



## EL PALMA DE LA JUVENTUD

REVISTA DE ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD RICARDO PALMA

Vol. 3, n.º 3, enero-diciembre, 2021, 115-122

Publicación anual. Lima, Perú

ISSN: 2789-0813 (En línea)

DOI: <https://doi.org/10.31381/epdlj.v3i3.4311>

# COLORES Y SABORES DEL PALADAR ESPAÑOL AL MUNDO PERUANO EN LAS TRADICIONES PERUANAS DE RICARDO PALMA<sup>1</sup>

Colours and flavours from the Spanish palate to  
the Peruvian world in Ricardo Palma's *Tradiciones  
peruanas*

MARÍA NICOLE ORBE VARGAS

Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales

Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía, Universidad Ricardo Palma  
Lima, Perú

Contacto: 202010350@urp.edu.pe

## RESUMEN

Este artículo abordará la tradición «Carta canta», que pertenece al libro *Tradiciones peruanas*, de Ricardo Palma. En este texto, Palma relata los cambios que hubo en los alimentos peruanos con la llegada de los españoles. Por ello el propósito de este artículo es conocer la influencia española en nuestra gastronomía y demostrar la importancia de la integración de distintas culturas a la nuestra.

---

1 Este artículo se elaboró como parte del curso Taller de Comunicación Oral y Escrita I, asignatura dictada por la profesora Úrsula Romaní Miranda en el semestre 2020-I.

Este asunto es de mi interés porque se relaciona con mi carrera y con la realidad de la gastronomía peruana actual.

**Palabras clave:** *Tradiciones peruanas*; alimentos peruanos; alimentos españoles; gastronomía; gastronomía peruana actual.

## ABSTRACT

This article will deal with the story «Carta canta», which belongs to the book *Tradiciones peruanas*, by Ricardo Palma. In this text, Palma relates the changes that took place in Peruvian food with the arrival of the Spaniards. Therefore, the purpose of this article is to learn about the Spanish influence on our gastronomy and to demonstrate the importance of the integration of different cultures into our own. This subject is of interest to me because it is related to my career and to the reality of Peruvian gastronomy today.

**Key words:** *Tradiciones peruanas*; Peruvian food; Spanish food; gastronomy; Peruvian gastronomy today.

Recibido: 13/11/2020    Aceptado: 15/2/2021

El Perú me dio las respuestas como cocinero cuando yo estaba perdido. Regresé de hacer una cocina con estructuras muy armadas. El *fine dining* lo era todo. Un ejemplo de esa diferencia de territorios es cuando aprendes en Europa una receta de puré de papa que, por ejemplo, tiene las proporciones exactas de mantequilla; y de repente llegas a un país que tiene más de 4.700 variedades de papas registradas (Semana, 2017, párr. 12).

La cita anterior quiere decir que en nuestro país existe una variedad de insumos y hasta de formas de cocinar dependiendo de la creatividad del chef. Al ser un país multicultural, nos permite combinar y esa pizca de distintas costumbres que se le ponen a la comida, hacen que sea inigualable su sabor. Por ello, en el Perú se pueden encontrar distintos tipos de sabores en la misma comida dependiendo del lugar donde nos encontremos.

En el presente artículo, daré a conocer las investigaciones realizadas sobre la gastronomía peruana y cómo es que la tradición «Carta canta» está conectada con este tema, ya sea por las frutas, los vegetales, los condimentos y hasta las costumbres que los españoles trajeron cuando se desarrolló la conquista española en el Perú. Este asunto es de vital importancia, pues según la perspectiva de Ricardo Palma (2007) «los españoles se chupaban los dedos» (párr. 4) con algunos productos alimenticios que encontraron en la tierra peruana. En el caso de algunas frutas y vegetales, los peruanos y los esclavos también tuvieron la bendición de poder probar aquellos manjares. De esos productos que trajeron los españoles, Palma menciona el nombre de algunos de ellos.

Lo referido anteriormente ayuda mucho a conocer acerca de la llegada de los españoles, pues muestra que no solo la conquista y el cambio de tierra para ellos fue radical, sino también para los peruanos. Tuvieron que asumir a la fuerza las costumbres locales, esencialmente en la gastronomía.

Ricardo Palma nos muestra que para aquella época los personajes nativos de otros países que poseían un nivel de educación y economía baja, no tenían el más mínimo entendimiento o conocimiento de aquellas frutas, por eso la curiosidad de probar aquella deliciosa realidad en la que ya vivían, aunque con el riesgo de ser castigados, pues es parte de la naturaleza humana probar e incluso realizar algunas actividades que antes no se hacían, para satisfacer las necesidades del cuerpo. La tradición mencionada nos muestra algunos de los ingredientes que se usan en la cocina y que por sí solos son una delicia. Estos son una muestra de que cada costumbre que llegó tuvo una influencia impresionante en la gastronomía peruana actual.

Todos los datos que Palma nos brinda son muy importantes porque nos permiten ubicarnos en la situación exacta y pensar cómo se desarrolló la cocina peruana y cómo afecta de una manera tan positiva al país. Porque es uno de los atractivos turísticos principales que el Perú ofrece; además, somos reconocidos mundialmente por nuestra cocina. Ello hace que se den cuenta de que el Perú es un país muy afortunado. Además, muestra la variedad de ecosistemas que tenemos.

Adaptar la tradición a la realidad y demostrar que toda la historia que el Perú pasó para poder ser como hoy en día se conoce es muy importante, ya que de esa forma se pueden valorar las costumbres que cada ciudad y territorio peruano tienen. Desde que empezó la conquista hasta el día de hoy, se selecciona a las personas y el único lugar donde no importa todo eso es en la cocina peruana, porque ahí lo más importante es la combinación de sabores, colores y esencialmente de tradiciones.

La gastronomía nos muestra que la cocina no solo se trata de la combinación de insumos, sino que involucra la buena distribución de alimentos y cómo todos estos se relacionan con cada uno de los participantes en su preparación y degustación. También influye

en las personas que se encargan de la presentación del platillo, la preparación de la mesa, los utensilios que se usarán, entre otros. Del mismo modo, se incluye el impacto social y cultural que existe detrás de los alimentos porque así como hay una historia detrás de cada plato que se realiza en la cocina y el chef, hay una historia sobre el cultivo de los alimentos y el cuidado que se les brinda a los animales.

Según uno de los chefs más conocidos a nivel mundial y nacional: «La cocina peruana es fruto de un mestizaje maravilloso y nos dimos cuenta que nos permitiría demostrar que somos capaces de abrir camino a una nueva imagen del país, perder el miedo a reencontrarnos con nuestra identidad y crear valor a partir de ella» (Acurio, 2019, párr. 4).

El peruano siempre buscó nuevas formas de destacar, las palabras del reconocido chef Gastón Acurio lo confirman. Según lo mencionado por Acurio, se asumirá una postura respecto al tema de la influencia española en la gastronomía y la importancia de la integración de distintas culturas; se tocará la época actual, pues la gastronomía peruana es reconocida mundialmente desde la década pasada.

La riqueza de nuestras tierras y la diversidad cultural hacen del Perú un país de exquisita y variada gastronomía. Cada ciudad tiene un plato típico con un sabor inigualable. Las culturas vivas, que por siglos han compartido un solo territorio, terminaron creando una oferta infinita, donde solo el paladar debe elegir. Actualmente, nuestra gastronomía se conoce por su obvia combinación de culturas. Esta diversidad de sabores provoca la curiosidad del turista, nacional e internacional, por eso es uno de nuestros atractivos turísticos.

Estas son algunas palabras de Ricardo Palma, en sus *Tradiciones peruanas*, donde nos indica algunos de los productos que los españoles trajeron al territorio peruano:

Creo haber contado antes de ahora, y por si lo dejé en el tintero aquí lo estampo, que cuando los conquistadores se apoderaron del Perú no eran en él conocidos el trigo, el arroz, la cebada, la caña de azúcar, lechuga, rábanos, coles, espárragos, ajos, cebollas, berenjenas, hierbabuena, garbanzos, lentejas, habas, mostaza, anís, alhucema, cominos, orégano, ajonjolí, ni otros productos de la tierra, que sería largo enumerar (Palma, 2007, párr. 4).

Con todos estos alimentos mencionados, podemos darnos cuenta de que para nosotros es de lo más común tenerlos en las cocinas de las casas, y cumplen una función muy importante al poder brindarnos todos sus beneficios. La llegada de los españoles trajo mucha controversia al país; sin embargo, con sus costumbres también aportaron a la cocina, al igual que los japoneses, los italianos, los chinos y los africanos, todos estos produjeron cambios positivos en lo que hoy en día se conoce en la cocina.

«Junto con las yuntas llegaronle semillas o plantas de melón, nísperos, granadas, cidras, limones, manzanas, albaricoques, membrillos, guindas, cerezas, almendras, nueces y otras frutas de Castilla no conocidas por los naturales del país» (Palma, 2007, párr. 11).

Como es notorio, los alimentos mencionados son esenciales para la gastronomía peruana y forman parte de nuestro día a día. Por eso, se puede decir que el Perú vive de la influencia que otros países nos dieron al llegar y crear esta multiculturalidad, que hasta a nosotros como peruanos nos asombra, porque aun hay muchas cosas por aprender.

El poseer distintos climas y territorios nos da la oportunidad de tener estos productos y producir los mejores de todos ellos. Un ejemplo es la palta, que se dice que es originaria de México, sin embargo, el Perú es quien posee el mejor «oro verde», lo que permite que tengamos la mayor cantidad de exportaciones de esta fruta.

Una de las demostraciones acerca de la influencia de los españoles en uno de nuestros platillos más conocidos es el cebiche. Esta comida es patrimonio cultural de la nación, pero sus orígenes hasta el día de hoy son un misterio, porque hay distintas fuentes o teorías, que hasta el nombre que lleva es un enigma.

Incluso los ingredientes que lleva fueron cambiando con el pasar de los años. Así, en la costa del Perú, hace dos mil años, con la cultura mochica, se preparaba una comida a base de pescado fresco y el jugo de la fruta tumbo, pero en la época incaica este se preparaba con el jugo de la piña. Mientras que con la llegada de los españoles se agregaron como ingredientes la cebolla y el limón.

El historiador Juan José Vega indica que «seviche» proviene de «sibech», que es una palabra en árabe que hace referencia a comida ácida. Este tipo de comida empezó con la llegada de los españoles, que al inicio le echaron jugo de una naranja ácida y después pasaron a echar el limón al pescado (La República, 2019, párr. 7).

Y según el historiador Javier Pulgar Vidal, la palabra «seviche» proviene de la palabra quechua «siwichi», que significa pescado fresco. En otras interpretaciones hacen referencia a un manjar o comida con la palabra «cebiche» (La República, 2019, párr. 5).

La preparación del ceviche aún mantiene los mismos ingredientes: jugo de limón, cebolla, ají, culantro, sal y lo más importante el pescado fresco. Lo cual demuestra que incluso en nuestro platillo representativo tenemos la presencia de los frutos que los españoles trajeron.

Sin embargo, hoy en día existen diferentes tipos de ceviches, especialmente en la costa peruana, por la facilidad que tienen para conseguir pescados de mar. Pero en la selva baja del Perú también los preparan con los pescados de los ríos. Existe el ceviche de pescado o simple, ceviche mixto, ceviche de conchas negras, chinguirito, ceviche de pulpo, ceviche amazónico, ceviche de camarones, entre otros.

## REFERENCIAS

- La República (2019, 28 de junio). Día del Ceviche: Su origen y sus once variedades que quizá no has probado. *La República*. <https://larepublica.pe/sociedad/2019/06/28/dia-nacional-del-ceviche-como-se-origino-este-potaje-y-todas-sus-variaciones-hasta-ahora-atmp/>
- Palma, R. (2007). Carta canta. En *Tradiciones peruanas. Tercera serie*. [http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/tradiciones-peruanas-tercera-serie--0/html/01559788-82b2-11df-acc7-002185ce6064\\_4.html#I\\_8\\_](http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/tradiciones-peruanas-tercera-serie--0/html/01559788-82b2-11df-acc7-002185ce6064_4.html#I_8_)
- Panamerican World (2019, 21 de mayo). Gastón Acurio: el chef peruano que ha conquistado el mundo. *Panamerican World*. <https://panamericanworld.com/revista/viajes-y-cultura/gaston-acurio-peru/#:%7E:text=Gast%C3%B3n%20ha%20demostrado%20que%20la,Am%C3%A9rica%20Latina%20y%20el%20Caribe>
- Semana (2017, 14 de julio). Virgilio Martínez: «Después de diez años, la gastronomía peruana sigue vigente». *Semana*. <https://www.semana.com/contenidos-editoriales/especiales-regionales-peru/articulo/el-chef-virgilio-martinez-el-mejor-cocinero-del-mundo/532330>