



La aparición de miles de chifas y el amplio consumo de platillos chinos en los hogares peruanos es un fenómeno de excepción en Latinoamérica.

TRANSCULTURACIÓN

Gastronomía Chino-Cantonesa y el **Chifa** peruano

► Humberto Rodríguez Pastor
Antropólogo y profesor universitario
Fotos: Carlos Díaz

Cualquier extranjero que visita el Perú por primera vez, se impresiona al observar la cantidad de restaurantes de comida china o "chifas" que hay en Lima y en todas las ciudades importantes. Podemos afirmar que es el único país americano, quizás con excepción de algunas ciudades norteamericanas, que tiene este privilegio. No hay duda, pues, que los chifas peruanos y que la comida chino-cantonesa en Perú son un fenómeno impresionante sin comparación en América cuya explicación se intentará en este artículo.



Alrededor de 200 mil chinos habrían llegado al Perú en las últimas décadas.

En el siglo XIX en China ocurrían una serie de intensos sucesos económicos y sociales que originaron la emigración forzada o voluntaria de ciudadanos chinos a diferentes países del mundo. Los chinos en ultramar son procedentes en su mayoría de la provincia de Cantón (Guangdong).

Estos hechos crearon un ambiente que favoreció la trata amarilla que debe considerarse como la continuación del tráfico negrero -que duró más de tres siglos-, dentro de la oprobiosa historia del traslado masivo de poblaciones por requerimientos de mano de obra.

En el caso de los chinos culíes¹, se les hacía firmar un contrato antes de subir a los barcos como una manera legalmente artificiosa de realizar traslados de miles de trabajadores del continente asiático a otros continentes, preferentemente a América. El contrato, por lo general impreso en español y chino, precisaba las obligaciones que asumía el patrón y las que asumía el trabajador asiático.

El tráfico de culíes o trata amarilla a Perú fue un

¹ Culí es una palabra de origen bengalí que en sus orígenes significaba trabajador eventual. No solo hubo culíes chinos, también vietnamitas, coreanos, indios. Aunque lo más usual fue para referirse a un trabajador chino. En realidad, un culí fue un trabajador para todo uso.

negocio bastante rentable con el que algunas empresas y personas ganaron muchísimo dinero. La gran oleada de inmigrantes del siglo XIX responde a la necesidad en el Perú de trabajadores para el agro y para otros sectores de su economía y de servicios. Se decía que la agricultura peruana era como la Venus de Milo, hermosa pero que le faltaban brazos. Pues bien, pese a otros intentos inmigratorios promovidos por el Estado peruano, esos brazos fueron sólo de chinos. Fue la única real corriente migratoria².

La historia de la voluminosa inmigración de chinos al Perú se inicia el año 1849 y, con breves interrupciones, dura hasta 1874, periodo en que la masiva llegada de chinos culíes llegó a cerca de 100 mil asiáticos.

Esa fuerza laboral migrante estuvo destinada a trabajar en las haciendas costeñas, en las cuales los colonos –como equivocadamente se les denominó– estuvieron obligados a trabajar durante ocho años. Pero los chinos también se desempeñaron como servidumbre en las ciudades, en labores muy sacrificadas en las islas guaneras y en la construcción de ferrocarriles. Aunque esos sectores fueron los fundamentales, en verdad, los culíes realizaron muchas otras actividades, las que se diversificaron mucho más con los que sobrevivieron luego de cumplir los ocho años obligatorios.

Haciendas, arroz y alimentos de los culíes

En el contrato de trabajo se especificaba que los hacendados debían proveer a sus trabajadores asiáticos de una libra y media de arroz. Posiblemente, en un momento, la población total de chinos en las haciendas debió llegar a 40 mil o 50 mil, para esta cantidad los hacendados debían de abastecer diariamente entre 28 mil y 35 mil kilos de arroz, lo que mensualmente debió totalizar entre 840 y 1,050 toneladas.

Evidentemente, este requerimiento diario era novedoso y desconocido para el país, pero de alguna manera los hacendados cumplieron, aunque les generó la necesidad de obtener este producto. Surgieron casas comerciales importadoras, pues en el siglo XIX el Perú casi no producía este cereal. Y es justamente desde ese siglo que algunas de las haciendas costeñas comienzan a sembrarlo para procurar mantener el abastecimiento, ya que de faltar, el hacendado se vería enfrentado a un gran conflicto con su "chinada".

A pesar de que no tenemos evidencia, es muy posible que la tecnología del cultivo del arroz, conocida por los migrantes orientales, haya sido un aporte al Perú. Información periodística de la centuria antepasada nos indica los vaivenes que ya ocurrían por la demanda del arroz, como indica la siguiente nota periodística de la época:

"Arroz. Desde la llegada del último vapor de

Guayaquil este artículo ha sufrido un alza verdaderamente escandalosa. Los hacendados son los que más sufren con la demencial alza, aunque para mantener a los chinos que de ellos dependen buscan el arroz de menos precio..." (*El Comercio*, lunes, 26 de noviembre de 1866)

Una consideración a tener en cuenta es que en las haciendas, los culíes tuvieron que cocinarse ellos mismos en los momentos de descanso, costumbre establecida cuando en tiempos anteriores hubo esclavos en los galpones o en el campo. Se puede afirmar, entonces, que los chinos han tenido una continuidad en el consumo y en la elaboración, por parte de ellos mismos, de sus alimentos; lo que interesa por sus repercusiones posteriores en los pueblos costeños del Perú.

Cómo aprendimos de la culinaria cantonesa

La actual masiva costumbre peruana, sobre todo costeña y limeña, de consumir arroz, diversas viandas y/o productos chinos es consecuencia de la presencia de estos asiáticos a lo largo de 150 años. En estas quince décadas bien podrían haber llegado unas 200 mil personas de China, que se incrementan con la descendencia que han dejado durante generaciones y que continúan en el país. En mucha de esta descendencia, no sólo ocurrió un mestizaje biológico, sino una conjunción de sus tradiciones culturales con las peruanas nativas (más otras incorporadas).

Este fenómeno ha tenido un proceso muy complejo, en el que cuentan diversos factores: las modalidades en que los inmigrantes chinos han ido compenetrándose con los pobladores nacionales; nuestras posibilidades culturales gustativas de aceptación y asimilación; la formación de una corriente permanente de obtención y comercialización de los productos de la culinaria china, así como la creciente aparición de una diversidad de negocios de venta de estos platos chinos.

Esos miles de descendientes de los chinos culíes de la primera generación del siglo XIX, por lo general mestizos, fueron los primeros en ser captados y quizás cautivados por el mundo gastronómico de la comida cantonesa, que sus propios padres les ofrecieron de manera

La comercialización de productos de la culinaria china está consolidada en el país.



2 Hasta 1874 los inmigrantes al Perú fueron casi 100,000; entre 1899 y 1923 los japoneses que emigraron a tierras peruanas fueron cerca de 19,000. Todo lo demás fue muy menor.



cotidiana y normal. En el sur de China es habitual que el hombre cocine, tal como ocurría en las haciendas del Perú, por tanto, en los hogares peruanos de los chinos, sus hijos se han formado recibiendo estas primeras lecciones gustativas.

Actividades económicas y de servicio de los chinos en Lima

Un alto porcentaje del total de trabajos que realizaban los chinos correspondía a cocineros y sirvientes. Si los servidores domésticos asiáticos no pudieron elaborar sus platillos, al menos influyeron en los paladares de los miembros de las familias donde estaban empleados; de esta manera mostraron o construyeron senderos gustativos que conducían a la comida oriental.

Una tercera forma de cómo los chinos intervinieron silenciosamente en la cultura gastronómica peruana, ha sido a través de las fondas, esos restaurancillos populares donde lograron notable dominio desde el siglo XIX, desplazando y ganándose el terreno a otros sectores sociales. En esas fondas crearon platillos con características y productos de consumo peruano, que a la postre fueron emblemáticos de la identidad culinaria nacional, como particularmente sucedió con el lomo saltado que antes se le denominaba "lomo con todo".

Los ingredientes de un lomo saltado son papa cortada a lo largo, carne de res cortada de la misma manera, ambas se fríen, una después de la otra, luego se agrega cebolla y especias; y por lo general se sirve con arroz. Si se nota, este platillo está elaborado de tal manera que, al igual que las viandas de los chifas, se puede comer sin usar cuchillo.

La fonda ha sido el elemento embrionario del chifa, denominación que se consolida y acepta en el lenguaje cotidiano de Lima durante la tercera década del siglo XX. Surge a partir de la palabra *chifan*, que los peruanos escuchaban a los chinos cuando iban a comer arroz o simplemente como llamado para ir a merendar.

Posteriormente, la comida china, con amplias bases sociales sensibilizadas a su favor, se ha expandido de manera impresionante en el Perú; y es una excepción en toda Latinoamérica. El fenómeno no corresponde sólo a la aparición de miles de chifas (en Lima se calcula que son cuatro mil que ofrecen trabajo a 32 mil personas)³, sino también al amplio consumo y elaboración de algunos platillos chinos en hogares de casi toda la costa peruana.

Chifas hay de todas las características, desde los muy lujosos hasta los que ofrecen al público el consumo "al paso", o los vendedores que ofertan chifita por las calles limeñas, en puestecillos muy

³ Entrevista a Jorge Manini Chung, presidente del Comité Empresarial de la Asociación Peruano-China, en, *El Comercio*, sección B, viernes, 18 de abril de 2003, p.b4. La cantidad de chifas mencionada en el presente año, 2008, debe ser muy superior.

modestos pero a los que no les falta su atractivo anuncio de CHIFA y hasta hay quienes lo venden en triciclos.

Es frecuente encontrar que los propietarios de estos puestos generalmente son gente de la sierra peruana que anteriormente ha trabajado en chifas como mozos o ayudantes de cocina y hasta de cocineros. A partir de esta experiencia, conociendo cómo obtener los productos (verduras y condimentos), sabiendo preparar los platos más comunes y con un poco de capital, se instalan en cualquier lugar permitido y comienzan a vender los potajes orientales a sus clientes.

Este fenómeno social-cultural-gastronómico (la gastronomía chino-cantonesa) se ha generalizado en los hogares, donde nunca falta en la cocina sillao, kión (o jengibre), cebolla china... y donde los días domingos se consume tallarines saltados 'achifados' y en la semana no falta el arroz chaufa, vianda que en otras partes se le denomina arroz frito. Por ese amplio consumo, en casi todos los mercados limeños y de las capitales de departamentos siempre se encuentra un quiosco que vende productos comestibles chinos.

El famosísimo y popular arroz chaufa

Un caso interesante al que le hemos tomado el pulso es el del arroz chaufa, que viene de chau fan o arroz frito. Importa porque es el platillo más demandado en los chifas -hay especialistas en elaborarlos a los que se les denomina chauferos- y es el que más se prepara en los hogares así como en restaurantes que no son chifas.

En 1935, con cierta timidez, ya la receta del chaufa era ofrecida por la revista Oriental para difundirla, y actualmente no hay un ama de casa, fundamentalmente en la costa, que la desconozca. Incluso, en los supermercados es usual encontrar el picadillo chaufa consistente en una mezcla de varios embutidos cortados en cuadraditos. Y en los chifas así como en otros restaurantes, ofrecen chaufa en múltiples variedades con innovaciones peruanas: con carne de res, con mariscos, con camarones o langostinos y lo que es tradición de siempre, con pollo o carne de cerdo.

La peruanización de este plato ha llegado a tal punto que a veces se come con ají y hay recetas de chaufa de quinua en el que, por supuesto, se reemplaza al arroz por ese nutritivo cereal andino.

Una muestra más de la influencia china en la comida peruana es el amplísimo consumo de arroz en todas las mesas de restaurantes y hogares de la costa peruana. Sin embargo, se debe reconocer que su uso no se inicia con los chinos, pues fueron los españoles los que trajeron el arroz.

Pero el arroz ni lo preparamos ni lo consumimos como chinos, hay variantes nuestras: le ponemos sal, lo preferimos graneado y no algo apelmazado, le ponemos ajos y en un tiempo incluso manteca, con frecuencia al arroz blanco le ponemos sillau. Todo esto es imposible de ser aceptado por un chino, en esto ellos no se peruanizan.

La cambiante gastronomía chino-peruana

La gastronomía china en Perú muestra su vitalidad de varias maneras, especialmente con las transformaciones que ha sufrido, mayormente en Lima. Tradicionalmente la forma en que los chifas servían sus platillos era en fuentes de las que los comensales trasladaban a sus platos lo que deseaban, unos consumían con palillos y la mayoría con tenedor. Ahora han surgido y se han expandido con intensidad los menús con platos de consumo personal.

Otra manera de consumir actualmente la comida china en los chifas es el llamado *buffet*. Consiste en que cada cliente paga un precio fijo que le permite comer en las cantidades que desea de las amplias fuentes que tiene a la vista, cada una con una vianda diferente, y son bastante variadas. En Lima hay cada vez más chifas que ofrecen al mismo tiempo buffet chino con *buffet* de comida criolla.

En cuanto a la técnica de venta *delivery*, ésta no incluye de manera intensa a los chifas. Tal vez la utilizan porque se quiere continuar con la costumbre de que comer comida china es un momento familiar o social (personas de un mismo trabajo, festejos, etc.), que solo se aprecia en un local amplio ante una mesa, bien sentado y bien conversado; además, ¿para qué hacer un pedido por teléfono si, por lo general, siempre hay cerca uno de estos restaurantes orientales?

Un asunto más por considerar es que en Lima y en otras partes del país el número de chifas va en aumento. Sin tener cifras precisas, es evidente que los chinos que llegan al Perú cuentan con algún capital que les facilita instalar un chifa pequeño y preferentemente en barrios populosos. A ellos se les reconoce porque su español es incipiente.

Además de los platos tradicionales, la gastronomía china ofrece, por ejemplo, el *dim sum* que corresponde a muy variados bocaditos cocinados al vapor. Los más conocidos son el *mimpau*, *siu mai*, *jacau*, *koc chay*, *cha siu pao*, *siu lam* y *san sey cao*, que se pueden consumir en cualquier momento: como parte del desayuno o como lonche, con algún té; también se consume como entrada antes de los platos de fondo, y ya son parte de los manjares al paso, se los ve en las calles del Barrio Chino y en muchos supermercados.

Aunque el interés y la tradición de recurrir a la comida china están difundidos, los peruanos no hemos asumido ni aprendido las amplísimas posibilidades que esa gastronomía asiática ofrece. Somos redundantes y aburridos con los mismos platos: chaufa, tallarines saltados, wantán frito, sopa wantán, nabo encurtido y unos pocos más. Sin embargo, la variabilidad podría venir pronto ya que el gusto por el mundo culinario chino es intenso y actualmente se encuentra en ascenso entre los peruanos. ◀



Rodríguez Pastor: "La única real corriente migratoria provino de China".

