countries that has most Chinese immigrants in Latin America. It is an interesting phenomenon in Peru, most of all in its capital Lima, that exist many restaurants operated by Chinese immigrants. These restaurants are called chifas. This article analyzes the reasons of its prosperity in this South American country. Thanks to the articles and books published by researchers from different academic fields and the information of press, it is found that the immense amount of chifas in Peru is due to the following reasons: the existence of a large Chinese community, the maintenance of Chinese culinary customs since the time of coolies, the strong presence of Chinese gastronomic ingredients, the popularization of Chinese food, and the peruvianization of chifas.

Keywords: Chinese immigrants in Peru, chifas, coolies, popularization of Chinese food, fried rice

Cita: Xiaoxu, Z. (2023). Los chifas en el Perú: historia y razones de su florecimiento. *Ibero-América Studies*, 5(1), 61-70.

DOI: <https://doi.org/10.55704/ias.v5i1.04>

Editores académicos: Ordóñez Huerta, M. Z., Wangxuan, Z.

Recibido: noviembre 2022. **Aceptado:** enero 2023

Copyright: © 2023 by the authors. Enviado para posible publicación de acceso abierto bajo los términos y condiciones de la licencia Creative Commons Attribution (CC BY). (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

La historia de la inmigración china en el Perú es larga. Al principio, estos inmigrantes orientales eran trabajadores pobres y vivían en condiciones desfavorables. Sin embargo, siempre mantenían su costumbre culinaria. Para subsistir, muchos de ellos administraban pequeños restaurantes. Y hasta el presente, abrir chifas sigue siendo una buena opción para los chinos que residen en el país. Con el correr del tiempo, los chifas han formado una gran escala en cuanto a su cantidad y han producido mucho impacto en los hábitos alimenticios del pueblo peruano. Con el objetivo de analizar las razones del crecimiento y desarrollo de estos restaurantes, este artículo describe la historia de la inmigración china e instalación de los chifas, las costumbres culinarias de los trabajadores chinos en Perú, la influencia china en la gastronomía peruana, la popularización de la comida china y su peruanización.

1. La inmigración china en el Perú

Los primeros chinos que pisaron la tierra peruana fueron los sangleyes¹, y ellos llegaron al virreinato peruano entre los siglos XVI y XIX. Sin embargo, la historia de la migración china a gran escala hacia el Perú comenzó desde el año 1849, cuando los trabajadores, principalmente de las provincias Guangdong y Fujian, fueron transportados por comerciantes extranjeros al Perú para trabajar como “trabajadores contratados” (Zhang, 2022). Desde los principios del siglo XX hasta la actualidad, vienen inmigrantes chinos con mejores posiciones sociales y muchos de ellos son comerciantes. Estas corrientes migratorias contribuyen a la formación de la gran comunidad china en el Perú.

1.1 Las épocas de culíes y de comerciantes

La época de culíes² es la más triste durante toda la historia de la migración china al Perú. En principios del siglo XIX, China cayó en grave miseria por varias dificultades internas y externas, y muchos trabajadores chinos de las provincias costeras surestes se decidieron a emigrar. Precisamente, en aquel tiempo el Perú, como una nueva república, sufría la escasez de mano de obra, por consiguiente, se formaron los flujos de migración de China a este país recién liberado. Desde la llegada del barco Frederick Wilhelm al puerto de Callao en el año 1849, hasta la firma del Tratado de Amistad, Comercio y Navegación entre ambos países en el año 1874, los inmigrantes chinos se dedicaron fundamentalmente a la agricultura, la extracción de guano, etc. Tenían que trabajar penosamente 12 horas diarias o más, y durante todo el año solo tenían 3 días de descanso por el Año Nuevo Chino (Middendorf, 1973). A pesar de tener un contrato de trabajo de cinco u ocho años, los culíes eran tratados como esclavos sufriendo discriminaciones, injusticias y maltratos.

Desde el último cuarto del siglo XIX, comenzó la época de los comerciantes de la historia migratoria sino-peruana. Los culíes, si habían cumplido su contrato y logrado la confianza de los hacendados, podían establecer pequeñas tiendas dentro de las haciendas (Reyna, 2006). Surgieron así los primeros tenderos chinos en el Perú y poco a poco ellos “se convirtieron en empresarios de empuje y señores de salones, llevando una vida cómoda y próspera” (Derpich, 1999: 77). Y al mismo tiempo, sobre todo al entrar al siglo XX, venían cada vez más inmigrantes chinos con recursos económicos que abrían restaurantes o administraban tiendas y empresas. La comunidad china consiguió un estatus más alto en esta época que la anterior en la sociedad peruana. Desde la década 90 del siglo pasado, las empresas estatales y privadas chinas, junto con sus inversiones en este país sudamericano, han motivado la llegada de gran cantidad de nuevos inmigrantes chinos.

1.2 La gran comunidad china en el Perú

La comunidad china en el Perú es grande. Se estima que entre los años 1849 y 1874 llegaron al Perú cerca de 100,000 chinos, y quizás, más (Lausent-Herrera, 2006). Después de la firma del Tratado de Amistad, Comercio y Navegación, el flujo migratorio de China al Perú se debilitaba, pero nunca cesaba. Con la historia migratoria de más de 170 años, los inmigrantes chinos, así como sus descendientes, han expandido por todo el país. Hoy en día, en este país sudamericano todos los orientales, incluso los que tienen ojos rasgados, sin importar ni su nacionalidad ni su origen, son llamados “chinos”. Este fenómeno interesante se debe a que los chinos y sus descendientes ocupan un porcentaje muy alto en la población peruana. El señor Eugenio Chang-Rodríguez (2015: 184) mantiene una opinión bien aceptada por los círculos académicos peruanos considerando que “el total de chinos y sus descendientes suman un porcentaje de más de 10% de la población peruana, constituyendo la comunidad de origen chino más grande fuera de Asia”. En general, académicos chinos también están de acuerdo con esta estimación (Bai, 2006). El presidente chino Xi Jinping, durante su visita al Perú

¹ Los comerciantes provenientes de las provincias costeras del sureste de China que hacían negocios en las Filipinas de la época colonial del Imperio Español.

² Esta palabra fue creada según la pronunciación del término chino de “苦力”, que se refiere a los hombres que hacen trabajos simples pero duros a condiciones severas.

en el año 2016, reconoció que en este país andino había más de 2.5 millones de tusán³ (Correo, 2016). Esta comunidad conforma en gran parte a los comensales de los chifas.

La comunidad china ha traído muchas influencias al Perú, en especial a su gastronomía. Estos inmigrantes orientales incluso han enriquecido el vocabulario culinario peruano, así que no es raro encontrar palabras y pronunciaciones chinas en términos peruanos. Por ejemplo, todos los peruanos saben que la palabra “kión”⁴, creada según la pronunciación cantonesa, se refiere al “jengibre”, y ésta es la única palabra que designa al jengibre en el Perú (Soriano, 2002). Además de esto, en este país se utilizan palabras como “sillao”⁵ y “tofú”⁶ en vez de “salsa de soya” y “queso de soya”. No obstante, el ejemplo más representativo con el que se puede demostrar la influencia de la comunidad china en el sector gastronómico peruano es el florecimiento de los chifas.

2. La historia de los chifas y su florecimiento en el Perú

“Chifa” es una palabra que se creó en el Perú según la pronunciación cantonesa. La mayoría de los primeros inmigrantes chinos provenían de la provincia de Guangdong y hablaban cantonés. Cuando decían “comer”⁷, siempre pronunciaban “chi fa” con su fuerte acento. Debido a ello, con el paso del tiempo, poco a poco “chifa” se convirtió en un término específico para referirse a los restaurantes administrados por los inmigrantes chinos en el Perú. Los chifas tienen una historia de más de cien años y han arraigado profundamente en la sociedad peruana.

2.1 De las fondas chinas a los chifas

En el siglo XIX, los peruanos denominaban a los pequeños restaurantes o puestos ambulantes como “fondas”. Antes del surgimiento de los chifas, los inmigrantes chinos vendían su comida abriendo estas fondas. Según la periodista e investigadora, la señora Mariella Balbi (1999), la fonda china fue precursora de chifa. El antropólogo y especialista en inmigración china, el señor Humberto Rodríguez Pastor (2006) opina lo mismo diciendo que la fonda fue el elemento embrionario de chifa. Al principio, las fondas chinas fueron administradas por los culíes que acababan de liberarse habiendo cumplido su contrato. Por lo tanto, las fondas chinas tienen una historia muy larga en el Perú, que solo es un poco más corta que la de la inmigración china en este país. Según los registros históricos, en el año 1858 ya corrían noticias sobre fondas chinas (Balbi, 1999).

Las fondas chinas se expandieron con mucha rapidez. Gracias a las fuentes históricas, hoy podemos revisar el número exacto de las fondas chinas en algunos años. Según la investigación de la gastronomía peruana, la señora Rosario Olivas Weston (1999), en el año 1869, de los 51 negocios que tenían los chinos, 19 eran fondas y en el año 1872, de las 199 fondas que había en Lima, 146 pertenecían a ellos. En aquella época, abrir una fonda era una opción preferencial para los culíes recién liberados, ya que no requería de mucho tiempo ni esfuerzo aprender a ser cocinero, y no se necesitaba mucha inversión. Si bien las fondas chinas sufrían cuantiosos prejuicios y discriminaciones, lograron el apoyo de la clase baja de la sociedad peruana. Este apoyo promovía la popularización de la comida china y las fondas chinas se hacían cada día más bienvenidas llegando no solo a las comunidades chinas sino también a toda Lima.

A principios del siglo XX, apareció la palabra “chifa” que servía para designar lo que antes se llamaba “fonda china”. Aunque no se sabe el tiempo preciso en el que las fondas chinas se convirtieron en chifas, la palabra “chifa” apareció por primera vez en el diario *El Comercio* del 14 de marzo del año 1920 (Balbi, 1999). Eso significa que antes de esa fecha ya habían existido estos bodegones chinos que se denominaban “chifas”. Igual que las fondas chinas, los chifas nacieron en el Barrio Chino de Lima y con el paso del tiempo, lograron fama en las zonas donde residían inmigrantes chinos, y al mismo tiempo, en otros lugares de Lima y de todo el país. De hecho, los chifas son más aceptados que las fondas chinas por la sociedad peruana.

Al aparecer los chifas, cambió la actitud de los peruanos hacia la cocina china, en particular los limeños de clase alta. De las fondas chinas a los chifas, es un proceso “de ser una oferta culinaria que se miraba con desconfianza y desdeño pasó a atraer la curiosidad de la sociedad acomodada de Lima” (Balbi, 1999: 129). Este cambio de perspectivas siempre está acompañado por el nacimiento de los nuevos chifas lujosos. En el presente, muchos chifas contratan directamente a

³ Se refiere a los chinos nacidos en el Perú y los mestizos sino-peruanos. Esta palabra se creó según la pronunciación del término chino de “土生”, que significa originalmente “los nacidos en esta tierra”.

⁴ En el idioma chino es “姜”. Este carácter chino se pronuncia como “jiāng” en el sistema de transcripción fonética del chino mandarín.

⁵ En el idioma chino es “豉油”. Este término se pronuncia como “chǐ” (豉) “yóu” (油) en el sistema de transcripción fonética del chino mandarín. Sin embargo, los cantoneses lo pronuncian con su acento y se suena como “sillao” según la fonética española.

⁶ En el idioma chino es “豆腐”. Este término se pronuncia como “dòu” (豆) “fǔ” (腐) en el sistema de transcripción fonética del chino mandarín.

⁷ En el idioma chino es “吃饭”. Este término se pronuncia como “chī” (吃) “fàn” (饭) en el sistema de transcripción fonética del chino mandarín.

los cocineros a alto nivel desde la misma China y poseen buena decoración contando con muebles de categoría, estos chifas incluso tienen mesas y sillas importadas de China. Hay que destacar que los “chifas” y “restaurantes chinos” no son iguales, son conceptos distintos, porque muchos platos de chifas son productos inventados en el Perú y no se venden en China. En este sentido, los chifas son un ejemplo perfecto de “lo chino peruanizado”.

Al entrar al siglo XXI, llegan al Perú cada vez más chinos provenientes de la provincia Fujian. Los chifas de estos nuevos inmigrantes son diferentes que los de los inmigrantes cantoneses. En general, los restaurantes chifas administrados por los fujianeses suelen adornar sus platos con más verduras y poner carne en pedazos más pequeños.

2.2 El florecimiento de chifas

Los chifas tienen raíces profundas en el Perú con una historia aproximadamente de cien años. Hoy en día, estos restaurantes han logrado mucho peso en la sociedad de este país por su irremplazable posición en la gastronomía peruana, su gran cantidad y rápido crecimiento, así como su distribución universal. Estos tres aspectos constituyen su florecimiento. Vamos a ver en los siguientes párrafos con más detalles.

Aunque el Perú es un país latinoamericano, ubicado a gran distancia de China, la cocina de estilo oriental ha encontrado su lugar en la gastronomía peruana. Los chifas ya forman una parte relevante de los hábitos alimentarios del pueblo peruano, porque sus platos son indispensables en la vida cotidiana de los peruanos. Según un estudio realizado antes de la pandemia por Flanqueo Consultores, el 35% de los peruanos consume platos de la cocina chifa a diario y esta comida se ubica en el tercer lugar entre las preferidas por el público, tras el pollo a la brasa y las hamburguesas (Perú Retail, 2020). Incluso las imágenes de unos platos de chifa, tales como arroz chaufa, tallarín saltado y sopa wantán, han aparecido en las estampillas peruanas. Obviamente, desde su surgimiento hasta la actualidad, los chifas han conseguido sus prestigios poco a poco y se han transformado en un trozo no desdeñable en los genes gastronómicos peruanos.

La cantidad de chifas en el Perú es inmensa, pero incalculable. Si se enfoca en Lima, a finales del siglo XX se calcula que existen aproximadamente 2,000 chifas (Balbi, 1999) y más o menos 15 años después, su cantidad ha aumentado increíblemente llegando a más de 5,000 de estos restaurantes (Verano, 2014). El número de chifas da un crecimiento particularmente rápido. Según un informe de la Cámara de Comercio de Lima, incluso en los años alrededor de la Crisis Económica del 2008 surgían aproximadamente unos 10,000 chifas nuevos que abrían al año a nivel nacional en el Perú (Andina, 7, ago, 2009). Durante estos tres últimos años, a causa del azote terrible provocado por el Covid-19, muchos chifas se han cerrado o solo mantienen sus negocios de forma de “delivery”. Al superar la pandemia, se supone que llegará un nuevo ciclo de crecimiento de chifas, junto con la recuperación económica nacional del Perú.

Los chifas son ampliamente distribuidos y se encuentran ubicados en todo el territorio peruano. Es cierto que no se sabe con exactitud su cantidad, pero sí podríamos decir que no exista ninguna ciudad peruana que no tenga chifas. Según la señora Mariella Balbi (1999, 2003), en Lima y en algunas regiones se administran más estos restaurantes orientales que los criollos. Como característica y competitividad, los chifas a distintos niveles están al alcance de todos los estratos sociales y ofrecen cartas con diferentes precios. Y precisamente por esta variedad, no es una tarea fácil lograr saber su número exacto.

3. El mantenimiento de costumbres culinarias chinas en la época de culíes

Los culíes sufrían malas condiciones laborales, empero, para ellos la explotación no fue un obstáculo para mantener sus modos de cocinar y alimentarse. A continuación, se analizará la razón por la que esos trabajadores pobres podían mantener sus costumbres culinarias.

3.1 Cocinar: tarea adicional en las haciendas y profesión voluntaria en las casas peruanas

Los culíes que trabajaban en las haciendas tenían que cocinar para sí mismos. En el siglo XIX, existían decenas de miles de chinos que trabajaban en las haciendas costeñas peruanas en beneficio de la prosperidad de la economía de caña de azúcar. Sin embargo, en esas fincas no había gente específica que se encargara de preparar comida para la mano de obra. En consecuencia, se tenía que cocinar con los ingredientes básicos repartidos por los hacendados. Esta forma administrativa fue heredada desde la época de los esclavos africanos. Aunque esta tradición de gestionar la propia alimentación fue una carga extra para los culíes, pero gracias a ella podían cocinar a su manera y preparar lo que querían con sus materiales limitados. Esta continuidad, tanto en el consumo como en la costumbre de elaborar ellos mismos sus alimentos, resulta clave para entender las repercusiones culinarias posteriores (Rodríguez Pastor, 2006).

En la época de culíes, había una gran cantidad de inmigrantes chinos trabajando como cocineros en casas peruanas.

Además de las haciendas costeñas y las islas guaneras, las cocinas de casas peruanas también eran donde los *culíes* trabajaban para ganar el sustento. En muchos casos, los chinos que estaban cumpliendo su contrato en una hacienda eran traídos por el patrón a su casa en la ciudad para que sirvieran de cocineros (De Trazegnies, 1998). También existían casos en los que los chinos liberados se decidieron a trabajar como cocineros con una decisión propia. De acuerdo con el censo de Lima de 1860, el 27% de los chinos trabajaban como cocineros (Rodríguez Pastor, 2006). En la casa limeña de clase media en el siglo XIX, los sirvientes por lo general eran cholos⁸ o zambos⁹, con excepción del cocinero, que frecuentemente era chino y excepcionalmente francés (Balbi, 1999). Por todo ello, el sirviente chino casi fue el sinónimo de cocinero en la sociedad peruana de aquella época. Estos cocineros, aunque solo contaban con conocimientos culinarios chinos, tenían que cocinar platos criollos o europeos. Debido a esto, tenían que aprender a cocinar al gusto peruano con sus costumbres culinarias chinas. En este proceso ocurrió una mezcla de tres culturas gastronómicas: la china, la criolla y la europea. Esta mezcla constituye la “hibridación cultural”, un concepto introducido por el antropólogo argentino Néstor García Canclini (1990). Según este investigador, aunque la hibridación cultural aparece a lo largo de la historia de la humanidad, sus estudios se centran principalmente en el continente latinoamericano. Obviamente, esta “hibridación gastronómica” en el Perú, en cierto sentido, transformaba su costumbre culinaria. Más concretamente, los cocineros chinos influían poco a poco en el paladar de los miembros de las casas peruanas donde estaban empleados. Esto contribuye a la aceptación de la gastronomía china por el pueblo peruano.

3.2 *Dos virtudes esenciales: fraternidad y generosidad*

En gran medida, fraternidad y generosidad son dos cualidades destacadas de la nación china, y sus emigrantes las muestran y desarrollan en países extranjeros. En el caso del Perú, si bien los *culíes* eran inmigrantes con escasez de recursos y sufrían una vida melancólica, durante la celebración de algún festival o fiesta tradicional china, no perdían su costumbre de invitar a otros para compartir su comida. Por ejemplo, solían invitar a los peruanos a sus casas para probar los guisos chinos en el Año Nuevo Chino. Cabe resaltar que los chinos invitaban a personas sin distinción de raza o social a compartir su comida. Se cuenta hasta los peruanos afrodescendientes y los supervisores de haciendas, con quienes los chinos tenían muchos conflictos, eran invitados (Yamawaki, 2002).

Los banquetes de compartir comida no solo eran ocasiones para alentar la integración de los inmigrantes chinos a la sociedad peruana, sino también oportunidades para mostrar la cultura china, en especial su cultura gastronómica. Además de compartir la comida china de manera fraterna, generosa y sin discriminación, los chinos también regalaban ingredientes culinarios a sus compañeros de otras nacionalidades. Como describe la investigadora japonesa, la señora Chikako Yamawaki (2002: 84), “cuando los inmigrantes japoneses llegaron a las haciendas, los chinos ya habían traído verduras orientales e incluso las cultivaban. Se cuenta que hasta hubo casos en que se las regalaban a los japoneses”. En cierto sentido, todas las invitaciones y los regalos servían de vehículos de la cultura gastronómica china en el Perú.

La tradición administrativa en las haciendas de exigir a los trabajadores prepararse su propia comida, la costumbre de contratar a los chinos como cocineros, así como las virtudes chinas de compartir comida con otros sin discriminación, constituyen las razones del mantenimiento de la tradición culinaria china en el Perú en la época de *culíes*. En realidad, todo esto favorece al nacimiento de los restaurantes *chifas*.

4. La fuerte presencia china en la gastronomía peruana

La gastronomía peruana ha absorbido muchos elementos chinos. A finales de la década 60 del siglo XIX, los primeros comerciantes chinos quienes vinieron de California a establecerse en Lima empezaron a importar productos chinos desde China y América de Norte a través de varias empresas importadoras y exportadoras. Los artículos importados al Perú incluían porcelanas, sedas, muebles, así como ingredientes culinarios orientales. (Lausent-Herrera, 2011) Desde aquel entonces, la gastronomía peruana se vio influida por los ingredientes gastronómicos chinos. La fuerte presencia culinaria china en este país andino se refleja principalmente en su costumbre de consumir arroz y al acceso a poder comprar ingredientes de cocina china. En gran medida, la presencia china ha producido el cambio del paladar peruano.

4.1 *La costumbre peruana de consumir arroz*

A pesar de que el Perú es la tierra natal de miles de especies de papas, el arroz se trata de su cultivo más relevante. El Perú dispone de amplias áreas sembradas de arroz. Este cereal obtuvo su récord de producción con 3,558 mil toneladas

⁸ En el Perú, “cholos” se refieren a los mestizos y a los indígenas en general.

⁹ “Zambos” son los individuos del mestizaje de las personas negras e indígenas.

en el año 2018. Vale la pena mencionar que en este país solo hay unos 34 millones de habitantes. Cuando su producción cae drásticamente, el Perú no tiene otra mejor opción que recurrir a mayores importaciones. Por ejemplo, en el año 2017, se registró el valor de importación más elevado en los últimos años con más de 401 mil toneladas por casi 232 millones de dólares. Por otra parte, el arroz se ha constituido el primer cultivo agrícola en importancia por su aporte económico. En el año 2021, representó el 11.5% del valor bruto de la producción agrícola del Perú (León 2022). Estos datos muestran que el pueblo peruano no puede vivir sin arroz gastronómicamente y económicamente.

La costumbre peruana de consumir arroz fue influenciada profundamente por los inmigrantes chinos. En la segunda mitad del siglo XIX, por la inmensa presencia de culíes, la demanda de arroz en el Perú estaba en un crecimiento exponencial. Según la investigación del señor Rodríguez Pastor (2000), se calculó que en su momento de apogeo, la cantidad de trabajadores chinos en las haciendas llegó a ser entre 40 mil y 50 mil personas, por lo tanto, el requerimiento mensual de arroz debía ser entre 840 y 1,050 toneladas. Esta necesidad perentoria fue un problema porque algún abastecimiento insuficiente podría generar conflictos entre los trabajadores chinos y los hacendados peruanos. A causa de eso, surgieron las casas comerciales dedicadas a importar arroz, y al mismo tiempo, muchas haciendas empezaron su autosuficiencia cultivando arroz. Al entrar al siglo XX, había más inmigrantes chinos dedicados al cultivo, entre ellos destacaba el líder de la comunidad china, el señor Dai Zonghan (戴宗汉). El señor Dai promovía el desarrollo del cultivo de arroz difundiendo tecnologías agrícolas y ofreciendo préstamos. Por todas sus aportaciones, este señor recibió una medalla de agricultura otorgada por el gobierno peruano en el año 1968. La profesora Chikako Yamawaki (2002) determina que la costumbre peruana de consumir arroz es una herencia de los chinos.

Al pueblo peruano le gusta y le suele consumir arroz, y este cereal se ha convertido en un ingrediente indispensable para la cocina peruana. El arroz juega un papel importante en gran parte de América del Sur y el Perú es el mayor consumidor con un consumo promedio de 54 kilos anuales por habitante, desplazando a los demás países de esta región (Guzmán 2016). Los peruanos comen arroz al menos dos veces por día, en el almuerzo y la cena (Rodríguez, 2013). Muchos platos típicos peruanos siempre vienen con arroz, tales como “cau cau”, “ají de gallina” y “lomo saltado”, etc. Ferreyros (2012) considera que el consumo de este cereal se ha convertido en una práctica de la cultura peruana, como sucede con el consumo de té en Gran Bretaña. Es evidente que esta costumbre culinaria compartida por los pueblos chino y peruano es un símbolo de aculturación y otorga un ambiente favorable para los negocios de chifas, ya que estos restaurantes ganan su fama por distintas variedades de arroz chaufa¹⁰.

4.2 Los ingredientes culinarios chinos en el Perú

La presencia de insumos gastronómicos chinos en el Perú goza de una historia larga que se remonta a la época de culíes. Los hacendados peruanos solo les repartían lo básico a sus trabajadores, como arroz, por consiguiente, estos trabajadores chinos tenían que conseguir otros materiales de cocina de la manera que pudieran. Es así, con su ingreso exiguo, aparecían compra y venta dentro de las haciendas o en las tiendas cercanas abiertas por sus connacionales. Estos negocios fueron muy sencillos, consistentes en que solo realizaban la compra y venta de arroz, verduras chinas, aceite, así como los condimentos orientales. Por esta razón, donde hubo chinos, no fue difícil encontrar sus ingredientes gastronómicos.

Con el correr del tiempo, aparece la producción a gran escala de verduras chinas. Una gran parte de los culíes, al cumplir su contrato de trabajo, se convirtieron en campesinos dedicándose al cultivo de verduras chinas¹¹ y a la crianza de chanchos. Al principio, solo a sus compatriotas les interesaban estas verduras, pero después, poco a poco, los inmigrantes japoneses y hasta los peruanos las compraban y las consumían. Debido a la constante demanda en gran cantidad, en el Perú ya existe mucha tierra en que se cultivan verduras chinas, sobre todo en los valles costeros que están cercanos a ciudades bien pobladas. Por ejemplo, Huaral es el principal lugar de producción de las verduras orientales para Lima. Estas verduras, por ser ingredientes imprescindibles para platos chinos, responden a la demanda de los chifas.

En el presente, se puede conseguir casi todos los condimentos chinos en el Perú. Gracias a las empresas importadoras como Hong Kong Market y Capón Market, no es difícil comprar ingredientes chinos en los mercados peruanos. En las tiendas del Barrio Chino de Lima, incluso las especias del Grupo Wang Shouyi (王守义), los productos de soya de la marca Wang Zhihe (王致和), así como las distintas variedades de salsas picantes de Lao Gan Ma (老干妈) son adquiribles. Las salsas de soya y de ostras de la marca Lee Kum Kee (李锦记) tienen tanta fama que se usan no solo en chifas, sino en todos los restaurantes de la costa, la sierra y la selva. De hecho, los condimentos chinos han entrado y siguen entrando en

¹⁰ Tales como arroz chaufa de pollo y arroz chaufa de choncho. Estos dos son los platos más populares en los restaurantes chifas. Para cocinar ellos, además de arroz, obviamente los trocitos de pollo y de choncho son indispensables.

¹¹ Tales como col china o lon ga pa (圆白菜), arvejas chinas o colantau (荷兰豆), pimienta china o wa yeum (花椒) y pacchoi (白菜).

las casas peruanas. Estos condimentos juegan un papel de mucha importancia en los platos de chifas conservando su sabor chino.

4.3 El cambio del paladar peruano a causa de la presencia culinaria china

La presencia culinaria china ha cambiado la costumbre peruana de cocinar. En la década de 70 del siglo XX, el presidente peruano Juan Velasco Alvarado cerró casi todas las importaciones del extranjero, debido a ello, para los importadores fue muy difícil conseguir los productos culinarios chinos. Esta escasez de ingredientes orientales trajo un golpe fuerte no solo a los chifas de los inmigrantes chinos, sino también a los restaurantes criollos y a las casas peruanas, porque esos insumos se habían convertido en lo indispensable para preparar masivos platos y sopas de este país andino. Y desde ese momento se empezaron a fabricar productos gastronómicos chinos en el mismo Perú, ya que estos habían sido los sabores que extrañaba el pueblo. En los días de hoy, en las cocinas de hogares peruanos nunca faltarán los insumos culinarios chinos, tales como sillao, kiñu y cebollita china, etc.

En el año 2011, la Organización de Estados Americanos incluyó la gastronomía peruana en el Patrimonio Cultural de las Américas. A pesar de tener fama a nivel internacional, la entonces segunda vicepresidenta del Perú, la señora Mercedes Aráoz en una entrevista reconoció que la cocina peruana era fusión de técnicas de cocina de todo el mundo y se había desarrollado con la influencia culinaria china (Xinhuanet, 2016). En realidad, los deliciosos platos de chifas e ingredientes culinarios orientales no solo son una solución para la nostalgia de los inmigrantes chinos, sino que además han cambiado gradualmente la cultura gastronómica y el gusto del pueblo peruano. Este cambio de paladar contribuye a que los platos de chifas ya no sean exóticos para los peruanos. De manera general, la fuerte presencia culinaria china en el Perú constituye la base gastronómica del florecimiento de los chifas.

5. La popularización de la comida china en el Perú

La comida china ha ganado su fama en el Perú popularizándose. La popularización de esta comida oriental se refleja en su precio relativamente barato y su familiaridad con la plebe peruana. En esta parte se observará esta popularización que promueve el florecimiento de los chifas.

5.1 Los precios acomodados constituyen la mayor popularización de la comida china

La comida china era bienvenida por las masas populares del Perú desde la época de las fondas chinas. Estas fondas presentaban dos particularidades. En primer lugar, solían estar en las zonas pobres o los distritos de clase baja, y vendían sus platos con precios más económicos. Debido a ello, obtuvieron la competitividad cuando hablamos de su alcance con la plebe.¹² En segundo lugar, su comida se basaba en arroz y verduras, pero igualmente se cocinaba con carne en pequeños trozos. Es verdad que estos pedacitos de carne no eran abundantes, lo que permitía, aunque en una pequeña medida, cierto consumo de proteínas animales. Este estilo gastronómico logró mucha competitividad entre los comensales carnívoros, pero con escasez de recursos económicos. Estos dos puntos diferenciaban las fondas chinas y los restaurantes criollos y favorecían al público peruano, en particular a las personas indigentes. De esta manera, la comida china logró aumentar la cantidad de comensales.

Los chifas en el siglo XX y en la actualidad han heredado esas superioridades de las fondas chinas y han ampliado sus grupos de consumidores. Comparando con otros restaurantes criollos o extranjeros en el Perú, estos restaurantes orientales siguen ofreciendo platos relativamente económicos. Pero aquí cabe subrayar que el bajo precio no es un símbolo de mala calidad, sino una competitividad, igual que la de las fondas chinas. Los chifas siguen basándose en arroz, verduras, así como diferentes tipos de carne en pedacitos, por ende, sus guisos representan menos almidón, menos grasa, pero más vitaminas. Gracias a ello, chifas son preferidos por los que quieren dieta. A diferencia de las fondas chinas que solo eran bienvenidas entre los clientes de clase baja, comer en chifas ya es una buena opción por todos: no solo los pobres de clase baja, sino también los ricos de clase alta. Esta preferencia por chifas de todos los estratos sociales puede remontarse a su surgimiento, porque al inicio ofrecen platos de diversos precios. Al respecto, en condiciones presentes hay diferentes chifas satisfaciendo a todos los consumidores. Por ejemplo, existen los chifas lujosos que venden platos ofrecidos con precios altos, los chifas con menos decoración que sirven a sus comensales con menú más barato, así como los “chifas al paso” que se ubican en los barrios donde viven ciudadanos que no son tan ricos.

¹² Otros investigadores profundizan este tema considerando que el precio accesible fue una estrategia relevante para la sobrevivencia de las fondas chinas y de los restaurantes chifas en la sociedad peruana de aquella época cuando existían fuertes discriminaciones contra los inmigrantes chinos. Véase: Palma y Ragas (2019). “Feeding Prejudices: Chinese Fondas and the Culinary Making of National Identity in Peru”, en *American Chinese Restaurants: Society, Culture and Consumption*, New York: Routledge, pp. 44-61.

Los “chifas al paso” son más competitivos en cuanto a sus precios de comida. “Chifas al paso” son pequeños bodegones o puestos en la calle en que se vende platos sencillos, tales como arroz chaufa, tallarín saltado y sopa wantán, etc. Por lo general, los que abren este tipo de chifas son los peruanos sin mucho dinero, pero con rica experiencia de trabajar con cocineros chinos, y saben cómo funcionan los chifas. Estos restaurantes pequeños y sencillos suelen poner su cocina ante el público, a fin de colocar más mesas aprovechando el espacio y atraer a los clientes potenciales. Es muy difícil calcular la cantidad de ellos, porque en cualquier lugar lleno de gente pueden abrir y se pueden cerrar en cualquier momento cuando no vengan comensales. Con poca inversión y poco costo, los chifas al paso ofrecen comida más barata. En un ambiente de recesión económica, chifas de este tipo se hacen más bienvenidos por el pueblo.

5.2 El agrado del pueblo peruano a la comida china

Los mercados urbanos y rurales del Perú son escenarios y espejos de la popularización de la comida china. Por ejemplo, el mercado central del Barrio Chino de Lima, desde hace mucho tiempo empezó a atraer a los ciudadanos de clase baja y luego a todo el pueblo. Aunque el Perú es un país que sufre problemas sociales de discriminación, en ese mercado no se destaca ni raza ni clase social, y los vendedores chinos son respetuosos y simpáticos con todo el mundo. Desde los mercados llenos de armonía, los insumos de cocina china y su comida se arraigaron profundamente en la sociedad peruana. Dadas estas circunstancias, para el pueblo peruano la comida china ha sido un símbolo de armonía, simpatía y popularidad.

La popularización de la comida china también se refleja en las casas peruanas. En realidad, esta popularización ha llegado a un grado muy profundo, como el profesor Humberto Rodríguez Pastor (2017) define que en la actualidad no hay jefa de casa, fundamentalmente en la costa peruana, que no sepa hacer arroz chaufa. Y por ser fáciles de cocinar, se han popularizado los tallarines saltados, el wantán frito y la sopa wantán en las casas limeñas (Rodríguez Pastor, 2013). La popularización de cocina china en los mercados y en las casas constituye los chifas en restaurantes bien conocidos para los comensales peruanos. De hecho, la popularización de la comida china beneficia mucho el florecimiento de los chifas por todo el Perú.

6. La peruanización de los chifas

Como hemos mencionado que en el Perú existe una gran comunidad china y su fuerte presencia ha influenciado la gastronomía de este país sudamericano. En realidad, las influencias no son de sentido único, sino doble. Eso quiere decir que la gastronomía china en el Perú también ha absorbido elementos peruanos, y análogamente se denomina “peruanización”.

6.1 La peruanización de los platos chinos

Arroz chaufa es el plato más representativo de los restaurantes chifas y se ha peruanizado en algunos aspectos. Una peruanización notable es la manera de disfrutarlo. Por ejemplo, para los peruanos es normal consumir arroz chaufa con sillao. Esta salsa es un condimento imprescindible que siempre se colocan en las mesas de chifas, porque para un peruano no es posible un arroz chaufa sin sillao, esta es una manera de haberlo peruanizado según la preferencia gustativa del pueblo peruano (Rodríguez Pastor, 2013). A veces los peruanos comen chaufa también con ají como aderezo, esto constituye otra manera peruanizada básica y simple. Estas dos costumbres explican la razón por la que los mozos de los chifas siempre nos sirven sillao y ají a la vez cuando pedimos arroz chaufa. Evidentemente, para los comensales chinos comer chaufa con estos dos condimentos es un fenómeno extraño que casi no se lo ve en los restaurantes de China.

Arroz chaufa se ha peruanizado en muchas variedades utilizando distintos insumos de cocina. Además de “chaufa con pollo” y “chaufa con chanco” que son estilos tradicionales, los chifas también ofrecen las chaufas con carne de res, camarones, y langostinos, etc. Existe otra variante de arroz chaufa que se llama “chaufa aeropuerto”, en el cual no solo se pone arroz, sino también tallarín, así como distintas verduras y carne. Es una mezcla completa, como el verdadero aeropuerto donde aterrizan todos. Existe otra variante de chaufa que incluso el arroz ya no es el insumo necesario, es que los cocineros peruanos hacen chaufa con quinua. En este sentido, las variantes de arroz chaufa inventadas en el Perú ya no son comida china, sino la comida china peruanizada. Con estas peruanizaciones, las chaufas de chifas se diferencian cada vez más de las chaufas de China.

Igual que las distintas variantes de chaufa, wantán también tiene su variante peruana, que es “wantán frito”. Ante todo, hay que explicar bien la palabra “wantán” que suele traer confusión. En general, se considera “wantán” como “馄饨” en chino. Pero realmente ese vocablo es una expresión cantonesa cuya traducción literal sería “tragarse las nubes” (Soriano, 2002), por ello, “wantán” se trata de “云吞” en chino. Por definición, para cocinar “wantán frito” lo primero que hacer es

freír wantán y luego, echar un poco de salsa de tamarindo. Este plato apareció a fines de la década de 1930 en el Perú y conquistó enseguida el paladar de su pueblo (Balbi, 1999). Junto con la sopa wantán, el wantán frito es un aperitivo bien acogido en chifas. Wantán se ha peruanizado desde una sopa hasta una comida frita.

Muchos platos de chifas, a pesar de conservar sus nombres originales chinos, cambian su contenido substantivo perdiendo normas y exigencias gastronómicas chinas. Por ejemplo, el plato “chijaukay” o “Chi Jau Kay”¹³ es un plato muy típico de la gastronomía cantonesa que se cocina con pollo y la salsa de “Chi Jau”. Este plato se conoció hacia el año 1950 en el Perú, y ha sufrido muchas modificaciones en chifas (Balbi, 1999). Por ejemplo, para cocinar el plato original de Chi Jau Kay, deberían usar la carne de las gallinas que todavía no ponen huevos, sin embargo, ahora los restaurantes chifas no lo cocinan según esta regla estricta. La señora Chikako Yamawaki (2002) incluso considera que, desde el punto de vista de la cultura culinaria, a todos estos platos de origen chino sería más apropiado llamarlos peruanos que chinos. Aunque su opinión es subjetiva, tiene razón en algún sentido, es que todas esas innovaciones de los platos chinos se realizan con el objetivo de satisfacer al gusto de los comensales peruanos.

6.2 Otras peruanizaciones de los chifas

Las fondas chinas, como precursoras de chifas, aceptaron ampliamente elementos peruanos. De un lado, las fondas administradas por inmigrantes chinos tenían mucha flexibilidad en el uso de ingredientes culinarios. Entre la segunda mitad del siglo XIX y los principios del siglo XX, no era tan fácil conseguir verduras y condimentos orientales en el Perú como ahora. En consecuencia, los fonderos cocinaban de manera china utilizando materiales peruanos. Por otro lado, para consumir en estas fondas los palitos chinos no eran obligatorios. Los comensales se servían con cuchillos y tenedores correspondiendo a la tradición peruana. Estos cambios de materiales culinarios y de vajilla son ejemplos notables de la peruanización de fondas chinas.

Los chifas también se han peruanizado en muchos aspectos. En primer lugar, heredaron la vajilla usada en fondas chinas. Es decir, cuchillos y tenedores son indispensables, en vez de los palitos chinos. Segundo, la mayoría de estos restaurantes orientales ofrecen comida en forma de menú. De entrada, suele ser wantán frito o sopa wantán; de segundo siempre viene un plato individual; y al final se sirven caramelos como postre. En tercer lugar, Inca Kola ha reemplazado el té chino. Para un cliente peruano, pedir una Inca Kola cuando consume en chifa ha sido una “regla no escrita”. Por último, chifas han aceptado decoraciones de estilo peruano. Junto con estatuas de Guan Gong, pinturas de Jesús y otros elementos de la religión católica también se ven en estos restaurantes. Todas estas peruanizaciones favorecen a las costumbres de comer de los comensales peruanos.

En resumen, los chifas se han peruanizado cambiando sus técnicas de cocinar, usando nuevos materiales y aceptando elementos culturales peruanos. La peruanización en varios aspectos constituye la estrategia de los chifas para sobrevivir y proliferar en el Perú y es la razón directa de su florecimiento en este país latinoamericano.

7. Conclusión

Si bien entre China y el Perú hay una distancia inmensa, los inmigrantes chinos, con su cultura milenaria, han influido mucho en este país latinoamericano, por excelencia su gastronomía. La popularidad de la cocina china en el Perú marca el encuentro de las dos culturas milenarias, la integración de los inmigrantes orientales a este país latinoamericano y una nueva identidad de la sociedad multiétnica (Yuan, 2018). Debido a que en el Perú todo el mundo sabe y degusta chifas, en cierto sentido, estos restaurantes se han convertido en representantes de la cultura china en ese país andino.

Los chifas han desarrollado nuevas características dependiendo de los cambios de corrientes migratorias de China al Perú, así como las nuevas demandas de sus clientes. Hoy en día, los chifas tienen la característica multifuncional. Esto significa que no solo funcionan como restaurantes para comer y degustar comida, sino que también sirven como lugares de reuniones o fiestas. Estas nuevas características de los restaurantes chifas nos dejan espacios vírgenes para seguir estudiando e investigando.

¹³ “Chi Jau” es la pronunciación cantonesa de los dos caracteres chinos “柱侯”, que es el nombre del cocinero chino quien inventó este guiso cantonés. “Kay” es la pronunciación cantonesa del carácter chino “鸡”, que significa “gallo”, “gallina” y “pollo” en castellano.

Bibliografía

- (Andina 2009) Andina. (2009). Cada año abren aproximadamente 10,000 chifas y 8,000 pollerías nuevos a nivel nacional. En: <https://andina.pe/agencia/noticia-cada-ano-abren-aproximadamente-10000-chifas-y-8000-pollerias-nuevos-a-nivel-nacional-247110.aspx> (consultado el 12 de octubre de 2022).
- (Bai 2006) Bai, F. (2006). *Guide to the World States: Peru*. Beijing: Social Sciences Academic Press. (en chino)
- (Balbi 1999) Balbi, M. (1999). *Los chifas en el Perú: Historia y Recetas*. Lima: Universidad San Martín de Porres.
- (Balbi 2003) Balbi, M. (2003). *Lo mejor de los chifas*. Lima: La República. (Chang-Rodríguez 2015) Chang-Rodríguez E. (2015). *Diásporas chinas a las Américas*. Lima: Fondo Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Perú.
- (Correo 2016) Correo. (2016). Xi Jinping: “Hay más de 2.5 millones de tusán en el Perú”. <https://diariocorreo.pe/politica/xi-jinping-hay-mas-de-2-5-millones-de-tusan-en-el-peru-712774/> (consultado el 1 de octubre de 2022).
- (De Trazegnies 1998) De Trazegnies Granda, F. (1998). Discurso por el Sesquicentenario de la Inmigración China. *Derecho PUCP*, 52, 1011.
- (Derpich 1999) Derpich, W. (1999). *El otro lado azul: 150 años de inmigración china al Perú*. Lima: Fondo Editorial del Congreso del Perú.
- (Ferreiros 2012) Ferreiros, M. (2012). ¿Por qué los peruanos comemos tanto arroz? (consultado el 9 de septiembre de 2022) En: bit.ly/3JrDtZU.
- (García Canclini 1990) García Canclini, N. (1990). Culturas híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad. México: Grijalbo. (2003). “Noticias recientes sobre la hibridación”. *Revista Transcultural de Música*, (7).
- (Guzmán 2016) Guzmán, C. (2016). Perú es uno de los mayores consumidores de arroz en América Latina. <https://pqs.pe/actualidad/economia/peru-es-uno-de-los-mayores-consumidores-de-arroz-en-america-latina/> (consultado el 9 de octubre de 2022).
- (Lausent-Herrera 2006) Lausent-Herrera, I. (2006). “Mujeres olvidadas: esposas, concubinas e hijas de los inmigrantes chinos en el Perú republicano”, *Mujeres, Familia y Sociedad en la Historia de América Latina, Siglos XVIII-XXI*, Lima: Centro de Documentación sobre la Mujer, pp. 287-312.
- (Lausent-Herrera 2011) Lausent-Herrera, I. (2011). The Chinatown in Peru and the Changing Peruvian Chinese Community (ies) 1. *Journal of Chinese Overseas*, 7(1), 69-113.
- (León 2022) León J. C. (2022). Midagri: El arroz se ha constituido en el primer cultivo agrícola en importancia por su aporte a la generación del VBP agrícola. En: bit.ly/3L9C37N (consultado el 4 de noviembre de 2022).
- (Middendorf 1973) Middendorf, E. W. (1973). *Peru, observaciones y estudios del país: y sus habitantes durante una permanencia de 25 años* (Vol. 3).
- (Olivas 1999) Weston, R. O. (1999). *La cocina cotidiana y festiva de los limeños en el siglo XIX*. Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, Universidad de San Martín de Porres.
- (Palma y Ragas 2019) Palma, P., & Ragas, J. (2019). Feeding prejudices: Chinese fondas and the culinary making of national identity in Peru. In *American Chinese Restaurants* (pp. 44-61). Routledge.
- (People Daily 2016) People Daily. (2016). Influencia de la gastronomía china en Perú. En: bit.ly/3YD0ayy (consultado el 8 de noviembre de 2022).
- (Perú Retail 2020) Perú Retail. (2020). El 35% de los peruanos consume chifa a diario. <https://www.peru-retail.com/el-35-de-los-peruanos-consume-chifa-a-diario/> (consultado el 9 de octubre de 2022).
- (Reyna 2006) Reyna, M. L. (2006). De la tiendita al supermercado: Los comerciantes chinos en América Latina y el Caribe. *Nueva sociedad*, 203, 128.
- (Rodríguez 2013) Rodríguez, C. A. (2013). Acerca de los estudios sobre China en el Perú. *Pensamiento crítico*, 18(2), 007-018.
- (Rodríguez Pastor 2000) Rodríguez Pastor, H. (2000). Herederos del dragón. Historia de la comunidad china en el Perú. In *Fondo Editorial del Congreso, Lima*.
- (Rodríguez Pastor 2006) Rodríguez Pastor, H. (2006). La pasión por el chifa. *Nueva Sociedad*, (203), 79-88.
- (Rodríguez Pastor 2013) Rodríguez Pastor H. (2013). La gastronomía en lima desde 1950: de tamales y chifas. *Revista de antropología*, (7), 133-153.
- (Rodríguez Pastor 2017) Pastor, H. R. (2017). *Chinos en la sociedad peruana 1850-2000: presencia, influencia y alcances*. Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Facultad de Ciencias Sociales, Fondo editorial.
- (Soriano 2002) Soriano, J. C. (2002). Palabras chinas en el diccionario de la Academia de la Lengua. *Boletín de la Academia Peruana de la Lengua*, (36), 191-199.
- (Verano 2014) Verano, P. (2014). Tres datos curiosos sobre China y la influencia en el Perú. En: bit.ly/41Wxx2k (consultado el 23 de octubre de 2022).
- (Yamawaki 2002) Yamawaki, C. (2002). *Estrategias de vida de los inmigrantes asiáticos en el Perú* (Vol. 17). Instituto de Estudios peruanos.
- (Yuan 2018) Yuan, Y. (2018). La comida china en el Perú: una nueva identidad multiétnica. *Religación. Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, 3(10), 128-138.
- (Zhang 2022) Zhang, X. (2022). La identidad política de los inmigrantes chinos en el Perú con su país de origen: a principios de la década 1970s. *Ibero-América Studies*, 4(2).