



Historias y Realidades

# Cocina Peruana

**Un espacio para compartir el trabajo de dos expertos, dos maestros de la culinaria peruana, con sus historias y sus realidades. No hay mejor fecha que esta, para rendirle homenaje a la gastronomía nuestra, que se ha convertido en uno de nuestros principales motivos de conversación, en una fuente inagotable de cultura viva, pero sobre todo en una forma cotidiana de reafirmar nuestra autoestima. La gastronomía en dos de sus aristas en las próximas líneas...**

→ **C**uando los peruanos nos sumergimos en esa ebullición patriótica por las fechas que celebramos, buscamos pretextos para sustentar el júbilo que nos invade. Muchas veces cometemos el error de quedarnos en la periferia y optamos por dar rienda suelta a los festejos que se avecinan, sin reparar en la historia detrás de las ollas.

Días de descanso para algunos, motivo de viajes para otros; reuniones pactadas con semanas de anticipación, sa-

“ La cocina peruana, por su originalidad, calidad y variedad es un producto de exportación ”

lidas familiares y un sinnúmero de manifestaciones que llevan como común denominador hablar del Perú, sentirlo en todas sus dimensiones, saborearlo en sus platos, escucharlo en su música y amarlo en su interminable cultura.

Una copa de pisco, un piqueíto criollo, una marinera limeña, algunos versos de Vallejo o las estrofas de la Flor de la Canela y nos damos por bien servidos en este contexto llamado Fiestas Patrias. Solo tomaré con pinzas dos trabajos que escogí para compartir con ustedes, a propósito de la gastronomía y del día del Perú.

El primero, de la particular pluma, pero sobre todo, investigación de Rodolfo “locrito” Tafur, nuestro amigo de conocidas aventuras, una historia con matices de ficción, pero que explica episodios de los inicios de la vida republicana desde la perspectiva de un esclavo cocinero.

El segundo, un importante logro conseguido gracias al esfuerzo, al estudio y a la inagotable experiencia de la maestra Gloria Hinostroza, autora del expediente que sirvió para que la Gastronomía Peruana fuera declarada Patrimonio Cultural de la Nación por el Instituto Nacional de Cultura (INC) en octubre del 2007.

### UN COCINERO QUE LUCHÓ POR SU LIBERTAD

En 1820, cuando el libertador argentino general don José de San Martín se encontraba en Huaura, la capital del Perú era una plaza anárquica, y es así como se escapa de la hacienda “La Maranga” de don Tomas Panizo



“ *la cocina peruana es el fruto de la biodiversidad y de la diversidad cultural del Perú, lo que ha permitido el desarrollo de cocinas regionales que reflejan la identidad de los pueblos* ”

y Foronda y su esposa María Ramírez de Panizo, un esclavo negro traído de Cabo Verde, África, cuyo oficio era de cocinero, conocido por las principales familias de Lima. Este buen artista de la cocina se presentó ante el general San Martín para luchar bajo sus órdenes; el libertador informado de sus habilidades culinarias lo aceptó y nombró cocinero del Comando y Estado mayor de la Expedición Libertadora.

Ya producida la Independencia del Perú, el general San Martín le entregó su certificado de “hombre libre”, firmado por el mismísimo general San Martín; luego de licenciarse fue contratado por don José de La Riva Agüero y años después por el general Juan Pardo de Zela.

En una fiesta que ofrecía a la más alta sociedad limeña de ese entonces, y asistiendo a esta, doña María Ramírez de Panizo, descubrió que su anterior cocinero y esclavo, ahora hombre liberto, se encontraba cocinando para dicho general.

La señora María Ramírez de Panizo le hizo una oferta diciéndole que ella se olvidaría de los cargos si accediera a cocinar en exclusividad para ella. Francisco se negó ante tal propuesta y prefirió luchar por su libertad antes que cocinar para una esclavista.

Francisco Panizo, nuestro cocinero héroe de la Independencia del Perú, luego de más de 10 años logró su libertad. Esto sucedió el 10 de agosto de 1830 y al día siguiente murió. Llevaba



amarrado en el cuello una medalla de plata que había recibido del general San Martín, en la que se leía: “El valor es mi divisa”. Y en el reverso: “A las partidas de las Guerrillas de la Independencia”.

## LO QUE DICE LA LEY

Que en el expediente sobre la cocina peruana elaborado por la señora Gloria Hinostroza Clausen de Molina se sostiene que la cocina peruana se sustenta en varios milenios de creación cultural por las diversas etnias y culturas que poblaron nuestros territorios, siendo una de las más antiguas del mundo; que la producción de alimentos tuvo en el Perú precolombino, un carácter mágico religioso que le da a la cocina peruana un profundo contenido simbólico y cultural; que las tecnologías