
MESTIZAJE: CUANDO DE LO LOCAL Y LO FORÁNEO NACE LO NUEVO

Paula Cermeño León¹

Resumen

Mestizo es un término que fue utilizado en las colonias españolas para referirse a una persona mitad española y mitad nativa. El fenómeno de hibridación fue llamado mestizaje y actualmente se usa para definir la mezcla cultural. En este artículo, se analiza esa hibridación a través de la cocina local. El objetivo es dar una nueva lectura a lo que significa lo nuevo y la innovación utilizando como referente la evolución de la cocina en diferentes puntos del mundo y de la historia. La colonización, fenómeno esencial del mestizaje culinario, puede ser trazada desde distintas localizaciones geográficas durante diversos períodos de la historia. Las comidas y bebidas no son el resultado de hilos evolutivos individuales, sino de un tejido de factores políticos y económicos, de aceptación cultural, de disponibilidad geográfica, de curiosidad e incluso de la suerte.²

Palabras clave: cocina local, colonización, intercambio culinario, innovación culinaria, cocina fusión

Introducción

“A su derecha, ¡el muro de los incas!
Y a su izquierda, ¡el muro de los inca-paces!”

En mi primera visita a la piedra de los doce ángulos, esta frase era repetida por un señor cusqueño que comparaba orgullosamente los muros hechos por los incas con aquellos fabricados por los españoles. Las construcciones incas siempre han sido admiradas por sus piedras irregulares y geométricas, que encajan perfectamente entre sí sin necesidad de un adhesivo y se han mantenido durante siglos. El señor nos contaba que el muro donde estaba la famosa piedra era parte de una construcción incaica, en algún momento el palacio de Sinchi Roca. Al frente, nos decía, había otro muro construido por los españoles en tiempos coloniales, con piedras que intentaban

¹ paula.cerle@gmail.com; paula.cermeno@pucp.pe

² El presente artículo es la versión revisada, corregida y traducida al español del ensayo crítico, Mestizaje: When the local and the foreign birth the new, presentado como tesis de maestría a la University of Art and Design of Lausanne (ECAL) en el 2017 con la asesoría de Anniina Koivu, Sigurdarson y Carolien Niebling.

(pero no lograban) imitar el fascinante patrón irregular de los muros incas. La llegada de los españoles al Perú en 1532 significó la caída definitiva del imperio Inca. La colonización del Perú se logró luego de unos 40 años de batallas con muchas pérdidas humanas y materiales para el imperio. Los españoles saquearon y fundieron enormes cantidades de artefactos hechos con metales preciosos para venderlos como materia prima en Europa. Tomaron piedras de varias ciudades sagradas para usarlas en la construcción de sus propios edificios. Estas pérdidas, junto con muchas más, sin duda dañaron el patrimonio peruano. Sin embargo, siglos después, es posible decir que la llegada de los españoles también desencadenó una serie de procesos de cambios culturales y, como resultado de la colonización, la cultura española y la cultura peruana se alimentaron mutuamente.

Mestizo es un término que se utilizó en las colonias españolas de Latinoamérica para referirse a una persona que era mitad española y mitad nativa. Este fenómeno, denominado mestizaje, el diccionario de Real Academia Española lo define en una de sus acepciones como “Una mezcla de culturas diferentes que da origen a una nueva”. El término se ha alejado de las implicancias evolutivas de cruce o hibridación y está más asociado a la fusión o a la combinación cultural. El mestizaje puede significar una dinámica de intercambios culturales, una reacción circunstancial entre lo local y lo foráneo para que nazca lo nuevo. Un ejemplo de ello son los platos típicos de nuestro país. Si analizamos uno de ellos, podemos ver que no todas las técnicas culinarias o los ingredientes con los que se prepara se encontraban en el Perú o en Sudamérica algunos siglos atrás. El mestizaje ha tenido un rol esencial en la creación de especialidades peruanas emblemáticas. Las tres historias que siguen ilustran una serie de intercambios culinarios que sucedieron en el Perú. (Fig. 1)

Ceviche

El ceviche surgió inicialmente del deseo del pescador de comer pescado fresco sin necesidad de fuego para cocinarlo. Existe evidencia arqueológica que sugiere que, en la costa norte, los moche remojaran el pescado crudo en un jugo fermentado de curuba, una fruta que ya no existe. Varios siglos después, antes de la llegada de los españoles, los habitantes de la costa comían pescado crudo con sal y ají. El ceviche, tal como lo conocemos, nació con la llegada de los españoles. Trajeron consigo el pequeño limón verde originario de Asia. Incluso hay quienes especulan que los españoles también trajeron una costumbre de influencia árabe que consistía en remojar el pescado en jugo de naranja. Eventualmente, los peruanos llegaron a remojar el pescado crudo en un jugo de limón, cebollas rojas, sal



(Fig. 1)



(Fig. 2)

(Fig. 1) La ciudadela de Sacsayhuamán con sus paredes de piedras irregulares en el valle sagrado del Cusco
Campesinos en Sacsayhuamán. Fotografía de Horacio Ochoa, Cusco, Perú, 1940. Fototeca Andina,
Centro Bartolomé de las Casas

(Fig. 2) Mapa de algunas rutas de intercambio culinario en el mundo, elaborado por Paula Cermeño León,
Lausanne, 2017

y ají. La combinación de ingredientes locales e importados fue clave para obtener el sabor del actual plato bandera de nuestro país. Se dice que esta práctica llegó también a otros países de Latinoamérica y cada uno creó su propia versión del ceviche según sus preferencias e ingredientes locales disponibles. Incluso el deletreo de la palabra permanece indefinido y se escribe como *cebiche*, *sebiche* y *seviche*.

Juane

El juane, un plato popular de la selva, refleja cómo los peruanos de la colonia se fueron adaptando a esta región geográfica nueva y desconocida. Moyobamba fue la primera ciudad fundada por los españoles en la selva. Muchos habitantes de la costa y de la sierra migraron a Moyobamba para explorar la Amazonía. Estos nuevos exploradores hicieron su propia variante del popular tamal, un alimento que se prepara con maíz molido y se envuelve en hojas de maíz. El maíz molido fue reemplazado con yuca molida y el envoltorio pasó de ser hojas de maíz a hojas de bijao. Utilizando ingredientes locales se hizo un alimento que podía ser transportado fácilmente durante los viajes. Fue llamado juane por san Juan Bautista, el santo de la Amazonía y su forma es una referencia bíblica a la cabeza de san Juan. Actualmente, el juane ya no se hace con yuca y cecina, sino con una mezcla de arroz y una presa de gallina, ingredientes que no son originarios de la selva. El juane como es hoy no podría existir sin la llegada de nuevas técnicas, ingredientes e incluso creencias religiosas.

Pisco y pisco sour

El pisco sour es el cóctel nacional peruano. Similar a otras bebidas latinoamericanas como el mojito, la caipirinha o la margarita, depende en gran medida del jugo de limón y azúcar. En el caso peruano, el ingrediente central es el pisco, un espirituoso destilado de la uva. Podría decirse que este licor se comenzó a desarrollar cuando los españoles trajeron el catolicismo a sus colonias. Construyeron viñedos para poder producir vino sacramental y luego empezaron a exportar el vino de uno de sus puertos principales en la ciudad llamada Pisco. Para evitar que el vino se eche a perder, lo fortificaron con un destilado del mismo vino. Marineros y mercaderes comenzaron a beber este destilado solo, al cual llamaron pisco, por el nombre del puerto de donde provenía. Más adelante, a inicios del siglo XX, el americano Victor Vaughen Morris se mudó al Perú y abrió el Morris' Bar en Lima, un lugar para extranjeros angloparlantes y peruanos pudientes. Morris preparaba el ya conocido whisky sour, pero pronto reemplazó el whisky con pisco y lo nombró pisco sour. Luego de una serie de ajustes en la receta hechos por Mario Bruiget, un aprendiz de Morris' Bar, la receta clásica del pisco sour se consolidó.

Intercambio culinario en el mundo (Fig. 2)

Si miramos las influencias culinarias de nuestro país, estas provienen de distintas regiones geográficas y períodos históricos diversos. La colonización jugó un rol significativo en el intercambio de técnicas culinarias y de ingredientes endémicos, y en el desarrollo de sabores alrededor del mundo, siendo Perú y España solo dos componentes dentro de esta dinámica. Los platos y bebidas no son resultado de hilos evolutivos singulares, sino de un tejido de factores políticos y económicos, así como de aceptación cultural, de disponibilidad geográfica, de curiosidad e incluso de la suerte. Tomando la ruta de diferentes platos típicos del mundo, sus distintos orígenes y cómo llegaron a ser lo que son hoy, tengo la intención de ilustrar las cualidades complejas de dichos intercambios.

Poco antes de comenzar sus expediciones a América, España había estado bajo el dominio del imperio árabe por casi 800 años. Los árabes llegaron a la península ibérica en el siglo VII y llevaron consigo ingredientes como nueces, almendras y otros frutos secos, así como el uso frecuente de miel y azúcar. Estos ingredientes llevaron a la creación del alfajor, del árabe *al-hasu*, que quiere decir el relleno. Consistía en un cilindro compacto de una pasta dulce hecha de almendras, nueces y miel, envuelto con una capa delgada de harina de trigo o bañado en azúcar. Este alfajor existe hoy en día y es un dulce representativo de la región de Andalucía, España (Krebs, 2011). En el siglo XVI, el alfajor fue traído a las Américas por sirvientes y esclavos de origen árabe que viajaron como trabajadores de los españoles. El postre mantuvo su nombre, pero sus ingredientes fueron reemplazados por otros disponibles en el continente nuevo. El alfajor pasó de ser un cilindro envuelto a ser un pequeño emparedado redondo, cuyas paredes son galletas y el relleno es dulce de leche. En Argentina, el alfajor es considerado un dulce nacional y se produce industrialmente.

También de la península ibérica llegaron los colonizadores portugueses a muchas regiones de Sudamérica, África y Asia en el siglo XVI. En la India, los portugueses fundaron una colonia en la región de Goa. Un plato portugués que fue muy bien aceptado en Goa fue la carne vinha d'alhos, carne marinada en vino rojo y ajo. Los locales reemplazaron el vino rojo por vinagre de palma y agregaron otros ingredientes a la preparación, como los pimientos picantes secos. El nombre vinha d'alhos pronto mutó a vindalhos y finalmente a vindaloo y ahora es un tipo popular de curri en la India. El vindaloo se difundió por Gran Bretaña con la llegada de los curry houses en la década de 1960, debido a que luego de la Segunda Guerra Mundial llegó a Gran Bretaña una ola de migrantes

de antiguas colonias inglesas. A pesar de ser ingenieros o doctores, se vieron en necesidad de abrir restaurantes para tener un ingreso. En dichos restaurantes, servían principalmente platos británicos y ofrecían solo una selección limitada de curris. Los curris, como el vindaloo, pasaron por varias modificaciones para adaptarlos al paladar local, de manera que ganaron popularidad entre los británicos. En un par de siglos, la carne vinha d'alhos portuguesa se convirtió en el chicken vindaloo británico, que conservó el vinagre y el pimiento de la receta de la India, pero se agregó azúcar, jugo de tomate, canela y otras especias. Hoy en día, Gran Bretaña cuenta con más de 9000 *curry houses* (Robinson, 2014).

¿Cómo llegó el pimiento del curri a Asia? Se dice que los pimientos son nativos de Sudamérica, donde su cultivo ha podido ser detectado desde hace 6000 años. Llegaron inicialmente a España en 1493, traídos por Diego Álvarez Chanca, un científico a bordo de la expedición de Cristóbal Colón. Siendo Lisboa el puerto principal de las embarcaciones españolas, los pimientos fueron llevados a Asia por comerciantes portugueses. El pimiento creció muy bien en el clima tropical asiático y tuvo un gran impacto en la cocina del sur y del sureste asiático. También llegó a partes de África, del Medio Oriente y se dice que volvió a Europa a través de los Balcanes, donde fue secado, molido y por primera vez convertido en páprika. Los pimientos recorrieron el planeta en gran parte por su rápida adaptabilidad a distintas alturas y climas, y por su aceptación y fácil integración a platos locales (Robinson, 2014). Los pimientos verdes muy similares al jalapeño mexicano son un ingrediente frecuente en el tradicional sándwich vietnamita llamado *Bánh mì*. Vietnam fue colonia de Francia desde 1887 hasta 1954. Un importante elemento del legado culinario dejado por los franceses fue el típico pan *baguette*, que hasta la fecha es el pan más común en Vietnam. Sin embargo, el tamaño del *baguette* vietnamita es para una sola porción y es una combinación de harina de arroz con harina de trigo (Chapple-Sokol, 2015).

En el continente americano, Francia fue una de muchas influencias en la cocina de la región de Louisiana, colonizada por los franceses de 1682 a 1762 y de 1802 a 1803. La región llamada *La Louisiane* en honor al rey Luis XIV había estado ocupada por importantes poblaciones de nativos americanos durante milenios. Con la llegada de los exploradores europeos y colonizadores en el siglo XVI, Louisiana recibió olas de migración de Francia, España, las islas del Caribe y de algunas partes de África. La sopa gumbo, un caldo sabroso de pollo sazonado con oca y filé, espesado con roux, complementado con varias carnes y mariscos, y con algunas cucharadas de arroz, ejemplifica esta variedad de influencias culturales. El nombre

de la sopa deriva de una palabra del oeste de África para la oca, una vaina verde central en la preparación. El filé es una hierba picante que fue utilizada originalmente por los indios choctaw. El roux es una mezcla oscura de harina y grasa, base importante para numerosos platos franceses. De manera similar a esta sopa, el término *melting pot* (literalmente: olla hirviendo o derritiéndose) se utiliza para describir la diversidad de migrantes que llegaron a los Estados Unidos, fenómeno que ha tenido un rol definitivo en la cultura americana.

La creación de lo nuevo (Fig. 3)

Las rutas de influencias culinarias del mundo alguna vez fueron definidas por la colonización, que en su tiempo creó importantes olas de migración. Luego, tanto la migración como el intercambio culinario continuaron. ¿Existe una palabra que pueda describir esta dinámica de diversos estilos culinarios que se amalgaman? La palabra española *mestizaje* se refería originalmente a la mezcla de dos razas y, en realidad, dentro de un plato existen cualidades intangibles que no pueden ser descompuestos en diferentes categorías de origen. Un término frecuentemente utilizado en la gastronomía es la fusión, aunque ha ganado cierta connotación negativa. La cocina fusión es una tendencia que, a lo largo de la última década, ha sido asociada a la combinación intencional de ingredientes disociados para hacer que la comida sea más atractiva.

Hace siglos, los migrantes aventaban fideos al curry o aumentaban pimientos primero domesticados en México a las primeras variedades de arroz doméstico en China, haciendo magia culinaria por accidente. Personas de dos continentes distintos podían frotarse como dos pedazos de piedra que comienzan un fuego. Nadie puede tomar crédito por inventar esa llama. Era supervivencia. Compartir una comida era una manera de comprender la cultura del otro. Y a veces resultaba ser algo delicioso. (Lee 2015)

Podríamos denominar a este proceso una suerte de *collage*, aunque por naturaleza una comida o bebida es una unidad continua, sin costuras que se puedan distinguir. Dependiendo del escenario, un intercambio culinario puede ser considerado una amalgama de diferentes elementos o puede incluso tratarse de la apropiación de una cultura sobre otra. Esta dinámica de combinar como un proceso creativo ha permitido el nacimiento de sabores únicos en el mundo. Sin embargo, para que esto suceda, algunas tradiciones se han extinguido para dar paso a nuevas circunstancias y preferencias. El mundo globalizado permite una fluidez abundante

de recursos, prácticas y personas, y es posiblemente el escenario perfecto para la fusión culinaria. Si este proceso de intercambio continúa, ¿vamos a crear un mismo sabor, una masa homogénea? ¿Hasta qué punto significa la renovación de las tradiciones y hasta qué punto la pérdida de diversidad?

Por un lado, las cadenas mundiales de comida como McDonalds y Starbucks prosperan con la estandarización de los sabores. Incluso cocinas que fueron alguna vez únicas como la china o la italiana se han sacado del contexto y distorsionado para encajar en una fórmula universal. De otro lado, los procesos de transformación culinaria pueden ser utilizados como una herramienta sostenible para la creación de nuevos sabores y experiencias. Grandes chefs, como René Redzepi del restaurante Noma en Copenhague sienten una curiosidad por el sabor local. En los últimos años, Redzepi y su equipo de Noma han abierto restaurantes efímeros o *pop-up* en ciudades como Londres, Tokio, Sídney y Tulum. De esta manera, los viajes han detonado su investigación y multiplicado sus posibilidades de innovación en la cocina. En este caso, se utiliza de manera consciente la combinación de elementos culturales para llegar a nuevas configuraciones. El experto de la cultura culinaria Fabio Parasecoli comenta la naturaleza de las tradiciones:

Desde un punto de vista emocional y existencial, no hay ninguna diferencia si las tradiciones son ‘inventadas’, es decir, que nacieron de nuevos contextos en el presente, pero refiriéndose a situaciones del pasado. Como resultado, la noción de ‘autenticidad’ es contextual, construida y siempre está mutando. (2017).

Podemos pensar entonces que la superposición y combinación de distintos conceptos puede ser utilizado como recurso para encontrar lo nuevo. En este caso, la comida mundial ha servido como ejemplo para demostrar que existen cambios y enriquecimientos culturales que se dan por circunstancias históricas. Sería interesante ver en qué otro campo sucede lo mismo y también si, tal como lo practican los cocineros actualmente, la combinación y el mestizaje puede servirnos de herramienta para crear lo nuevo.

Bibliografía

Chapple-Sokol, S. (2015). Culinary colonialism or Pour quoi Bánh Mi. Culinary Diplomacy Blog. Recuperado de <http://culinarydiplomacy.com/blog/2015/03/25/culinary-colonialism-or-pour-quoi-banh-mi/>

Krebs, M. (2011). *Historia del alfajor en Latinoamérica. Historia de la cocina y la gastronomía*. ONG Grupo Gastronautas. Recuperado de <http://www.historiacocina.com/historia/articulos/alfajoramerica.htm>

Lee, C. Hae-Jin (2015). Fusion Food doesn't really exist. Munchies by VICE. Recuperado de <https://munchies.vice.com/en/articles/fusion-food-8-doesnt-really-exist>

Parasecoli, F. (2016). Food, migrants and the making of traditions. Huffington Post Blog. Publicado el 23 de noviembre de 2016. Recuperado de http://www.huffingtonpost.com/fabio-parasecoli/food-migrants-and-traditions_b_8624066.html

Robinson, S. (2007). Chili peppers. Global warming. *Time Magazine. Specials. Time's Summer Journey Series*.