

La pasión por el «chifa»

Durante el siglo XIX, como continuación de la trata de esclavos, cientos de miles de culíes chinos llegaron a Perú, donde se instalaron en las haciendas y poco a poco fueron desplegando sus costumbres, aromas y sabores. Uno de los ejemplos más notables de este despliegue es la proliferación de «chifas», populares restaurantes de comida oriental que se multiplican por las calles de Lima y otras ciudades del país. Allí se sirve el «chaufa», el clásico arroz frito, que se consume en su versión clásica o «peruanizada», con carne de res, mariscos y hasta ají. El éxito de la comida chino-peruana es un ejemplo de transculturación que revela los antiguos lazos entre ambos países.

Humberto Rodríguez Pastor

Cualquier extranjero que visita Perú por primera vez se asombra al observar la cantidad de restaurantes de comida china (conocidos como «chifas») que hay en Lima y otras ciudades importantes. Perú es el único país americano, con la excepción quizás de Estados Unidos, que tiene este privilegio. Si bien es cierto que en Panamá y Cuba hay una buena cantidad de restaurantes chinos¹ –en el caso de Cuba, no siempre de la mejor calidad– y que en San Pablo, a partir de 1992, se ha difundido muy rápidamente la entrega de comida china a domicilio², no hay duda de que los chifas peruanos, y la

Humberto Rodríguez Pastor: antropólogo y profesor universitario peruano. Desde hace tres décadas investiga la historia de los chinos en Perú, sobre la que ha escrito los libros *Hijos del Celeste Imperio en el Perú (1850-1900): Migración, agricultura, mentalidad y explotación* (Instituto de Apoyo Agrario, Lima, 1989) y *Herederos del dragón: historia de la comunidad china en el Perú* (Fondo Editorial del Congreso, Lima, 2000).

Palabras clave: transculturación, gastronomía, arroz, Perú, China.

1. Lok Siu: «El ferrocarril, la tienda y el barrio» en AAVV: *Cuando Oriente llegó a América*, BID, Washington, 2004.

2. Sonia María de Freitas: «Desde Hong Kong a Sao Paulo», *ibíd.*

comida chino-cantonesa³ en Perú, son un fenómeno sin comparación en América. La explicación de este fenómeno es el eje de este artículo.

Los orígenes: de la trata negra a la amarilla

En el siglo XIX una serie de sucesos en China originó la emigración forzada o voluntaria de cientos de miles de habitantes. Nos referimos, fundamentalmente, a la intensificación del ingreso del capitalismo europeo, que tuvo como una de sus consecuencias las permanentes rencillas, y a veces guerras, entre hakkás y puntís⁴; además, hay que tener en cuenta la Guerra del Opio, la instalación de los ingleses –con el agresivo poder que tenían entonces– en Hong Kong y la rebelión político-religiosa de los Taiping⁵.

Estos mismos hechos crearon un ambiente que favoreció la trata amarilla, que debe considerarse como continuación del tráfico negrero, dentro de la oprobiosa historia del traslado masivo de poblaciones por requerimientos de mano de obra. Los chinos en ultramar procedían, en su mayoría, de la provincia de Guangdong (Cantón), constituida por nueve regiones: Dyungshan, Shunde, Nanjai, Hsinjue, Camping, Jaoshan, T'aishan, Enping y Dyihdy.

Poco tiempo antes, las propias sociedades de muchas naciones hegemónicas habían condenado el tráfico de esclavos de origen africano, que duró casi 400 años⁶: se dictaron leyes para limitarlo o abolirlo, surgieron sociedades antiesclavistas⁷ y, a pesar de que la trata negrera no fue suprimida del todo, continuó en su forma clásica en muy pocas partes de América hasta fines del siglo XIX.

3. De las diferentes regiones chinas, la gastronomía que ha llegado a Perú es la de la provincia de Guangdong (Cantón).

4. Puntís y hakkás eran etnias diferentes que cohabitaban en Guangdong y en Fujián. Los hakkás, considerados como invasores de territorios de los puntís, nunca fueron absorbidos. La rivalidad entre ellos se dejó sentir en los primeros años de la migración hacia algunos países a los que llegaron juntos. Luego, lograron convivir en paz. En Perú, los descendientes chinos saben bien si son puntís o hakkás.

5. La rebelión Taiping (1848-1864) fue un movimiento político y religioso milenarista chino. Su nombre puede traducirse como «suprema paz». Fue fundado por Hong Siu-guan, quien intentó aunar el protestantismo con la tradición china. Se levantó contra la dinastía manchú, conocida como Qing o Ts'ing, y proclamó el Estado de Tai-p'ing, tomando el título de emperador. Llegó a conquistar la cuenca del Yangtsé-Kiang e instaló su capital en Tonkín. Fue aplastado por las fuerzas imperiales, ayudadas por británicos y estadounidenses.

6. Aunque se trata de una práctica antigua y generalizada en el mundo, la esclavitud que inician los europeos con los africanos comenzó en el siglo XV y finalizó casi al término del siglo XIX, aunque, en realidad, el decaimiento del tráfico humano ya se dejaba sentir a fines del siglo XVIII. El último barco negrero que arribó al Perú fue la fragata *Rita*, el 18 de marzo de 1818.

7. «El comercio de esclavos fue prohibido por Inglaterra en 1807. Portugal y España acataron tal disposición en 1815 y 1820 respectivamente, a cambio de alguna recompensa.» Diego L. Chou: «Los chinos en Hispanoamérica», inédito, Costa Rica, 2003. En Perú, la libertad de los esclavos se estableció en diciembre de 1854.

Los chinos culíes⁸ reemplazaron a los esclavos africanos. Se les hacía firmar un contrato antes de subir a los barcos, una manera legalmente artificiosa de trasladar a miles de trabajadores a otros continentes, sobre todo a América. No se trató solo de chinos: durante este periodo, y aun después, llegaron trabajadores procedentes de otros lugares de Asia, como la India o Japón.

El tráfico de culíes o trata amarilla a Perú fue un negocio bastante rentable, que contribuyó a incrementar la flota naviera, peruana o extranjera, dedicada a la compraventa de seres humanos. La gran oleada de inmigrantes del siglo XIX se explica por la necesidad de Perú –al igual que de otros lugares, como Cuba– de trabajadores para el agro y otros sectores de su economía. Se decía que la agricultura peruana era como la Venus de Milo: hermosa, pero sin brazos. Pues bien, pese a otros intentos inmigratorios promovidos por el Estado, esos brazos fueron casi exclusivamente chinos.

Como se señaló, el traslado China-Perú era posible porque cada uno de los inmigrantes firmaba un contrato que «legalmente» le permitía salir de su país. Se trataba de un documento impreciso, escrito en español y chino, donde se estipulaban las obligaciones que asumía el patrón que adquiriera el contrato y las del trabajador con éste. Las condiciones eran: tiempo obligatorio de trabajo de ocho años (una vez cumplido este lapso, el trabajador quedaba libre y el patrón debía entregarle una boleta como constancia); el patrón debía facilitar anualmente al trabajador chino dos prendas de vestir y una frazada, proveerlo cada día de alimentos, en especial de arroz (una libra y media, es decir, 750 gramos) y darle atención médica y medicinas. El pago era de un peso (equivalente a un dólar) semanal, con tres días libres al año para las celebraciones del Año Nuevo Lunar y la prohibición de trabajar en las islas guaneras. El trabajador, por su parte, debía realizar cualquier actividad que le ordenara su patrón.

La historia contemporánea de la inmigración de chinos a Perú se inicia en el año 1849 y, con breves interrupciones, continúa hasta 1874. En los años siguientes, se inició una continua corriente migratoria voluntaria de chinos, que se extiende hasta el presente. El primer gran ciclo migratorio de carácter forzado o semiforzado significó la llegada de cerca de 100.000 culíes chinos,

8. «Culí» es una palabra de origen bengalí que en sus orígenes significaba «trabajador eventual». No solo hubo culíes chinos; también hubo vietnamitas, coreanos e indios. De todos modos, el sentido más usual se refiere a un trabajador chino «para todo uso».

El primer gran ciclo migratorio de carácter forzado o semiforzado significó la llegada de cerca de 100.000 culíes chinos, entre 1849 y 1874

entre 1849 y 1874⁹. Esa fuerza laboral migrante estuvo destinada básicamente (entre 80% y 90%) a las haciendas costeñas, donde los «colonos», como equivocadamente se los denominó, debían trabajar durante ocho años. Pero los chinos también se desempeñaron en el servicio doméstico en las ciudades (particularmente en Lima), en labores muy sacrificadas en las islas guaneras¹⁰ y en la construcción de ferrocarriles.

Haciendas, arroz y otros alimentos de los culíes

La llegada de esta gran masa inmigratoria generó la demanda de nuevos productos. Como ya se mencionó, en el contrato de trabajo se especificaba que los hacendados debían proveer a sus trabajadores asiáticos de una libra y media de arroz por día. En 1875 o 1876, la población de chinos de las haciendas posiblemente había llegado a 40.000 o 50.000 personas. Es decir que lo que los hacendados debían proveer de arroz era de 28.000 a 35.000 kilos diarios, por lo que su requerimiento mensual debió de ser de entre 840 y 1.050 toneladas. En estos cálculos no estamos considerando a los que ya habían cumplido sus ocho años y que, igual, seguían consumiendo el infaltable arroz.

Este requerimiento cotidiano era novedoso. De una u otra manera, sin embargo, los hacendados lo cumplieron, lo cual generó la necesidad de obtener el cereal. Y como en el siglo XIX Perú casi no lo producía, surgieron casas comerciales importadoras. Al mismo tiempo, algunas haciendas costeñas comenzaron a sembrar arroz para vender y mantener el abastecimiento: si faltaba, el hacendado se vería enfrentado a un gran conflicto¹¹. A pesar de que no tenemos evidencia en este sentido, es muy posible que la tecnología de cultivo de arroz haya sido un aporte de los migrantes orientales a Perú. Ya en 1857 se encuentran en el diario *El Comercio* testimonios de una incipiente producción de arroz, y también de la preocupación que ocasionaba en los hacendados el frecuente vaivén de los precios del cereal.

9. Cf. H. Rodríguez Pastor: *Hijos del Celeste Imperio en el Perú (1850-1900): Migración, agricultura, mentalidad y explotación*, Instituto de Apoyo Agrario, Lima, 1989, Anexo N° 1.

10. A pesar de lo que se firmaba en los contratos, se incumplió la prohibición de que los chinos trabajaran en las islas guaneras. Se trataba de uno de los lugares de mayor exigencia, explotación y malos tratos, y por eso mismo no pocos chinos se suicidaron allí.

11. En una hacienda del valle de Pisco llamada Palto, los hacendados residentes en Lima indicaban al administrador que, para tener contentos a los chinos mientras las tropas chilenas se aproximaban durante la Guerra del Pacífico (1879-1884), no podía faltar arroz. Incluso decían que había que darles algo más de lo acostumbrado.

Un dato muy importante y que es necesario tener en cuenta es que los culíes de las haciendas tenían que cocinarse ellos mismos, como parte de una costumbre establecida por los antiguos esclavos africanos. Se puede afirmar, entonces, que en los chinos ha habido una continuidad, tanto en el consumo como en la costumbre de elaborar ellos mismos sus alimentos, que resulta clave para entender las repercusiones culinarias posteriores.

Los peruanos y la culinaria cantonesa

La masiva costumbre peruana, sobre todo costeña y limeña, de consumir arroz, diversas viandas y productos chinos es consecuencia entonces de la presencia de inmigrantes a lo largo de los últimos 150 años. En estas quince décadas, el número de inmigrantes chinos puede haber llegado a 200.000; su descendencia multiplica la cifra de población de ese origen. Y en buena parte de los herederos de los culíes no solo hubo mestizaje biológico, sino también una conjunción de sus tradiciones culturales con las de los peruanos nativos. Se trata de un proceso muy complejo, y para entenderlo es necesario tener en cuenta las modalidades en que los inmigrantes chinos han ido compenetrándose con los pobladores nacionales, las posibilidades culturales gustativas de aceptación y asimilación, la formación de una corriente permanente de obtención y comercialización de los productos de la culinaria china y la creciente aparición de una diversidad de negocios de venta de estos platos.

Los descendientes de los culíes de la primera generación del siglo XIX, por lo general mestizos, fueron los primeros en ser cautivados por el mundo gastronómico de la comida cantonesa, que sus propios padres les ofrecieron en algunos casos de manera cotidiana. En el sur de China, de donde proviene la mayoría de los emigrantes a Perú, es habitual que el hombre cocine, tal como ocurría en las haciendas de nuestro país. Los descendientes de los chinos en Perú se han formado a través de estas primeras lecciones gustativas.

La seducción de los peruanos por estos nuevos sabores también tuvo su origen en el trabajo de los culíes en el servicio doméstico, entre 1850 y 1900. Muchos de ellos participaron en los servicios de aseo de las casas, en la cocina, como cocheros, en las labores en las huertas (muy frecuentes en las casas limeñas de antes) y, en los pocos casos de mujeres chinas, en el cuidado de los niños. No había –decía un escritor peruano del novecientos, Juan de Arona– quien no tuviera su chino; hasta los pobres tenían el suyo. Es conocida la influencia de los trabajadores domésticos en los hogares en que trabajan, tanto a través de la educación como de la formación de la personalidad de los niños y en la transmisión de gustos y costumbres.

De acuerdo con el censo de Lima de 1860, la mayoría de los chinos trabajaban como sirvientes (35,4%) o cocineros (27%). Aunque quizás no hayan podido elaborar sus platillos, al menos influyeron en los paladares de los miembros de las familias donde estaban empleados.

Una tercera modalidad en la que los chinos intervinieron silenciosamente en la cultura gastronómica peruana fue a través de las fondas, pequeños restaurantes populares donde lograron un notable dominio desde el siglo XIX. Aunque no elaboraban su comida regularmente, pues aún no era de la preferencia de sus clientes, lo hicieron ocasionalmente, abriendo así un camino hacia el actual chifa. Crearon platillos con características y productos de consumo usual de los peruanos que, más tarde, se convirtieron en emblemas de la identidad culinaria nacional, como sucedió con el lomo saltado, que antes se denominaba «lomo con todo»¹².

La fonda fue el elemento embrionario del chifa, denominación¹³ que aparece como tal, y aceptada en el lenguaje cotidiano, durante la tercera década del siglo XX. Los peruanos escuchaban a los chinos pronunciar la expresión «chifan», que significa ir a comer arroz, o simplemente un llamado para acercarse a la mesa a merendar, y ése fue el origen de la palabra que hoy se utiliza.

La comida china, con amplios sectores sociales ya sensibilizados, se fue expandiendo por Perú. El fenómeno no implica únicamente la aparición de miles de chifas (en Lima se calcula que son 4.000 y que ofrecen trabajo a 32.000 personas)¹⁴, sino también el amplio consumo y la elaboración de algunos platillos chinos en hogares de casi toda la costa. Hay chifas de todas las características: algunos muy lujosos¹⁵, otros que ofrecen al público platos «al paso», y también puestos muy modestos de vendedores que recorren las calles limeñas; hay hasta quienes lo hacen en triciclos. Estos chifas al paso se

12. Se prepara con papa cortada a lo largo y carne de res cortada de la misma manera. Ambas se fríen, una después de la otra, y luego se agregan cebolla y especias. Se suele servir con arroz. El platillo está elaborado de tal manera que, al igual que las viandas de los chifas, se puede comer sin usar cuchillo. El mejor reconocimiento al origen chino del lomo saltado lo ha dado el gran *chef* peruano Gastón Acurio: de los 10 tomos publicados por el diario *El Comercio*, en el número 8, titulado «Saltados y sartenes», se muestra la continuidad entre el lomo saltado y la comida china.

13. La fuerza de la palabra es tal que también se usa en Ecuador y en el norte de Chile.

14. V. entrevista a Jorge Manini Chung, presidente del Comité Empresarial de la Asociación Peruano-China, en *El Comercio*, sección B, 18/4/2003, p. b4.

15. Posiblemente el chifa más caro de Perú es el Royal, que tiene como gerente general a César Loo. Según los integrantes de la comunidad china, la infraestructura de este restaurante tuvo un altísimo valor, y sus dueños contrataron para el trabajo de cocina al maestro chino Wu y a tres de sus ayudantes. A la inauguración del restaurante, en febrero de 1995, asistieron los embajadores

encuentran en cualquier lugar donde haya cierta concentración de gente, en muchas zonas de la costa y, por supuesto, en Lima. En muchos casos, sus propietarios provienen de la sierra peruana y antes han trabajado en chifas como mozos, ayudantes de cocina o cocineros. A partir de esta experiencia, con el conocimiento de cómo obtener los productos (verduras y condimentos) y los métodos de preparación de los platos más comunes, y con un poco de capital, se instalan en cualquier lugar y comienzan a vender los potajes orientales.

Este fenómeno social-cultural-gastronómico (la gastronomía chino-cantonesa) se ha generalizado en los hogares peruanos, en cuyas cocinas nunca faltan el sillao (salsa de soya), el kión (o jengibre) y la cebolla china. Muchas familias consumen tallarines saltados achifados los domingos, y en la semana arroz chaufa, también denominado en otras partes arroz frito. Debido a ese amplio consumo, en casi todos los mercados limeños y de otras ciudades se encuentra un quiosco que vende productos comestibles chinos.

El famosísimo y popular arroz chaufa

Un caso interesante es el del arroz chaufa, que viene de «chau fan» o arroz frito. Es el platillo más demandado en los chifas –hay especialistas en elaborarlo a los que se denomina «chauferos»– y es el que más se prepara en los hogares. En 1935, con cierta timidez, ya la receta del chaufa era ofrecida por la revista *Oriental*¹⁶, y actualmente no hay un ama de casa de 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. Los chifas, así como otros restaurantes, ofrecen chaufa en múltiples variedades y con innovaciones peruanas: con carne de res, con mariscos, con camarones o langostinos y –lo más tradicional– con pollo o carne de cerdo. La «peruanización» de este

La «peruanización» del chaufa ha llegado a tal punto que a veces se come con ají, y hay recetas de chaufa de quinua, donde el arroz se reemplaza por este nutritivo cereal andino

en Perú de la República Popular de China y de Portugal. En un librito destinado a presentar restaurantes de buena comida se afirma: «Es un lujoso edificio donde está instalado este nuevo establecimiento de cinco estrellas. A diferencia de otros chifas que ofrecen comida cantonesa peruaniada, aquí se presenta la auténtica comida china de Macao, Hongkong y Cantón. Piqueo royal (frío y caliente), lechón asado chino, langostino cristal. También platos ad-hoc para los paisanos chinos: sopa de conchas secas, aletas de tiburón, platos de bambú y de abalones». Mariano Valderrama: *Gastronomía. La guía de oro de la comida peruana*, 3ª edición, Promperú, Lima, 1997, p. 16.

16. *Oriental* N° 38, Lima, 4/1935, p. 81.

plato ha llegado a tal punto que a veces se come con ají, y hasta hay recetas de chaufa de quinua, donde el arroz se reemplaza por este nutritivo cereal andino. En el poblado cusqueño de Urubamba, por ejemplo, encontramos que la pollería Los Candiles y el restaurante Las Ñustas ofrecen chaufa con bistec. Un chino diría: «comida de *kuei*»¹⁷, y lo mismo diría si viera que al chaufa le echamos sillao.

Sin embargo, aunque el interés por la comida china está muy difundido, los peruanos no hemos asumido ni aprendido del todo sus amplísimas posibilidades. Somos redundantes y aburridos, siempre pidiendo los mismos platos: chaufa, tallarines saltados, wantán frito, sopa wantán, nabo encurtido y unos pocos más. De todos modos, la variabilidad podría aumentar en poco tiempo, ya que el gusto por el mundo culinario chino es intenso y se encuentra actualmente en ascenso.

Finalmente, una última muestra de la «chinización» de los peruanos en la comida es el amplísimo consumo de arroz, como parte de la continuación de las costumbres de los culíes de las haciendas. Porque, aunque el consumo de arroz no se inicia con los chinos, pues fueron los españoles quienes lo introdujeron, fue con los inmigrantes asiáticos con quienes se generalizó ampliamente. A pesar de ello, no lo preparamos ni lo consumimos como chinos, sino con variantes peruanas: le ponemos sal, lo preferimos graneado y no apelmazado, le agregamos ajo e incluso manteca; al arroz blanco muchas veces le añadimos sillao. Todo esto es imposible de aceptar por un chino; en esto, los chinos no se «peruanizan».

La cambiante gastronomía chino-peruana

La gastronomía china en Perú muestra su vitalidad de varias maneras. Entre las transformaciones que han ocurrido en Lima podemos señalar el modo en que se consumen los platos. Tradicionalmente, los chifas servían sus platillos en fuentes, de las cuales los comensales tomaban lo que deseaban: unos comían con palillos y la mayoría, con tenedor. Ahora han surgido y se han expandido en los chifas los menús con platos de consumo personal.

Otra modalidad actual de los chifas es el *buffet*: cada cliente paga un precio fijo que le permite comer lo que desea de las amplias fuentes que tiene a la vista, cada una con una vianda diferente. En Lima hay cada vez más chifas que ofrecen al mismo tiempo *buffet* chino con *buffet* de comida criolla; son bastante

17. *Kuei*: palabra china-cantonesa que significa «diablo extranjero». En la expresión mencionada, no representa el sentido más usual, sino que remite a inculto o incivilizado.

concurridos y hay quienes combinan ambos tipos de platos. En Lima, un chifa que funciona desde hace cuarenta años ofrece un *buffet*ailable a 35 soles (unos 10 dólares): se come (hay dos tipos de sopas, bocadillos chinos, una docena de guisos y varios postres) y se baila salsa.

En cuanto a la entrega a domicilio, son pocos los restaurantes chinos que ofrecen esta facilidad a sus clientes. Tal vez los chifas no utilizan la técnica del *delivery* porque se quiere continuar con la costumbre china de la comida como un momento familiar o social, que solo se disfruta en un local amplio, bien sentado y acompañado. Por otro lado, ¿para qué hacer un pedido por teléfono si, por lo general, hay un chifa cerca?

En Lima y en otras ciudades de Perú, el número de chifas aumenta. Sin tener cifras precisas, es evidente que algunos chinos recién llegados, que cuentan con algún capital, deciden instalar un chifa pequeño, preferentemente en algún barrio populoso: se los reconoce por su español incipiente. Hay, también, chifas de grandes dimensiones: en un barrio limeño de clase media, hace pocos años se inauguró un chifa de tres pisos, amplios ambientes familiares, con salón de recepciones y citas empresariales. Los dueños habían contratado un *chef* de Guangdong, capaz de hacer un gran número de potajes «al vapor, guisados o salteados, preparados con auténtica sazón, mejor aroma y acertadas combinaciones, con recetas exclusivas en pescados, mariscos, carnes y verduras»¹⁸.

La oferta de diferentes variedades de comida china va en aumento. Además de los platos tradicionales, ahora se ofrece el *dim sum*, diferentes bocaditos cocinados al vapor (como el *mimpau*, *siu mai*, *jacau*, *koc chay*, *cha siu pao*, *siu lam*, *san sey cao*). Se pueden consumir en cualquier momento, como parte del desayuno o como lonche, con algún té, o como entrada antes de los platos de fondo. Ya son parte de los manjares al paso: se los ve en las calles del Barrio Chino y en muchos supermercados. El consorcio de supermercados Wong, por ejemplo, vende *dim sum* junto a los tradicionales tamales peruanos. El interés por el *dim sum* es creciente: cada vez son más los restaurantes chinos que los ofrecen como entrada.

La culinaria china también ha incorporado productos y carnes peruanos, como parte de un proceso de renovación y complementación de su oferta. Entre otros ejemplos, podemos mencionar: un chifa que ofrece dos platillos «chinos» hechos con cuy (cobaya), animal andino muy apreciado por los peruanos, que

18. *Oriental* N° 845-46, Lima, 15/7/2002-15/8/2002.

se ofrece con los nombres de *ti pa cuy* y *chi jau cuy*¹⁹; o un *dim sum* que se vende tanto en chifas como en las inmediaciones del Barrio Chino, el *ip chai*, una «empanada de arroz glutinoso relleno con dulce y empaquetada en hojas de plátano»²⁰; o el caso de un descendiente chino dedicado a la cocina, quien sostiene que a los platos orientales que elabora les añade el gustito picante del espíritu criollo.

El último ejemplo es el té. El interés por esta bebida no nació con la presencia de los chinos; está relacionado con la costumbre inglesa de beberlo a las cinco de la tarde, la misma hora del lonche peruano. Después, y debido a su bajo precio, se convirtió en el desayuno hogareño de los sectores populares de las ciudades. Pero luego se produjo un reaprendizaje de su consumo, ahora sí relacionado con la concurrencia al chifa, donde se bebe té jazmín. Cualquier otra variedad es casi totalmente desconocida en Perú. Por otra parte, los peruanos le agregan azúcar y, a veces, gotas de limón, lo que para un cantonés sería una mezcla imposible de beber; lo mismo ocurre con la costumbre peruana, copiada a los ingleses y hoy en desuso, de añadirle leche.

Reflexiones finales

Perú es el único país latinoamericano que ha tenido una corriente migratoria china continua desde hace más de 150 años. Si bien, como se ha demostrado aquí, esta presencia es notable en cuanto a la admisión y expansión de la gastronomía chino-cantonesa, ésta no es la única manifestación de este fenómeno. Los inmigrantes chinos han sido importantes como trabajadores directos en la producción de bienes materiales, en el acrecentamiento y la ampliación de la comercialización que impulsaron, y al añadir nuevos ingredientes fenotípicos en la mestización de los peruanos. En general, han aportado variados elementos a nuestra diversidad cultural. Sus hijos crearon lazos de amistad con muchos de nosotros, y además crecimos juntos en el mismo barrio. Por todo esto, los peruanos les estamos agradecidos. ☐

19. «Para que la carne del cuy quede más sabrosa, el dueño del chifa recomienda macerarla por lo menos un día, colocándola en una tacita que contenga kión (jengibre), cebollita china, aceite de oliva, sillao y huevo. Y para que el pellejito del cuy quede crocante, hay que darle antes una <secadita> con chuño y luego freír en abundante aceite caliente.» A uno de los dos platos mencionados, además de ostión, se le debe añadir un toque de ají (chile) amarillo y de rocoto (ají muy picante). El periodista sostiene que estamos ante un chifa criollo. V. *Perú* N° 21, 2/12/2005.

20. *Oriental* N° 171-172, 9/2003.