

La comida china en el Perú: una nueva identidad multiétnica

Chinese food in Peru: a new multi-ethnic identity

YUSHU YUAN*

Universidad Complutense de Madrid, España
yyuan@ucm.es

RESUMEN

En su desarrollo en el Perú, la cultura culinaria de los inmigrantes chinos no trata de un círculo cerrado, sino está en constante comunicación con los «otros»: en la lengua cotidiana de los peruanos existen varios préstamos chinos para referirse a alimentos, mientras tanto, los restaurantes «chifas», representado por San Joy Lao, tienen la capacidad de innovar su menú mezclando técnicas asiáticas con ingredientes nativos.

Bajo la circunstancia de convivencia, la comida china contribuye al mantenimiento de la identidad original entre los inmigrantes, consiste en una etiqueta para que los otros les conozcan y aprecien como chinos, y constituye un buen medio para la comunicación entre diferentes individuos y grupos étnicos. 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.

Palabras clave: China, Perú, comida, migración, identidad, multiétnico.

ABSTRACT

The Chinese culinary culture in Peru is never a closed circle. A constant and active communication with the system of “others” can be always noticed: in the daily language, the Peruvians borrow from the Chinese several names of food. Meanwhile, the “chifas” represented by San Joy Lao are able to innovate their menu by mixing Asian techniques with native ingredients.

Under the circumstance of coexistence, Chinese food contributes to the maintenance of the original identity among the immigrants, and consists of a label for others to know and appreciate them as Chinese. It also offers an excellent way of the communication between different individuals and various ethnic groups. The popularity of Chinese cuisine in Peru marks the reunion of the two millenarian cultures, the integration of Chinese immigrants to this Latin American country and a new identity of the multi-ethnic society.

Keywords: China, Peru, food, migration, identity, multi-ethnic.

* Doctoranda de Literatura hispanoamericana de la Universidad Complutense de Madrid, España. Máster de Literatura hispanoamericana de la Universidad Complutense de Madrid y máster de Filología hispánica de la Universidad de Jilin, China

Recibido: 08/02/2018

Aceptado con modificaciones: 22/05/2018

1. Introducción

La migración consiste en uno de los factores que contribuyen a la condición multiétnica de la sociedad latinoamericana, y da lugar a la convivencia, al intercambio y a la integración de varias culturas distintas, mientras que contribuye a formar un nuevo sistema en las naciones acogedoras.

En nuestro caso, elegimos la comida, uno de los elementos que forma la identidad cultural de un cierto país o una colectividad étnica, como el objeto de la investigación. Siendo portador de sentidos tanto biológicos como metafísicos, la comida nos permite conocer a la identidad de una sociedad en el modo más íntimo. Al mismo tiempo, las costumbres culinarias sirven como un buen texto para estudiar la comunicación entre los individuos, e incluso entre diferentes grupos.

Este ensayo se deriva del trabajo doctoral que estoy haciendo sobre la inmigración china al Perú reflejada en las obras narrativas de Siu Kam Wen, un escritor de origen chino que escribe en español y coloca sus historias en la Lima de la segunda mitad del siglo pasado. Durante la investigación de la historia de la inmigración china a dicho país latinoamericano, descubrimos que la comida china en el Perú, especialmente en la capital, Lima, trata de un caso muy curioso. En primer lugar, en la tierra extranjera, el estilo y la técnica gastronómica china-cantonesa se mantienen entre los inmigrantes, a pesar de la constante aculturación por parte de la sociedad que les acepta, y la escasez tanto de ingredientes como de utensilios originales. Sin embargo, en segundo lugar, lejos de ser un círculo cerrado, la comida china, en una forma bastante abierta, influye en la vida cotidiana de los peruanos durante los 168 años desde la primera llegada de los trabajadores «culíes». Desde las fondas, antecedente de los restaurantes chifas, hasta los préstamos como *kon hei fat choy*, sinónimo de ser invitado a disfrutar el rico banquete durante el Año nuevo chino, y los nombres de comidas como *kion* (jengibre) o *sillao* (salsa de soya), la cocina china logra cambiar las costumbres gastronómicas de los peruanos, e incluso forma una parte de la nueva cultura multiétnica de la sociedad que la acoge.

Por lo tanto, en el presente trabajo, introducimos el desarrollo de la comida china, y los préstamos chinos que entran en la lengua cotidiana de los peruanos. Tomando el caso de San Joy Lou, un chifa que goza no sólo de una larga historia, sino también de la capacidad de innovar el menú mezclando la forma oriental con el contenido nativo, intentamos explicar cómo la cocina china, una parte importante que forma la identidad de los inmigrantes de este país asiático, logra integrarse a la sociedad peruana, ofreciendo el bienestar tanto material como espiritual a los diferentes grupos étnicos que conviven en esta tierra.

2. Desarrollo de la cultura culinaria china en el Perú

En su ensayo "La construcción de la identidad cultural a través del discurso culinario" Alicia Verónica Sánchez Martínez opina: «En la construcción de la identidad de una nación, es interesante observar cómo las comidas se presentan como portadoras de significados que van adquiriendo valor a través de la historia cultural», y dichos significados «pueden ser recuperados a través de los niveles históricos por los que pasa a una cultura» (Sánchez Martínez, 2004: 1).

La historia milenaria china ha dejado marcas únicas y profundas en su gastronomía, y la comida consiste en una etiqueta tanto sensorial como sociocultural del pueblo, la cual es difícil que la gente la cambie bajo cualquier circunstancia, incluso la migración internacional y la nueva vida en tierras extranjeras. En el caso de la inmigración china al Perú, durante la construcción de la identidad original, el arroz, un cereal estrechamente vinculado con el mundo oriental, juega un papel importante y curioso.

Al comenzar el siglo XIX, los grandes hacendados peruanos empezaron a lanzar sus miradas a Asia por trabajadores baratos. Debido a los *pull factors* de este país (el desarrollo de la economía nacional, la construcción infraestructural y la escasez de manos de obra) y los *push factors* en el imperio de China en su último periodo feudal (la crisis económica y la inestabilidad social a causa de los constantes movimientos), en 1849 el congreso peruano promulgó la «Ley china», y los culíes¹ fueron contratados para trabajar en los guaneros y en las haciendas de caña o algodón.

Después de la travesía pacífica que duraba 120 días en barcos conocidos como «infiernos flotantes», lo que les esperaba a los trabajadores chinos eran condiciones pésimas: el horario era intensivo; vivían en los «galpones», que eran estructuras humildes de maderas, y en muchos casos la comida era insuficiente².

A pesar de la escasez de comida y la monótona dieta, la existencia de arroz³ en el menú consistía en una -si no la única- de las pocas concesiones que hacían los «dueños» a sus culíes. Lo que recibían los trabajadores eran ingredientes crudos, y ellos mismos tenían que preparar su comida. Curiosamente, aunque en la sociedad tradicional china Confucio sostuvo que 君子远庖厨 (jūnzǐ yuǎn páochú, es decir, «un señor decente debe alejarse de la cocina»), parece que en ese periodo a los hombres del sur, especialmente a los de la zona rural, no les importaba preparar ellos mismos los platos. Para los peruanos es difícil entender esa pasión (e incluso casi manía) por la comida de los chinos: nunca renunciaban a cocinar, a pesar del duro trabajo y el reducido espacio en los galpones en que vivían.

Cada año todos los culíes gozaban de tres días de vacaciones para la Fiesta de Primavera, es decir, el Año Nuevo chino según el calendario lunar. En estos tres días tenían libertad para hacer cualquier cosa que desearan: jugar, descansar, beber, realizar ceremonias religiosas y, por supuesto, cocinar y comer. A pesar de que solían ser objetivo de prejuicios y maltratos, los chinos, con gran bondad y hospitalidad, invitaban a todo el mundo en la hacienda a compartir el gran banquete: fueran japoneses (en cierto sentido, sus «paisanos»), los amos criollos, los trabajadores africanos o autóctonos.

Durante la fiesta se saludaban intercambiando buenos deseos para el año nuevo, y la frase 恭喜发财 (gōngxǐ fācái en mandarín, y *kon-hei fat-choy* en cantonés), con el sentido de «que ganes mucho dinero en el futuro», fue una de las

1 La definición que ofrece el diccionario de la RAE para culí es «En la India, China y otros países de Oriente, trabajador o criado indígena». A pesar de su polémico origen, la palabra existe no solamente en castellano, sino también en inglés (coolie) y en chino (苦力, kǔ lì en el mandarín), y hace referencia a trabajadores baratos para todo tipo de obras físicas y pesadas.

2 De acuerdo con lo que presenta Watt Stewart en su *La servidumbre china en el Perú: una historia de los culíes chinos en el Perú, 1849-1874*, la ración diaria de un culí incluía «arroz: 1.5 libras; cecina: o 2/3 de cecina y 1/3 de pescado, o 1/3 cerdo, 1/3 carne de vaca y 1/3 pesado, 1/2 libras; verduras: 1/2 libras; Té: 1/3 oz; leña: 20 oz. Se les daba diariamente un galón de agua per cápita» (Stewart, 1976: 62).

3 Al principio los hacendados importaban el arroz desde Asia para alimentar a los culíes chinos. No obstante, al ver el aumento de la demanda, los dueños, con el motivo de ahorrar el gasto, decidieron introducir este cereal al Perú.

más usadas. Se repetía tantas veces que incluso los que no sabían chino la recordaban. Gradualmente esta expresión, en cierto sentido fruto de la cultura de culíes, se convirtió entre los peruanos en el símbolo del Año Nuevo oriental y del rico banquete que uno podía gozar una vez al año. Como comenta Rodríguez Pastor (2000), al decir «vengo del *kon hei fat choy*», los peruanos querían transmitir la información de que eran invitados por los chinos a comer. Sin embargo, con el transcurso del tiempo, la expresión *kon hei fat choy* cayó en desuso, y gradualmente fueron surgiendo nuevas palabras para el alimento chino.

En 1874, la firma en Tianjin del *Tratado de Comercio, Navegación y Amistad* (中秘友好通商行船条约) puso fin al tratamiento inhumano que sufrían los culíes bajo la semi esclavitud. Al recuperar la libertad, la mayoría de ellos preferían acudir a Lima en busca de mejores oportunidades. En la capital había quienes servían a las familias ricas peruanas. A pesar de que no podemos encontrar un registro cuantitativo exacto del número de chinos en este sector, de acuerdo con Rodríguez Pastor (2000), debe tratarse de una gran cantidad debido a una expresión cotidiana ampliamente utilizada en aquella época: al decir «mi chino» todo el mundo entendía perfectamente que se refería al sirviente, o más concretamente, al cocinero chino de la casa. En ese periodo gracias a la habilidad de los hombres orientales a la hora de preparar platos criollos introduciendo nuevos ingredientes y técnicas, el hecho de tener cocineros chinos llegó a considerarse un lujo entre los limeños. Al mismo tiempo, también había otros que abrían sus propios negocios⁴, y la industria de gastronomía era uno de los sectores más preferidos entre los chinos.

Al principio del siglo XX el interés de los inmigrantes orientales en el sector gastronómico se caracterizó por la gran cantidad de fondas chinas en Lima. «Fonda» no es una palabra exclusiva del Perú, dado que también se usa en España y en otros países latinoamericanos como Bolivia, Chile, Cuba, Ecuador y México. Según la definición del diccionario de la RAE, la fonda se refiere al establecimiento público, de categoría inferior a la del hotel, el puesto o cantina en que se despachan comidas y bebidas.

Aparecieron las primeras fondas cuando los culíes comenzaron a recuperar su libertad y se mudaron a las ciudades más pobladas. Abrir una fonda no requería muchos recursos económicos, y de ahí que se convirtiera en un negocio perfecto para los chinos que manejaban muy bien la técnica gastronómica. Las fondas chinas se caracterizaron por sus platos exquisitos, precio asequible y lo más importante, servicio rápido. Richard Chuhue, historiador peruano, encuentra un registro de 1906 en que Abelardo Gamarra comparaba las fondas chinas y criollas de Lima: «En la fonda criolla uno tenía que esperar un buen tiempo para ser atendido mientras que en la otra, como movido por un resorte, “un solo chino sirve a doscientos parroquianos”. Allí podían oír sus pedidos a distancia -“*Aló solo, cané con aló, cané sola, bisté palilla, palilla con aló*”- y eran atendidos con rapidez» (Chuhue, 2016: 42). Como consecuencia, gradualmente fueron conformando un gran porcentaje en este sector, especialmente las fondas de la segunda, tercera y cuarta categoría. Se situaban generalmente en el barrio chino y la zona Rímac, un barrio obrero en el que también residían numerosos chinos. La mayoría de estas fondas eran pequeñas y ofrecían comida cotidiana a los trabajadores y viajeros de todas nacionalidades.

⁴ De acuerdo con historiadores como Rodríguez Pastor (2000), Li An Shan (2013) y Yang An Yao (1994), los inmigrantes chinos mostraron gran interés en el sector comercial abriendo sus propios negocios como tiendas, casas de importación y restaurantes.

En la década de los cuarenta decayó el interés de los chinos por las fondas, mientras que la palabra «restaurante» empezó a adquirir popularidad entre los negocios orientales. Así que las fondas, origen de los restaurantes chinos, empezaron a convertirse en algo más conocido en la actualidad: los chifas.

«Chifa», palabra exclusiva del Perú, se refiere al restaurante de comida china o la comida preparada al modo de los chinos⁵. No es algo desconocido que este término viene de 吃饭 (chī-fàn en mandarín), que significa «comer» en la lengua china. Como explica Mareílla Balbi (1999), debido muy probablemente a la popularidad de la comida que traían los asiáticos, los peruanos adoptaron este término exótico (pronunciado «sit-fan» según el cantonés o el hakká, dialectos principales de los inmigrantes chinos) y crearon «chifa».

Chuhue (2016) opina que el primer chifa *Kuong Ton* (广东 que significa Cantón) se abrió en 1921 en la calle Capón N° 732, justamente dentro del barrio chino. Fue una gran noticia en aquel entonces, porque el socio era Juan Iglesias, cuyo nombre chino era Chan Kai Chu, cónsul de China y una figura importante en la colonia. Además, el restaurante fue apadrinado por la señora del diplomático chino y José Rada y Gamio, alcalde de Lima de aquel entonces, quien fue ministro en años posteriores (Rodríguez Pastor, 2000). Se trataba de un lugar interesante, con una fuente a la entrada «donde se exhibían peces y calamares, que podían ser escogidos para ser degustados» (Chuhue, 2016: 45). Además, según Rodríguez Pastor (2000), durante este año en otras provincias, por ejemplo en Huacho, también se establecieron diversos restaurantes chinos⁶.

Pero en aquel entonces el término «chifa» todavía no había sido adoptado ampliamente en público. En los carteles o anuncios comerciales se los llamaban restaurantes, «chifan» o «chifana». «Chifa» entró en amplio uso en los años treinta. Como explica Rodríguez Pastor (2000), es en un anuncio de 1936 de la *Revista Oriental*, una publicación china, donde se precisó por primera vez el uso público de esta palabra: «Inauguración de un chifa en Trujillo» (*Oriental* N° 53, 1936: 53), pero Chuhue (2016) sostiene que la palabra apareció en la misma revista en 1934 en la publicidad del restaurante La Cabaña: «se ofreció un servicio de chifa inmejorable». Visto de otro modo, la información que ofrecen estos dos historiadores no se contradice, porque obviamente los dos «chifas» aquí son diferentes conceptos y concuerdan con los dos sentidos de esta palabra ofrecidos por el DRAE: en el primer caso, chifa es un restaurante chino, mientras que por el contexto la segunda noticia se refiere a la comida china.

5 La cantidad de fonderos en Lima siempre fue una cantidad considerable. Las fondas fueron uno de los negocios principales de los chinos, y no solo en la capital. El año 1869, de 51 negocios chinos, 19 de ellos (37 %) eran fondas (Hu, 1988: 133). En el padrón de fondas que el diario El peruano publica en 1872, de un total de 299 fondas de las cuatro clases que había en la Capital, 146 pertenecían a chinos, es decir, casi el 50 %. Si examinamos esta información, tal como se publica en este diario, tenemos lo siguiente: de primera clase había un total de dieciocho fondas, de las cuales 11 (61 %) eran de chinos; entre las de segunda clase había 15, y 14 de ellas (93 %) eran de chinos; de tercera clase había 42, y 32 (76 %) eran de chinos; y de las de cuarta clase, de un total de 124 89 (72 %) pertenecían a chinos. En suma, por ese entonces, los chinos fonderos tenían fondas de todas las categorías, aunque principalmente de segunda, tercera y cuarta categoría. Y un poco antes de la Guerra del Pacífico, de 112 negocios de estos inmigrantes, próximos al Mercado Central, veinte de ellos (17,9 %) eran fondas y solo las encomenderías las superaban en número (23 - 20,5 %) (Wu, 1986:15). En 1885, un año después de haber finalizado la guerra, las fondas de chinos eran 30, es decir el 13 % de un total de 229 negocios de personas de esta misma nacionalidad (Hu, 1988:134-35).

6 «En provincias ha sucedido también este surgimiento de manera paralela. En la Guía Comercial de Huacho hay la información que en la calle Slavarry N°46 funcionaba un restaurante de comidas chinas que pertenecía a Ton San y Cía. La aclaración de qué tipo de viandas vendía está indicada con todas sus letras. Y para que no pueden dudas, luego se precisa que en esa misma calle había otros dos restaurantes: uno en el N°67, llamado Wilson, cuyo propietario era Ji Kara, y el otro en el N°54, perteneciente a Yec Loy y Cía. Estos tres no eran los únicos restaurantes de Huacho en esos momentos. Había otros tres más en la Plaza de Armas» (Rodríguez Pastor, 2000:90; Almanaque Comercial Ilustrado, 1923).

De todas formas, este término, junto con «restaurante», alcanzó gran popularidad dentro del barrio chino de Lima y en todo el Perú. Además de Kuong Ton, había otros restaurantes chinos famosos como San Joy Lao (山海楼), Tong Po (东坡), Men Yut (明月), Nan King (南京) y Long Fung (龙凤).

La popularidad del chifa no se debe solamente a lo deliciosa que es la comida, sino también al estilo de vida que representa. Con la costumbre china de compartir los platos es más fácil que todos se reúnan para pasar juntos un momento feliz. Desde la década de los años veinte del siglo pasado los chifas empezaron a contar con salones de bailes y orquestas, que los convertían en lugares perfectos para fiestas entre familiares o amigos, como bodas, cumpleaños y cualquier tipo de agrupaciones.

A pesar de la prosperidad de la gastronomía china en todo el mundo, el Perú es uno de los casos más curiosos: en este país una cultura tan exótica y tan distinta ha logrado mezclarse completamente con la civilización nativa. La comida china entra en la cocina de los hogares peruanos y es parte de este país heterogéneo. Con el transcurso del tiempo ya murieron los culíes que llevaron de su tierra natal las técnicas de cocina, pero la cultura culinaria sigue viviendo no solamente en la memoria sino también en la realidad del Perú.

3. Comida: lo «chino» y una nueva identidad

Frente a la popularidad global de la comida china, los chifas en el Perú consisten en un caso muy especial. En un sentido, como comenta Tarrés:

El modelo alimentario es un elemento cultural de muy lenta evolución y en los procesos migratorios, en los que tanto el individuo como el grupo al que pertenecen sufren rápidos y profundos cambios, la alimentación es lo que menos varía así, por ejemplo, aunque los ingredientes puedan modificarse según la disponibilidad de los mismos en el lugar de destino, los procedimientos se mantienen (Tarrés, 1999: 85).

Cuando la comida china entra en contacto con el Perú, que tiene una cultura culinaria totalmente diferente, por medio de la migración, el sabor, las técnicas gastronómicas e incluso la filosofía de cocinar del país natal logran permanecer, y, como dice Leila Abu-Shams, «convive con la cultura alimentaria de la sociedad receptora y se alza con fuerza como un signo que marca la identidad» (Abu-Shams, 2008: 178). Pero en el otro sentido, por medio de la cocina, la comunidad china añade un nuevo elemento al país que les acoge, hasta forma una parte heterogénea de la sociedad multiétnica peruana.

Rodríguez Pastor (2000) sospecha que a lo mejor el “lomo saltado” surgió de una de las fondas del principio del siglo pasado. Conocido antes también como lomitos de vaca, lomito a la chorrillana o lomito saltado, este plato apareció bajo la influencia de cocina china-cantonesa por la mezcla de la gastronomía criolla con los elementos orientales, por ejemplo, el uso de sartén y verduras chinas. Generalmente incluye ingredientes como carne de res, pimienta, cebolla, ajo, ají amarillo, tomate, perejil, papas, aceite, sal, comino, vinagre tinto o blanco. A veces también se añaden sillao chino (salsa de soya) y un chorrito de pisco según el gusto personal.

San Joy Lao (山海楼), uno de los chifas más famosos, ofrece un buen ejemplo para explicar el intercambio de los diferentes grupos étnicos del mundo oriental y el occidental, y el proceso de la integración de los inmigrantes chinos a la sociedad de *main-stream*. Empezó desde 1911 en forma de fonda familiar, y en 1924 se amplió para convertirse en restaurante con una pastelería de dulces chinos, colocados en el pleno corazón del barrio chino de Lima. En los años sesenta San Joy Lao se vio obligado a cerrar debido a la profunda crisis económica, pero en 1999 el Dr. Luis Yong, estudioso de la filosofía china y su relación con la gastronomía y la salud, junto con su esposa Blanquita, lograron reinaugar el antiguo chifa⁷.

Al mantener los platos idénticos que los originales pasándolos generación tras generación, el Dr. Yong, junto con su equipo, se dedica constantemente a la innovación mezclando las técnicas orientales con ingredientes nativos. Hoy día en San Joy Lao hay productos nuevos y curiosos como el cocktail de lychee (荔枝), fruta típica china, con el pisco peruano; el chaufa «Cha Cha Cha», en que el arroz frito de la cultura milenaria china encuentra con el charqui de alpaca, producto que heredan de los antiguos incas; y el famoso Chi Jau Cuy y Ti Pa Cuy, para los cuales Luis Yong y sus cocineros diseñan dos tipos de salsas con sabor oriental (la de ostión picante y la agridulce con frutas trozada) con el fin de acompañar a la carne de cuy.

Además de la carta de San Joy Lao en que se mezclan los ingredientes y técnicas gastronómicas orientales y occidentales, la integración de las dos culturas también se presenta lingüísticamente a través de la castellanización de unos préstamos chinos y la formación de vocablos nuevos, marcas de una nueva identidad multiétnica. En estas palabras chino-españolas, las de alimentos ocupan una gran porción, porque, gracias a la popularidad de la comida china, la sociedad peruana nombra algunas cosas directamente según el nombre pronunciado en chino, o más precisamente, en cantonés, dialecto ampliamente utilizado entre los inmigrantes de ultramar.

Según Humberto Rodríguez Pastor (2000), durante la época de culíes, «kon-hei-fat-choy», la castellanización de la expresión 恭喜发财 (gōng-xǐ-fā-cái en mandarín), se refiere a la comida china. Sin embargo, gradualmente desapareció esta palabra cuando el famoso «chifa» entró en uso. Además, el «sillao», que es la salsa de soja, viene de 酱油 (jiàng-yóu en mandarín), un aderezo imprescindible de la gastronomía oriental. Los peruanos suelen llamar al jengibre «kion», forma cantonesa de 姜 (jiāng), y a un tipo de legumbre que conoce como sugar pea o snow pea en países anglosajones la «arveja china» o directamente el «holantao», que viene de 荷兰豆⁸ (hé-lán-dòu en mandarín).

La palabra «chaufa», que es arroz frito, también goza de amplio uso. Como una de las comidas típicas de restaurantes chinos en ultramar, este plato tiene diferentes nombres según la región hispanohablante: en España es arroz frito, que alude directamente al modo de prepararse; en países como El Salvador y Bolivia se llama «chaulafan», que es también una castellanización del nombre en chino; y en el Perú es «chaufa», más similar a la pronunciación original de 炒饭 (chǎo-fàn).

7 Web oficial de San Joy Lao: <http://www.chifasanjoylao.com/home.html>

8 En el chino 荷兰豆 tiene el significado de «arveja holandesa». A pesar de que este tipo de legumbre se cultivó originalmente entre las fronteras de Tailandia y Birmania, fueron los holandeses quienes la trajeron primero a Taiwán, su colonia en aquella época, de ahí que en China se adopte el nombre de arveja holandesa.

4. Conclusión

A pesar de la existencia del extenso estudio de la inmigración china al Perú de Humberto Rodríguez Pastor desde la perspectiva antropológica, todavía nos faltan investigaciones de la gastronomía de los inmigrantes chinos, que cuentan con una cultura culinaria tan rica, y que se hacen famosos principalmente por los chifas en la sociedad peruana.

Sin embargo, para la humanidad, la comida es vital en el sentido tanto biológico como social. Alimentarse no se reduce a una actividad para satisfacer la demanda corporal, sino que es una acción relacionada con cuestiones metafísicas: el gusto es tanto sensorial como sociocultural, y forma parte de una conciencia colectiva compartida por un grupo étnico. En este sentido, la cocina y las costumbres gastronómicas llegan a definir la pertenencia del ser humano a cierto grupo. Por lo tanto, en el presente artículo se propone hacer un recorrido de la historia de la cocina china en el Perú con el motivo de analizar la construcción sociocultural de la identidad oriental como una parte importante de la sociedad multiétnica del Perú.

Sin duda, el arroz juega un papel importante. Gracias a la introducción de este cereal tan estrechamente vinculado con Asia, los culíes semiesclavos, que no disponían de los ingredientes ni los utensilios, lograron revivir los platos familiares en un país totalmente desconocido. Años después, ya murieron los primeros trabajadores chinos, pero la receta junto con el origen sigue viviendo en generaciones y generaciones de los descendientes chinos. En la actualidad el arroz chaufa todavía es el plato más popular y el sinónimo de la comida china entre los peruanos.

Durante el desarrollo de más de un siglo la cocina china es siempre un sistema abierto. Está modificando constantemente no solo para evitar el problema causado por la escasez de elementos originales sino también para adaptarse a las costumbres peruanas. Sin embargo, al mismo tiempo, la cocina china también cambia la sociedad receptora. Los peruanos comienzan a degustar el arroz y otros platos del chifa. Al mismo tiempo, cada vez más palabras prestadas del idioma chino entran en el vocabulario diario de este país latinoamericano.

Como ya se analiza en este ensayo, los creadores de «lomo saltado» y el equipo de Dr. Yong de San Joy Lou logran mezclar los ingredientes y las técnicas gastronómicas de las dos culturas. Todo esto consiste en un buen ejemplo de la interacción positiva entre el «yo» y el «otro» en una sociedad multicultural: se distingue claramente uno- los chinos- y el otro- los peruanos, pero el «yo» y el «otro» conviven armoniosamente y se aprenden mutuamente.

A pesar de la popularidad mundial de la cocina oriental, el nivel de la integración de la comida china en el Perú es un caso especial. Ya deja de ser algo ajeno y se convierte en uno de los símbolos de la gastronomía nacional. Por ejemplo, en los restaurantes peruanos en Madrid, además del ceviche, también se puede encontrar platos como wantan, arroz chaufa y el lomo saltado.

De acuerdo con la famosa teoría del «Self» de George Herbert Mead (1982), en el ser humano existen al mismo tiempo el «mí», que se refiere a las actitudes que tienen los otros a un individuo, y el «yo», la reacción de dicha persona a estos juicios. En cierto sentido, creemos que el «yo» y el «mí» no sólo coexisten en cada uno de nosotros sino también en grupos colectivos. En nuestro caso del Perú, las dos diferentes etnias se unen a través de la comida para crear un «mi peruano»

y un «mi chino». Al contar con las diferentes facetas, el «yo» colectivo peruano se vuelve más rico por incluir en la identidad nacional los elementos multiétnicos.

Frente a la larga historia de la cultura culinaria china en el Perú y al popularidad de los chifas, durante la investigación podemos darnos cuenta de que, lamentablemente los peruanos todavía no logran entender suficiente y profundamente la comida oriental. Según el cuestionario que realizó Sofía Indira Molero Denegri en 2010 entre los limeños, 94,79% de los participantes no han conocido otros tipos de platos chinos que no sean los que ofrecen los chifas⁹. Estas respuestas consisten en una muestra de que todavía les falta mucho a los peruanos para comprender el mundo real e inmenso de la cultura culinaria china, e incluso más para apreciar la filosofía oriental representada por la comida. Por ejemplo, la mesa de redonda expresa la mentalidad democrática de los chinos: la distancia es la misma, todo el mundo estira la mano y llega a los platos. Además, los chinos usan los palillos porque Confucio sostenía que cosas para matar (como el cuchillo) no debería aparecer a la hora de comer, que es un momento para disfrutar y para la reunión familiar.

De este modo, sí es necesario estudiar las características, la historia y el proceso de desarrollo de la comida china en el Perú. Sin embargo, lo aún más importante es que los futuros trabajos necesiten concentrar más la cultura oriental y la filosofía de vida de los chinos representadas a través de los platos y las costumbres al comer. Esto no supone una invasión cultural porque no es la intención de asimilar a los otros. Los chinos valoran mucho la armonía de coexistencia y siempre respetan la diferencia. La comida china en el Perú es la mejor prueba: está mejorando la vida de todos sin imponer sus formas.

El oriente tiene un sistema totalmente diferente, pero en ninguna forma contradice a la definición de buen vivir de los occidentales. En los chifas, los peruanos, que están acostumbrados a la forma criolla de tener cada uno su propia porción de comida, comparten los mismos platos. Como consecuencia, los restaurantes chinos se convierten en lugares ideales para la boda, la fiesta de cumpleaños, la unión entre familiares y amigos porque la gente no sólo está compartiendo la comida sino el momento feliz con sus queridos. Muchas veces las diferentes mentalidades nos inspiran de soluciones de los problemas que hay, y de formas para mejorar la calidad de vida.

En la actualidad estamos viviendo en la globalización, y la migración internacional consiste en un tema clave para todos. En un país tan heterogéneo como el Perú no se puede evitar la coexistencia de las múltiples culturas, étnicas y nacionalidades. Por lo tanto es necesario tener en cuenta cómo mantener el equilibrio entre los diferentes grupos. El estudio del desarrollo de la gastronomía china en el Perú puede ofrecer una mentalidad curiosa y útil para estudiar el verdadero sentido del buen vivir en este país, e incluso en toda la América Latina. La buena comida permite a que la gente disfrute una vida de alta calidad, y lo aún más importante es que la identidad multiétnica que construye a través de la mezcla gastronómica de dos culturas totalmente diferentes nos brinda una nueva posibilidad: el buen vivir de un país también viene de la tolerancia, la novedad que nos ofrece los «otros» y el vigor de la heterogeneidad.

9 En su trabajo, Molero Degegri selecciona 96 personas y les hace la pregunta ¿Ha degustado o tiene conocimiento sobre otros tipos de comida china que no sea la ofrecida en los chifas? Sólo 5 personas contestan que sí, y los otros 91 admiten que nunca ha probado la comida china excepto lo que hay en los chifas en Lima.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Abu-shams, Leila. (2008). La alimentación como signo de la identidad cultural entre los inmigrantes marroquíes. *BIBLID*, N°30, 177-193.

Balbi, Mariella. (1999). *Los Chifas en el Perú: historia y recetas*. Lima. Editorial de la Universidad San Martín de Porres.

Basadre, José. (1980). *Historia de la República del Perú: 1822-1933*. Lima. Universidad Ricardo de Palma.

Casalino Sen, Carlota. (2005). De cómo los «chinos» se transformaron y nos transformaron en peruanos: la experiencia de los inmigrantes y su inserción en la sociedad peruana, 1849-1930. *INVESTIGACIONES SOCIALES*, Año IX, N° 15, 109-132.

Chang Rodríguez, Eugenio. (2005). *Entre dos fuegos: reminiscencias de las Américas y Asia*. Lima. Fondo Editorial del Congreso Peruano

Chang Rodríguez, Eugenio (2015). *Diásporas chinas a las américas*. Lima. Fondo Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Perú.

Chuhue Huamán, Richard; Li, Jia Ning & Coello Antonio. (2012). *La inmigración china en el Perú. Arqueología, historia y sociedad*. Lima. Universidad Ricardo Palma-Instituto Confucio.

Chuhue Humán, Richard. (2016). *Capón: el barrio chino*. Lima. Municipalidad Metropolitana de Lima

Delgado Salazar, Ramiro. *Comida y cultura: identidad y significado en el mundo Contemporáneo. Estudios de Asia y África*, Vol. XXXVI, N° 1, enero-abril, 83-108.

Duhart, Frédéric. (2002). *Comedo ergo sum. Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria*. *Gazeta de Antropología [en línea]*, N°18. Disponible en: <http://www.gazeta-antropologia.es/?p=3177>

Hu-dehart, Evelyn & López, Kathleen. (2008). *Asian Diasporas in Latin America and the Caribbean: An Historical Overview*. *Afro-Hispanic Review*. Vol. 27, N° 1, Spring 2008, 9-21.

Lotman, Iuri M. (2000). *La semiosfera III Semiótica de las artes de la cultura*. (Trad. Desiderio Narravo). Madrid. Edición Cátedra.

Mead, George Herbert. (1982). *Espíritu, persona y sociedad: desde el punto de vista del conductismo social*. (Trad. Gino Germani). Barcelona. Paidós.

Molero Denegri, Sofía Indira. (2010). *La construcción sociocultural de la gastronomía china en Lima: siglo XIX-XXI*. Trabajo fin de grado, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Perú.

Rodríguez Pastor, Humberto. (1999a). *Hijos del Celeste imperio en el Perú (1850-1900). Migración, agricultura, mentalidad y explotación*. Lima. Instituto de Apoyo Agrario.

Rodríguez Pastor, Humberto. (1999b). *Chinos cimarrones en Lima: rostros, facciones, edades, apelativos, ropaje y otros pormenores*. *Investigaciones sociales*, Año III, N°3, 9-26.

Rodríguez Pastor, Humberto. (2000). *Herederos de dragón: historia de la comunidad china en el Perú*. Lima. Fondo editorial del Congreso del Perú.

Rodríguez Pastor, Humberto. (2006). *La pasión por el «chifa»*. *Nueva Sociedad*, May/Jun, 203, 79.

Sánchez Martínez, Alicia Verónica. (2007). *La construcción de la identidad cultural a través del discurso culinario*. En Mariscal, Beatriz y Miaja de la Peña, María Teresa. *Actas del XV Congreso de la Asociación Internacional de Hispanistas "las dos orillas"*. Vol. 3, 611-616.

Siu Kam Wen. *Cuentos completos*. Morrisville. Lulu, Inc.

Siu Kam Wen (2008). *La vida no es una tómbola*. Lima. Fondo Editorial de la UNMSM

Siu Kam Wen (2009). *El tramo final*. Lima. Editorial Casa Tomada.

Torres, Graciela; Madrid de Zito Fontán, Liliana & Santoni, Mirta Elsa. (2004). *El alimento, la cocina étnica, la gastronomía nacional. Elemento patrimonial y un referente de la identidad cultural*. *Scripta Ethnologica*, N° 26, 55-66.

Watt, Stewart. (1976). *La servidumbre china en el Perú*. Lima. Mosca Azul.

Wu, David Y.H. & Cheung, Sidney C.H. (2002). *The globalization of Chinese food*. Honolulu. University Hawaii Press.

李,安山. (2013). 《拉丁美洲华侨华人的生存、适应及融合》. 《华人华侨蓝皮书》, 149-190. (Li, An Shan. (2013). *Supervivencia, adaptación e integración de la comunidad china en Latinoamérica*. *Blue book of overseas Chinese*, 2013, 149-190.)

杨,安尧. (1994). 《秘鲁华人华侨经济的变化与发展》. 《八桂侨史》, 1994 年第一期, 43-48. (Yang, An Yao. *Cambio y desarrollo de la economía de los inmigrantes chinos en el Perú*. *Overseas Chinese Journal of Bagui*, N°1, 43-48.)

