

Cuando la sazón oriental complementó la cocina local: los chifas en Piura y su inclusión en la cultura gastronómica regional

When oriental flavors complemented local cuisine: Chifas in Piura and their inclusion in the regional gastronomic culture

Gutiérrez Rivas, Julissa; Vargas Pacheco, Cristina

 **Julissa Gutiérrez Rivas**
ulissa.gutierrez@udep.edu.pe
Universidad de Piura, , Perú
Cristina Vargas Pacheco
cristina.vargas@udep.edu.pe
Universidad de Piura, Perú

Turismo y Patrimonio
Universidad de San Martín de Porres, Perú
ISSN: 2313-853X
Periodicidad: Semestral
núm. 20, 2023
revistaturismoypatrimonio@usmp.pe

Recepción: 18 Abril 2023
Aprobación: 08 Junio 2023

URL: <http://portal.amelica.org/ameli/journal/612/6124327010/>

DOI: <https://doi.org/10.24265/turpatrim.2023.n20.01>



Esta obra está bajo una Licencia Creative Commons Atribución 4.0 Internacional.

Para citar este artículo:: Gutiérrez Rivas, J., & Vargas Pacheco, C. (2023). Cuando la sazón oriental complementó la cocina local: los chifas en Piura y su inclusión en la cultura gastronómica regional. *Turismo Y Patrimonio*, (20), 09-29. <https://doi.org/10.24265/turpatrim.2023.n20.01>

Resumen: La cultura culinaria en Piura, como ha ocurrido en diferentes regiones del Perú, se ha enriquecido gracias a las aportaciones de diferentes grupos migrantes, como el chino, permitiendo la coexistencia armónica de diferentes tradiciones gastronómicas. En la segunda mitad del siglo XIX esta región recibió una minoritaria población migrante china y como producto del proceso de asimilación a una nueva cultura se crearon las fondas y, posteriormente, los chifas. Por lo tanto, es objetivo del presente estudio analizar el inicio de la culinaria china en Piura y su acogida por la población local. Asimismo, se reseña las dificultades que estos inmigrantes encontraron en estas tierras y cómo aprovecharon las bondades del lugar para mantener continuidad en sus prácticas alimenticias aprovechando los insumos locales. La investigación es histórica, de tipo cualitativo y emplea fuentes documentales primarias y secundarias; mediante la técnica de la entrevista se recoge información de los descendientes de inmigrantes chinos. Los resultados indican que en este proceso existió una dinámica económica de la comunidad culí afinada con la apertura de locales comerciales y restaurantes (fondas y chifas); así como por sus mismas dinámicas sociales de incorporación en la comunidad de acogida. De esta manera, se aborda un tema no atendido por la literatura histórica regional en el norte peruano.

Palabras clave: patrimonio cultural inmaterial, costumbres alimenticias locales, Piura, inmigración china, chifa.

Abstract: In Piura, as in different regions of Peru, the culinary culture has been enriched thanks to the contributions of various migrant groups, including the Chinese, allowing for the harmonious coexistence of diverse gastronomic traditions. In the second half of the 19th century, this region received a minority Chinese migrant population. As part of the assimilation process into a new culture, «fondas» (small eateries) and later «chifas» (ChinesePeruvian restaurants) were created. Therefore, the objective of this study is to analyze the beginnings of Chinese cuisine in Piura and its reception by the local population. It also highlights the challenges faced by these immigrants in this new land and how they capitalized on the available resources to maintain continuity in their culinary practices, incorporating local ingredients. This research is historical and qualitative in nature, utilizing primary and secondary documentary sources.

Information from descendants of Chinese immigrants is collected through interviews. The findings indicate that this process involved an economic dynamic within the Culi community, characterized by the opening of commercial establishments and restaurants (fondas and chifas), as well as their social integration within the host community. Therefore, this study provides an initial exploration of a topic that has not received significant attention in the regional historical literature of northern Peru.

Keywords: intangible cultural heritage, local food customs, Piura, Chinese immigration, chifa.

Introducción

La región Piura, en el norte peruano, es reconocida a nivel cultural y turístico como un espacio destacado por su patrimonio inmaterial, tanto artístico como gastronómico, puesto en relieve con cada una de sus manifestaciones; es el caso de las picanterías y chicherías piuranas declaradas patrimonio nacional. En este sentido, como refieren Meléndez y Cañez (2010), uno de los elementos que permiten reconocer las características de una comunidad es su cultura culinaria, sus peculiaridades dentro de un grupo social y cómo va cambiando, a lo largo del tiempo, las prácticas culinarias que, en diferentes casos, podrían extinguirse o transitar por un proceso de adaptación.

De esta perspectiva, Montoya (2010, p. 4) sostiene que los hábitos o las costumbres alimenticias de una comunidad comprenden los «procesos de producción o recolección de los insumos, su elaboración, formas de distribución y de consumo». Una idea más amplia y vinculada a la dinámica social la plantea Csergo (2020):

[Son] formas de socialización desarrolladas en torno al acto de incorporación de la comida, formas y ritos que estructuran los vínculos, las jerarquías, los intercambios las celebraciones del ciclo de vida de los individuos y de los grupos. Igualmente, en tanto ámbito cultural a través del cual se afirman las identidades que distinguen a una comunidad de la otra y que reafirman los orígenes, la alimentación reúne prácticas que conciernen la cadena que va desde la obtención de las materias primas hasta el acto del consumo. (p. 121)

En este planteamiento se refiere a técnicas y productos, pero también a percepciones y resignificaciones que se da a ciertas prácticas. En esa lógica, esta cultura se nutre fuertemente de los procesos migratorios, produciéndose dinámicas de aceptación, rechazo, adaptación e incorporación de los aportes de estos grupos, como ha ocurrido ampliamente en el Perú, según lo explica Arista (2015):

Las prácticas alimentarias se apoyan en la voluntad, la capacidad y la acción de las comunidades, grupos e individuos que dentro de los diferentes contextos culturales y de tiempo, mantienen, elaboran y recrean los saberes que forman parte de su historia y les brindan un sentimiento de pertenencia ... [debiendo, además,] ser aprehendidas en su profundidad histórica y su especificidad cultural, tanto en el aspecto local como en su resonancia y movilidad fuera de sus espacios de origen. Así pueden trascender las fronteras de pertenencia y ser compartidas. (pp. 195- 196)

Si se circunscribe a un espacio geográfico específico, la coexistencia de hábitos alimenticios, procedentes de diferentes tradiciones, generan una suerte de cultura gastronómica regional, propia y diferenciada de otros lugares. Esta es una idea sustentada ampliamente en estudios sobre los procesos migratorios chino y japonés, y su rol significativo en la configuración de la gastronomía peruana (Balbi, 1999; Iglesias, 2020; Molero, 2010; Morimoto y Araki, 2004; Rodríguez, 2006; Yuan, 2018). Particularmente, con la gastronomía china hubo una verdadera «seducción de los peruanos por estos nuevos sabores» (Rodríguez, 2006, p. 83).

Pero, ¿cómo ocurrió este proceso de «enamoramamiento» y aceptación en las regiones?, no en el ámbito nacional, sino en cada área o región. Es un tema tratado solo circunstancialmente, que se analiza brevemente y, por tanto, de difícil acceso en la literatura porque se aborda de forma muy general. Como se conoce, Piura es una región en la que su gente se muestra orgullosa de su identidad culinaria, en la que se utiliza insumos originarios del lugar; en consecuencia, resulta interesante conocer la manera en qué se relacionó con la gastronomía china, cómo la acogió, la adoptó y se adaptó a ella la población local.

En este recuento histórico es preciso volver la mirada sobre los migrantes chinos asentados en Piura desde fines del siglo XIX y durante el siglo XX –rango temporal que se ha demarcado–, la permanencia de sus prácticas y los procesos adaptivos que tuvieron que emprender en esa búsqueda de su aceptación social, económica y cultural. Como bien dice Yuan (2018):

Bajo la circunstancia de convivencia, la comida china contribuye al mantenimiento de la identidad original entre los inmigrantes, consiste en una etiqueta para que los otros les conozcan y aprecien como chinos y constituye un buen medio para la comunicación entre diferentes individuos y grupos étnicos. (p. 128)

Ello debe ser leído, además, en la particularidad del espacio piurano, uno donde no hubo gran cantidad de inmigrantes del Celeste Imperio, a diferencia de lo que ocurrió en las vecinas regiones de Lambayeque y La Libertad. Gutiérrez y Vargas (2016) lo establecen así cuando se refieren al censo de 1876; a pesar de sus falencias, este censo dejó una cifra de la población china en Piura que representaba el .14% de la población total; apenas 74 personas (66 hombres y 8 mujeres), mientras que en Lambayeque eran 4095 y en La Libertad 8834. Esta cifra aumentó en Piura, según consta en el censo de 1940, ya que se indica que fueron 339 chinos (317 hombres y 22 mujeres). Diferencia cuantitativa que se explica porque los dos departamentos, Lambayeque y La Libertad con grandes extensiones agrícolas requerían mayor cantidad de mano de obra. En Piura, por tratarse principalmente de haciendas productoras de algodón no requerían de mano de obra perenne sino de tipo estacional, por lo que las necesidades se cubrían con gente proveniente de la sierra piurana.

Metodología

La investigación se enfoca en la historia regional, en un aspecto de la cultura gastronómica piurana vinculada al proceso de inmigración china durante los siglos XIX y XX. Como explica Tamayo (2003, p. 44) en una «investigación histórica», y sigue el paradigma cualitativo. Así, a partir de la recopilación

de información recogida entre los años 2014 y 2015, se analiza la adaptación de la población de origen chino en interacción con su entorno. Por tanto, se recopiló la información a partir de fuentes primarias y secundarias. Las fuentes primarias son documentales (expedientes judiciales y notariales procedentes del Archivo Regional de Piura [ARP]); hemerográficas (principalmente periódicos y boletines oficiales de la primera mitad del siglo XX); hemerotecas (ARP, Universidad de Piura, Universidad Nacional Mayor de San Marcos y Biblioteca Nacional); además de fuentes orales (entrevistas a descendientes de inmigrantes chinos), para lograr mayor acercamiento al objeto de estudio, pues el método histórico o etnográfico, «no puede cubrir todas las necesidades del proceso de estudio» (Lara y Antúnez, 2014, p. 47). A lo que se sumó las fuentes secundarias, bibliografía en general, investigaciones y artículos científicos de los últimos años y de autoría individual como institucional con la que se corroboró datos para establecer las conclusiones.

Este estudio es una aproximación al conocimiento de la influencia de los inmigrantes chinos en la cultura culinaria, pero en un contexto regional. En ello radica la importancia de investigar en un tema escasamente abordado en la historia patrimonial de la región Piura, dado que los diversos estudios que existen se concentran, principalmente, en la capital, es decir en Lima; con excepción del estudio de Rodríguez en 2006.

Resultados y discusión

La alimentación en China: una filosofía del sabor

La alimentación para el pueblo chino, además de una manifestación del manejo de diversas técnicas culinarias, es el reflejo de la filosofía que inspira su forma de vida, basada en la armonía. Esta visión llegó al Perú a partir de mediados del siglo XIX, en las diferentes oleadas migratorias procedentes del Celeste Imperio. Desde entonces, esta población inmigrante procuró mantenerla y reproducirla en territorios peruanos pese a las dificultades que tuvieron que soportar. Pronto, con la actitud resiliente que les caracteriza, se acomodaron a su nueva tierra y supieron aprovechar los productos que esta les ofrecía, y los emplearon en la preparación de sus potajes. Pero, además, sus platillos sirvieron de base para la preparación de otros, con productos de la zona, que fueron comercializados; lo que se convirtió en una actividad económica en la que rápidamente destacaron, teniendo la posibilidad de mantenerse fuera del sistema de contrata con la fundación de fondas. De este modo, en un proceso paralelo y continuo, el patrimonio culinario chino se incorporó en los pueblos y ciudades; así, se forjaron productos culturales peruanos, como el chifa, fruto del mestizaje sino-peruano, o el nacimiento de platos emblemáticos como el lomo saltado (Cánepa et al., 2011; Rodríguez, 2006).

Ahora bien, la lógica de la gastronomía china se sustenta en la moderación y equilibrio de sus componentes para así favorecer una buena salud. Esto se manifiesta en la teoría de los cinco elementos que conforman el mundo: el fuego, el agua, la madera, el metal y la tierra. Trasladando esta cosmovisión al ámbito de los alimentos, es necesario considerar el lugar de procedencia de los productos, así como su modo de preparación. Estos elementos son los que justifican la existencia

de los cinco sabores que deben existir en toda mesa: el amargo, el salado, el ácido, el picante y el dulce, respectivamente (Gong, 2004). En consecuencia, un plato se considera de sabor óptimo cuando «agrada a los aficionados a los sabores fuertes, quienes aprecian más la suavidad no lo deben encontrar demasiado fuerte, tiene que parecer dulce a los aficionados a lo dulce y picante a los aficionados al picante» (Cocina. El arte chino de la comida y la bebida, 1992).

Pero, los cinco sabores van más allá de la distinción en el paladar. A través de ellos se procura que los alimentos aporten las propiedades nutritivas, e incluso medicinales, que conduzcan al bienestar de los principales sistemas corporales: el corazón, el hígado, el bazo o páncreas, el pulmón y los riñones (Cocina. El arte chino de la comida y la bebida, 1992).

Además, para los chinos, el complemento de la comida es el té, que también es una de las manifestaciones de la teoría de los cinco elementos: el té es criado por el agua, el agua se casa con el recipiente en que se hierve, que es sostenido por el fuego. Lu Yu, por el siglo VIII d. C., decía: «si uno de los cuatro elementos no respeta las reglas el té se destruye» (como se cita en Molero, 2010, p. 92). Hoy en día, en el Perú, hay poca tradición de tomar el té acompañando al chifa y el mestizaje ha favorecido el acompañamiento de la comida chino-peruana con otras bebidas, como la chicha morada o alguna bebida gasificada local.

Dentro de esa visión filosófica de la alimentación, a cada uno de los insumos se le atribuye un significado asociado a la paz, prosperidad, felicidad, entre tantos otros valores positivos. Por ejemplo, el consumo de algas, hongos negros y pescado, se asocia a la riqueza; los fideos y el durazno, a la larga vida, tanto de las personas como de sus relaciones; y las naranjas, mandarinas y manzanas se consideran propicias para la prosperidad (Molero, 2010). Además, a fin de favorecer la unión y lograr la mayor armonía de todos y cada uno de los participantes de una comida o banquete, la mesa debe ser de preferencia redonda y el número de platos colocados, ocho (Gutiérrez y Vargas, 2016).

En el ámbito familiar, la comida también era un vehículo de transmisión de virtudes adquiridas, de la buena educación y los buenos modales que los miembros del grupo familiar procuraban practicar. Así lo describe Celia Wu (2013):

En torno a la mesa se conjugaron las buenas maneras, el respeto filial, la generosidad, la discreción, el desprendimiento, la puntualidad y muchos otros aspectos. Ejemplo claro de discreción es que a los niños no les estaba permitido hablar: solo debían escuchar la conversación de los adultos. (p.86)

La relevancia de la comida también se aprecia en las tradiciones y celebraciones más importantes del calendario chino, como en el festival del Año Nuevo Lunar chino: «el ascenso del dios de la cocina hacia los cielos para informar al Emperador de Jade sobre los acontecimientos familiares del año que expira» (como se lee en un ejemplar de la revista *Oriental* de 1980). Para que haga su viaje, los miembros elegidos de la familia acicalan la imagen que se ubica en la cocina de los hogares, le colocan dinero para que realice su periplo y se quema, pero antes de la partida le embadurnan los labios con una sustancia dulce para asegurar su silencio o para lograr un informe favorable durante su audiencia con el emperador. Para su retorno se prepara una copiosa cena familiar y se instala una nueva imagen con el fin de asegurar paz y prosperidad en dicho hogar. En estas creencias, también se puede evidenciar esa necesidad de unir a los miembros del

hogar con los soberanos e incluso, a nivel superior, con el cielo y la tierra a quienes ofrendan alimentos (Festival del Año Nuevo Lunar chino, 1980).

Como relata Gong (2004, pp. 49-52), los rituales asociados a la alimentación son un reflejo de valores fundamentales del pueblo chino, como «el respeto a los mayores, la consideración mutua, la armonía y la moderación», valores establecidos en la dinastía Zhou (1046-256 a. C.), pero siguen en la concepción de la alimentación china hasta el presente. Por ejemplo, Augusto Lau, propietario del Chifa Iris –uno de los primeros en Piura–, solía regalar a las autoridades locales potajes preparados por él mismo, principalmente el pato asado, al conmemorar el año nuevo chino (Gutiérrez y Vargas, 2016); o el Chifa Chi Kong –a fines de los cincuenta–, que servía platos especiales como la tortilla de pato y que ofrecían en las celebraciones del año nuevo occidental (El chifa Chi-Kong sirve carne en descomposición, 1956, p. 3).

Adaptarse al medio: la comida de los inmigrantes chinos

La mayor parte de los chinos que arribaron al Perú en la segunda mitad del siglo XIX, procedía de la zona de Cantón, al sur de China, donde el alimento por excelencia era el arroz. Conocedores de esto, los hacendados empezaron a proporcionarles raciones diarias de este producto, entre una y dos libras, como estrategia de inversión y estímulo para obtener mayor fuerza de trabajo. Con este arroz y otros productos básicos, cada culí debía prepararse sus propios alimentos. Es aquí donde los chinos, pese a las duras condiciones de trabajo, no desaprovecharon la oportunidad de crear platos que los ayudaran a aminorar el peso de la lejanía. Gracias a ello pudieron mantener y desarrollar su cultura culinaria convirtiéndose en expresión de resistencia cultural. Como resultado, en las haciendas se estrechó mucho más el vínculo entre el arroz y los chinos, así lo refiere Yamawaki (2002). Stewart, en 1976, ya describía:

La base de la alimentación del culí era el arroz ... A veces se les daba carne o pescado, probablemente los domingos, si es que distribuía una vez por semana. De cuando en cuando recibían un camote o un choclo para aderezar el arroz ... Era común encontrar en las grandes haciendas una tienda donde el culí, si tenía los medios o las ganas, podía comprar tocino, té, pan o pescado para mejorar en algo su magra ración. (p. 89)

Se calcula que la cantidad de arroz existente, en esa época, para abastecer a toda la población china que trabajaba en las haciendas decimonónicas era insuficiente, más aún cuando el Perú no tenía este cereal como prioritario en su producción agrícola; al respecto Rodríguez (2017) señala cifras sobre la demanda y la existencia de arroz para ellos, sin contar con los que lograron salir del sistema de contrata y seguían teniendo el arroz como base de su dieta:

Posiblemente, en todas estas haciendas la mayor cantidad de chinos congregados han podido llegar a ser entre 40 000 y 50 000. Por lo tanto, parte de las obligaciones del conjunto total de estos hacendados era encontrarse abastecidos cada día de por lo menos entre 28 000 y 35 000 kilos de arroz y su requerimiento mensual debió ser entre 840 y 1050 toneladas. (pp. 2-3)

Muy pronto, liberados de los primeros contratos, los chinos se trasladaron a las ciudades, donde un gran número se emplearon como cocineros en casas de

familias de clase media y alta; aunque no preparaban arroz^[1], aprovechaban la ocasión para crear nuevos sabores, nuevas texturas y hasta nuevas presentaciones, a diferencia de sus símiles franceses, que también habían arribado a estas tierras dedicándose gran parte a la cocina, pero manteniendo este arte igual que en su tierra^[2]. Volviendo a los inmigrantes chinos, cabe resaltar que sus «experimentos» no siempre tuvieron éxito, probablemente ahí está la riqueza del chifa, en la capacidad de combinar sabores. Uno de esos intentos lo relata Wu (2013) que ocurrió en su propia casa con uno de sus cocineros:

Un día se le acabaron las ideas para el menú y presentó un guiso de huevos batidos con trozos de palta (aguacate) que coció a vapor. Mis hermanos y yo observamos intrigados este plato tan inusual y novedoso. El primer bocado fue suficiente para abandonarlo: la mezcla caliente de salsa de soya con palta y huevos nos resultó una masa amarga e indigerible. (p. 85)

En el interior de estas casas, algunos días preparaban comida china, otros días se preparaba comida criolla y otras comidas, o se combinaba. Era importante para estas familias mantener los vínculos con sus ancestros, etnicidad y tradiciones, sin dejar de asimilar las costumbres del lugar donde formaron su nuevo hogar; razón por la que también preparaban comida criolla, pues esta representaba el país que los había acogido, donde nacieron sus hijos, territorio en el que vivían.

Es probable que en este proceso de adaptación las circunstancias se presentaran con dificultades por superar, que no fuera sencillo. Muchos descendientes tienen la imagen del padre inmigrante, con una tetera de porcelana en la mesa, revestida con un tejido de fibra para mantener el té caliente (Gutiérrez y Vargas, 2016). Aquellos que tenían cierta capacidad financiera contrataban un cocinero chino en sus casas, es el caso de Antonio Ho, próspero comerciante y hacendado chino asentado en Piura, en la década del veinte, en el siglo pasado. Gutiérrez y Vargas (2016, p. 158) rescata los relatos de la hija de este hombre: «Siempre guardó la esperanza de retornar a su tierra y quizás para aminorar la nostalgia, tuvo a su servicio a un cocinero chino que preparaba las comidas empleando muchas verduras y pescado, pues extrañaba el sabor de sus comidas». Su esposa, peruana de ascendencia china, aprendió a hacer algunos platos con la sazón china.

En los recuerdos de generaciones más recientes, la fusión de sabores y potajes en la cotidianeidad del hogar, también aparece. Estela Espinoza, descendiente china, que posee la distribución de diarios y revistas chinas en la calle Capón, Barrio chino, narra la historia de su madre:

Cuando ella vino al Perú, en la cocina mantuvo las dos costumbres ... e incluso mezclaba, por ejemplo, presentaba un guiso peruano con una sopita china o viceversa. Y siempre, desde que yo era chica, me inculcó a comer todo lo que en el Perú se produce, sea de la costa, sierra o selva. De todo comemos. (comunicación personal, 2014)

El proceso de mestizaje al interior del hogar, no obstante, resulta imparable y continuo. Cecilia Chu, llegada al Perú en época más reciente, en la década de los ochenta, y hoy dueña del ya tradicional y reconocido Chifa Cantón en Piura, cuenta sobre los hábitos alimenticios en su hogar: «A veces [comemos] 'peruano', a veces comida china, pero más comemos chino, saltado, al vapor, pero también arroz con pollo, cebiche, estofado ... pero más comida china» (comunicación personal, 2015).

Se produce el mestizaje: de la fonda al chifa. El caso de Piura

Hacia la aparición de los primeros chifas

Para entender el mestizaje es necesario recurrir a Del Busto (2002), quien indica que es «un proceso irreversible que nadie ni nada puede detener, que se inició en el siglo XVI y aún no termina» (p. 313). Efectivamente, desde que llegaron los españoles a estas tierras el sincretismo gastronómico no ha dejado de darse.

Por su parte, Luis Alberto Sánchez, un destacado intelectual del siglo XX, afirma que el mestizaje con los chinos «fue un mestizaje de clases pobres, su influencia en la cultura general no trascendió durante lustros ... pasado un tiempo, sin embargo, el 'injerto' empezó a tener personería social y cultural» (1946, p. 90). Lo que sucedió fue que después de abandonar las haciendas, una vez cumplido sus contratos y de haberse hecho con pequeños capitales, los chinos montaban pequeños negocios, entre ellos, fondas en los lugares que hacía falta. Los motivos: porque en China cocinar es una tarea que realizan normalmente los varones; porque este oficio ya lo habían realizado en las haciendas en donde tenían que prepararse sus alimentos; porque si se trataba de iniciar un negocio, este era el que menos exigencias tenía (Rodríguez, 2000, p. 193); y también porque en estas tierras contaban con ingredientes no siempre idénticos a los que conocían, pero sí similares.

Además, el suelo piurano resulta propicio para la existencia de una cultura culinaria particular, dado que es bastante rico en producción agrícola y ganadera. Por un lado, la sierra piurana, de clima templado moderado lluvioso, ofrece condiciones favorables para el cultivo de café, té y muchos frutales; así como para maíz, plátano, caña de azúcar y frutales. En algunas zonas se cultiva arroz. En épocas de lluvias, los pastos naturales de las laderas de los cerros se utilizan para el pastoreo del ganado caprino y vacuno (Apel, 1996). Por otro lado, en la costa, la producción era de algodón, uva, cacao, caña de azúcar y arroz. Se suma a ello el mar peruano con gran variedad de pescados y crustáceos, básico en la cocina china. Con el correr del tiempo, ingredientes nacionales como el ají, el pisco, el espárrago, el maracuyá, la piña selvática y otros, se incorporaron al chifa. Aparte de estos productos y de la cercanía al puerto de Paita, los inmigrantes chinos tuvieron a su disposición, desde el siglo XIX, ingredientes secos importados del oriente.

Algo más, en la época que los inmigrantes chinos ingresaron a la industria de la comida, a mediados del siglo XIX, ya los franceses e italianos se dedicaban al negocio de los restaurantes; estos últimos aprovecharon el crecimiento económico del Perú gracias al guano, que permitió a su vez el crecimiento de las clases acomodadas que eran los principales clientes de estos nuevos restaurantes franceses e italianos; incluso, no faltaron familias que contrataron a cocineros franceses. De este modo, los establecimientos de cocina francesa fueron considerados de primera clase, y los de comida italiana de segunda. Debajo de ellos estaban las fondas o picanterías de comida peruana y, por último, las fondas de los chinos (Yamawaki, 2002).

En Piura, al igual que en el resto del Perú, la comida también se vendía en pequeños establecimientos llamados *fondas*^[3]. El paso de fondas a restaurantes de comida china se dio de modo paulatino, a partir de la década del treinta. Es, en

este proceso, en el que las fondas administradas por chinos, en las que se vendía comida fusionada, así como peruana, van adoptando el nombre de *chifaan* que significa «comer arroz» (Gutiérrez y Vargas, 2016, p. 196). Al principio, en Lima, sus clientes debieron ser mayoritariamente chinos, pero, en Piura, con una comunidad china pequeña, es probable que los comensales crecieran en número al sumarse otros de origen distinto al chino (Stewart, 1976).

Revisando datos históricos, la primera fonda de chinos –de las que se tiene noticia– data de fines del siglo XIX (1883), estuvo ubicada en Huancabamba, en la serranía de Piura y, aunque la información encontrada en un expediente es muy escueta con respecto a datos sobre su organización, sí se encuentra registro de una comunidad de antiguos culíes asentados en tan lejano lugar y trabajando en este tipo de negocio (ARP, 1883-1902). Probablemente, además del ingenio para reemplazar productos y experimentar en la culinaria, ayudó el hecho de que pronto establecieran casas comerciales donde se expendían insumos requeridos. Aunque Piura no contó con un barrio chino, es posible rastrear la presencia de varios establecimientos desde inicios del siglo XX, como el de Lee Sang (en 1903) o el de Félix Pow Hing (en 1913) y, posteriormente, en 1925, funcionaron una serie de establecimientos comerciales que vendían estos productos al por menor; constituyéndose en rubros representativos, ya que el piurano Federico Helguero, en 1928, al hacer un recuento histórico, económico y social del departamento, identifica que «chinos y japoneses se dedican al negocio de bodegas y fondas» (pp. 40-41), como se reseña en el diario El Tiempo (Figura 1).

La Colonia China en Piura

Su participación en el progreso local

EL CENTRO SOCIAL CHINO

La colonia china en el progreso de la zona...



MEMBRAS DE LA ASOCIACION CHINA EN PIURA

El progreso de la zona...

CASAS GOBIERNALES CHINAS	VICENTE CHANG	PEDRO WONG
ENTARQUELADAS EN LA CIUDAD DE PIURA	Calle República y Ayacucho	Calle del Casco
Francisco Diaz	Carlos Kcom	Julio Luy
Calle de America y Huanavellos	Calle de Lima y Huanavellos	Calle de Arequipa
Juan Yen	Julio Ayllon	Leon Leon
Calle de Casca	Calle de Arequipa y Apurimac	Districto de Casillo
Juan Chang Kanjun	Alejandro Wong	Severiano Mursey
Calle de Apurimac	Calle de Julio	Calle de Tarma y Huanavellos
Francisco León	Santos Chang	CHINEROS Y ARTICULOS DE PANTALON
Calle de Arequipa	Districto de Casillo	CASAS CHINAS DE CATEGORIAS
Alberto Chang	Manuel Elías	Jacinto Chang
Calle de Lima	Calle de Tarma	Santiago Lao
ABARROTES	RESTAURANT	ABARROTES

Figura 1
Centro Social Chino

Nota. Noticias en el diario El Tiempo de Piura, 4 de enero de 1921 (información transmitida gentilmente por Cristhian Rojas R.).

Importaban productos, pero también producían, como Alejandro Lam, que en 1941 solicitó licencia para establecer una pulpería y una «prensa de mano para la fábrica de fideos»; lo mismo solicitaron Clara de Lam Hing y otras personas (Archivo Municipal de Piura, 1941).

En Piura, ciudad, en la década de los años veinte, existió una fonda de chinos: «de los Elías», ubicada en la calle Tacna, en pleno centro de la ciudad. Temple (2014) describe que la dueña era «una china de verdad amarilla y flaca con trenzas en la espalda y traje al tobillo» (p. 70). El chifa más antiguo en Piura data de los años treinta, de nombre Restaurante Chifan^[4] en cuyo anuncio ofrece comida china y criolla. Otro, es el Chifa Iris, que abrió sus puertas en 1938, dirigido por Augusto Lau, chino cantonés que llegó a Piura para quedarse. En uno de los anuncios de este chifa se lee que, además de comida, ofrecen «vitaminas y refrescos». Las fuentes históricas, en esas décadas, dan cuenta de la aparición o sucesión de estos espacios, en una ciudad pequeña (Tabla 1).

Tabla 1

Restaurantes de inmigrantes chinos en la ciudad de Piura, entre las décadas del 30 y 60 del siglo XX

Establecimiento	Año en que se funda o identifica existencia
Restaurante Chifan (comida china y criolla)	Años treinta
Chifa Iris	1935
Chifa Oriental (comida china y criolla)	1941
Chifa Shanghay	1941
Chifa Chi-Kong (en el Hotel Colón)	1956

Nota. Información de Rodríguez (2000, como se cita en Gutiérrez y Vargas, 2016, p. 198); comunicación personal con Cristina Lau, 2015.

Por otra parte, diversos estudios, anteriores a este, acerca de las características de los inmigrantes chinos, destacan el sentido de solidaridad entre los miembros de esta comunidad; que se evidencia en los espacios gastronómicos, en sus empresas familiares, en las que empezaban a trabajar los esposos (a los hijos, por lo general no los dejaban ingresar a la cocina), acogían a cuanto familiar llegaba a estas tierras en busca de un mejor futuro. En el Chifa Iris, por ejemplo, los dueños, Augusto Lau dirigía y Georgina, su esposa, administraba; los demás (cerca de 15 personas), se dedicaban a distintos menesteres: mozos, lavadores de platos, el que amasa, el alarife, el horneador, etc. Incluso, algunos de estos familiares, una vez aprendido el manejo de los chifas, abrían los suyos propios, como fue el caso de Javier, primo de Augusto Lau, que luego abrió un chifa (Cristina Lau, comunicación personal el 9 de abril de 2015).

No solo buena parte de la familia se veía inmersa en la actividad laboral, en este y otros negocios se daba una estrecha relación entre el espacio privado y el de trabajo, pues los chifas se acondicionaron en la parte delantera de la vivienda familiar. Cristina Lau recuerda que «a la parte de adelante donde estaba el restaurante, seguía una grada, luego la cocina y la vivienda al fondo. Había también altillos de madera, que eran el segundo piso, y en la parte de abajo, teníamos nuestro comedor» (Cristina Lau, comunicación personal el 9 de abril de 2015).

Otros chifas que funcionaron en Piura son Shangay y Oriental, este último de don Antonio Su. En los años cuarenta aparecen en Sullana los chifas Chung King y Oriental y, en 1956, el Chi Kong, ubicado en el Hotel Colón (Figura 2).



Figura 2

Chifas en Piura

Nota. Guía del Peregrino: Piura en 1960 (Moscol, 1960).

Como solía ocurrir con otro tipo de negocios, los dueños solían traspasar los chifas a sus paisanos. Es lo que ocurrió con el Chifa Iris, que fue transferido por Augusto Lau a su primo, que le cambió el nombre por el de Chong san. En los años ochenta, se abrió el chifa Tay Loy, hoy desaparecido pero recordado por su ambiente novedoso, con un gran salón rodeado por diversos espacios privados; una suerte de cubículos donde las familias o los amigos se reunían a departir con mayor intimidad, gracias al uso de cortinas que separaban los espacios. En este chifa se identifica la dinámica que sustentó muchas veces la inmigración de familiares: recién llegados se empleaban en chifas de sus paisanos, aprendían el oficio y luego abrían el negocio propio. Uno de los cocineros arribados al Perú con el destino de trabajar en el Tay Loy, en 1989, creó su propio chifa el Cantón, uno de los negocios de comida chino-peruana más reconocidos hasta el presente y que a pesar del paso de aproximadamente treinta años, mantiene algunos platos que se ofrecían en sus inicios: el pato asado, el pichón al horno, el siumay. No así el tallarín saltado que sigue siendo chino, pero con otra preparación pues como afirma Cecilia Chu, hoy dueña de este chifa, «la comida tiene que adaptarse al gusto del cliente» (comunicación personal, febrero 2015).

Fabricación de insumos

Conseguir los insumos para la preparación de sus platos no fue difícil, pues como refiere Gutiérrez y Vargas (2016) junto a los chinos desembarcaron en estas tierras, productos «traídos directamente de la China» (p. 199), con lo cual existieron también tiendas o bodegas donde se expendían estos comestibles. Aunque en Piura no se contaba con ello, en la vecina ciudad de Chiclayo sí lo había, como el comercio de José Emilio Cheng, ubicado en la calle Teatro. De todos modos, algunos chinos, como Moisés Luy Man, dueño del chifa Man On en Sullana, preparaban ellos mismos los ingredientes a emplear; se sabe que llegó a preparar el propio sillao y el mensí, y experimentó en la producción de esporas de hongos para hacer platos como el pato seco, las salchichas chinas, etc. (Cultura y Tradición. Apellidos milenarios: Luy, 2013). Lo que se buscaba en la fabricación de estos insumos, en las que se empleaba azúcar, miel, sal menta, canela, jengibre, anís o tamarindo, era un sabor salado agrio, dulce ácido y una textura blanda. Su gusto debía ser adecuado a las preferencias del paladar chino, pero también a sus nuevos comensales.

Cristina Lau también recuerda que, en el restaurante de su padre, el Chifa Iris, los animales se adquirían vivos: patos, gallinas y pichones se mataban dentro del mismo chifa, y que dentro del personal había un matarife y los oficios estaban bien diferenciados: cocinero, mozo, encargado de cortar las verduras, matarife (comunicación personal, 9 de abril de 2015). Además, en el chifa de los Lau había un horno hecho de barro y leña en cuya parte superior, al igual que en la cocina, ponían una alambrada donde colocaban los ganchos que sostendrían los patos y los chanchos asados. A pesar de la variedad de animales que se preparaban, la gallina era la favorita por su versatilidad para la preparación de los platos: «caldo de gallina, arroz con gallina, tamal de gallina, cazuela de gallina, estofado de gallina, gallina saltada con almendras» (Gutiérrez y Vargas, 2016, p. 195).

El menú

El orden de presentación de los platos es muy al estilo peruano. Se empieza con una sopa preparada con diversos tipos de carne (res, gallina o pescado), a lo que se le agrega tubérculos secos. Otra opción es una sopa cristalina a la que antes de servir se le agrega espinaca, col china u otras verduras frescas. Un ingrediente que no puede faltar es el jengibre, que ayuda a aliviar males digestivos, artritis y a activar la circulación, entre otras bondades. Esta sopa se sirve en tazas pequeñas. Enseguida, vienen los guisos y platos, hechos a base de carne de res, puerco, cordero, gallina o pato que se cortan en trozos pequeños para ser comidos con palillos. En la tradición china no se usan cuchillos en la mesa. Todos estos guisos son acompañados por el gran protagonista del chifa: el arroz chaufa. Silva, en 2012, lo describe:

La combinación de arroz frito con verduras, trozos de carne y tortillas de huevos, así como el sazonador sillao. Se prepara en el wok o gran sartén china. Su consumo es tan variado, que sería difícil distinguir cuántos tipos de chaufas existen, cuáles son los más recurrentes o los de sabor promedio. (pp. 335-336)

Varios de estos restaurantes difundían en la prensa, su variada carta, como es el caso del Gran Chifa Oriental, que se autodenomina «Embajada de arte de la culinaria china», donde «comer bien es gozar», destacando los platos más solicitados por la concurrencia (Figura 3):



Figura 3

Anuncio del Gran Chifa Oriental

Nota. Anuncio del Gran Chifa Oriental en la Revista de Piura, septiembre 1957, p. 37.

En los anuncios del diario La Industria (1943, p. 15) se aprecia la variedad de platos que sirven:

- Sopa Chapaney (favoritas en Nueva York, París y Londres),
- Sopa de sustancia de gallina con tallarines amasados con huevos,
- Sopa de pato con tallarines amasados con huevo,
- Chuleta de chancho frito al jugo de tamarindo,
- Pechuga de pollo empelotado saltado al jugo de tomate u otra salsa,
- Picadillo de pollo, saltado a la almendra,
- Pato hornado a fuego directo,
- Pollo sancochado a la salsa «Siyán»,
- Lomito de chancho a fuego directo,
- Pollo picado al vapor,
- Arroz chaufa (favorito en general),
- Tallarines saltados y muchos más.

Los métodos de preparación son diversos, por ejemplo, el salteado consiste en revolver rápidamente piezas pequeñas de carne y verduras bajo un fuego fuerte para conservar el sabor de los alimentos. Otras técnicas son freír, cocer al vapor, a la barbacoa, al horno, el ahumado o estofado, o simplemente hervir los alimentos. Como aderezo se usaba la salsa de soya –que en el Perú se conoce como sillao, transcripción literal de la palabra china–, la de ostras, la agridulce, la de limón y aquellas en donde se combinaban varios ingredientes, como la de ajo, aceite de ajonjolí, sillao, vino de arroz, azúcar rubia y especias. Para su sazón se recurría, entre otros, al jengibre, la canela, el anís estrella, el ají, o la cáscara de mandarina (Wu, 2013). De todos modos, si faltaba algún ingrediente hacían uso de su imaginación y creatividad, como lo reseña Del Busto (2002):

Recurren al pimiento, al ají y a la sal en reemplazo de la pimienta y del sillao, mostrándose más espectacularmente la simbiosis en la rojiza salsa de tamarindo, donde el chuño, el tomate y el azúcar se mezclan y disfrazan para reemplazar al ausente tamarindo oriental. (p. 319)

El sillao y otras salsas, las verduras, hortalizas, el tofu y especias chinas, así como los métodos de cocción, fueron adoptados por la cocina peruana; en estos restaurantes muchos consumen salsa de ají, condimento indispensable en la cocina peruana. El mestizaje en este ámbito es elocuente.

Hoy en día, no falta en un menú de chifa –ya sea en un restaurant tradicional o en un *fast food*– la sopa woinin o wantán, entre las más tradicionales; el arroz chaufa, en sus más variadas presentaciones, así como el tallarín saltado, los wantanes, el pollo chijaukay o el pato con tamarindo, entre otros platos. Lo cierto es que, por su precio accesible y por el festival de sabores que ofrecen para el paladar peruano, este mestizaje favoreció una democratización en la alimentación.

Imaginarios en el tiempo

El ingenio y la capacidad adaptativa, ampliamente documentada del inmigrante chino, parece haber sido uno de los factores –quizás el más evidente– para que la inserción de su gastronomía en regiones como Piura, tierra de tradiciones culinaria arraigadas, se genere con naturalidad y se conviertan en espacios de memoria de la comunidad del siglo XX. Entre las estrategias que se emplearon se encuentra la diversidad de la oferta, presentando comida criolla, a la par de los platos de origen; o bien, la introducción de ingredientes locales a sus platos; o el entonces innovador servicio de reparto a domicilio. De esta manera fueron acercando al peruano a descubrir gastronomía sumamente variada y amplia (Molero, 2010). Su presencia en la vida de la comunidad, aportando o participando en festividades locales, como los tradicionales carnavales en Piura; su activo Centro Social chino, bastante visible en un espacio pequeño como el piurano, y su inserción en la vida cotidiana mediante sus comercios, fundamentalmente de abarrotes (Gutiérrez y Vargas, 2016, 2018); todo ello, enriqueció la relación con esta comunidad y su diversidad cultural.

Esta descripción se ajusta a lo que ocurría en eventos sociales de los años 50, por ejemplo, en una revista se reseña la despedida de soltera de una encumbrada

dama piurana como una sucesión de experiencias gastronómicas, donde aparecen por igual, la china y la tradicional local:

Desde un chifa que le ofrecieron con «palitos» y demás platos chinoscos, un inmenso grupo de sus amigas en casa de Chabelita Rodríguez, hasta un «piqueyo» [piqueo] con riquísimo clarito, que le ofrecieron las más criollas, en su querida y añorada Heroica Villa [Catacaos]. (Las niñas y los niños. Camarico, 1959)

Por supuesto, la mirada positiva coexistió con un sesgo de desconfianza o menosprecio, que se hacía evidente en algunos momentos, algunos más evidentes que otros y generalmente asociados a la coyuntura en el país. No faltaron las noticias que desprestigiaban a estos grupos de personas, asociándolo con su oferta culinaria; se encuentra, por ejemplo, en el diario *La Industria* de 1956, el comentario de un articulista acerca del chifa Chi-Kong refiriéndose a la tortilla de pato como «de contenido nauseabundo», y «la asquerosidad de sus empleados» (como se cita en Gutiérrez y Vargas, 2016, p. 201).

A modo de conclusión

El chifa ayer y hoy: espacio de socialización poco atendido a nivel de la historiografía regional

La comida china gradualmente fue calando en las dinámicas regionales, como lo hizo la comunidad china asentada e incorporada a la *piuranidad*. Pese a ello, su historia y la memoria de varias generaciones, no han recibido la debida atención en la historiografía regional.

En lo social, esta aproximación al estudio de una comida que podría definirse como exótica, revela que los chifas, rápidamente, pasaron de ser espacios para clases populares, a ser lugares frecuentados por todos los estratos de la comunidad. Con el tiempo, el imaginario de estos espacios como de socialización, no ha hecho sino consolidarse, de manera que, en la actualidad, los restaurantes chinos o chifas son considerados el lugar ideal para reunirse a celebrar algún evento especial, pues ofrecen ventajas: una comida comunitaria y asequible económicamente, ya que se sirve en fuentes y los comensales pueden compartir y disfrutar de varios platillos (Yamawaki, 2002). En la actualidad, la sociedad piurana tiene por costumbre acudir luego de ceremonias, por ejemplo, después de una graduación universitaria, la concurrencia en los chifas es frecuente y masiva donde se reúne la familia y amigos.

Aunque fueron pocos los chinos que llegaron a estas tierras –a diferencia de otras regiones–, los que se asentaron en tierras piuranas supieron adaptarse luchando, incluso, contra un entorno adverso, que los veía como «los otros», es ahí que su cultura culinaria se convirtió en uno de los elementos de inserción, y la emplearon y difundieron, mezclando sus sabores originarios con los de la población nativa produciéndose una simbiosis interesante que ha conducido a que los chifas existentes en la zona se constituyan en un tipo de restaurantes con mayor concurrencia.

Concerniente a las prácticas cotidianas, un aporte fundamental de la gastronomía china, es el consumo de arroz; que puede decirse que es uno de los potajes más democráticos y básicos de la alimentación del peruano actual. Tal

es así que, en el país, se transitó de importar arroz, al cultivo sistemático de este cereal; al punto que muchos peruanos –incluidos los piuranos– afirman que «si no hay arroz, no es almuerzo». No caló así, la idea del consumo del té, aunque, en los menús de algunos chifas locales se ofrece el té jazmín como un digestivo, que va luego de la comida, sin que sea práctica habitual beberlo. Así como en las otras regiones del país, fueron otras bebidas las que ingresaron en su lugar, por ejemplo, la chicha morada o las bebidas gaseosas, especialmente la Inca Kola, de gran consumo. Incluso, en los años 80, la empresa que fabricaba esta bebida, publicó un aviso en la Revista Oriental –de circulación nacional en la colonia– enviándoles buenos deseos por su cincuentenario: «todos los amigos chinos que tengan una buena salud y una vida feliz» (ver Figura 4), esta fue la única marca de bebidas que hizo tal anuncio.

La comunidad china de manera esforzada y progresiva se ganó la aceptación de la sociedad piurana. La propuesta gastronómica china puede haber sido, en un inicio, impulsada por su exotismo, pero luego fue favorecida por las estrategias comerciales y sociales que estos inmigrantes emplearon: ofrecer platos chinos y también criollos en sus restaurantes; hacer alusión a la reputación internacional de algunos platos incluidos en sus cartas; obsequiar platos tradicionales a las autoridades en fechas representativas. En conjunto, condujo a una aceptación natural, y a la identidad de los chifas; con el transcurrir del tiempo estos son ya espacios de memoria social y familiar.

La popularización y extensión de la comida chino peruana, en todo el país, muchas veces lleva a pensar en una estandarización u homogenización de la misma. Es aquí donde resulta pertinente la realización de estudios que permitan comprender sus procesos adaptativos en las diferentes regiones donde se estableció esta población: el uso de productos locales, empleo de nuevas técnicas de cocción, predominio de ciertos insumos, etc., la finalidad es tener una visión más completa de esta simbiosis cultural que repercutió positivamente en toda una sociedad.

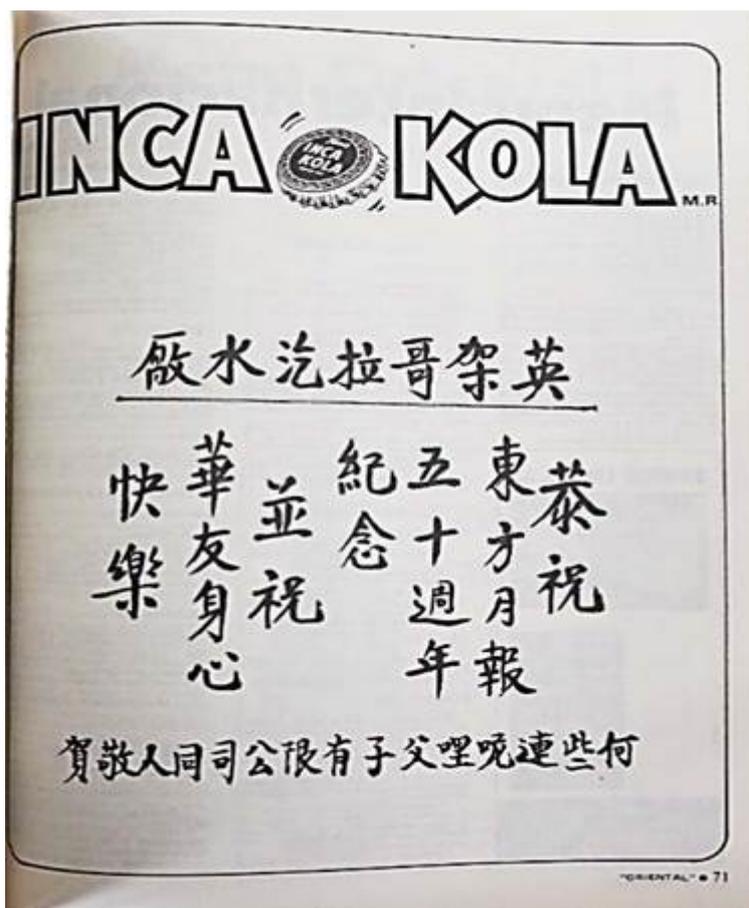


Figura 4

Publicidad de Inca Kola en la Revista Oriental

Nota. Anuncio en la Revista Oriental, década del 80.

Esta primera aproximación para explorar y profundizar en los procesos silenciosos de interculturalidad y coexistencia cultural en regiones periféricas, con sus dinámicas propias, abren un espacio para establecer las similitudes y diferencias con la capital y regiones con mayor población.

Conflicto de intereses

Las autoras no tienen conflicto de intereses.

Contribución de autoría

JGR: investigación, búsqueda de fuentes, supervisión.

CVP: investigación, búsqueda de fuentes, redacción, conclusiones.

Datos de autores

Julissa Gutiérrez Rivas

Universidad de Piura, Perú. Doctora en Patrimonio por la Universidad de Huelva (España), con la tesis «Esclavitud en Piura. Siglo XVIII».

Sus investigaciones están asociadas a la migración a través de los procesos de esclavitud negra; así como las migraciones del siglo XIX en el Perú, particularmente la de población china. Ha participado en diferentes eventos académicos sobre el tema de la inmigración china. Profesora Principal del Departamento de Historia y Arte de la Universidad de Piura. Miembro de la Asociación Peruana de Historia Económica.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6048-659X>

Cristina Vargas Pacheco

Universidad de Piura, Perú. Magister en Historia del Arte y Patrimonio por la Universidad de Bordeaux 3 (Francia) y Máster 1 en Museología por la École du Louvre (París). Actualmente, ha culminado estudios de doctorado en Turismo en la Universidad de San Martín de Porres. Profesora ordinaria del Departamento de Historia y Arte de la Universidad de Piura y ha impartido docencia en otras casas de estudio. Miembro de la Asociación Nacional de Museólogos del Perú y la Asociación de Curadores del Perú. Ha participado en diferentes eventos académicos sobre el tema de la inmigración china.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2997-264X>

Referencias

- Apel, K. (1996). *De la hacienda a la comunidad: la sierra de Piura, 1934-1990*. IEP, IFEA.
- Archivo Municipal de Piura. (1941). *Licencias de policía*.
- Archivo Regional de Piura (ARP). (1883, 17 de diciembre - 1902, 20 de enero). *Sección Corte Superior de Justicia. Causas criminales*. Huancabamba.
- Arista, A. (2015). La cocina, patrimonio cultural del Perú. En R. Ávila, M. Álvarez y F. X. Medina (Coords.), *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones* (pp. 187-204). Guadalajara.
- Balbi, M. (1999). *Los chifas en el Perú. Historia y recetas*. Universidad de San Martín de Porres.
- Cánepa, G., Hernández, M., Biffi, V. y Zuleta, M. (2011). *Cocina e identidad. La culinaria peruana como patrimonio cultural inmaterial*. Ministerio de Cultura.
- Cocina. El arte chino de la comida y la bebida. (1992). *En cultura tradicional china en Taiwan*. Editorial Kwang Hwa.
- Cosamalón, J. (2004). El lado oscuro de la luna. Un ensayo acerca de los sectores populares limeños en el siglo XIX. En C. Mc Evoy (Ed.), *La experiencia burguesa en el Perú (1840-1940)*. Iberoamericana Vervuert.
- Csergo, J. (2020, setiembre). Les patrimoines alimentaires sur les listes de patrimoine culturel immatériel de Unesco. Éléments de caractérisation et enjeux d'un domaine culturel. En J. Csergo, C. Hottin y P. Schmit (Ed.), *Le patrimoine culturel immatériel au seuil des sciences sociales* [Actes du colloque de Cerisy-la-Salle, pp. 119-154]. Éditions de la Maison des sciences de l'homme.
- Cultura y Tradición. Apellidos milenarios: Luy. (2013, 23 de octubre). Galería de candidatas a Miss Tusán 2013, la Saga de los Siu, la fiesta criolla del Coro APCH, el Festival de la Luna, la familia Luy y el especial de inmobiliaria y decoración. Integración, 5(26). https://issuu.com/integracion/docs/integraci__n_26/70

- Del Busto, J. A. (2002). El mestizaje en el Perú. En M. Guerra, O. Holguín y C. Gutiérrez (Eds.), *Sobre el Perú. Homenaje a José Agustín de la Puente Candamo*. Pontificia Universidad Católica del Perú.
- Festival del Año Nuevo Lunar chino. (1980, enero-febrero). *Revista Oriental*, 49(569), 8-9.
- Gong, W. (2004). *La comida en la cultura china*. Ministerio de Cultura de la República Popular China.
- Gran Chifa Oriental. (1957, septiembre). Anuncio. *Revista de Piura*, p. 37.
- Gutiérrez, J. y Vargas, C. (2016). *Echando raíces en suelo fértil: Los inmigrantes chinos en la costa norte del Perú (1876-1940)*. Universidad de Piura.
- Gutiérrez, J. y Vargas, C. (2018). Conmemoraciones de la Independencia nacional en la periferia: el caso de la ciudad de Piura. En C. Arrizabalaga, S. Cortez, C. Pérez y M. Prendes (Eds.), *Doscientos años de letras, arte y vida cotidiana en el norte del Perú*. Universidad de Piura.
- Helguero, F. (1928). *Guías Departamentales N.º 1. Departamento de Piura*. Imprenta Torres Aguirre.
- Iglesias, J. M. (2020). Cocina asiática en Perú. En S. B. Guardia (Ed.), *Gastronomía peruana. Patrimonio Cultural de la Humanidad* (pp. 147-157). Universidad de San Martín de Porres.
- La Colonia China en Piura. (1921, 4 de enero). *El Tiempo. El diario de Piura*. [Centro Social Chino].
- Lara, P. y Antúnez, A. (2014). La historia oral como alternativa metodológica para las ciencias sociales. *Revista de Teoría y Didáctica de las Ciencias Sociales*, (20), 45-62. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=65247751003>
- Las niñas y los niños. Camarico. (1959, abril-mayo). *Revista de Piura*, 5(31). Hemeroteca de la Universidad de Piura.
- Meléndez, J. y Cañez, G. (2010). Cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios Sociales*, (1), 182-204. <https://www.scielo.org.mx/pdf/estsoc/v17nspe/v17nspea8.pdf>
- Molero, S. (2010). *La construcción sociocultural de la gastronomía China en Lima: siglo XIX-XXI* [Tesis de licenciatura, Universidad
- Montoya, F. (2010). Tradiciones alimentarias: bienestar de las personas y del ambiente. *Cuaderno de Antropología*, (20), 1. <https://revistas.ucr.ac.cr/index.php/antropologia/article/view/2002>
- Morimoto, A. y Araki, R. (2004). *Cuando Oriente llegó a América. Contribuciones de inmigrantes chinos, japoneses y coreanos*. Banco Interamericano de Desarrollo. <https://publications.iadb.org/es/cuando-oriente-llego-america-contr-ibuciones-de-inmigranteschinos-japoneses-y-coreanos>
- Moscol, J. (1960). *Guía del Peregrino: Piura en 1960*. La Región.
- Rodríguez, H. (2000). *Herederos del dragón. Historia de la comunidad china en el Perú*. Fondo Editorial del Congreso de la República del Perú.
- Rodríguez, H. (2006). La pasión por el chifa. *Nueva sociedad*, (203), 79-88.
- Rodríguez, H. (2017). *Del kun hei fat choy al chifa peruano*. http://www.tusanaje.org/biblioteca/files/original/1/23/2000_Rodriguez_Humberto_herederos_dragon_libro_manuscrito.pdf
- Sánchez, L. A. (1946). *La Literatura Peruana: derrotero para una historia espiritual del Perú*. PTCM.

- Silva, K. (2012). Habitus y consumo: el caso del arroz chaufa. En R. Chuhue y J. Li (Comp.), *La inmigración china al Perú. Arqueología, Historia y Sociedad* (333-344). Instituto Confucio de la Universidad Ricardo Palma.
- Stewart, W. (1976). *La servidumbre china en el Perú*. Mosca Azul Editores.
- Tamayo, M. (2003). *El proceso de la investigación científica*. Limusa.
- Temple, R. (2014). *La Piura que se fue*. Impresiones y editores Arteta.
- Wu, C. (2013). *Entre dos mundos. Una infancia chino peruana*. Artes de México y del Mundo.
- Yamawaki, C. (2002). *Estrategias de vida de los inmigrantes asiáticos en el Perú*. Instituto de Estudios Peruanos-the Japan Center for Area Studies.
- Yuan, Y. (2018). La comida china en el Perú: una nueva identidad multiétnica. *Religión. Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*,

Notas

[1] «Al ser el arroz un género de alimentación de bajo costo, en aquellos tiempos se consideraba que no concordaba con el placer y el lujo de comer. Por ello, en los grandes banquetes que solían hacer las grandes familias chinas y en los que compartían, tanto con sus paisanos como con amigos locales, no se solía servir arroz» (Wu, 2013, p. 88).

[2] Al respecto, se puede encontrar mayor información en Cosamalón, J. (2004).

[3] Mariela Balbi explica en «Los chifas en el Perú. Historia y recetas» que estos inmigrantes se ocuparon de administrar diferentes tipos de negocios asociados a la venta de productos para la alimentación, como son las «fondas», entendidas como un lugar de alimentación, pero que también ofrecía alojamiento; las «chinganas», que no eran sino pequeñas y modestas tiendas, en la que se podía encontrar desde comestibles hasta bebidas alcohólicas; o, las «encomenderías chinas» también conocidas como «bodegas». En razón de estas últimas se hablaría del «chino de la esquina» (Balbi, 1999, pp. 79-81).

[4] En la exploración que realiza Yamawaki encuentra que en los anuncios publicitarios de la década del treinta, a los chifas se les denominaba «restaurantes de comida china», pero ya en la década del sesenta solo se usó el término «chifa» (2002, p. 82).