

Por Cecilia Portella

“ A lo largo de los siglos, una de las actividades que posibilitó a varias familias el medio para vivir, fue la venta ambulante de comida ”

vincianas que con sus propias costumbres demandaron mayores necesidades. Ello convirtió a nuestra capital en un muestrario de productos y comestibles que fue aumentando con el correr de los años. Algunos, gracias a su esfuerzo y a esa pizca de fortuna, lograron multiplicar sus negocios y otros hasta se formalizaron logrando crecer económicamente. Lamentablemente no todos corrieron la misma suerte.

Anticucheras, picaroneras, emolienteros, invadieron la ciudad. Mientras tanto, el mercado crecía, la competencia era dura y la demanda exigía novedades. Es en este contexto en que la creatividad sale a relucir y transforma a la ciudad en una gran vitrina exhibidora de las más sencillas pero suculentas delicias.

Actualmente, es común encontrar en algunos distritos limeños, los chifas al paso, con su clásico aeropuerto; papas con huevo y ají; caldo de gallina, mazamoras, papas rellenas, huevitos de codorniz, pollos broaster, chanfainita, hamburguesas y todo lo que a cualquier parroquiano se le antoje. Si bien es cierto, que gran parte de estos negocios requieren de un programa urgente de salubridad de parte de las autoridades, también es evidente que muchos de ellos mueven la economía de sus localidades, superando las expectativas de sus detractores.

Estos puestos de comida al paso, escriben diariamente historias por contar. Hay muchos que comenzaron con un puesto y hoy son microempresarios que atienden raciones en diferentes puntos de venta. Somos testigos del crecimiento de los llamados reyes de la raspadilla, del emoliente, de los anticuchos y fritangas y

A propósito de Mistura

Comida al paso

La calle que invita a su paso a degustar algún tipo de merienda que aplaque hambres o antojos, es lo que hoy referimos. No es la comida que buscamos en restaurantes, fondas o en algún lugar ostentoso; es la cocina que sale a nuestro encuentro a contarnos historias familiares, anécdotas de un lugar cualquiera o una simple leyenda urbana, que acompañe la delicia elegida que nos toque degustar.

→ Los limeños y, en general, los peruanos, estamos acostumbrados a crear formas de subsistencia; los incontables años de crisis nos enseñaron a hacerlo. A lo largo de los siglos, una de las actividades que posibilitó a varias familias el sustento para vivir, fue la venta ambulante de comida. La Lima de hace algunos siglos tenía en las vivanderas a la mejor muestra de ello: el pan, la leche, los dulces, las tisanas, se ofrecían en las calles en medio de cánticos y versos.

Mucho tiempo después, nuestra Lima de limeños, cobijó la llegada de familias pro-





“ Actualmente, es común encontrar en algunos distritos limeños, los chifas al paso, con su clásico aeropuerto ”

de las más variadas creaciones culinarias que el peruano está acostumbrado a consumir.

Estos puestos de comida al paso, hoy en esta edición de Mistura -nuestro evento gastronómico más importante del calendario- reciben el nombre de Tradiciones, y aquí las tenemos...

TRADICIONES

La fiesta gastronómica que hoy se vive en nuestro país, no es producto solamente del entusiasmo y la buena organización de cocineros y empresarios gastronómicos asociados para fines conocidos. La base de la culinaria peruana, es a nuestro modesto entender, la síntesis de siglos de historia, cultura y manifestaciones conservadas y hoy aprovechadas en las actividades del campo y la pesca de nuestros artesanos, además de la creatividad de nuestros cocineros de a pie.

Cocineros que se han hecho en la necesidad de un hogar numeroso, madres que han cincelado un mejor futuro para los suyos creando una y mil formas de transformar su cocina en un taller de creaciones y delicias. Trabajadores del mar y de la tierra que han tenido que subsistir en su hábitat dándole presentaciones diferentes al producto de su trabajo.

“Las cocinas populares, las carretillas de las esquinas, son sin duda la última trinchera de nuestra tradición. A lo largo de siglos, estos invalorable personajes de nuestra cocina no fueron reconocidos en la real dimensión de su importancia. Finalmente en Mistura, es el público el que les rinde justo homenaje abarrotando sus espacios, para disfrutar de esa sazón que durante décadas han defendido en sus pequeñas trincheras. Anticucheros, tamaleros, sangucheros, y toda esa infinita variedad de sabores y sentimientos populares, reunidos todos en un solo lugar. Para Mistura es un honor el poder compartir su hermosa labor con los visitantes. Son sin duda, la vedette de la feria”. (1)

Los anticuchos, la chanfainita, los pescados y mariscos, los helados y cremoladas, los jugos, sándwiches, dulces, juanes y tamales, tendrán en Mistura no solo el espacio para reencontrarse con su público y para agradecer tantos años de preferencia; este reencuentro será también la forma de revalorar el trabajo y el esfuerzo que les permitió hacer de la cocina al paso, una forma de vida.

...Y en esa dinámica de revaloración queremos recordar a los pescadores, quienes en los muelles o en sus mismas embarcaciones podían convertir un tiradito de pejerrey en ceviche, o aprovechando otras especies, podían gestar en su afán de supervivencia, piqueos o matahambres como los que hoy conocemos como choritos a la chalaca o picadillo de mixturas aderezado con lo que sus provisiones les permitiera.



Pero no solo en el mar se generaron platillos al paso, también el campo ha sido testigo de las múltiples formas de preparar la papa u otros tubérculos, que acompañados de ají, queso y hierbas, daban origen a platos que hoy tienen un nombre en la cocina internacional. Los ríos y sus especies, la ganadería y los artesanos de la tierra, son también reconocidos en esta celebración gastronómica nacional.

Tenemos aproximadamente 15 años en ese intento de posicionarnos mundialmente en el competitivo universo de la gastronomía. Perú empieza a ser testigo de los alentadores resultados que el esfuerzo de muchos, viene cosechando.

Nuestra cocina seguirá creciendo, mejorando sus productos, internacionalizando sus platos, contando sus siglos de historia, perfeccionando a sus cocineros, pero sobre todo, dándole a cualquier peruano de a pie, la posibilidad de probar a cada paso, como en una gran mesa familiar, todas las delicias gestadas por hombres y mujeres que se ganaron un espacio, en una calle, en una esquina, en un puesto cualquiera, donde salieron a nuestro encuentro... ■

“ Hay muchos que comenzaron con un puesto y hoy son microempresarios que atienden raciones en diferentes puntos de venta ”