

BIODIVERSIDAD AMAZÓNICA Y GASTRONOMÍA REGIONAL

Alberto Chirif*

RESUMEN

El Perú es uno de los doce países megadiversos del mundo, hecho que está relacionado con una realidad cultural pasada y presente igualmente diversa. No es, pues, casual que sobre este espacio territorial y el de la actual Bolivia hayan florecido las principales civilizaciones de esta parte del continente. Hoy se repite de manera insistente que el Perú no es un país agropecuario, como una forma de reforzar la importancia que se le quiere atribuir a la minería como la actividad generadora de riqueza. Esta verdad es sólo a medias cuando se compara al Perú con los grandes productores de cereales del mundo, sin tener en cuenta la importancia de los cultivos y animales domesticados que ha aportado al mundo.

Es en este contexto de diversidad biológica y cultural que debe verse la riqueza culinaria del país. El valor de lo cultural no se limita solamente a la herencia del pasado, sino que se expresa en una capacidad creativa y recreativa que ha dado como consecuencia la incorporación de nuevos productos y técnicas aportadas por españoles, chinos, japoneses, árabes, africanos, franceses e italianos. La culinaria del país es uno de los aspectos más dinámicos de su cultura, que hoy continúa a la búsqueda de nuevos rumbos y fusiones que la enriquezcan.

Palabras clave: biodiversidad, gastronomía, sociedades indígenas, técnicas culinarias, manejo de recursos.

ABSTRACT

Peru is one of the twelve megadiverse countries in the world. This fact is related to its equally diverse past and present cultural reality. It is not casual that the main civilizations of this part of the Continent have flourished over its territory and that of present Bolivia. Nowadays, it is repeatedly emphasized that Peru is not a farming country, as a way of reinforcing the importance which mining is given as a wealth generating activity. This is only partly true, when Peru is compared to the world's great producers of cereals, without considering the importance of the crops and domesticated animals which it has contributed to the world.

Peru's culinary richness should be viewed in the light of its biological and cultural diversity. The value of culture is not only limited to heritage, but it is expressed in the incorporation of the new products and techniques offered by Spaniards, Chinese, Japanese, Arabs, Africans, French and Italians. The country's culinary is one of the most dynamic aspects of its culture, which nowadays continues in the search of new courses and fusions that may enrich it.

Key words: biodiversity, gastronomy, native communities, cooking techniques, natural resources management, amazonia.

* Antropólogo. Consultor independiente. Apartado postal 502, Iquitos-Perú. Teléfono: (51-65) 234536 y 241698. Correo electrónico: pps@amauta.rcp.net.pe

1. INTRODUCCIÓN

La biodiversidad ecológica del Perú es un tema bien conocido por las ciencias naturales y biológicas. Sólo a modo de recordatorio quiero señalar que el Perú posee 84 de las 104 zonas de vida que existen en el planeta Tierra y ocupa los primeros puestos mundiales en número de especies de aves, ofidios, mariposas, mamíferos y otros. Mención aparte merece el mar peruano, depositario de una inmensa riqueza biológica, no siempre bien manejada.

De esta gran diversidad ecológica se admiraron los primeros conquistadores y misioneros que anduvieron por el país. Para el caso de la Amazonía, el jesuita austriaco Franz Xavier Veigl, en sus *Noticias detalladas sobre el estado de la provincia de Maynas en América Meridional*¹, publicadas en 1785, habla de la «enorme variedad de productos» y del «verano perpetuo» que favorece el crecimiento de árboles (143); se admira ante la gran variedad de palmeras y sus distintos frutos y demás productos, como fibras para hamacas y *cashihuangos* (especie de esteras) y hojas para techar casas; menciona la diversidad de cultivos de los indígenas, así como la de los animales del monte y lo que él llama las «cosas extrañas que se encuentran en el agua», entre las que menciona los manatíes, las charapas que crían en corrales y dan huevos de los que la gente saca aceite, y que secan y salan para preservar (227-232); las taricayas (233-234); la variedad de peces comestibles de carne agradable (234-236); los lagartos o jacarés (237); y los delfines, anguilas y rayas.

Pero la biodiversidad no está dada sólo por lo que la naturaleza ofrece, sino también por lo que el ser humano maneja y cataloga. Varese (1979), en su artículo *Notas sobre el colonialismo ecológico*, señala que los asháninka de la selva central cultivan más de 70 variedades de *ivenki* o pipiriri (*Cyperus* spp.), que ellos distinguen con nombre propio. Citando a otros autores, indica que Brent Berlin (1979) menciona que los aguaruna del alto Marañón hacen lo propio con 40 variedades de yuca. Berlin, por su parte, en un interesante trabajo llamado *Bases empíricas de la cosmogonía botánica aguaruna*, analiza el mito de Nungkui, personaje que da a la humanidad las plantas cultivadas, y descubre que el relato expresa una manera de clasificar plantas cultivadas y sus contrapartes silvestres, la cual, además, dice él, es semejante a la de la ciencia moderna.

También hay que señalar que muchas plantas que la mentalidad popular califica como silvestres son en realidad cultivadas. Así, se habla de tabaco o algodón silvestre, cuando en realidad éstas son plantas producto del esfuerzo de las sociedades indígenas. Revisando la obra *Los Indígenas del Perú Nororiental*, publicada por primera vez en alemán (Hamburgo, 1930), su autor, Günter Tessmann, enfatiza que el *Bactris gasipaes*, pijuayo, y el *Theobroma speciosum*, macambo, sólo se encuentran cultivados en las chacras y no en estado silvestre.

Estos conocimientos refinados acerca del manejo hortícola y la clasificación de las plantas cultivables, echan por tierra el supuesto nomadismo de las sociedades indígenas amazónicas. A esto también contribuye el hecho de que ellas construyan viviendas estables. Los únicos casos que podrían definirse como *nomadismo* en la Amazonía del Perú, son los de aquellos pueblos, o fragmentos de éstos, que se han visto forzados a huir de la explotación, o abierta esclavitud, impuesta por los colonizadores. Es de señalar el caso de los matsés, que las crónicas de los siglos XVII y XVIII ubican en el Huallaga, quienes debieron huir hacia la zona en la cual ahora habitan, en el alto Yavarí y el Yaquerana. Hasta bien entrada la década de 1960, ellos no quemaban los rozos para hacer chacras por temor a ser ubicados.

Aunque la abrupta topografía de gran parte del territorio nacional no sea propicia para cultivos o crianzas de escala, la diversidad de pisos ecológicos que ésta genera explica su gran riqueza ambiental, que puede ser calificada como ventaja comparativa. Esto fue muy bien entendido por los antiguos peruanos o los protoperuanos, quienes asignaron a cada zona un tipo de producción acorde con su vocación y además establecieron redes de intercambio para favorecer la circulación de bienes producidos en diferentes lugares y alturas. Sin embargo, no ha sido bien entendido por los actuales gobiernos peruanos, que han invertido sumas considerables para tratar de convertir al país en productor de bienes para los cuales no tiene aptitud. Recuérdense los intentos hechos para promocionar el cultivo de trigo en la sierra o fomentar la ganadería en esa región y en la selva; en el caso de Loreto, específicamente, de búfalos.

1 Las citas han sido tomadas de una traducción que será publicada próximamente por el programa Monumenta Amazónica. Los números entre paréntesis corresponden a las páginas de dicha traducción.

Sorprende que no se haya visualizado aún que el gran recurso de nuestra selva baja no es el suelo y ni siquiera el bosque, al menos no mientras siga siendo maltratado por una industria maderera irracional como la existente, que lo considera como un recurso natural no renovable, sino el agua. La Amazonía peruana produce unas 80,000 toneladas de pescado al año. Se trata de un recurso que ya existe y cuya utilización sólo requiere su buen manejo y el cuidado de los cuerpos de agua. Por otro lado, la piscicultura o, mejor aun, la acuicultura, ofrece posibilidades que todavía no han sido desarrolladas plenamente. Mientras una hectárea dedicada a la producción de peces puede producir en condiciones óptimas entre 10 y 15 toneladas de pescado por año y alrededor de cinco con la tecnología disponible por los pobladores rurales, esa misma extensión no produce en el mismo lapso más de 180 a 200 kilos de carne de vacuno. Una ventaja adicional es que los piscicultores pueden consumir una parte de su producción, con lo que solucionan su problema inmediato de alimentación familiar, cosa que los ganaderos, que venden la res en pie, no pueden hacer. Para terminar con este tema, debo señalar también el histórico afán nacional por la recurrencia en el error. El jesuita Veigl, hace más de 220 años, escribe sobre el poco éxito de la crianza del ganado en Maynas, los estragos causados por éste y el hecho de que su carne no guste a la gente. (176-177).

2. DIVERSIDAD CULINARIA

Una de las razones que explica nuestra inmensa diversidad culinaria es la diversidad ecológica del país. No obstante, ésta no es un determinante mecánico de la primera. Baste recordar que otros países megadiversos, como Brasil y Colombia, no tienen la riqueza culinaria del Perú, donde además florecen, con nombre propio, las cocinas regionales: Piura, Chiclayo, Trujillo, Chincha, Iquitos, Arequipa, Cusco o Moquegua, sólo por mencionar algunas, son ejemplo de esto.

Hay pues, otras razones que explican la diversidad culinaria del país. Entre ellas, puedo señalar el aporte de las diversas tradiciones indígenas prehispánicas y el de aquéllas que llegan con la conquista y durante la república: española, árabe, china, italiana, japonesa, africana y otras. Una vez más surge la pregunta de por qué países como Argentina, con una fuerte presencia principalmente europea de italianos y españoles, aunque también de árabes, no ha desarrollado una cultura culinaria diversa. Ensayo una hipótesis: el desarrollo extensivo de la ganadería y, con ésta, el gusto por la carne, pueden haber bloqueado la imaginación creadora necesaria para el desarrollo de una culinaria propia. Puede haber contribuido a esto el estado de bonanza de la cual gozó durante años la economía argentina, precisamente por el desarrollo de su ganadería, tanto vacuna como lanar. Hago un paréntesis para decir que la bonanza económica no necesariamente es un factor que favorezca el desarrollo de cocinas imaginativas y diversas y que, por el contrario, muchas de éstas han sido impulsadas por sociedades que, con mayor o menor grado de permanencia, atraviesan dificultades económicas. El caso de Gran Bretaña es ya proverbial para destacar un país rico con mala cocina.

Hace un tiempo un amigo me hacía notar cómo la cocina peruana utilizaba productos que en sociedades ricas suelen ser descartados, como las vísceras para el *caucau* y los *choncholés*, el bofe para la *chanfainita* y el corazón para los *anticuchos*. Incluso me mencionaba cómo el cebiche, en su origen, podía haber sido una manera de utilizar partes marginales del pescado, tal vez provenientes de espinazos que las familias ricas arrojaban luego de aprovechar los filetes. Según me contaba un italiano, la pizza, hoy tan conocida en el mundo, tuvo este mismo origen: la pobreza de los italianos durante la guerra y posguerra los llevó a juntar, con la masa de pan, otros ingredientes de los que disponían en pequeñas cantidades, principalmente queso y tomate. Similar interpretación me hizo una señora italiana respecto a una de las tantas salsas utilizadas en su país para acompañar la pasta. Esta hipótesis de la pobreza como energía para el desarrollo de culinarias diversas sirve también para los casos de India, China y Japón, que si bien ahora son potencias, antes fueron países muy pobres. En el extremo opuesto, Estados Unidos, primera potencia nacional hoy en día, tiene una culinaria pobre y dañina para la salud, peor que el tabaco que el país combate con tanto ahínco; la cual sólo se salva en una región donde la pobreza de ex esclavos africanos ha confluído con la herencia de la tradición francesa: Nueva Orleans.

3. CULINARIA REGIONAL AMAZÓNICA: TÉCNICA Y PRODUCTOS

Considero que es más propio hablar de culinaria regional que de sólo loretana, porque así se puede comprender mejor un tema que está por encima de las actuales parcelas político administrativas, resultado de cambios que han tenido lugar en los últimos 100 años. El primero de ellos en el tiempo es la separación de San Martín y Loreto como dos departamentos diferentes, que tuvo lugar en 1906. El segundo, mucho más reciente, sucedió a inicio de la década de 1980, cuando un conjunto de fuerzas sociales de Pucallpa (comerciantes, políticos y estudiantes) se afirmaron como identidad específica y reclamaron autonomía respecto a Loreto y su derecho a gozar también de los beneficios del canon petrolero. Surgió así la actual región de Ucayali. Estas separaciones, sin embargo, no han debilitado las marcas culturales comunes entre la población de lo que ahora constituyen tres regiones diferentes, entre ellas, la que se refiere a la culinaria. En el caso de San Martín, además, hay que recordar que fue desde allí que se produjo el principal poblamiento de Loreto en la época republicana.

Hablar de la culinaria regional, me lleva a plantear el tema de su especificidad. ¿Qué diferencia esta culinaria de la de otras regiones del país? Son dos aspectos: productos y técnicas.

4. LOS PRODUCTOS

Los productos están lógicamente vinculados al ambiente característico del llano amazónico. El pescado es fundamental en la culinaria regional, tanto urbana como rural. El Maraón y en especial el Ucayali son ríos de muy alta productividad pesquera, en términos de volúmenes de captura y también de diversidad. La variedad de especies bordea las 700 y la oferta cotidiana en mercados es de alrededor de 50. Aunque el dato sobre volumen de extracción (unas 80,000 t/año) se refiere a toda la Amazonía peruana, es claro que la mayoría de éste proviene de la parte baja de la cuenca, que incluye, además de las tres regiones ya mencionadas, el Pachitea (Huánuco), el Madre de Dios (en la región del mismo nombre) y parte del Urubamba (Cusco). En cambio, los ríos de la selva alta son menos productivos a consecuencia de características derivadas de su propia naturaleza (más pequeños y correntosos, menor cantidad de nutrientes) y también de otras que son el resultado de la expansión de actividades agropecuarias (que implican la tala extensiva del monte), la construcción de carreteras y la generación de industrias extractivas contaminantes, en especial, la aurífera, que tiene efectos nocivos sobre las aguas y la atmósfera por la liberación de mercurio.

Además del pescado, también caracteriza a esta culinaria la presencia fuerte de otros productos propios de la región, como carne de monte (en especial, lagarto, majaz –un roedor grande-, venado, armadillo –carachupa en castellano regional-)², caracoles, diversas especies de tortugas y los huevos de éstas, y decenas de frutos (de consumo crudo o cocinado o usados como insumos para refrescos, chupetes y helados), así como la chonta o palmito, cogollo de diversas clases de palmeras (en especial de pijuayo y *Euterpe predatoria*, huasaí, que en la región se come deshilachado, con una forma que asemeja a unos *fetucinis* delgados).

Dentro de los productos cultivados, los plátanos son característicos de la culinaria regional, no así la yuca, que es menos frecuente en esta región y de no muy buena calidad. Esto tiene que ver con la excesiva humedad de los suelos del llano amazónico, gran parte de los cuales permanece varios meses bajo agua en la época de creciente de los ríos³. Plátanos de diferentes especies se consumen de maneras muy diversas. Curiosamente su consumo como fruta cruda es mínimo, y lo más cercano a esto sería el *chapo*, una bebida en la que el fruto es sólo triturado con la mano⁴. Su consumo fuerte es como *inguiri* (plátano verde cocido para acompañar sopas o hacer las veces de pan), asado, en varios tipos de sopas, llamadas mazamorras, y en forma de *tacacho*, una de las comidas

2 De los lagartos, se suele consumir el Caiman *crocodylus*, lagarto blanco. Las otras especies son: Agouti paca, majaz; Mazama americana y M. guazoubira, venado; y Priodontes maximus y Dasypus spp., armadillo.

3 Por esta misma razón, el masato (especie de chicha fermentada de yuca) no tiene la importancia que sí tiene en la parte alta de la cuenca. Más aun, su adopción por algunos pueblos indígenas es reciente.

4 Chapear es un verbo regional para indicar el hecho de estrujar frutos con la mano para diluirlos en agua.

emblemáticas de la región, que en su versión original se prepara con plátano asado machacado (hoy suele freírse para hacerlo más rápido), amasado con manteca disuelta y con pequeños trocitos de chicharrón de cerdo⁵. El patacón es una oferta reciente de algunos restaurantes y *mesas*⁶.

Mención aparte merecen los condimentos, frutos y verduras regionales provenientes todos de las chacras, es decir, del cultivo: palillo (para darle el color amarillo a los juanes); *Bixa orellana*, achiote, otro colorante; siucaculantro; sachaaajo; diversos tipos de ajfes (picantes y también dulces), guisador, cocona, tomate y cebolla regional, chiclayo verdura –especie de alverjita-, kión (o jengibre) y otros.

Dentro de los productos provenientes de la crianza destacan dos: la gallina regional y el cerdo. La primera se usa sobre todo para caldos (existen *mesas* casi especializadas en éstos y que los ofrecen hasta la madrugada) y los *juanes*, especie de arroz con pollo que se come frío, ahora durante todo el año. Tradicionalmente los juanes eran característicos de la festividad de San Juan (de allí el nombre) y se llevaban en paseos campestres. El cerdo, por su parte, sirve principalmente para los chicharrones con los que se hace el tacacho y, sobre todo, para preparar cecina, que junto con el anterior constituyen uno de los platos típicos de esta culinaria. No existen otros platos basados en la carne de cerdo.

5. LAS TÉCNICAS

Existe una técnica de preparación de comida muy característica de la culinaria regional, que es la de envolver alimentos en, al menos, dos tipos diferentes de hojas (*Heliconia* spp., *bijao*, y *mishqui panga*) para luego proceder a asarlos o a terminar su preparación. Se asan, por ejemplo, diversos tipos de pescados (*patarashca*). El segundo caso es el de los juanes de arroz, en los cuales el cereal ha sido previamente cocido, así como también la gallina, y lo que hace la preparación final es armar el plato, luego que sus productos han sido moldeados e impregnados en huevos batidos, que le dan liga. Lo mismo sucede con el *nina juane*, que no lleva arroz sino gallina, también previamente cocinada y luego rebozada; o con el de yuca, en el cual el almidón del tubérculo es armado como una especie de tamal y relleno con pescado. Un equivalente de esta técnica en la cocina moderna sería el uso del papel platina para envolver alimentos (tubérculos, pescados y otros) que luego se asan al horno; la diferencia radica en que las hojas además transmiten sabor. Una variante de la *patarashca* sería la técnica *ashaninka* de asar pescado dentro de cañas de bambú, que ellos llaman *chipa*. La cocina costeña y serrana también emplean la técnica del envuelto, aunque limitada a los tamales y humitas (introducidos por esclavos africanos durante la Colonia), para los que usa hojas de plátano y *panca* de maíz.

Otra técnica importante dentro de la culinaria regional es la del hervido, mediante la cual se preparan caldos y las llamadas mazamoras, que son una sopas espesas. Entre los primeros destaca el *timbuchi*, que equivalente al chilcano costeño. Es un caldo de pescado, que generalmente se sirve entero, sazonado sólo con un poco de sal y unas hojitas de siuca culantro, aunque también puede llevar ají dulce, un pedazo de yuca o de *inguri*. Al igual que los pescados en *patarashca*, se trata de una comida sana y sabrosa. Las mazamoras son sopas densas, igualmente sanas, ya que no son grasosas ni muy condimentadas. Destacan la zarapatera, que es una sopa espesa de la tortuga *Podocnemis expanda*, charapa, cocinada en su propio caparazón, que lleva plátano rallado como otro ingrediente principal. Por su parte, el *inchic-api* es una sopa también densa, que lleva maní, maíz y gallina. Las sopas mazamoras, muy frecuentes en la culinaria regional, pueden también prepararse de gallina, caracoles acuáticos (*Pomacea* sp., churos), otros tipos de tortugas (*Geochelone denticulada*, motelo y *Podocnemis unifilis*, taricayas) o de alguna carne de animal de monte.

5 Una variante de esta comida es el kutacho, que es igual al anterior pero lleva maní.

6 Se trata de una serie de lugares de venta de comida, de administración familiar, que funcionan sólo en las noches. Son comunes en las ciudades de Loreto, San Martín y Ucayali.

El asado es otra técnica empleada por la cocina regional, mediante la cual se preparan no sólo carnes y pescados, sino también plátanos y yucas; estas últimas son puestas a la brasa con cáscara.

El *pango* es más un modo de preparación que una técnica. A veces puede ser en forma de sopa y otras de asado, ya que lo que define al *pango* no es el método empleado sino el hecho de preparar comidas sin condimento. Éste es un dato importante para seguir la huella de los orígenes de esta culinaria, como mencionaré más adelante.

Ciertas técnicas de conservación de alimentos son, a su vez, formas de prepararlos para su consumo. Carnes y pescados secos salados o ahumados son algunas de las más frecuentes. Por lo general, tanto las carnes rojas como los pescados así curados, son cocinados antes de ser consumidos. No obstante, también pueden servir de fiambre frío durante viajes o partidas de caza. Los huevos de las tortugas charapa y taricaya se curan igualmente con sal y son luego consumidos sin ningún tipo de cocción previa. El *aradú* es una forma de ingesta cruda de huevos de charapa frescos, en este caso, amasados con fariña, especie de harina granulada de yuca.

6. ORIGEN DE LA CULINARIA REGIONAL

La culinaria loreta y, en general, la de la parte baja de la cuenca, tiene un fuerte sello indígena. Qué mejor prueba de esta afirmación que la referencia a platos actuales en crónicas misionales escritas hace más de 200 años. Por ejemplo, el citado misionero Veigl describe perfectamente, aunque no la llama con este nombre, la zarapatera. Dice: «La parte superior de la charapa les sirve a menudo de olla para cocinar las vísceras junto con la sangre y algunos trozos de carne, se agrega un poco de harina de yuca así como algunos pedazos de plátano maduro, y dejando todo hervir se obtiene realmente un plato sabroso, gracias al agradable olor que le trasmite la coraza igualmente asada». (244). En el *Diario de un Misionero de Maynas*, del también jesuita Manuel Uriarte, hay igualmente referencias a esta comida, pero ya con nombre propio.

Asimismo, Veigl describe la patarashca, en este caso designándola con este nombre. Dice: «Pescados pequeños los envuelven en cierta clase de hojas, y así sin otro aderezo los meten debajo del rescoldo, llamando esta comida patarashca». (245).

Al igual que estos platos, son también de origen indígena sopas de pescado, como el timbuchi, y los asados y hervidos, tanto de carnes y de peces como de vegetales.

Considero importante hacer una breve digresión sobre el origen quechua de la mayoría de las palabras empleadas para referirse a platos de la culinaria regionales o a técnicas de su preparación. El viejo deseo de los jesuitas de impulsar una lengua franca para superar lo que deben haber considerado como una Babel amazónica por los cientos de códigos de expresión lingüística, parece haberse cumplido en el campo específico de la gastronomía. No obstante, la expansión del quechua en Loreto se debe sobre todo a procesos sociales anteriores a la presencia misionera, como lo demuestra el hecho que esta lengua haya echado raíces principalmente en aquellas cuencas que constituyen corredores de comunicación entre la Amazonía y los Andes, como son los ríos Putumayo, Napo, Tigre, Corrientes y Pastaza, que comunican Maynas con la actual república del Ecuador. También se debe al hecho de que el principal contingente de inmigrantes recibidos por Loreto después de la Independencia, proviene de San Martín, región donde el quechua está implantado desde hace muchos siglos.

Debo a mi amigo el lingüista ayacuchano Fernando García, las aclaraciones que siguen. *Pararashca* parece provenir del vocablo quechua *patarasqa*, que significa doblado y envuelto, lo que coincide con la característica de la comida. En *inchicapi*, dice él, *sólo reconozco inchi, que en quechua es maní*. No obstante, revisando un recetario de comidas loretanos, veo que este nombre se escribe *inchic-api*. El significado de esta última palabra, también quechua, es mazamorra, lo que aclara la denominación. *Timbuchi*, por su parte, proviene de *timpu*, que es hervir. Puedo prolongar la lista de vocablos referidos al tema: *mishqui* (dulce, agradable), *siuca* y *sacha* (silvestre), *challwa* (pescado), *llullo* pandisho (pan de árbol joven), *canga* o *kanka* (asado), *cocona ucho* (ají de cocona), *puspu* (grano levemente molino), *huañu huañu* (seco), *siquisapa* (literalmente, culo grande, tipo de hormiga), *muro muro* (muy maduro), *saqta* (panecillo) y así otros.

Me quedaba la duda sobre sarapatera o zarapatera, palabra que indudablemente no tiene sonoridad quechua. Revisando el diccionario de la Real Academia Española busco la palabra primero con «s» y luego con «z» y allí encuentro la palabra *zarapatel*, definida como: *Especie de alboronía*. Sobre este término, el texto dice: *Del árabe, al-bkrniyya, guiso que lleva el nombre Bkrn, esposa del califa al-Ma'mkn. Guisado de diferentes hortalizas picadas y revueltas*. Aunque indudablemente este plato no se parece al preparado de charapa con plátano conocido en la región, creo que es una hipótesis válida atribuir origen árabe al término que lo define.

Para volver al tema del origen de la culinaria loreta, debo decir que, como toda tradición cultural, ésta también ha estado sujeta a modificaciones, algunas felices y otras desafortunadas, al menos para la salud. Entre las primeras, está la incorporación de productos de otras regiones, como tomate, cebolla y especias; entre las segundas, el énfasis en las frituras, la sobre condimentación, y el consumo exagerado de harinas, azúcar y sal, lo cual ha producido el incremento de casos de obesidad y de factores de riesgo coronario, agravados por el estilo de vida sedentario propio de toda ciudad. Es interesante anotar que tanto las frituras como el uso de azúcar han sido inexistentes en la cocina indígena. En algunos casos, además, como el de la sociedad aguaruna tradicional, el consumo de alimentos dulces, como la papaya, estaba estrictamente prohibido, sobre todo, entre los jóvenes que se preparaban para desempeñar su rol de adultos. Igualmente, evitar el consumo de sal ha sido práctica común en las dietas alimentarias de las sociedades indígenas amazónicas.

De todas maneras, creo importante enfatizar que si no fuese por la herencia indígena la culinaria loreta no existiría en su forma actual. En este sentido, no creo que haya que revalorar la culinaria loreta, porque ésta es plenamente vigente. Lo que sí hay que reivindicar es que el poblador iquiteño reconozca este legado y acepte que sin él la realidad de hoy sería diferente, no sólo en este campo, sino en muchos otros de su cultura actual.

7. GLOBALIZACIÓN CULINARIA

En las últimas dos décadas hay un proceso de globalización culinaria en el ámbito nacional:

- La culinaria costeña se nacionaliza. Cebiche, sudado, tacu tacu, cau cau, anticuchos y otros platos de procedencia costeña, se encuentran ahora en todo el país, en ambientes tan distintos como Iquitos y Puno.
- La culinaria andina pasa por un proceso similar: adobo, rocoto relleno y cuy, hoy son frecuentes en ciudades de la selva. En las de la costa, donde la influencia andina es mucho más antigua, esa presencia es anterior.
- La culinaria de la selva baja se expande hacia regiones de selva alta, como Chanchamayo, Satipo y Quillabamba, que eran zonas muy dominadas por las comidas andinas, dado que tiene una fuerte población colona de origen serrano. Entra incluso a comunidades, muchas de las cuales hoy celebran fiestas como San Juan y carnavales y consumen juanes, aun cuando ni éstas ni éstos hayan formado parte de su tradición.
- Pero la culinaria amazónica también se expande hacia Lima, en donde los restaurantes que ofrecen platos de esta región han desbordado los espacios anteriores, circunscritos a los clubes departamentales y provinciales, y hoy se presenta una oferta mucho mayor. También ha crecido la oferta, en cantidad y variedad, de productos selváticos: paiche, palometa, aguaje, carambola, camu camu se encuentra hoy en una serie de mercados de Lima, ciudad en la que también hay ahora negocios que ofrecen helados de estos frutos.
- En una dimensión todavía menor, platos de otras culinarias regionales también han ganado nuevos espacios, como el chinguirito o el pepián de pavo norteños.
- Por último, en la última década Iquitos comienza a abrirse, aunque con cierta lentitud, a algunas cocinas internacionales. Quince años atrás, la primera *pizzería* que recuerdo fracasó por la reticencia del iquiteño a aceptar innovaciones culinarias. Hoy, en cambio, la *pizza* forma parte del paisaje urbano, incluyendo alguna de sus versiones perversas, como aquellas con plátano, piña o durazno.

8. HACIA EL FUTURO. CONSIDERACIONES FINALES

- La gastronomía indígena tiene una oferta potencial mayor que la que actualmente conoce la culinaria mestiza iquiteña. Por ejemplo, son muy pocas las personas de Iquitos que han probado alguna vez comidas como *cazabe* o sopa de hojas de yuca, o el condimento picante *tucupí*, propias de las gastronomías bora y huitoto.
- La comida tradicional loretaña está vigente, en el sentido que está generalizada. No obstante, la mayoría de sus platos característicos sólo se consumen en viviendas familiares o en las difundidas *mesas* callejeras y su oferta es muy limitada (tacacho, cecina, pollo o pescado asado). Sin embargo, salvo alguna excepción, no existen restaurantes formales donde se sirva patarashca, inchicapi, timbuchi y otros platos regionales.
- El consumo de ciertos alimentos parecería no gozar de prestigio, lo que sería la razón que explique su escasa circulación. Es el caso, por ejemplo, de la fariña, a diferencia de lo que pasa en Brasil, donde se consume en lugares tan distantes a la Amazonía como son Río de Janeiro, São Paulo o Porto Alegre. Es también el caso de las hormigas tostadas, que en Colombia han dado incluso origen a una industria de enlatados.
- En el mundo entero se desarrolla hoy en día una tendencia innovadora de las cocinas tradicionales. En la sierra y costa del Perú, ésta es conocida con el nombre de cocina novo andina. Bajo este concepto se encierra el uso de productos tradicionales, como charqui, olluco, quinua, papa seca, carne de alpaca, aguaymanto, sauco y otros, para preparar platos siguiendo técnicas y gustos actuales, aunque también a veces modernizando técnicas tradicionales. En este sentido, es aún muy poco lo que se ha avanzado en el laboratorio de la cocina loretaña.
- Este desarrollo de lo que podría ser la cocina novo amazónica o novo loretaña, implica no sólo usar productos tradicionales para preparar platos de la cocina nacional o mundial (un seco de huangana o un *carpaccio* de tucunaré), sino también la creación de nuevas preparaciones que combinen originalmente los ingredientes disponibles en la región. Y en esto último, y aunque el tema no haga parte de la culinaria, también hay un campo que ofrece inmensas posibilidades creativas, que es el de la coctelería basada en productos regionales.
- No obstante, lo anterior, además de lo estrictamente culinario, implica también, y sobre todo, una fuerte valoración de los productos regionales y un buen manejo de los recursos naturales, lo cual en muchos casos requerirá del cultivo de una serie de especies que antes la naturaleza ofrecía generosamente, pero que su explotación abusiva ha puesto hoy en peligro.

9. BIBLIOGRAFÍA

- BERLIN, BRENT. 1979. «Bases empíricas de la cosmogonía botánica aguaruna», en Chirif, Alberto (ed.), *Etnicidad y Ecología*. CIPA. Lima.
- TESSMANN, GÜNTER. 1999. *Los Indígenas del Perú Nororiental*. Abya-yala. Quito.
- URIARTE, MANUEL. 1986. *Diario de un misionero de Maynas*. Monumenta Amazónica. CETA. Iquitos.
- VARESE, STEFANO. 1979. «Notas sobre el colonialismo ecológico», en Chirif, Alberto (ed.), *Etnicidad y Ecología*. CIPA. Lima.
- VEIGL, FRANZ XAVIER. 1785. «Gründliche Nachrichten ubre die Verfassung der Landschaft von Maynas» en Critoph Gottilb von Murr, *Reisebn einiger Missionarien der Gesellschaft Jesu in Amerika*. T. XVI-XVII. Nürenberg. (Traducción mecanografiada Biblioteca Amazónica, Iquitos.) Iquitos, octubre, 2005.