

March 2018

## Acercamiento al Conflicto Identitario Peruano en la Novela Cocinero en su Tinta de Gustavo Rodríguez

Karla Giorgio  
*University of Massachusetts Amherst*

Follow this and additional works at: [https://scholarworks.umass.edu/masters\\_theses\\_2](https://scholarworks.umass.edu/masters_theses_2)



Part of the [Latin American Literature Commons](#)

---

### Recommended Citation

Giorgio, Karla, "Acercamiento al Conflicto Identitario Peruano en la Novela Cocinero en su Tinta de Gustavo Rodríguez" (2018). *Masters Theses*. 601.  
<https://doi.org/10.7275/10996892> [https://scholarworks.umass.edu/masters\\_theses\\_2/601](https://scholarworks.umass.edu/masters_theses_2/601)

This Open Access Thesis is brought to you for free and open access by the Dissertations and Theses at ScholarWorks@UMass Amherst. It has been accepted for inclusion in Masters Theses by an authorized administrator of ScholarWorks@UMass Amherst. For more information, please contact [scholarworks@library.umass.edu](mailto:scholarworks@library.umass.edu).

ACERCAMIENTO AL CONFLICTO INDENTITARIO PERUANO EN  
LA NOVELA *COCINERO EN SU TINTA* DE GUSTAVO RODRÍGUEZ

A Thesis Presented

By

KARLA ANTONIETTA GIORGIO

Submitted to the Graduate School of the  
University of Massachusetts Amherst in partial fulfillment  
Of the requirements for the degree of

MASTER OF ARTS

February 2018

Hispanic Literatures and Linguistics

© Copyright by Karla Antonietta Giorgio 2018  
All Rights Reserved

ACERCAMIENTO AL CONFLICTO INDENTITARIO PERUANO EN  
LA NOVELA *COCINERO EN SU TINTA* DE GUSTAVO RODRÍGUEZ

A Thesis Presented

By

KARLA ANTONIETTA GIORGIO

Approved as to style and content by:

---

Luis A. Marentes, Chair

---

María Estela Harretche, Member

---

Luiz Amaral  
Program Director  
Hispanic Literatures and Linguistics

---

William Moebius, Chair  
Department of Languages, Literatures and  
Cultures

## DEDICATORIA

A Greg, por compartir conmigo este, a veces, duro camino. Y a mi abuela Victoria, quien siempre está conmigo a pesar de los años de su ausencia física. A ella, a su cariño infinito y a esos deliciosos platos que me abrigaban el alma va dedicada esta tesis.

## AGRADECIMIENTOS

Muchas gracias a mi tutor, el profesor Luis A. Marentes, cuya guía académica ha sido primordial en esta tesis. Sin su ayuda y paciencia, este camino hubiera sido mucho más embrollado y menos enriquecedor.

Quiero agradecer también a la profesora María Estela Harretche y su incondicional presencia. Sus consejos, tanto en lo personal como en lo académico son lecciones invaluableles que siempre me han acompañado y acompañarán.

Por último, gracias a mi esposo, porque sin su comprensión, apoyo y amor no hubiera podido enfrentarme a este, enriquecedor, pero a veces complejo y difícil camino. Y a mi abuela, sencillamente porque, gracias a ella, soy quien soy.

ABSTRACTO

ACERCAMIENTO AL CONFLICTO IDENTITARIO PERUANO EN  
LA NOVELA *COCINERO EN SU TINTA* DE GUSTAVO RODRÍGUEZ

(Versión en español)

FEBRUARY 2018

KARLA ANTONIETTA GIORGIO

B.A., SMITH COLLEGE, NORTHAMPTON

M.A., UNIVERSITY OF MASSACHUSETTS, AMHERST

Directed by: Luis A. Marentes

Desde finales del siglo pasado, existe en el Perú un nuevo interés por la cocina del país mediante el llamado boom gastronómico peruano. La novela *Cocinero en su tinta* emplea este fenómeno cultural como escenario para articular los conflictos personales de Rembrandt Bedoya, un reconocido cocinero peruano, quien busca una receta que represente la poliédrica realidad cultural de su país para ser presentada en Madrid. A dicha búsqueda se van acoplando paulatinamente la necesidad de reconciliarse con la memoria de su padre y concretar la relación con su escurridiza e inalcanzable amante. El objetivo de esta tesis es investigar y analizar como las búsquedas personales y nacionales del protagonista se acercan y remedan el eterno conflicto identitaria del criollo limeño. Debido a que la cocina peruana es el tema recurrente que hila el discurso de la narrativa, dedicamos el primer capítulo a analizar los alcances culturales de la comida en relación a los vínculos establecidos con el protagonista, tanto como peruano como cocinero. En el segundo capítulo ahondamos en los vacíos personales y nacionales de Rembrandt y en su deseo por encontrar la originalidad a través de sus relaciones con los otros personajes, estableciendo y analizando su búsqueda por la doble noción de los orígenes.

*Palabras clave:* boom gastronómico peruano, identidad, criollo limeño, Gustavo Rodríguez

ABSTRACT

AN INTRODUCTION TO PERUVIAN IDENTITY CONFLICT IN THE NOVEL  
*COCINERO EN SU TINTA* BY GUSTAVO RODRÍGUEZ

(English Version)

FEBRUARY 2018

KARLA ANTONIETTA GIORGIO

B.A., SMITH COLLEGE, NORTHAMPTON

M.A., UNIVERSITY OF MASSACHUSETTS, AMHERST

Directed by: Luis A. Marentes

In Peru since the end of the last century, there has been a surge in new interest in cuisine in the country, due to the so-called Peruvian gastronomic boom. The novel *Cocinero en su tinta* employs this cultural phenomenon as its setting to articulate the personal conflicts of Rembrandt Bedoya, a recognized Peruvian chef, who searches for a recipe that represents the cultural polyhedral reality of his country to be presented in Madrid. This search is coupled gradually with the necessity of making peace with the memory of his father and establishing a relationship with his evasive and unattainable lover. The objective of this thesis is to investigate and analyze how the personal and national journeys of the protagonist is the recurring theme that links the narrative discourse. The first chapter is dedicated to analyzing the cultural importance of food in relation to the established ties with the protagonist, who identifies as much as a Peruvian as he does as chef. In the second chapter, Rembrandt's personal and national conflicts are explored deeper, as well as his desire to find originality through his relationships with the other characters, establishing and analyzing his search for the double meaning of origins.

*Key Words:* Peruvian gastronomic boom, identity, creole from Lima, Gustavo Rodríguez



## TABLA DE CONTENIDO

	Página
AGRADECIMIENTOS.....	v
ABSTRACTO (Versión en español).....	vi
ABSTRACTO (Versión en inglés) .....	vii
CAPÍTULO:	
I: RESUMEN SELECTIVO.....	1
II: INTRODUCCIÓN .....	5
III: LOS SIGNIFICADOS DE LA COCINA .....	13
Notas iniciales .....	13
Los aspectos culturales de la cocina .....	15
La cocina como lugar .....	25
La cocina del restaurante como lugar privado .....	27
La cocina del restaurante como lugar público .....	28
La cocina como arte .....	34
IV: LOS PERSONAJES Y SUS INTERACCIONES.....	39
El protagonista como R.B. ....	40
El protagonista como Rembrandt Bedoya .....	45
Interacción del protagonista y los personajes muertos:	
Mamucha (su abuela) y Alberto (su padre) .....	48
Interacción del protagonista y los personajes vivos:	
Marcia (esposa) y Cristina (amante).....	56

El protagonista y su interacción con los personajes mediáticos:	
Gastón Acurio.....	65
V: CONCLUSIÓN .....	72
OBRAS CITADAS .....	75

## CAPÍTULO I

### RESUMEN SELECTIVO

La novela *Cocinero en su tinta* es la historia de Rembrandt Bedoya, un cocinero peruano de cuarenta años que quiere triunfar en España representando la complejidad cultural de su país, a través de un platillo peruano. El protagonista es dueño del *Rembrandt*, un pequeño, pero famoso restaurante en uno de los barrios más turísticos de la capital del Perú.

Rembrandt fue un joven con suerte ya que a pesar de carecer del apoyo de su padre alcohólico, pudo estudiar gastronomía en Italia gracias a los ahorros de Mamucha, su abuela materna, quien se hizo cargo de su cuidado al poco tiempo de morir su madre. Mamucha es uno de los primeros y más profundos afectos de Rembrandt y los lazos que lo unen a ella se mantienen, incluso después de su muerte, a través de recuerdos y sueños, pero sobre todo, de sus apariciones. Su nieto las disfruta, espera y busca, transformándolas en una voz que utiliza para articular sus pasados y presentes conflictos personales y profesionales.

En lo personal, las conversaciones entre Rembrandt y su abuela muerta además de sosegarlo lo llevan a cuestionarse acerca de su pasado y de la conflictiva relación que mantuvo con su difunto padre, por quien siente un profundo resentimiento. Pero con quien compartió orfandades similares. A la par del conflicto con la memoria de su progenitor, se suma el de su inestable presente amoroso ya que recién separado de su esposa Marcia, intenta definir su embrollada relación con su esquiva y distante amante Cristina.

En lo profesional, Rembrandt también atraviesa por un momento de incertidumbre ya que ha sido invitado a participar como uno de los cocineros representantes del Perú en el *Congreso Internacional de Gastronomía Madrid Fusión*, que cada enero reúne a los mejores cocineros del mundo. Esta invitación después de la satisfacción por el reconocimiento a su carrera culinaria,

produce en el protagonista dudas acerca de sus propias capacidades y una profunda angustia, ya que teme no poder crear una receta que sea capaz de representar al Perú en toda su complejidad y riqueza. Así pues, en un tiempo cronológico lineal de seis meses, Rembrandt articula la búsqueda del platillo como un proceso creativo que refleje su originalidad, pero manteniendo los orígenes peruanos. Sin embargo, la búsqueda por la receta se le resiste, a la vez que se va acoplado paulatinamente a la búsqueda por la reconciliación con la memoria de su padre y al deseo de definir la relación con su escurridiza amante. Dicha trenza narrativa es tamizada a su vez con el persistente cuestionamiento de Rembrandt al boom gastronómico peruano y a la posición del conocido cocinero Gastón Acurio en el mismo.

Al final, inspirado en recetas de la tierra de su padre y en su recuerdo, Rembrandt logra triunfar en Madrid y al hacerlo también se reconcilia con su pasado a través del perdón de la memoria de su progenitor. No obstante, la relación con su amante no se consolida nunca, convirtiéndola en un hilo en *zigzag* que representa una perpetua búsqueda.

Sin embargo, la estructura de la obra es mucho más compleja, dado que además de la trenza narrativa a cargo del narrador omnisciente que por medio de narraciones y diálogos le da voz a Rembrandt existe otro narrador: R.B. quien hablándole directamente al lector, *rompe* estos capítulos tratando de hacernos creer que es real.

Por lo tanto, la sencilla historia de este cocinero peruano se convierte en una ficción complicada ya que el protagonista es un personaje complejo que se presenta en la novela a través de dos voces. Primero, como R.B., el “autor” de los capítulos titulados: “Prólogo negociado”, “Intermedio” y “Finalmente”. Segundo, como Rembrandt Bedoya, el personaje que surge a través del narrador en los capítulos numerados.

La doble voz del protagonista se da, a pesar de que R.B. trata de confundirnos diciéndonos, “No puedo decir que el Rembrandt que la gente <<conocerá>> en este libro es el mismo que escribe este comentario” (Rodríguez 115). A medida que leemos los capítulos *escritos* por R.B. nos damos cuenta de que éste y Rembrandt son el mismo personaje; aunque R.B. pretenda presentarse como *personaje real* fuera de la obra y Rembrandt como *personaje ficticio* dentro de la novela de Rodríguez.

La polifonía del protagonista es importante porque al tratar de introducirnos en un universo que se mueve entre el *mundo real* y el ficcional, el texto expone una tensión entre lo que podemos asumir como el protagonista *original* y el que no lo es. Por lo tanto, la doble voz del personaje principal en la novela es un artificio, para manipular una presunta realidad y originalidad del protagonista. A pesar que el autor *nos advierte* desde el inicio que *Cocinero en su tinta* es una obra de ficción por medio de la *amistosa advertencia* sin título, “Esta es una obra de ficción. El protagonista, tal cual está descrito, no existe fuera de esta novela. Tampoco los demás personajes, a pesar de que sus nombres coincidan con algunos de la realidad. Por lo tanto, lector, no le busque tres pías al gato” (Rodríguez 5).

Por lo tanto, el manejo de la doble voz del protagonista y del tiempo cronológico (a cargo de Rembrandt) y el anacrónico (a cargo de R.B.) intentan introducir al lector en un universo ficcional donde la ficción y la presunta realidad puede articular la pregunta acerca de quien es el protagonista *original*. Los tres capítulos donde R.B. nos cuenta acerca de sus encuentros con Rodríguez, lo critican y nos dan otra versión de los hechos, interrumpen el tiempo cronológico de los capítulos numerados y crean otro tiempo *atemporal* que puede ser recibido por el lector que vive o conoce aquella *realidad* peruana como una *realidad* conocida.

Dicha *realidad* conocida *para algunos lectores* es reforzada por medio de la abundante

presencia de personajes mediáticos peruanos que invaden las páginas de *Cocinero en su tinta*.

Este grupo de personalidades continúa exponiendo el intento por crear un juego solapado entre lo ficcional y lo real. Dado que su presencia *puede ser asumida* como una intensión del autor de introducir al lector, especialmente al *peruano*, en un universo conocido que puede ser *peligrosamente* aceptado, aunque sea sólo por un instante, como real.

Sin embargo, la relevancia de la polifonía del protagonista se acerca a la doble noción de la originalidad que, aunque introducida por R.B. desde el inicio de la obra, es articulada a lo largo de la novela por Rembrandt, tanto en sus vacíos personales como nacionales.

Por otro lado, a pesar de las diferencias entre R.B. y Rembrandt, ambos corroboran la ausencia de solución en la relación del protagonista con su amante. La falta de una resolución personal de las relaciones amorosas de Rembrandt, a su vez aboca un conflicto nacional que remeda el problema identitario del criollo limeño.

## CAPÍTULO II

### INTRODUCCIÓN

*“La novela es el bistec de la literatura”*

*Pablo Neruda<sup>1</sup>*

*“No podemos persistir en la idea de que la cocina peruana se circunscribe a lo criollo, en tanto emparentado con lo limeño. La unión de ambos conceptos no está sólo en el imaginario colectivo, sino incluso en el de mucha gente que supuestamente está involucrada en el estudio de nuestra realidad culinaria y de los problemas de la identidad nacional”*

*Isabel Álvarez<sup>2</sup>*

El presente trabajo es una tesis sobre la novela *Cocinero en su tinta* del peruano Gustavo Rodríguez<sup>3</sup> publicada en el 2012. La obra de Rodríguez se desarrolla durante los primeros años del presente siglo en el Perú, pero con una mirada constante a España lo que nos habla de presentes conflictos personales y nacionales que se remontan al pasado.

La historia de Rembrandt, el protagonista de la novela, se gesta en medio del actual interés por la cocina de su país a través de una insistente negociación y consenso por su nacionalización mediante su progresiva adaptación como símbolo de peruanidad. La respectiva adjudicación de la comida peruana como patrimonio nacional se da a través del fenómeno cultural llamado el boom gastronómico peruano que, además de ser el contexto histórico que

---

<sup>1</sup> (“Neruda entrevistado por García Márquez”).

<sup>2</sup> Álvarez, Isabel 250.

<sup>3</sup> Rodríguez es un reconocido comunicador y escritor nacido en el Perú en 1968. Empezó su carrera creativa en Lima como creador de campañas publicitarias a mediados de los años noventas. Antes de *Cocinero en su tinta* (2012) Rodríguez publicó las novelas: *La furia de Aquiles*, *La risa de tu madre* (finalista del Premio Herralde), *La semana tiene siete mujeres* (finalista del Premio Planeta-Casa Américas) y posteriormente *La República de la papaya*. Además de sus novelas Rodríguez tiene un libro de cuentos *Trece mentiras cortas* y es coautor de *Ampay Perú* y *Ampay mujer*. Por otro lado, el comunicador y escritor ha colaborado con artículos para la revista gastronómica *Etiqueta negra* y para el periódico peruano *El comercio*, estos últimos artículos han sido publicados como una recopilación en su libro *Traducciones peruana* <<http://gustavorodriguez.pe/biografia/>> Acceso 11 sept. 2017

marca el espacio y tiempo de la obra, es el tema recurrente de reflexión que constantemente es replanteado por el protagonista.

En el Perú, los eventos que pavimentan el camino para el posterior desarrollo del boom se inician con la aparición de la escuela de comida novoandina a principios de la década de los ochenta, periodo en el cual el adolescente Rembrandt y su familia ya se habían trasladado de su natal Arequipa a Lima. En dichos años, el país atravesaba una de las etapas más complejas de su historia contemporánea debido a la creciente violencia terrorista e inestabilidad económica. En oposición a esta compleja y frágil situación socio-política se va gestando en el país la búsqueda por la integración de los países andinos y el consiguiente intercambio de insumos y representaciones culturales entre ellos. El Perú, aprovechando dicha apertura cultural, empieza a tomar consciencia de la riqueza gastronómica que posee mediante la celebración de recetas tradicionales y de la búsqueda de nuevas. El replanteamiento de la riqueza y variedad de la alacena y mesa peruana va creando progresivamente un nuevo interés gastronómico a nivel nacional e internacional por la cocina del Perú. Lo que a su vez fomenta el estallido de publicaciones peruanas y extranjeras dedicadas a esta nueva cocina (Mirko y Vera Lauer 45-49).

Más adelante, en la década de los noventa, época en la que Rembrandt, ya como cocinero, abre su primer restaurante en Lima, la paulatina erradicación del terrorismo y la aparente estabilidad política del país fomentó el resurgimiento de una nueva ola de turistas que provocó la proliferación de encuentros culinarios y de restaurantes sobre todo en la capital del Perú (40). Todo ello sumado a la aparición de una amplia gama de cocineros mediáticos<sup>4</sup> que, a través de su constante presencia en los medios de comunicación, en especial en programas de televisión locales de la capital, van reforzando este nuevo interés por la cocina además de posesionarse del gusto del público, en especial del limeño que adopta este fenómeno cultural

---

<sup>4</sup> Mediático/a: perteneciente a los medios de comunicación. Ver RAE.es.



como propio.

Esto en gran parte se debe a la inicial gestión del cocinero peruano Gastón Acurio<sup>5</sup> y a su persistente exploración y promoción de los variados productos e ingredientes locales, de la cocina tradicional peruana y de su búsqueda por nuevas recetas que representen a su país. Más aún, gracias al reconocimiento internacional que Acurio<sup>6</sup> y sus restaurantes empiezan a alcanzar a principios del siglo XXI, se inicia la constante presencia de otros restaurantes y cocineros peruanos dentro de las listas de los mejores del mundo.<sup>7</sup>

Por otro lado, el boom continúa con el inicial propósito de la corriente culinaria novoandina de redimir insumos y formas de cocción de los Andes peruanos. Pero ahora, con el propósito de crear una nueva culinaria peruana con alcances internacionales, incorporando la vasta gama de productos y técnicas antiguas y nuevas de otras regiones del país y del extranjero. Esta articulación de divergencias identitarias, al igual que nuestro protagonista, Rembrandt, van exponiendo conflictos identitarios.

En la actualidad, el boom afecta a todos los planos de la sociedad del país y es un símbolo de peruanidad con carácter patrimonial que nos habla de novedad e innovación, pero

---

<sup>5</sup> Nacido en el Perú en 1967. Estudió gastronomía en *Le Cordon Blue* de París en donde además conoció a su esposa alemana Astrid Gutsche. En 1994 abre su primer restaurante “Astrid y Gastón” en Miraflores, el cual sería el inicio de una maquinaria empresarial que abarca 44 restaurantes en las principales capitales del mundo, algunos de los cuales han estado en la lista de los 50 mejores restaurantes del mundo. La “marca” Gastón Acurio abarca también festivales gastronómicos, libros de cocina y escuelas culinarias en distritos menos privilegiadas de Lima y de otros departamentos del Perú. Ver Miroff.

<sup>6</sup> En el 2013, Acurio ganó el *Premio de Gastronomía Mundial* organizado por la guía sueca de restaurantes *White Guide*. Ver artículo de Pakus en *Directo al paladar*. En el 2015 el restaurante *Central* de Virgilio Martínez ocupó el cuarto lugar en la lista de los *50 Best Restaurants*. Ver artículo en *Perú 21*.

<sup>7</sup> Uno de los ejemplos más recientes del reconocimiento internacional a la culinaria peruana y a sus ejecutores es el nombramiento del cocinero Virgilio Martínez como el mejor cocinero del mundo con el premio *The Chef Choice Award* en el 2017, además de contar con su restaurante *Central* de Lima dentro de la lista de los *50 Best Restaurants in the World* del mismo año. Ver artículo de Agnes Rivera en *Living Perú*, <http://www.livinginperu.com/news-netflix-and-chill-with-virgilio-111097/>.

que se basa en el pasado. Este *status quo* se aproxima al conflicto identitario del protagonista de *Cocinero en su tinta*, quien siempre regresa a sus orígenes en busca de una originalidad, como artista y como peruano, emulando así, el eterno problema identitario del criollo<sup>8</sup> limeño que es de por sí, un término problemático que expone un profundo conflicto.

Para Mirko y Vera Lauer el boom es el intento de crear una “cocina canónica” a través de la adopción y valoración de la comida peruana como patrimonio nacional que, como una especie de “olla amalgamadora de culturas” logra una “unidad” armoniosa basada en la “variedad” de sus cocinas regionales que, no se da en ninguna otra área de la realidad peruana (16-17). Sin embargo, la identidad de las recetas (productos del boom) no es tan armoniosa como Mirko y Vera Lauer argumentan porque en el intento de condensar en una receta y práctica todo el universo de sabores provenientes de la poliédrica realidad cultural del Perú es imposible evitar plantearnos preguntas acerca de la oriundez de cada uno de sus componentes -- lo que expone un problema identitario basado precisamente en la diversidad de sus partes.

Esta pregunta nos remite al conflicto personal y nacional de Rembrandt quien se asume como la representación física de la pluralidad cultural y étnica de su país y de trasladar esa idea a la cocina peruana, “*Si soy un <<siete razas>> , entonces soy la cocina peruana encarnada*” (Rodríguez 15). Sin embargo, en Madrid, al final de la novela, Rembrandt no sabe de que raza es, “*¿Qué raza tengo? No lo sé, ¿Qué plato me representa? Tampoco lo sé. Soy como mi país en ese sentido*” (Rodríguez 189).

La problemática identitaria del protagonista se articula a través de la búsqueda de la doble noción de la originalidad (como algo nuevo y como orígenes). Rembrandt como artista de

---

<sup>8</sup> En el Perú el término *criollo* es problemático porque a pesar de haber nacido durante la colonia, esta nomenclatura aún está presente en la realidad peruana a través de su “música criolla” y de la “cocina criolla” tan arraigadas en el ideario del país. Sin embargo, lo más importante y significativo es que aún se emplea como sinónimo de blanco. La escritora y cocinera peruana Isabel Álvarez nos explica que, “lo criollo siempre se ha dado como lo opuesto a lo serrano, tanto así que a la cocina limeña se la identifica como criolla” (246).

la gastronomía busca una nueva receta que represente la poliédrica realidad cultural de su país en *Madrid Fusión*. Pero en sus intentos por crear este original platillo, el cocinero, de la mano de su abuela muerta, regresa constantemente a sus orígenes en una continua conversación y negociación con su pasado. Esto crea una tensión relevante a la que se va acoplando paulatinamente el deseo de Rembrandt de reconciliarse con la memoria de su padre y, más importante aún, el deseo de encontrarse con Cristina, su esquiwa amante.

La distante relación entre los amantes es primordial para nuestro argumento porque Cristina, al ser hija de españoles, representa a esa inalcanzable *madre patria* que Rembrandt, así como el criollo limeño, consiente o inconscientemente anhelan. Por lo tanto, la imposibilidad de ambos de romper los lazos que los unen a España se articula a través de lo que Rembrandt piensa de sí mismo y de la comida peruana. El cocinero, a pesar de aceptarse como la personificación del mestizaje peruano y crear un punto de convergencia de diferentes herencias culturales en cada una de sus recetas, se percibe a sí mismo y a la cocina de su país como una “mescolanza”. Un revoltijo cultural que precisamente por su pluralidad, no puede alejarse de su pasado y regresa, una y otra vez, a esa compleja ascendencia, difícil de establecer y definir. Ya que, advirtiendo la influencia de otras culturas, como la italiana, china o japonesa, se debate principalmente entre sus orígenes coloniales e indígenas. Que a su vez implica otro problema, porque así como los conquistadores españoles, los miembros del Imperio de los incas, eran el resultado de diferentes encuentros y desencuentros culturales y étnicos:

*Lo que nos hace interesantes es esa mezcolanza. <<fusión>> le dicen los pitucos. Soy el hijo de una señora nacida junto al Amazonas, y de un arequipeño que nació al pie de un volcán. Dime Mamucha si de esa mezcla no puede salir un plato interesante. (Rodríguez 15-16)*

Por ende, el despectivo término “mescolanza” nos remite a la idea de la ambigüedad cultural como una mezcla amorfa poco definida e implica un conflicto identitario imposible de resolver. Porque Rembrandt, a pesar de alcanzar sus objetivos personales y profesionales mediante la exitosa presentación de sus recetas en Madrid, de hacer las paces con Acurio y de finalmente reconciliarse con la memoria de su padre continúa tras la búsqueda por la inalcanzable Cristina.

A continuación un fragmento de la revelación que Rembrandt tiene en un taxi madrileño después de su presentación en *Madrid Fusión*. Nos habla de su pasado en el Perú y de su búsqueda por una identidad que lo atormenta desde niño y la cual no alcanzará nunca:

De repente, notó que empezaba otra canción.

*Yo he escuchado esto antes...* El arreglo del viento fue como un prelude a su infancia, hasta una mañana en la que su padre y su madre lo llevaban de paseo a algún lugar del campo. Fue como un bálsamo melodioso: no recordaba las imágenes, como tantas veces se lamentaba, pero sí las sensaciones. De pronto aquel taxi de líneas modernas se había transformado en el Peugeot 405 de la familia: su padre y su madre adelante, cantando esa canción a viva voz en una carretera. Él, en el asiento trasero, disfrutaba de esa alegría conyugal...

*Búscame donde el sol*

*Donde se acabe el mar*

*Donde el amor*

*se pueda regalar*

*Donde mi voz*

*Se escuche más y más.*

Rembrandt se dejó inundar por ese recuerdo hasta sus últimos confines...

*¿Disculpe quién canta esa canción?*

El hombre sonrió, complacido. Parecía que también le traía buenos recuerdos.

*Son Sergio y Estíbaliz. Se llama <búscame>.*

Rembrandt asistió... Se preguntó <dónde acaba el mar> y se imaginó una isla...

*¿Cómo Mallorca?*

De pronto se le ocurrió que el mensaje que no había llegado su teléfono, quizás había viajado a través de esa canción. Búscame donde se acabe el mar.

*¿Por qué no?...*

En una nube blanca le pareció ver a su abuela, los cabellos esponjosos, sonriendo por la decisión que acababa de tomar. (199-201)

El objetivo de esta tesis es analizar el tejido narrativo de *Cocinero en su tinta* y escrutar como la doble noción de los orígenes presente en la búsqueda de Rembrandt por una identidad que lo defina, imita el conflicto identitario del criollo limeño. Nuestro argumento trata de establecer conexiones entre el protagonista de Rodríguez y el criollo limeño, este individuo problemático y poco definido de la realidad peruana. Todo ello, adentrándonos en los vacíos personales y nacionales del protagonista y en el universo de la cocina peruana que le sirve como herramienta para articular su búsqueda.

Debido a que la comida es una parte fundamental en la novela, el primer capítulo de esta tesis ahonda en los aspectos culturales de la misma y en su poder de su representación de familias y naciones, a través de sus diferentes significados como cocina, espacio y arte. Para entender los conflictos familiares y nacionales que atormenta a Rembrandt, en el segundo

capítulo nos acercaremos a las diferentes relaciones de deseo entre el protagonista y los personajes muertos y vivos.

Sin embargo, a medida que vayamos introduciendo nuestros argumentos plantearemos también preguntas difíciles de responder por el momento, pues carecen de respuestas concretas. Porque en las recetas que Rembrandt crea, la constante mirada hacia sus orígenes personales y nacionales, articulan la complejidad de su identidad y nos llama a reflexionar precisamente sobre el origen, la originalidad de las recetas y de sus componentes. Esto plantea preguntas acerca de qué es lo que hace a una receta peruana ser eso, peruana, ¿sus insumos naturales o ingredientes?, ¿su formas de cocción?, ¿el lugar dónde fue concebida?, o ¿la nacionalidad del cocinero? Para nuestro argumento, estas preguntas se pueden agrupar en una sola que nos remite al conflicto identitario de nuestro protagonista, ¿qué es ser un criollo limeño?

### CAPÍTULO III

#### LOS SIGNIFICADOS DE LA COCINA

“... comprender a la cocina como un punto de llegada y un punto de partida para entender la vida, el país, la cultural, porque ella misma es cultura”

Isabel Álvarez<sup>9</sup>

#### **Notas iniciales**

En la novela *Cocinero en su tinta*, la comida y su cocina es el instrumento que el autor utiliza para tejer la compleja trenza narrativa de su obra. Con ella Rembrandt, el protagonista de Rodríguez se acerca a sus conflictos personales y nacionales. En la obra, el cocinero peruano emplea la comida para articular su constante búsqueda por una receta que represente la diversidad cultural del Perú y al mismo tiempo, sin percatarse al principio, lo reconcilie con la memoria de su padre. Por lo tanto, la comida en *Cocinero en su tinta* es no sólo un elemento constante, sino también una herramienta catalizadora que facilita e impulsa el desarrollo de los eventos en la novela.

Por ello, este capítulo se centra únicamente en las diferentes dimensiones y alcances de la *comida* como *cocina*, para lo cual tenemos que establecer primero las diferencias entre estos dos términos. Las distancias entre los términos *comida* y *cocina* se basan en las conexiones emocionales que el ser humano tiene o no con ellas, por lo tanto, la *comida* es el alimento cotidiano sin carga emocional, social o política. Es decir, la *comida* sólo cumple su básica función como sustento vital y fuente de nutrición. Por el contrario, la *cocina* es el resultado de las transformaciones y selecciones de dicha comida que, a través de influencias culturales, conecta la memoria y los gustos de un determinado grupo humano en donde “media un factor de identidad” (Juárez López 14).

---

<sup>9</sup> (243).

Este planteamiento es importante para nuestro argumento porque a partir de ahora utilizaremos el término cocina peruana para referirnos al fenómeno culinario que afecta la novela. Asumimos a la cocina como alimento con una compleja carga identitaria que en *Cocinero en su tinta* no sólo enmarca y condiciona la narrativa de la obra, sino además, es la herramienta que Rembrandt emplea para articular sus búsquedas por la receta para *Madrid Fusión* y la reconciliación con la memoria de su padre.

En la novela, los elementos de la cocina peruana se presentan mediante tres diferentes grupos a los que el protagonista se aproxima como consumidor y profesional de la cocina: el primero, como el manjar que resulta de la unión de varios ingredientes provenientes de diferentes culturas y que se expresan a través de platillos *típicos* o nuevas expresiones creativas culinarias (ají de gallina, lomo saltado, papa a la huancaína, etc.); el segundo, como producto de marketing reconocido y asumido como peruano (pisco, Inka Kola, etc.); y el tercero, como los ingredientes básicos oriundos del Perú, que se asocian con un pasado glorioso pre-Colonial (papa, olluco, ají amarillo, ají mirasol, ají panca, etc.). Así pues, en *Cocinero en su tinta* la carga identitaria de la que gozan dichos alimentos que conforman parte de la cocina peruana se articula a través de diversos aspectos culturales que condicionan su formación, aceptación e influencia en la trama. Por ende, dichos aspectos culturales son importantes de tener en cuenta para el análisis de la novela porque además de apelar a una polifonía de significados, nos ofrecen referencias básicas acerca del ideario nacional que da forma a dicha identidad.

Es a través de la cocina peruana que podemos entender la construcción del gusto culinario del protagonista, como peruano y como cocinero. Además de acercarnos a sus conflictos y búsquedas en su complejo y dificultoso intento por definir su identidad. Partiendo de



la importancia de la cocina peruana en el tejido narrativo de *Cocinero en su tinta* introducimos diferentes aspectos culturales que influyen o condicionan en su formación e imaginario.

### **Los aspectos culturales de la cocina**

Se preguntó si no debía llevar un resumen del Perú en un solo plato: Costa, Andes y Selva, las tres grandes regiones de su país, expuestas en porcelana blanca. Pensó en el frágil erizo de mar. En los cotizados hongos andinos de Porcón. En la vaporosa chonta, recién sacada de las palmeras tropicales. Hacer un plato con esos tres ingredientes tan delicados sería un reto para cualquier cocinero del mundo. O, quizás, un arrebató de vanidad. Murmuró. ¿*Mamucha*? Pero nadie contestó a su susurro. (Rodríguez 91)

Un de los aspectos principales que afecta a la cocina es el medio ambiental que plantea la importancia de los aspectos climáticos y características geográficas en la gestación del régimen alimentario de las cocinas departamentales y nacionales (Cruz 10). La importancia del clima y la variedad geográfica del Perú en *Cocinero en su tinta* se manifiesta en el discurso de Rembrandt durante la presentación de sus recetas en *Madrid Fusión*: “¿Cómo representar en una hora a un país que tiene casi todos los climas del mundo, y también casi todos sus males?”(Rodríguez 188). La pregunta del protagonista articula el reconocimiento de la variedad geográfica y por ende climática de su país que, debido a las diversas altitudes de la cordillera de los Andes forman sus tres regiones naturales: costa, sierra y selva. Dichas regiones son importantes para el análisis de la novela porque en su relación con los insumos, productos y recetas que producen, o se asocian con ellas, se desarrolla una carga identitaria que se aproxima a la historia familiar del protagonista en donde éste representa a la costa, Alberto, su padre, a la sierra, y Mamucha, su abuela, a la selva.

En *Cocinero en su tinta*, Rembrandt se acerca a dichas tres regiones mediante el empleo y consumo de sus productos comestibles además de aceptar y darnos a conocer los elementos identitarios que se relacionan con ellas. La costa se manifiesta a través de Lima, la capital del Perú, centro de todos los poderes del país y desde donde se articula el fenómeno del boom, “Rembrandt Bedoya miraba el océano desde un acantilado de Miraflores y, de un momento a otro, la cerrada bahía de Lima le pareció una olla. Imaginó el mar plumizo como un caldo cargado de pescados y mariscos: una parihuela monumental donde la isla San Lorenzo era un cangrejo que emergía” (53). En esta cita Rembrandt, consiente de la inagotable fuente de insumos marinos que Lima posee, nos ofrece parte de los símbolos representativos relacionados a la identidad limeña. Rembrandt atribuye como propia, ya que a pesar de haber nacido en Arequipa, éste se asume orgullosamente como criollo limeño.

La sierra se manifiesta a través del departamento de Arequipa<sup>10</sup>, lugar de nacimiento de Alberto Bedoya, el padre de Rembrandt y una de las ciudades con mayor orgullo por la riqueza de sus productos y la hibridez de su cocina: “la cocina arequipeña es una de las más tradicionales del Perú, una olla donde los quesos, los camarones, los ajíes y cada rincón de las reses habían colisionado a lo largo de los siglos hasta considerarse tapada y sellada” (147). Esta ciudad es también el lugar donde el protagonista llega a conocer la dificultosa niñez de su padre y empieza a acercarse a la memoria del mismo de una manera menos crítica y más tolerante. Es este acercamiento a la memoria de su progenitor y a la geografía y arquitectura del lugar lo que hace que Rembrandt, finalmente, tenga la revelación de los platillos que cocinará en *Madrid Fusión*:

---

<sup>10</sup> Arequipa (fundada en 1540) es la segunda ciudad del Perú en términos económicos y financieros, sin embargo, para nuestro análisis lo más importante es su arquitectura en el centro histórico que, construida con sillar (roca volcánica) representa la hibridez cultural del país. El centro histórico de Arequipa mantiene gran parte de la arquitectura colonial por lo que es protegida por la ley No. 28296 de la constitución del 2004 e inscrita como Patrimonio de la humanidad por la UNESCO en el 2000. (“Historical Centre of the City of Arequipa”).

“La plaza era deslumbrante, en verdad. Los edificios blancos de sillar brillantes tallados bajo la luz y formaban una unidad orgánica, como hijos de una erupción ordenada” (148).

La selva se manifiesta en la novela a través de Mamucha, la abuela materna de Rembrandt, quien siendo loreтана educa el paladar de su nieto con platillos oriundos de su tierra. Por lo tanto, y a pesar de que Rembrandt no visita este departamento Loreto es para el protagonista el lugar que lo conecta con su abuela a través de lazos emocionales establecidos por el sentido del gusto y por medio de la comida típica del lugar. Además de la profunda conexión emocional de Rembrandt con la selva, esta zona del país es asimismo la despensa que el protagonista constantemente emplea en sus recetas para sorprender a sus comensales compatriotas y extranjeros. A continuación la conversación entre Rembrandt y la segunda aparición de su abuela:

*Mamucha ¿te acuerdas cómo te gustaban los helados?*

*Claro, sobre todo los de mi tierra.*

*Los de cocona, ungurahui, aguaje...¿sabías que ahora uso esos sabores en mi cocina?*

*Qué exótico, hijo.*

*Tu selva es un gigante que no vemos, y esta contradicción me impresiona. Aquí mismo en Lima, una vez le serví a un ejecutivo una ensalada de chonta...<sup>11</sup>*

*¡Qué rico! A tu mamá le encantaba.*

*...y el tipo me felicitó, impresionado. Me preguntó cómo había hecho para fabricar unos fideos tan delicados.*

*No te creo.*

---

<sup>11</sup> Chonta o palmito (del quechua *chunta*) es la parte interior del tallo de ciertas palmeras en la selva peruana.

*No te miento. Si para un peruano común y corriente la chonta es un enigma, imagínate para un europeo. Allí hay mucho mundo por descubrir. (111)*

Por otro lado y más allá de el aspecto ambiental que determina la producción de alimentos, la civilización articulada por grupos definidos de personas, influye en su elección, en su aceptación y su consiguiente apropiación. La civilización también puede influir o determinar la ausencia de cosechas y la mala distribución de los alimentos fomentando así escasez y hambruna (Cruz 10). Este planteamiento es importante en nuestro acercamiento a la obra de Rodríguez ya que a pesar de que el boom gastronómico es un tema recurrente de la trama, se formula también en ella, aunque de manera tangencial, una llamada de atención a la desnutrición en el Perú.<sup>12</sup> Dicho cuestionamiento se acerca a la contradictoria aproximación que Rembrandt manifiesta con respecto al boom, ya que es el famoso cocinero peruano Gastón Acurio, personaje criticado constantemente por Rembrandt, quien plantea este problema y no el protagonista de la obra.

A continuación la conversación entre Rembrandt y un colega acerca de las observaciones de Acurio con respecto al tema:

*¿Y qué decía Gastón?*

*Tú sabes, lo que alguna vez hablamos: que es una contradicción ser un país gastronómico mientras hay tantos peruanos desnutridos.*

*Me lo imagino clarito. Es un gran comunicador.*

*Pero tiene razón.*

*Claro que la tiene. (Rodríguez 71)*

---

<sup>12</sup> Según Beltrán y Seinfeld la desnutrición infantil en el Perú alcanzó en el 2009 el 30% en niños menores de cinco años. Ver: Beltrán Arlette.

Esta conversación expone la manera como nuestro protagonista percibe a Acurio que, aunque admira su dones de comunicador, lo menosprecia por su falta de destreza como cocinero, pero sobre todo como artista. Sin embargo, lo más importante de esta conversación es que expone la falta total interés que el protagonista tiene hacia la desnutrición en su país. Más aún, ya en Madrid, un famoso cocinero español traerá a colación la contradictoria relación entre el boom y el problema de la desnutrición en el Perú. Y una vez más, se manifiesta la indiferente reacción de Rembrandt a este problema, que se expone en su escueta y frívola respuesta. Además de ignorar el tema, muestra más interés en su acercamiento y relación con el cocinero español y con Acurio:

Rembrandt se sintió feliz que el maestro lo recordara. Había participado con él de una cena colectiva que una asociación peruana había hecho a beneficio de unos niños, que, irónicamente, no tenían recursos para comer. El primer plato había sido una creación de Arzak y Gastón Acurio, sobre la base de camarones, que había sido bastante celebrada en la prensa local. ¿Estaría Acurio cerca? (185)

Dado que el problema de la desnutrición en el Perú es expuesto en la novela por Acurio y por un cocinero español en Madrid, la apática respuesta y desinterés de Rembrandt por el mismo, nos remite a los vacíos personales y nacionales del protagonista. Porque a pesar de gozar de cierto reconocimiento profesional, Rembrandt, a diferencia de Acurio, no utiliza esa fama para crear consciencia social del problema y así ayudar a erradicarlo. Por el contrario lo ignora y se centra únicamente en sus conflictos personales y nacionales. A pesar de criticar a Acurio, busca su aprobación profesional y apoyo para acercarse a complacer a los cocineros españoles lo que expone su imperiosa necesidad por ser aceptado por España.

Otro aspecto cultural que se relaciona con la formación de la cocina peruana es la “presión social” la cual le otorga a ciertos alimentos una carga adicional, más allá de la nutricional, convirtiéndolos en “catalizadores sociales” que sirven para agrupar ciertos grupos humanos por género y clase social (Cruz 10).

La “presión social” que condiciona las diferencias sociales y económicas se manifiestan en *Cocinero en su tinta* a través de la compleja relación entre Rembrandt y Lucho Lacunza, el servicial jefe de salón en el restaurante del protagonista. Rembrandt, hijo de un farmacéutico arequipeño, estudió gastronomía en Italia, lo que le permite tener un restaurante en Miraflores y un moderno departamento en Chacarilla. Por otro lado, Lucho Lacunza, hijo de madre lavandera, ex miembro de la infame barra brava limeña, vive en Surquillo, uno de los barrios más populares aledaños a Miraflores. Dichas diferencias socio-económicas se trasladan a una relación laboral jerárquica entre ambos, donde Rembrandt asume una postura cordial, pero paternalista hacia Lucho, y éste asiente jovialmente su posición en el nivel inferior de dicha estructura. Más aún, desde su posición de dueño del *Rembrandt*, el protagonista asume su papel de jefe y a pesar de sentir admiración por Lucho, no propicia una relación menos formal y amistosa entre ellos a pesar de ser contemporáneos. Esta situación además de robustecer las distancias socio-culturales y económicas que los *separa*, perpetúa la arquetípica identificación de sus respectivas clases sociales.

A continuación el diálogo entre Rembrandt, un colega suyo y Lucho Lacunza que establece las diferencias sociales utilizando el pisco<sup>13</sup> como “catalizador social” (10). Ya que éste

---

<sup>13</sup> El pisco (aguardiente de pisco) está elaborado de diversas uvas provenientes del Valle de Ica (300 kilómetros al sur de Lima) y su producción empezó durante la Colonia, cuando los españoles después de hacer vino empezaron a producir un brandy transparente al cual llamaron pisco en referencia al nombre del puerto peruano del mismo nombre” (Custer 38).

“El destilado de pisco o aguardiente de uva se inicia en el Perú en el siglo XVII en los Valles de Pisco, Ica, Nazca y Moquegua, el cual progresivamente desplazó al vino.” Roca Rey Miroquesada (25).

es un producto que por su precio es generalmente consumido por grupos sociales con capacidad adquisitiva y deseos de reafirmar su peruanidad:

No habían acabado de sentarse, cuando Lucho Lacunza apareció a su lado con dos copitas de pisco.

*Lágrimas de uva para quienes hacen llorar a las chicas.*

Los amigos rieron con la ocurrencia del *maitre* y brindaron a su salud.

Lucho Lacunza se alejó risueño, rebotando sobre sus pasos, orgulloso de haber dejado tras sí una atmosfera de jovialidad. (Rodríguez 69-70)

Lucho asume complaciente su posición al servicio de Rembrandt y su colega a quienes le sirve orgullosamente copitas de pisco, licor al que él no tiene acceso como consumidor. No sólo expone la ausencia de crítica acerca de esta jerárquica relación en la novela, donde Lucho ocupa el nivel menos privilegiado, sino además articula un discurso elitista que también está presente en la idea del boom gastronómico peruano. Donde el pisco es generalmente asumido y celebrado como licor nacional entre grupos de consumidores mestizos y criollos de clase media-alta.

Por otro lado, el uso de alimentos como “catalizadores” para establecer diferencias entre diversos grupos sociales se articula también a través de los anticuchos<sup>14</sup> y la chanfainita<sup>15</sup>, dos

---

<sup>14</sup> “Trocitos de corazón de vaca, adobados en una salsa compuesta de pimienta, sal, ajos y ajíes molidos, cominos machucados y vinagre ensartados en espiches de caña, labrados a propósito. Finalmente se les soasa en parrilla mientras se les va refrescando con otra salsa, hecha con ají mirasol... molido y sin pepas, un poco más de la salsa anterior más condensada, sal y manteca coloreada con achote” (Tam Fox 79).

Los anticuchos se acompañan con papas y choclo sancochados, ajíes de huacatay, ají amarillo y rocoto. En las tradicionales carretillas callejeras se sirven en hojas de maíz.

<sup>15</sup> Guiso de pulmón de vaca con ajos, cebolla roja, ajíes, mote y papa cocido generalmente en olla de barro. Existen dos posiciones diferentes acerca de los orígenes de estos dos platos. La primera propone que estos son aporte culinario Afro-peruano que se inicia en Lima con la llegada de esclavos africanos al puerto del Callao. Los cuales trajeron a la capital del virreinato no sólo sus formas de cocción tradicionales, sino también la costumbre del uso excesivo de condimentos para macerar las carnes. El uso de las vísceras como ingrediente principal en sus platillos, responde a las normativas alimentarias de la época, donde únicamente los españoles y criollos tenían acceso a la carne (Roca Rey 23). Por otro lado, la segunda postura acerca de los orígenes de estos platillos tiende a favorecer la herencia europea. Por ejemplo, acerca del origen de la chanfainita, Aida Tam Fox argumenta que este

platos populares y tradicionales de la cocina criolla presentes en la dieta limeña desde el Virreinato del Perú (Roca Rey 23).

A continuación la conversación entre Rembrandt y Lucho camino a la carretilla de Grimanesa<sup>16</sup>, “la reina de los anticuchos”, situada a pocas cuadras del *Rembrandt*:

Fue así como rumbo a aquella esquina repleta de comensales, Lucho Lacunza conoció la historia de Grimanesa Vargas, una mujer de Ayacucho que a los siete años fue dejada con engaños para que fuera sirvienta en una casa de Ica y que en 1975, cansada de las humillaciones, decidió transformar su infierno en un brasero, un lugar donde las flamas por lo menos dan frutos.

*Empezó vendiendo chanfainita en esta esquina.*

*¿Chanfainita? En esta zona no la veo.*

*Doña Grima no era tonta, y por eso cambió a los anticuchos.*

*Cambió pulmón por corazón.*

*<Pulmón por corazón>. Bonito título para una biografía. (131)*

El acercamiento a estos platos populares es importante para nuestro análisis de la novela, porque los anticuchos forman parte de la receta del rocoto relleno de anticuchos de corazón bañado en caramelo, una de las dos recetas que Rembrandt presenta en *Madrid Fusión*. La fusión de los anticuchos, plato popular limeño y el rocoto relleno, uno de los platos más tradicionales de la mesa arequipeña, además de convertirse en una ofrenda de amor dedicada a la memoria de

---

platillo limeño se asemeja al andaluz por sus ingredientes y “es un potaje español con nombre igualmente castizo; pero la forma diminutiva chanfainito (a) es evidentemente un peruanismo...” (98-99). Con respecto a los anticuchos, a estos se le adjudica también un origen moro, “transformadas por las moras en el Perú fueron los <pinchos morunos> como se les dice en España, es decir los trozos de corazón de buey ensartados en palito y puestos a dorar a la parrilla. Al hacerlos más grandes, acompañados de abundante ají, tomaron el nombre de anticuchos” (Rostworowski 123-125).

<sup>16</sup> Ver video en youtube “Anticuchos Grimanesa Vargas-Miraflores, Lima, Perú,” entrevista a Grimanesa Vargas realizada por Gastón Acurio.



su padre, exponen la apropiación que el boom, a través de Rembrandt, hace de las cocinas populares y tradicionales. Sin embargo, de estas dos apropiaciones, la más significativa es la transformación social a la que los platillos populares son expuestos bajo el valimiento del boom. Que ya no sólo son disfrutadas en carretillas callejeras como la de Grimanesa, sino también apreciadas en las mesas de restaurantes miraflores<sup>17</sup> o convenciones gastronómicas internacionales como *Madrid Fusión*.

Por otro lado, la presencia de los anticuchos y de la chanfainita en la obra de Rodríguez, articula una tensión entre estos alimentos viscerales, a pesar de que ambos comparten los mismo humildes orígenes. Así como Lucho Lacunza señala y Rembrandt afirma, estos dos platillos callejeros, uno hecho en base de corazón y el otro de pulmón, tienen diferente aceptación en Miraflores, que nos lleva a preguntarnos ¿qué es lo que hace que un platillo sea aceptado o no en un determinado grupo humano?

Otro de los aspectos culturales que influyen o determinan la aprobación o rechazo de la ingesta de alimentos es “la aspiración moral” la cual puede basarse en ideologías o creencias religiosas (Cruz 10). En *Cocinero en su tinta*, la religiosidad que puede determinar la relación entre una comunidad y los alimentos que ingiere se da a través de la pachamanca<sup>18</sup>. Esto articula un sincretismo religioso entre la cosmovisión indígena peruana y la religión católica española, pero sobre todo, nos remite a una relación entre padre e hijo que el protagonista nunca tuvo con su progenitor. La añoranza que Rembrandt siente por una relación cercana con Alberto se

---

<sup>17</sup> *Panchita* es uno de los más reconocidos restaurantes de anticuchos y de comida criolla está ubicado en Miraflores y forma parte del grupo de restaurantes del cocinero peruano Gastón Acurio. Ver página web del restaurante *Panchita*.

<sup>18</sup> La pachamanca es un vocablo quechua que significa tierra-olla. En el Perú esta es una práctica gastronómica tradicional especialmente en la sierra o a las afueras de toda ciudad dado a los requerimientos para su preparación. La pachamanca es un festín de diferentes carnes, tubérculos, humitas, habas y especias que se cocinan a fuego vivo y lento en un hoyo hecho en la tierra y cubierto con piedras y hojas.

proyecta en la figura del “maestro Gutarra” y en la armoniosa relación que este orgulloso “cholo peruano” tiene con su hijo en torno a la pachamanca. El protagonista no sólo admira al “maestro” como cocinero especializado en este difícil arte sino que lo ve como la mística y perfecta figura paterna que cocina, acompañado por su hijo, como “un ejercicio de amor por el otro” (Rodríguez 91). Por ende, en la contemplación de Rembrandt al oficio de Gutarra, el protagonista expone el penoso recuerdo que tiene de su padre, tan diferente y lejana a la que Gutarra tiene con su hijo. Según Rembrandt, durante la preparación de la pachamanca ellos son como un sacerdote y su sacristán, metáfora que le otorga a esta relación de padre e hijo dimensiones espirituales, casi religiosas, que la hacen perfecta. Por ende, la pachamanca preparada por Gutarra es, para el protagonista, un acto litúrgico en donde los variados ingredientes se entregan a la *pacha* y en perfecta comunión con ella crean un acto tan espiritual como una misa católica y al mismo tiempo representa la perfecta relación entre padre e hijo que Rembrandt tanto anheló, pero que nunca tuvo:

...Su hijo había cavado el hoyo en la tierra y también había puesto las piedras limpias en el fondo. El mismo Gutarra había colocado luego, sobre ellas, las distintas capas de alimentos: las papas, los camotes y las ocas primero. También las raíces de maca, tan vitalizantes como características de sus pachamancas.

Tras poner otra franja de piedras calientes, colocó encima de ellas el cabrito, el chanco, los cuyes y el pollo, aderezados todos con ají panca, paico, sal y pimienta. Más piedras calientes encima. Y, como última capa, las humitas, las habas, los choclos y el queso paria...De Gutarra se decía que había sido alcalde del pueblo de Sicaya, en la provincia de Huancayo. Pero al verlo sacar los

alimentos ya cocidos, amparándolos del polvo y de la ceniza, bien podría pensarse que había sido el sacerdote.

*Entonces, su hijo sería el sacristán. (91-92)*

Por ende, los elementos culturales expuestos en la novela que, hasta aquí hemos señalado, nos ofrecen una serie de información y eventos contextuales para poder acercarnos a la compleja relación emocional y nacional que el protagonista tiene con la cocina peruana, a través del entendimiento de cómo los elementos culturales afectan y determinan la disponibilidad de los alimentos; de cómo estos son capaces de agrupar determinados grupos humanos tras la adopción de algunos de ellos como dispositivos de representación (como el pisco, los anticuchos y la chanfainita); y de la conexión religiosa, casi mística que, así como la pachamanca de Gutarra, algunos alimentos gozan especialmente en grupos sociales expuestos a un sincretismo religioso. Con esto podemos analizar los vacíos y conflictos del protagonista quien enmarca su historia personal y profesional en el contexto de la cocina peruana.

### **La cocina como lugar**

En la sección anterior, se ha utilizado el término cocina como la representación o producto alimentario que agrupa la memoria y los gustos de un determinado grupo humano (Juárez López 14). Pero, la cocina también es un espacio transformado en un lugar por medio de los significados emocionales que representa. Según Yi-Fu Tuan la diferencia entre el espacio y el lugar se basa en las conexiones emocionales que le otorgamos o no a dichos espacios. Por lo tanto, un espacio se convierte en un lugar cuando este representa un área íntima que nos cobija y alberga (136-137).

Por lo tanto, y basándonos en estas diferencias, la cocina como lugar representa para Rembrandt el lugar privado y doméstico donde creó memorias imborrables con su abuela y

donde ésta compartió sus conocimientos culinarios con él, ya que fue en la cocina de la casa paterna donde Mamucha le enseñó a comer y a cocinar platos típicos de su tierra, los cuales están siempre presentes en el menú de su restaurante miraflorentino:

*¿Te acuerdas cuando te ayudaba a rayar yuca para hacer rosquitas? ¿O cuando hacíamos tus platos de la selva? He estudiado en grandes institutos, me he codeado con grandes chefs, pero jamás podré igualar el tacacho que solías hacer. Tú decías que el truco estaba en la manteca del choncho, pero creo que te equivocaste, Mamucha. El truco está en que fuiste la primera: tú moldeaste mi lengua a ese plato. Ninguno de los que vendrán serán iguales a ese que me hacías con amor. El amor es un ingrediente de la cocina, solo que es invisible en la receta. (Rodríguez 15)*

Por el contrario, es también en el lugar de la cocina donde Rembrandt experimentó, algunas veces, la indiferencia y aún más, la compleja reacción de su padre a su interés culinario. Alberto al ver la temprana destreza manual de su hijo en la complicada preparación de juanes<sup>19</sup>, en vez de señalar de manera positiva el interés del niño por la complicada preparación del platillo de la selva, le dice: “Tú serías un buen escultor” (67). La actitud del padre hacia la precoz inclinación de Rembrandt, plantea también la percepción que la cocina como profesión tenía en Lima a principios de los años ochenta. Percepción que se basaba en ideas heteronormativas amparadas en un machista *status quo* que no percibía a la cocina como una profesión sino como un oficio menor asociado al mundo *femenino*, incapaz de ser relacionado profesionalmente al mundo de los varones: “Su padre se negaba a ver lo evidente. Era como ver un niño bailar con destreza y decirle que con ese talento en las piernas podría ser futbolista” (67).

---

<sup>19</sup> Juane es un plato típico de la selva peruana, que se consume especialmente el 24 de junio fecha que se celebra la fiesta de San Juan. El plato consiste de una mezcla a base de arroz o yuca, carne de gallina, aceitunas, huevos y chonta y está envuelto en forma circular en hojas de plátano verde y cocido en agua hirviendo.

Sin embargo, con Rembrandt el lugar de la cocina adquiere un doble registro y se convierte en un lugar liminal para el protagonista. Es en el restaurante donde la cocina, sin perder sus características de lugar privado alcanza una dimensión pública y profesional, alejándose así de la idea de la cocina como espacio de género lo cual relaciona lo privado y doméstico con lo femenino y lo público con lo masculino.

### **La cocina del restaurante como lugar privado**

Una vez cerrado el restaurante, su cocina se convierte en el refugio que cobija al cocinero y le permite abrirse libremente a su fragilidad emocional. Por ello, es en la cocina del *Rembrandt* que Mamucha se le aparece por primera vez, lo que demuestra la vulnerabilidad del protagonista e inicia una nueva manera de relacionarse con ella, “La primera vez que a Rembrandt Bedoya se le apareció su abuela fue en el remolino de un caldo que preparaba a la una de la madrugada. La cocina del restaurante se hallaba en silencio...” (13). Más aún, la cocina del restaurante es para Rembrandt el lugar lúdico donde desarrolla procesos creativos en busca de la receta para Madrid, que le dan la libertad de interiorizar sus sentimientos y emociones. A continuación una madrugada más en la cocina de su restaurante:

Encendió las luces de la cocina y buscó calamares y pescado en el refrigerador; arroz y alverjas en la despensa, unos boquerones de pejerrey entre los encurtidos, unos huevos de codorniz en la alacena. Alineó tomates, ajos, orégano, ají amarillo, choclo y vino blanco. Picó. Frió. Caldeó. Al unir todo, obtuvo una sopa consistente, como un chupe de pescado. La tinta de calamar le otorgaba al líquido un color aceitunado, de pozo profundo, que pronto sirvió de lienzo para el final...Rembrandt le dio la última probada...Estaba deliciosa. Él sabía, sin

embargo, que a nadie se le ocurría pedir una sopa negra. No le importó: la había creado sólo para él. Sería su experiencia secreta. (139-140)

En este texto, el narrador no sólo nos acerca al título de la obra, *Cocinero en su tinta*, sino que además nos lleva a establecer conexiones entre el “color aceitunado” de la tinta de los calamares y el doble conflicto emocional del protagonista. Ya que Rembrandt permanecerá en este “pozo profundo” hasta encontrar la receta para Madrid y por ende se reconcilie finalmente con la memoria de su padre.

### **La cocina del restaurante como lugar público**

Por otro lado, durante el tiempo que el restaurante está abierto, su cocina se convierte en un lugar público y profesional donde Rembrandt realiza su profesión. Un oficio que no lo aleja de sus sentimientos, sino que por el contrario, lo continúa acercando al recuerdo de su abuela a través del constantemente uso de productos y recetas de la selva en su carta menú.

Fabio Parasecoli explica como la condición de profesional en la cocina ampara a los varones en la libre expresión de sus emociones:

In other genders, though, men can express themselves freely through cooking and dishes when they are chefs or cooks. The professionalization of food preparation safeguards their masculinity allowing them to express feelings and connect with memories that otherwise would not be acceptable (29)

La cocina de un restaurante es el lugar donde los cocineros pueden expresarse libremente, ya que la dimensión de profesionalismo que sus platillos poseen salvaguarda su masculinidad, dejándolos expresar sentimientos y conexiones con recuerdos que de otra manera no serían aceptables. (mi traducción)

Continuando con el valor de la profesionalización del acto de cocinar, José Luis Juárez López argumenta que la cocina mexicana siempre estuvo alejada de “los grupos de élite” y es sólo a finales del siglo XX que ésta se aleja de dicho acercamiento y “sube de categoría gracias a la intervención de los hombre” (30). Coincidentemente, este cambio de *status* de la cocina también ocurre en el Perú y se plantea en la novela a través de Rembrandt quien añade otra dimensión a la cocina convirtiéndola en un lugar profesional y público, en donde es él, y no su abuela, quien domina.

Las aproximaciones a la profesionalización de la cocina a cargo de los varones en *Cocinero en su tinta* se plantean a través de la escasa presencia de la mujer cocinera. El libro de Rodríguez nos ofrece un mundo gastronómico masculino en donde las cocineras aparecen como profesionales bondadosas y exitosas sólo en la provincia o en la calle. En la novela se presentan tres personajes femeninos como cocineras importantes: la primera es Teresa Izquierdo, “la reina de la sazón criolla”, que para Rembrandt es “un enorme perol de bondad” (Rodríguez 71); la segunda es Mónica Huerta, exitosa dueña y cocinera de la picantería *La Palomino* en Arequipa (151); y la tercera es Grimanesa, “la reina de los anticuchos” quien a pesar de su destreza culinaria y perspicacia para el negocio, no goza de la misma fama ni mucho menos del mismo éxito económico que Rembrandt (131). A pesar de que el protagonista admira y disfruta de los platillos de estas cocineras o “reinas”, como él llama a dos de ellas, su tono condescendiente subraya la posición que estas mujeres tienen en la obra. Ya que a pesar de sus cualidades gastronómicas y reconocimiento por parte del protagonista, ninguna de ellas intenta o considera participar en *Madrid Fusión*. Por lo tanto, estas cocineras se presentan como personajes secundarios que ayudan al discurso del autor o refuerzan el personaje de Rembrandt.

Por otro lado, el restaurante como lugar público que acoge clientes locales y extranjeros articula dos discursos diferentes para ambos grupos. Con respecto al primer grupo, y a pesar del poco conocimiento de algunos clientes locales por los productos de la selva, como el ejecutivo peruano que confundió la chonta por finísimos fideos (111), estos acuden al restaurante miraflorentino en busca de un acercamiento a los nuevos ingredientes en especial de la selva que Rembrandt constantemente utiliza en sus recetas. Además desean consumir la gastronomía nacional, lo que articula las ideas de cultura e identidad que se dan gracias al uso de estos nuevos ingredientes y otros asumidos como peruanos. Es decir, con los comensales nacionales se produce un acercamiento a la cocina peruana, o a lo que se asume como ésta, que se asemeja al planteamiento de Ginetta Candelario con respecto a la producción de identidad en un lugar comercial. Candelario argumenta que, en los salones de belleza para dominicanas en los Estados Unidos el cabello de las clientas se convierte en un medio común de referencia entre ellas, convirtiendo así a dichos salones de belleza en lugares donde se crea cultura e identidad (128-129). Para nuestro análisis de la novela y considerando únicamente la raza, la clase social y la identidad como referencias mutuas, el planteamiento de Candelario se acerca al intento de construcción de una comunidad peruana que emplea la comida como centro de construcción identitaria. Por lo tanto, en el restaurante, como ocurre en los salones de belleza, hay una constante producción de la cultura *peruana*, por medio del uso de productos locales y de la consunción de los platillos que se preparan con ellos. Dicha producción se da a través de la cocina peruana y de la intención de participar de *ella* por medio de su constante consumo lo que articula la idea de una identidad nacional que agrupa a este grupo de peruanos.

Con respecto al segundo grupo, los comensales extranjeros que se presentan en la novela son en su mayoría norteamericanos: “Al día siguiente debía recibir a unos empresarios mineros



de Colorado y una frase fue su puente al sopor. “*Esos gringos van a aprender a comer*” (Rodríguez 39). La elección del autor de emplear empresarios mineros americanos como representantes de la clientela extranjera de su restaurante se acerca a la realidad económica e industrial del país, debido a que la minería es uno de los pilares de la economía del Perú. Esta elección nos lleva a reflexionar acerca de la larga historia de la minería en el país que desde épocas ancestrales fue la base del poder antes y durante el Tahuantinsuyo, para luego convertirse en el objeto de codicia para los conquistadores, quienes a través de la profusa explotación de las minas de oro y plata del territorio le dieron la grandeza al virreinato del Perú.

A partir de lo dicho, podría afirmarse que el autor intenta establecer relaciones de semejanza entre los conquistadores españoles y los mineros americanos. Este acercamiento indica un cuestionamiento al aprovechamiento extranjero, esta vez a cargo de ciudadanos americanos, de la minería y gastronomía peruana. La negativa aproximación de Rembrandt se articula a través de una forma despectiva. El cocinero no sólo emplea la frase peyorativa “esos gringos” para referirse a ellos, sino que éste asume arbitrariamente que los americanos no poseen cultura gastronómica, y por ende es él quien los va a instruir en dicho menester.

El solapado cuestionamiento a la presencia extranjera en el Perú es importante para nuestro argumento porque ignora, intencionalmente, la presencia de ciudadanos españoles en el país, la cual en los últimos años ha experimentado un creciente incremento tanto en el sector turístico, como en el empresarial. Por lo tanto, la posición contrastante hacia los extranjeros americanos y españoles es importante para nuestro argumento, porque reafirma la imperiosa necesidad de Rembrandt por agradar y ser aceptado por España.

La mención de los mineros de Colorado indica un movimiento de personas que se da gracias a la industrialización en el país, lo que permite cierto grado de convivencia entre

peruanos y extranjeros, y el acceso a estos últimos a la cultural local a través de la comida (Long 309). La presencia de la clientela americana es importante para nosotros porque articula ideas alrededor del “turismo culinario”, que es parte del boom gastronómico peruano, que el protagonista critica constantemente, pero que al mismo tiempo participa y consume. Según Long el “turismo culinario” es una acción venturosa que se plantea a través del comer por curiosidad (309). Curiosidad que es altamente manipulada por la globalizada cultura contemporánea a través de la estimulación de la aventura del probar lo exótico en restaurantes (391). Por lo que, “a medida que el paladar del extranjero se hace más cosmopolita y curioso, los restaurantes tienden a ofrecer más variedad” (393). Rembrandt reconoce esta curiosidad y la explota constantemente en su variado menú por medio de la utilización de diferentes productos locales provenientes de diversas zonas geográficas del Perú. A continuación el cosmopolita menú diseñado por Rembrandt para los empresarios mineros de Colorado:

### **Abrebocas**

Barquillos rellenos de conchas, cubos de atún quemados y langostinos cocoliche

Jamón de alpaca curado en casa con sachatomate rostizado

Obleas de manzana *Granny Smith* unidas con foie gras

### **Entrada**

Tarta de langostinos con sorbete de wasabi, curd de lima y polvo de coral

Colitas de camarón al mojo de naranja sobre almohadillas crujientes de camote

Tirado de conchas con crema de erizo

### **Segundo**

Costillas de gamitana a la parrilla con puré de aguaje y salsa de ungurahui

Cabrilla asada en sartén sobre arroz con conchas negras

Cabrito lechal tostado con chicha de jora y bomba de frijol mantequilla

### **Postres**

Sorbete de camu camu coronado por una lonja de naranja azucarada

Tres leches quemadas sobre salsa de fresas, frambuesas y capulí

Croquetas de camote rellenas de natilla piurana. (Rodríguez 49-50)

Sin embargo, este menú cosmopolita además de contar con una gran variedad de insumos oriundos de todas las regiones del país, también emplea ingredientes internacionales que nos habla de la doble apropiación, local e internacional que Rembrandt, así como otros miembros del boom realizan. Por otro lado, la multiculturalidad del menú para los mineros de Colorado reafirma la posición de Lima como la capital del boom gastronómico, el centro donde arriban ingredientes de todas las otras regiones del país y del extranjero.

Por otro lado, los mineros americanos sólo tiene acceso al menú de Rembrandt como foráneos o turistas culinarios y utilizan este menú como herramienta para explorar la cultura del país, sin poder convertirla nunca en propia (Long 393). Según Long, “el turismo culinario” es una “empresa colonialista” y una expresión del poder económico de algunos grupos humanos para inquirir en otras culturas (399). Es decir, en contraste al cliente peruano quien visita el *Rembrandt* en un intento de confirmación y reafirmación de su identidad nacional. Sin embargo, para el extranjero comer en el restaurante del protagonista es un acercamiento a la “otredad” mediante la ingesta y exploración de la cocina peruana y de su cultura (Parasecoli 128).

Rembrandt se acerca a estos dos grupos a través de su cocina. Por un lado, como criollo peruano éste comparte la necesidad de sus compatriotas de definir su identidad peruana a través del consumo de insumos y productos nacionales. Por el otro, mediante la búsqueda de recetas

que intentan crear una cocina nacional que aunque regresando siempre a sus orígenes, explora, así como los mineros de Colorado, ingredientes foráneos o nuevos para él.

Hasta aquí hemos introducido el tema de la cocina como un lugar donde se articulan conexiones emocionales y en donde se tejen identidades. Por una parte, hemos señalado como el restaurante de Rembrandt es para el cocinero, ese lugar privado que gracias a los vínculos emocionales que lo unen a él, permiten la primera aparición de Mamucha. Por el otro, hemos señalado diferencias entre la clientela nacional y extranjera que convierten al restaurante en un lugar público donde el comensal nacional acude en búsqueda de un acercamiento a su cultura y por ende a su identidad contrastantemente con lo que ocurre con el comensal extranjero que explora y consume dicha cultura.

### **La cocina como arte**

Introducimos ahora la noción de la cocina como arte que en *Cocinero en su tinta* se inicia con el nombre del protagonista. Rembrandt Bedoya, plantea desde el inicio no sólo la idea de hibridez por el uso de un nombre de Europa occidental y un apellido español, sino también establece un acercamiento a la manera como el cocinero peruano percibe y articula su profesión. Por lo tanto, las conexiones con el arte establecidas desde el principio por medio del uso del nombre Rembrandt el cual es inmediatamente relacionado con su homónimo, el pintor holandés del siglo XV, nos indica un rumbo hacia la construcción del cocinero como artista. Rembrandt a través de su declaración en uno de los programas radiales más populares de Lima inicia su complejo acercamiento al boom y afirma como éste asume su carrera: “...Yo también soy un artista, no un promotor cultural” (Rodríguez 57). Como se ha expuesto anteriormente, la cocina “sube de categoría” y se convierte en una actividad profesional reconocida “por la intervención

de los hombres” (Juárez López 30). Profesionalización que también la convierte en una “invención y experimentación que da como resultado un arte culinario masculino” (11).

A lo largo de la novela, Rembrandt en su constante crítica al boom gastronómico peruano y al personaje de Gastón Acurio se proclama artista y no promotor de la cultura de su país. Para el cocinero el proceso de la creación de una receta es un acto de amor y un proceso por la búsqueda de una originalidad similar a la que ocurre en la música y en la literatura, lo que no sólo reafirma la conexión entre el protagonista y su homónimo pintor, sino que plantea el ascenso de la cocina a un arte mayor. Acercamiento que refuerza el planteamiento de Juárez López acerca de la asunción de la cocina como arte que, una vez más, articula el discurso heteronormativo que teje la trama de Rodríguez. Ya que en la obra, la cocina es percibida como arte sólo a través de Rembrandt, quien a pesar de haber heredado de Mamucha el gusto por la cocina y de sentir una profunda admiración hacia las cocineras, Mónica Huertas, Teresa Izquierdo y Grimanesa, éste no las considera artistas.

Por otro lado, si asumimos el acto de cocinar como un arte, por la peculiaridad de su proceso de creación y de su resultado, éste no puede ser considerado como una expresión artística permanente, sino como un “arte efímero” (67). Por lo tanto, basándonos en la brevedad del arte de Rembrandt, podemos otorgarle a dicha expresión artística una calidad performativa:

If performance is a “doing and a thing done,” ... then cooking of food is a prime example of how this conceptualization works in practice. The “doing” reveals itself as the actual making of food, while the “thing done” results in the production of a prepared meal. In the “doing of performance” (i.e., the cooking of the food), each dish’s uniqueness at the time of the doing demonstrates that no two

dishes can be the same each time, just as no two performances can ever repeat themselves exactly. (Sandoval-Sánchez y Saporta Sternbach 128)

Si el performance es un hacer y una cosa hecha, ... entonces la cocción de alimentos es un excelente ejemplo de cómo funciona esta conceptualización en la práctica. El hacer se revela como el acto de comida, mientras que la cosa hecha resulta en la producción de una comida preparada. En el hacer de la performance (por ejemplo, la cocción de los alimentos), la singularidad de cada plato en el momento de la realización demuestra que no hay dos platos que puedan ser iguales cada vez, al igual que no hay dos actuaciones que puedan repetirse exactamente. (mi traducción)

El protagonista está consciente de la performatividad de su arte y de la unicidad de su recetas, pero sobre todo, de las posibilidades de expresión que este arte le ofrece: “Que la cocina es un arte. Efímero, pero arte. Un oficio con el que se subliman pasiones, con el que se busca ser amado, con el que se crea armonía desde una colisión aparente” (Rodríguez 67-68). Por lo tanto, el proceso artístico y performativo de la cocina le da a Rembrandt la herramienta para articular sus emociones en dos niveles diferentes.

En un nivel personal, la performatividad de la cocina le da al cocinero la libertad de expresión emocional y la manera para acercarse a la compleja y conflictiva relación con su padre. Es en la cocina de su restaurante donde Rembrandt constantemente prueba recetas en la búsqueda de aquella para Madrid, pero también de la que finalmente dedicará a su progenitor. Es en el escenario de su restaurante donde el protagonista asume su posición de cocinero profesional y artista concienzudamente cada vez que después de presentar su ecléctico menú a comensales ávidos de sabores y olores nuevos, éstos reclaman su presencia para demostrarle su admiración,

“Rembrandt se secó la cara con un papel toalla y salió rumbo al salón. A los pocos segundos, una descarga de nuevos aplausos llegó hasta la cocina” (51).

En un nivel más amplio y colectivo, Rembrandt también percibe al Perú como el escenario perfecto y a los peruanos como actores/cocineros ancestrales innatos. Es por ello que, para el protagonista la asunción de Lima como la nueva capital gastronómica de Latinoamérica es obvia. Por un lado, para Rembrandt el Perú cuenta con el mejor escenario natural gracias a su variada geografía “el escenario era el mejor posible: una región tropical, cruzada por unos Andes monumentales y bañada por un mar extrañamente frío, constituía el terreno perfecto para una maqueta de Dios” (21). Por el otro, el país también cuenta con los mejores “actores” que desde épocas ancestrales crearon un vínculo emocional con la tierra basado en una armoniosa reciprocidad que les permitía acceder a los más variados y exquisitos insumos naturales. Para el protagonista la presencia de estos actores/cocineros en el Perú se inicia con:

...los primeros pobladores de los Andes, que supieron domesticar la papa que siglos después alimentaría al mundo. Y continuar con sus ajíes maravillosos. Y con el maíz gigante. Y el tarwi, la quinua, el olluco, la kiwicha, la alpaca. Y la pachamanca, en la que se usaba la tierra como horno, en un ritual tan religioso como gastronómico. (21)

La cocina como arte y sus dos acercamientos son importantes para nuestro argumento porque articulan una voz personal con la que Rembrandt se aproxima a sus conflictos familiares y una voz colectiva que plantea un conflicto nacional. Ambas voces, a través de los escenarios del restaurante y del Perú reflejan la problemática identitaria de Rembrandt que a pesar de encontrar las recetas que representan a su país y de reconciliarse con la memoria de su padre y

por ende con su pasado. Este continúa tras la búsqueda por concretar su relación con la inalcanzable Cristina lo que articula el eterno conflicto identitario del criollo limeño.



## CAPÍTULO IV

### LOS PERSONAJES Y SUS INTERACCIONES

Como hemos explicado anteriormente en el *Resumen selectivo*, R.B. y Rembrandt Bedoya son el mismo personaje que el autor utiliza como instrumentos para introducirnos en su universo ficcional. En dicha polifonía narrativa y realidad liminal R.B. quiere hacernos creer, desde su propio tiempo y espacio, que es un ser original e independiente de la intención y del poder de Rodríguez. Contrariamente, Rembrandt Bedoya no se resiste a las intenciones del autor, siendo un personaje bajo la tutela absoluta de Rodríguez quien, a través del narrador omnisciente nos cuenta la historia del cocinero.

El presente capítulo está dedicado primero al análisis de cada una de las dos voces del protagonista y cómo ambas se acercan a un conflicto identitario mediante la búsqueda de una originalidad tanto con respecto a los orígenes como a la creación de algo nuevo. Segundo, considerando que R.B. y Rembrandt Bedoya son la misma persona, examinaremos cómo el protagonista se relaciona con los otros personajes, a través de una traza narrativa que plantea dicha búsqueda a través de sus vacíos personales y nacionales. Así, como en el criollo limeño, ésta se aproxima a un problema identitario que, en constante negociación con su pasado histórico, desea fallidamente crear una nueva identidad basada en una unidad forzada imposible de conseguir en el presente. Todo ello, basándonos en la trascendencia y diferentes formas del deseo en la trama que el propio Rembrandt señala, “*el primer deseo del ser humano es ser deseado*” (Rodríguez 167).

Para el análisis del deseo como parte esencial en la formación de los conflictos personales y nacionales del protagonista, y cómo Rembrandt se relaciona con los otros personajes, usaremos como herramienta el planteamiento de Tzvetan Todorov acerca del “deseo” como “relación de

base”<sup>20</sup> en la creación de vínculos explícitos e implícitos entre los personajes de toda obra literaria (77). Por lo tanto, asumiremos al deseo como el hilo que conecta las diferentes búsquedas del protagonista expresadas en conjunto desde el inicio de la novela mediante su afán por encontrar una receta que represente la poliédrica realidad cultural del Perú.<sup>21</sup>

### **El protagonista como R.B.**

La novela empieza con la voz de R.B. hablándole al lector en “Un prólogo negociado”; esta voz reaparece en el “Intermedio” y en “Finalmente”. En estos tres capítulos, el protagonista, bajo la firma de R.B, mueve el eje narrativo de la novela y crea un nuevo espacio desde donde nos cuenta acerca de sus encuentros con el escritor. Sin embargo, y a pesar de ofrecernos diferentes versiones de los hechos, R.B. refuerza lo que el narrador omnisciente expresa con respecto a las relaciones del protagonista con su padre y con su amante, ya que en la sección “Finalmente” el protagonista mediante su confesión expresa lo que la obra significa para él “esta novela ha terminado siendo una vía crucis del perdón” (203). Nos está confirmando que al final continúa comunicándose con Mamucha, pero sobre todo, logra reconciliarse con la memoria de su padre, mediante el reconocimiento del vínculo emocional que lo une a él, y que finalmente lo hace capaz de aceptar a “un padre que hizo lo que pudo,...O de una abuela que, de cuando en cuando, aparece en una nube” (206).

Por otro lado, R.B. corrobora la ausencia de solución con respecto a su relación con Cristina y deja al lector en el limbo, sin confirmar o negar que su relación con ella se concrete “el amor de hoy también debe saber que se nutre de los anteriores” (206). Con ello, R.B. confirma la

---

<sup>20</sup> Este acercamiento se basa en el planteamiento que Tzvetan Todorov articula acerca de las relaciones entre los personajes en *Las amistades peligrosas* de A.J. Greimsa (77).

<sup>21</sup> Los deseos del protagonista son: *deseo* de ser un original, *deseo* de ser aprobado por España, *deseo* mantener el vínculo emocional con su abuela muerta, *deseo* de reconciliarse con la memoria de su padre y *deseo* de definir la relación con su amante.

indefinida relación con su esquiva amante que a su vez es una metáfora acerca del problema identitario del criollo limeño quien siempre está tras la búsqueda de su identidad.

Sin embargo, el aporte más importante que R.B. ofrece al lector radica en que desde el “Prólogo negociado” nos ofrece la doble noción de la originalidad tratada en la obra, aproximándose así a nuestro argumento acerca del problema identitario:

Cuando la gente come una alcaparra olvida que en verdad está masticando el capullo de una flor. Es curioso como un baño en salmuera puede ayudar a disfrazar un origen, o mejor dicho a crear otra perspectiva. Lo más probable es que me haya hecho cocinero por esta razón: en pocas profesiones es tan evidente de qué manera unir dos cosas conocidas puede dar como resultado una original, y ser original es una de las cosas que más he pretendido en la vida. (7)

Quedarnos con la expresión “ser original” que R.B. utiliza en la cita como el término que únicamente describe su capacidad creativa culinaria sería un acercamiento simplista al complicado discurso del protagonista. Ya que en la frase “...ser original es una de las cosas que más he pretendido en la vida” (Rodríguez 7), no sólo nos está diciendo lo que el cocinero desde su asunción como artista intenta expresar en cada una de sus recetas. Sino además, y aún más importante, nos está develando sus vacíos personales y nacionales. Dado que, la expresión “ser original”, por una parte significa “perteneciente o relativo al origen”<sup>22</sup> lo que se relaciona con la idea de provenir de un lugar y de una cultura determinada. Y por la otra, “Que tiene, en sí o en sus obras o comportamientos, carácter de novedad”<sup>23</sup>, que se refiere a la idea de ser único y no

---

<sup>22</sup> Definición de la Real Academia Española.

<sup>23</sup> *Ibíd*

una copia de otro<sup>24</sup> lo que contrariamente intenta romper con los orígenes en su anhelo de crear algo nuevo. Por tanto, las dos nociones de originalidad (origen y nuevo) se entrelazan en la búsqueda del protagonista por la receta, que al mismo tiempo representa el conflicto que sufre Rembrandt como peruano. Ya que dicho afán de crear algo nuevo que represente al Perú se basa, contrariamente, en su pasado y sus orígenes.

A través de las alcaparras<sup>25</sup>, un ingrediente poco incorporado en las recetas tradicionales del Perú, el autor se aproxima a los *orígenes* peruanos a través de los ojos del protagonista, quien podemos deducir se *asume* como criollo limeño. Debido a que, a pesar de ser originario de Arequipa, nunca hace una conexión personal con su lugar de origen y sólo se acerca a esta ciudad a través de su padre. La distancia emocional entre Rembrandt y su lugar de origen plantea una divergencia personal que, a su vez, remeda el conflicto identitario del criollo limeño. Debido a que, en sus deseos de ser originales (nuevos), no pueden romper con la herencia que los unen a España, ni con el legado cultural del Perú. Por lo tanto, la tensión de este deseo radica en su intención de crear algo único y nuevo partiendo de dos complejas, opuestas y heterogéneas culturas que continúan en constante movimiento. Por un lado España es percibida por ciertos criollos limeños como un espacio idílico compacto y definido, donde no se advierten las diferentes regiones ni culturas, puesto que para estos peruanos *la madre patria* es la España católica, castellana, de toros, paella y flamenco. Por otro lado, a pesar de los intentos de inclusión del nuevo discurso nacional, el criollo peruano continúa arrastrando la idea de ser una

---

<sup>24</sup> Dicho de cualquier objeto: que ha servido como modelo para hacer otro u otros iguales a él. Escrito que sirve de modelo para sacar de él una copia. Definiciones de la Real Academia Española, <http://dle.rae.es/?id=RDDwv3d>. Acceso 6 mayo, 2017

<sup>25</sup> “Capullo de una flor” (Rodríguez 7).

“copia fallida”<sup>26</sup> del español de la colonia (Portocarrero, *Sombras* 11-12). Lo que produce en él “un auto-desprecio” por la “mancha” de su herencia indígena (Portocarrero, *Racismo* 387) convirtiéndolo en una mala copia. Por lo tanto, el deseo de ser original (nuevo y único) como el origen de la permanente búsqueda de su identidad está destinado al fracaso desde su inicio, debido a que se basa en modelos heterogéneos en constante tensión.

En esta búsqueda de identidad a través del deseo de ser alguien nuevo el significado del término “origen” relacionado a la proveniencia de un lugar, se incorpora al discurso de manera tensional. Para abordar dicha relación tomamos como base el planteamiento del peruano Gonzalo Portocarrero con respecto a este tema, “El sentimiento de pertenencia a una nación es medular para la formación de la identidad personal en el mundo moderno. Es decir, ser parte de una comunidad nacional es un vínculo que define mucho a quienes lo comparten” (*La urgencia* 19). Esta cita nos ilustra como la identidad personal depende de un ideario nacional que, en constante cambios y negociaciones, nutre a los individuos con *sentimientos nacionales* que parten de ideas territoriales y de todo aquello que se asuma como peruano. Y en donde la idea de nación, y de todo lo que se relacione con ella, es adoptada como propia.

Por consiguiente, los paralelos entre Rembrandt y el criollo limeño se dan mediante sus acercamientos a una identidad que, por un lado, va aceptando su herencia inca pero, por el otro, se resiste a la indígena por medio de un proceso de selección. Ya que, la glorificación del inca a través de “una retórica de exaltación del pasado imperial” (Méndez 24),<sup>27</sup> le da ahora al criollo limeño, la justificación para adoptar al Inca, y no al indígena, como antepasado y así alejarse del

---

<sup>26</sup> “Despojándonos del pasado fuimos lanzados a una loca imitación de Europa. A una mimesis imposible, pues nunca dejaríamos de ser una <<copia>> fallida del anhelado modelo.” (Portocarrero, *Sombras* 11-12).

<sup>27</sup> Según Cecilia Méndez después del fracaso de la rebelión de Túpac Amará II en el siglo XVIII, fue el criollo peruano quien se apropió del simbolismo indígena y de su consiguiente “exaltación”, la cual se agudizó durante la independencia (24).

indio vivo, es decir del indio del presente<sup>28</sup> (Muyolema 353). Esta similitud se da a pesar de que Rembrandt a través del rescate y promoción de ingredientes de otras regiones, en especial de la selva, en las recetas que presenta en Madrid no utiliza ninguno de estos ingredientes. Por lo tanto, y aunque de manera sutil, el cocinero está haciendo lo mismo que el criollo limeño por medio de la apropiación selectiva, y posterior omisión de insumos de la tierra de su abuela en uno de los eventos profesionales más importantes de su vida. Por otro lado, la imposibilidad del criollo de romper con los lazos que lo unen a España nos remite a la herencia de la conquista que según Armando Muyolema aún está presente, “El peso de la dominación colonial la sentimos en la lengua que usamos, en la fe que profesamos y en lo creemos que somos y en lo que pretendemos ser” (345).

Es por ello que, aunque el protagonista acepta la multiculturalidad de sus orígenes y se asume orgullo como un “*siete razas*” (Rodríguez 15), lo que expone una aparente aceptación armoniosa de su mestizaje, éste está en una constante búsqueda por una receta que lo ayude a ser aceptado por España. Contrariamente, mediante su desesperado afán por encontrar aquel platillo, Rembrandt articula el dificultoso deseo de querer ser un “original” y no una copia de los españoles -- dentro de un ser que le otorgue una identidad nueva que lo albergue y defina. Sin embargo, dicha nueva identidad, así como la receta que busca, se le resiste porque no puede separarse de su herencia española, ni de su indefinido y selectivo origen indígena.

### **El protagonista como Rembrandt Bedoya**

Sin olvidar que R.B. y Rembrandt Bedoya son el mismo personaje, y apoyándonos en nuestra especulación acerca de la asunción del protagonista como criollo limeño, el dificultoso

---

<sup>28</sup> Esta idea se basa en el planteamiento de Armando Muyolema sobre la creación de las naciones que los criollos y mestizos articularon a través de la apropiación del pasado imperial de los Incas. Según Muyolema ésta apropiación se construye por medio de “un proceso que opera bajo el principio de inclusión abstracta y exclusión concreta” (353).

proceso que éste sufre al tratar de interiorizarse como tal, *celebrando* su mestizaje *racial* y cultural, articula un artificio adicional. Rembrandt, a pesar de su postura orgullosa como un “*siete razas*” (15), así como las alcaparras, disfraza su origen arequipeño. Por lo tanto, el protagonista al no ser originario de Lima, no es un criollo limeño original, sino uno que, consciente o inconscientemente, disfraza sus orígenes.

Más aún, aunque Arequipa es la ciudad donde el protagonista empieza a perdonar a su progenitor y en donde, finalmente, se le ocurre la receta para Madrid, Lima es el lugar donde Rembrandt articula su identidad. Sin embargo, el desarrollo de esta identidad, no es tan simple, ni armonioso como el autor pretende hacernos creer. Rembrandt a pesar de presentarse como un “*siete razas*” (15), no sabe a que *raza* pertenece, “*¿Qué raza soy? No lo sé... Soy como mi país en ese sentido*” (189). La tensión de no saber quién es se exterioriza en su desesperada búsqueda por la aprobación de España, a pesar de sus continuos acercamientos a sus otros orígenes familiares mediante la exploración y explotación de sus otras herencias culinarias.

Por otro lado, la noción doble de la originalidad continúa a través de la imagen de una pata de jamón que es un alimento procesado con salmuera al igual que las alcaparras. Así pues, ambos víveres disfrazan sus orígenes a través de su exposición a un ingrediente extraño, lo que crea un alimento nuevo. La pata de jamón se presenta en la reproducción del cuadro *Lección de anatomía del Doctor Tulp* (1632) del holandés Rembrandt Harmenszoon Van Rijn expuesto en el restaurante *Rembrandt*. El cuadro original expone el momento previo a la disección de un cadáver a cargo de un médico, pero, “en la versión del restaurante, quien aparecía era Rembrandt Bedoya cortando una pata de jamón, rodeado de sus asistentes de cocina” (49).

Así pues, la elección de un cuadro holandés del siglo XVI, en lugar de una pintura de la escuela cuzqueña o de la famosa fotografía de Machu Picchu, continúa con la intención de

transgredir que se inicia con la elección del nombre, *poco peruano*, del protagonista. A través de la sustitución del cadáver por la pata de jamón y de los personajes se acerca a la complicada construcción identitaria del cocinero. Ya que la pata de jamón no es un alimento tradicional peruano, sino un producto emblemático en las meriendas y tapas de España. Sin embargo, en los últimos años es importada y vendida en diversas tiendas españolas de la capital peruana. Este producto español que sólo está al alcance de la clase media-alta limeña, plantea dos importantes ideas. La primera, se acerca a lo que Appadurai acuña como “*ethnoscape*”, movimientos de personas de un país a otro, que afectan las costumbres y gustos de comunidades (297). En Lima esto se manifiesta por medio de la presencia de turistas e inmigrantes españoles, de turistas limeños que regresan a su ciudad con gustos más cosmopolitas y de inmigrantes nacionales que, así como Rembrandt migran de otras regiones del Perú a la capital. La segunda, nos invita a reflexionar acerca de la conexión entre este alimento español y la imperiosa necesidad del protagonista de mantener los lazos que lo unen a la *madre patria*. La mirada constante a esta madre lejana hace evidente el sufrimiento por una orfandad maternal que es planteada en la novela a través de la prematura muerte de la madre de Rembrandt y del abandono de la madre de Alberto, su padre.

La noción de los orígenes con respecto a la pata de jamón se expresa mediante un acercamiento religioso que se remonta a la España de los siglos XVI y XVII, periodo en el cual judíos y musulmanes tenían que “probar su condición” de cristianos conversos a través de la ingesta pública de cerdo y de sus derivados (Cruz 8). Esta idea establece una relación de semejanza entre los judíos que, según Portocarrero, a diferencia de los originales “cristianos viejos,” eran percibidos con recelo dado a que su “origen se convertía en un estigma” (*Racismo* 66) y los mestizos del virreinato del Perú que eran despreciados por su mezcla étnica y cultural



(Portocarrero, *La urgencia* 197). Así pues, dicha relación de semejanza señala a los judíos como seres que, al no ser cristianos *originales* estaban *manchados* por el pecado (de no ser cristianos), y a los mestizos al no ser españoles *originales*, como seres *impuros* por su herencia indígena. Aquí, la mancha y la impureza son los elementos que representan lo no original, por lo tanto convirtiendo a los judíos y los mestizos en malas copias de un original. Esto trae a colación la conflictiva necesidad que Rembrandt tiene, así como los judíos conversos, de probar su *origen* y su *armoniosa* condición de criollo a través de la constante búsqueda por la aprobación de la *madre patria*, mediante una receta que represente su ser peruano.

La conexión entre nuestro Rembrandt y su homónimo holandés va más allá del mero hecho de compartir los nombres. Como hemos mencionado anteriormente, Rembrandt Bedoya se ve a sí mismo como un artista y no como “un promotor cultural” (Rodríguez 58). Sus recetas son el producto de un proceso creativo que, así como las pinturas del artista holandés, muestran una búsqueda de originalidad, mediante el intento de crear platillos nuevos. Pero, basándose en la transformación aunque con *originalidad* de recetas tradicionales, que se remiten siempre a su pasado, estableciendo así, su origen conflictivo. Dicha tensión se presenta también en el arte del pintor holandés. Ya que, en Ámsterdam del siglo XVI, Rembrandt, el pintor, a pesar de las tensiones y restricciones religiosas, rompe el status quo de la época y utiliza temas y modelos de la comunidad judía. Esto además de convertirlo en la inspiración de los artistas judíos, hizo que su arte fuera considerado un “arte judío”, a pesar de que el artista no perteneciera a dicha comunidad (Weiss-Blok 331-332). Por lo tanto, el pintor al ser el máximo exponente de la pintura judía, sin ser judío, crea paralelos entre el pintor holandés y sus homónimo peruano. Y aboca la idea del deseo de disfrazar los orígenes a través de la asunción de un *origen* al cual no pertenecen.

## **Interacción del protagonista y los personajes muertos: Mamucha (su abuela) y Alberto (su padre)**

*“Estoy buscando un plato, abuela. Un plato que le dé la vuelta al mundo...*

*¿Por qué no me ayudas? Tú eras buena, abuela.”*

(Rodríguez 14-16)

Como hemos mencionado anteriormente, la primera vez que el deseo se presenta en la novela es a través de la angustiada necesidad de Rembrandt por encontrar una *nueva* receta que encierre la pluralidad de los sabores de su patria para ser presentada en Madrid. El cocinero desea encontrar esa receta y en su búsqueda ésta se trenza con el deseo de acercarse a su pasado y a sus muertos. El protagonista desea que sea Mamucha quien lo acompañe y guíe en ese camino retrospectivo manteniendo, y reforzando así, el vínculo afectivo que lo unió con su abuela muerta hace más de veinte años. Dicha trenza de deseos se presenta en la novela desde el primer capítulo en Lima y termina en el último con la presentación de las recetas en España.

A continuación la conversación entre Rembrandt y la aparición de su abuela que expone el deseo y decisión del nieto por mantener el vínculo que lo une a su abuela:

*Hijito, te voy a hacer una pregunta directa.*

Rembrandt irguió su espalda en el inodoro.

*¿Por qué estás tan seguro que soy yo?*

Rembrandt enmudeció. La respuesta que se le formó en la cabeza era sincera, pero también le parecía infantil. Finalmente, la pronunció avergonzado.

*Por tu voz.*

*¿Y si en verdad esta fuera tu voz?*

*¿Mi voz?*

*Sí. ¿Y si en verdad te dijera que esta es la única forma que has encontrado para escucharte a ti mismo?*

Rembrandt se rascó la cabeza rapada...

*¿Rembo?*

*¿Sí?*

*¿No me vas a contestar, huambrillo?*

En la boca de Rembrandt se formó una curva de melancolía.

*La verdad, prefiero que se trate de ti.*

*Como ya te dije antes, mi cielo, piensa lo que más te ayude. (109-110)*

Por lo expuesto anteriormente y alejándonos de una lectura cercana al realismo mágico, podemos especular que es Rembrandt quien formula el deseo de mantener el contacto con Mamucha. La comunicación entre nieto y abuela además de sazonar la búsqueda de su platillo, sirve al protagonista como la única herramienta emocional para acercarse y luego lidiar con sus angustias personales y profesionales. Es sólo a través de las apariciones de la abuela muerta que Rembrandt empieza a recordar la compleja relación con su progenitor, convirtiendo la *presencia* de Mamucha y la seguridad y protección emocional que ésta le da, en la única vía para recordar. Su abuela, es pues, una especie de puerta amorosa que el protagonista necesita abrir para acercarse a su pasado y así, reconciliarse con su padre.

Por otro lado, esta trenza de deseos (receta y vínculo con el pasado) hace evidente otros tipos de deseos mucho más profundos y complejos que nos acercan una vez más a la tensión en la doble noción de los orígenes. Mamucha a medida que va ayudando a Rembrandt a recordar a su padre, también lo acompaña en su exploración y remembranza de ingredientes y platillos que ella le había presentado durante su infancia. Rembrandt como un artista tras la creación de un

platillo nuevo, empleando ingredientes (en especial de la selva) y recetas de su país, intenta crear una receta que represente a su patria (originaria del Perú). Sin embargo, el deseo por la nueva receta lo remite a un pasado colmado de complejas relaciones familiares que se asemejan a la intrincada historia del Perú. Por lo tanto, la búsqueda del nuevo platillo es problemática, porque al abocarse a recetas tradicionales peruanas está tomando como referencia a una cultura que, por su constante exposición a las influencias de otras, posee múltiples vértices en constante tensión. Sin embargo, a pesar de estos encuentros y desencuentros culturales que se presentan en las recetas, son aquellos platillos inspirados en Alberto y en su ciudad de origen los que al final logran que el cocinero se reconcilie con su padre y por lo tanto con su pasado. A pesar de expresar una tensión entre lo nuevo y lo oriundo, aquellos platillos son el vehículo que Rembrandt emplea para hacer las paces con su historia personal.

Ahora bien, la noción de los orígenes expuesta en las recetas peruanas y su asociación directa con el pasado continúa remitiéndonos a la dolorosa historia familiar del protagonista a causa de la difícil relación que mantuvo con su padre y a su necesidad por solucionarla. Esto no es simple, ya que a pesar del goce por las apariciones de Mamucha, Rembrandt siente a este proceso como una “vía crucis del perdón” (203). Alberto se presenta en la novela como un personaje dual y complejo quien al estar sobrio era un padre amoroso, pero una vez alcoholizado se convierte en un ser violento e intransigente. Es por esa violencia, resultado de su alcoholismo que Rembrandt no sólo siente desdén hacia él, “*a veces creo que mi padre fue una mierda*” (78), sino también lo culpa de haber *salado* su primer restaurante, gracias a una de las borracheras de Alberto que desembocó en una fuerte pelea entre ambos en el local. Dicho enfrentamiento terminó no sólo con el cierre del restaurante sino que terminó por establecer la distancia emocional y afectiva entre padre e hijo, ya que Rembrandt culparía por mucho tiempo a su padre

del negativo desenlace de su negocio, “...pero desde ese día el negocio se fue al carajo. Él lo termino de salar” (81).

El resentimiento que Rembrandt siente por su padre contrasta con el deseo como el “sentimiento de base” que mueve la trama en la obra (Todorov 78). Este sentimiento opuesto al deseo es necesario para crear una tensión en la narrativa ya que expresa emociones que el deseo no puede mostrar (79).

Por otro lado, podemos decir que la mirada de Rembrandt hacia el penoso recuerdo de su padre se acerca al presente interés por la memoria histórica como respuesta a un trauma nacional en países que han sufrido violencia<sup>29</sup>. En el Perú, con el afán de exponer el trauma, inculpar a los responsables y analizar las razones de dicha violencia el interés por la memoria histórica empieza a fluir a finales de la década de los noventa después del trauma nacional creado por los actos terroristas de Sendero Luminoso y el Movimiento Revolucionario Túpac Amaru.<sup>30</sup> Sin embargo, el problema de la memoria que se articula en *Cocinero en su tinta* se remonta mucho antes de los conflictos terroristas en el país, ya que al tratar indirectamente la problemática identitaria del criollo, dicha mirada a la memoria peruana comienza con la violencia de la conquista. La cual además de la profanación y crueldad de su *modus operandi* como Portocarrero argumenta, intentó “fallidamente” de “extirpar el pasado” de las tierras conquistadas para imponerse (*Sombras* 12-13). Por lo tanto el Perú, así como otras antiguas colonias, viene cargando un pasado violento desde el choque cultural entre el conquistador y el conquistado. El cual a pesar

---

<sup>29</sup>El interés por la memoria histórica se presenta sobre todo en las naciones que han sufrido dictaduras militares o violencia terrorista como por ejemplo España, Argentina y Perú. Desde las últimas décadas este interés viene incrementándose en el hemisferio occidental gracias a la globalización, interés de la comunidad e intervención de los medios de comunicación (Huysen 3-6).

<sup>30</sup> Dicho interés no sólo se articula en la literatura o el periodismo sino que, además se acerca a la sociedad a través de museos y expresiones de arte dedicadas a ella. Como por ejemplo, El *Lugar de la Memoria, la Tolerancia y la Inclusión Social* (LUM) inaugurado en el Perú en 2015 es un centro cultural y pedagógico dedicado a la memoria de la violencia terrorista que azotó al país entre 1980 y 1990.

de no ser criticado actualmente de manera frontal como en el caso del terrorismo, está siendo cuestionado gradualmente mediante el proceso de reconocimiento de los rezagos de dicha violencia que expresan la necesidad de sanar dichas heridas.<sup>31</sup>

Esto es importante para el análisis de la novela porque se acerca a como el protagonista se aproxima a su memoria personal. Dado que, así como el fantasma del terrorismo y los rezagos ocultos de la conquista en el Perú están siendo encarados, aunque de diferentes maneras, en busca de la recuperación del país, tanto por el gobierno como por los ciudadanos comunes, Rembrandt se aproxima a su memoria personal de la mano de Mamucha, y se enfrenta, sin saberlo al principio, a la penosa memoria de Alberto, lo que lo lleva paulatinamente a reconciliarse con su padre y por lo tanto a curar sus heridas familiares.

Así pues, para continuar con el análisis de la compleja relación entre padre e hijo, podemos considerar la idea de Beatriz Sarlo quien argumenta que, "...es obvio que toda reconstrucción del pasado es vicaria e hipermediada, excepto la experiencia que ha tocado el cuerpo y la sensibilidad de un sujeto" (129). Por lo tanto, la orfandad maternal que, aunque dada por diferentes motivos, abandono y muerte respectivamente es la memoria común que experimentada por padre e hijo crea un vínculo común de dolor que ayuda a Rembrandt en el camino para reconciliarse con Alberto.

El protagonista preocupado por no lograr encontrar la receta para Madrid, viaja a Arequipa en busca de inspiración gastronómica. Y es allí, en su lugar de origen y en el de

---

<sup>31</sup> En el Perú, en los últimos años se viene articulando una crítica más popular o general a la conquista y colonia, que hasta la fecha sólo había sido planteada abiertamente por intelectuales y académicos. Un ejemplo de este cuestionamiento o por lo menos de cierta toma de consciencia popular se aprecia en el traslado de la estatua ecuestre del conquistador Francisco Pizarro de la Plaza Pizarro al Parque de la Muralla en el 2003. Este movimiento es significativo porque muestra cierto rechazo popular al monumento y por ende a lo que significa o representa. Ya que su ubicación anterior en una de las esquinas de la Plaza Mayor de Lima (Centro histórico) donde se encuentran todos los poderes de la nación representados mediante sus edificios (Palacio de Gobierno, Alcaldía, Catedral y el arzobispado) parecía estar aún vigilante de este centro político, cultural y religioso del Perú. Por lo tanto, su traslado a una morada más humilde y el despojo de su imponente pedestal original muestran el inicio de una toma de consciencia más popular del real significado y rezagos de la conquista ("El monumento").

Alberto, donde Rembrandt empieza a perdonar a su padre. Esto ocurre gracias a las revelaciones de Mónica Huerta, la dueña y cocinera de uno de los más conocidos y antiguos restaurantes arequipeños, quien le cuenta acerca de la profunda melancolía que Alberto manifestaba por la carencia de su madre durante sus borracheras en su local. Estas revelaciones lo ayudan a recordar e interiorizar las conversaciones que de niño mantuvo con Claudina, la nana de su padre, durante su viaje al pueblo de Alberto, al poco tiempo de la muerte de su madre. En dichas conversaciones, Claudina le confiesa al protagonista que su padre “*siempre fue triste*” porque al igual que él perdió a su madre aunque de diferente manera. Siendo huérfano de padre a muy corta edad fue abandonado por su madre, quien después de contraer segundas nupcias lo dejó al cuidado de sus tíos (Rodríguez 137). Este abandono maternal afecta profundamente la niñez de Alberto y lo marca de por vida, sumergiéndolo en las profundas y dolorosas complejidades del alcoholismo, el cual se agudiza con la temprana muerte de su esposa, la madre de Rembrandt y lo lleva, años más tarde, a la muerte. Por lo tanto, la compleja relación entre Alberto y Rembrandt nos revela un intrincado vínculo entre ambos, donde la carencia materna es la dolorosa memoria común que los une, y que a su vez es adyacente con el deseo de Rembrandt y por ende del criollo limeño por ser aprobado y cobijado por la *madre patria*. Por lo tanto, esta compleja y dolorosa relación familiar se acerca a la problemática identitaria del criollo limeño quien, así como Rembrandt y Alberto, vive en orfandad y en un constante anhelo por definir su identidad. Dado que, a pesar de intentar basar su identidad en “una alma colectiva” que una a los peruanos, el mestizo no es ni español, ni indígena (Portocarrero, *La Urgencia* 19). Por su bastarda herencia europea, no puede adjudicarse plenamente un linaje indígena, y es precisamente ese ilegítimo legado español que, además de ser cuestionado y criticado, lo coloca en un limbo identitario. La ambigüedad del “criollo-mestizo” según Portocarrero, es una

“memoria herida” porque carga con la “mancha” indígena que no le permite ser el español que desea ser (*La Urgencia* 382-383). Por otro lado, la herida del mestizo alude nuevamente a la tensión entre los dos significados de origen. Debido a que, como en la receta, existe aquí una tensión entre el deseo de ser alguien nuevo (el criollo limeño), basándose en sus diversos orígenes, por lo tanto, imposibilitándolo de romper con los lazos que lo unen su complejo pasado.

Todavía en Arequipa, el conocimiento acerca de las carencias emocionales de su padre y el reconocimiento del vínculo emocional que los une, ayudan a Rembrandt a encontrar, finalmente, no una sino dos, recetas para *Madrid Fusión*.

Ya en Madrid, durante el *Congreso Internacional de Gastronomía* y ante un gran número de público, colegas nacionales e internacionales, Rembrandt expone orgulloso sus platillos, como el resultado de su angustiosa búsqueda de reconciliación con la memoria de su padre y recetas que representen la poliédrica realidad cultural del Perú, “... *compete ahora mostrarles dos creaciones que resumen tanto esta búsqueda, como la variedad cultural de mi país*” (Rodríguez 190). Para explicar como estas dos búsquedas se trenzan, el cocinero le cuenta al público sobre la geografía del lugar donde ambas terminaron, “*En Arequipa, la tierra de mi padre, existe un volcán tutelar que suele estar coronado por las nieves. Se llama el Misti. Hace algunas semanas soñé con ese volcán. Lo raro... es que ese volcán erupcionaba caramelo*” (190).<sup>32</sup> Luego conecta la imponente geografía arequipeña con la compleja personalidad de su padre:

*Mi padre... como le ocurre a cualquier padre, también era capaz de hacer daño.*

*Cuando el bebía, podía convertirse en un vendaval desatado, en un volcán*

*cataclísmico. Por ese motivo yo lo odiaba. Sin embargo, gracias a la búsqueda de*

---

<sup>32</sup> Aquí cabría la pena señalar para corroborar nuestra especulación respecto a la asunción de Rembrandt como limeño que en esta presentación el cocinero sólo se refiere a Arequipa como el lugar de nacimiento de Alberto, omitiendo totalmente que él es también arequipeño, “*En Arequipa, la tierra de mi padre, ...*” (Rodríguez 190).



*un plato perfecto para este día, fui reflexionando... Mi padre podía ser una roca por fuera, pero tenía que tener caramelo en algún lugar de su interior. (190)*

Una vez establecida la conexión entre el paisaje arequipeño y Alberto, Rembrandt presenta su primer platillo, “rocoto relleno de corazón de res”<sup>33</sup> bañado en caramelo, que aboca el alcoholismo de su padre y la diversidad cultural de su país:

*Un corazón algo borracho, algo picante. Pero cubierto de caramelo, a pesar de todo. O visto de otro forma: un ají nativo de América. La entraña de una res traída por los conquistadores españoles. Una preparación venida de África y Arabia. Uvas y azúcar llegadas desde Europa. (191)*

Aquí podríamos añadir la explicación del semiólogo Fernando Parodi quien asocia el saturado y brillante color rojo del rocoto y su fuerte sabor picante “al fuego o ardor” del volcán, como una tercera asociación entre el Misti, el rocoto relleno y Alberto (Citado en M. Lauer 26).

Para continuar con su segundo platillo, raviolos rellenos de chupe de camarones<sup>34</sup> que, “*técnicamente es una sopa que se escondió dentro de unos fideos. Desde mi visión personal, es el dolor de mi padre que yo no supe ver a simple vista. O el alma rica de mi país, que el mundo también se ha demorado en descubrir*” (Rodríguez 192).

---

<sup>33</sup> El rocoto relleno es uno de los platos más tradicionales de la cocina arequipeña y ampliamente consumido en Lima. El rocoto es un ají (pimiento picante) rojo o amarillo (aunque para el rocoto relleno, generalmente se emplea sólo el rojo por su asociación con la *blanquiroja*, la bandera nacional) de tamaño mediano con pepas negras y de un fuerte sabor picante. Su relleno consta de: lomo fino de res sazonada con aceite, ajos, cebolla, ají amarillo y panca, alverjas, aceitunas y huevos sancochados. El rocoto relleno se sirve acompañado de un pastel de papa con queso serrano, leche y huevos.

<sup>34</sup> El chupe de camarones es otro de los platos característicos de la cocina de Arequipa. Es una sopa que cuenta con camarones como principal ingrediente. El chupe se sazona con ají panca, ají colorado, ají mirasol, ají de rocoto en un aderezo de ajos, cebolla. Además lleva, tomates, arroz, leche, huevos, queso serrano, alverjas, choclo (maíz de grano grande y no dulce) y papas amarillas.

Ambas recetas son pues, representaciones simbólicas de su padre a través del reconocimiento de la geografía arequipeña y de la diversidad cultural del Perú. Inspiradas en platillos *tradicionales* de la región estas creaciones son ofrendas de amor a la memoria de su padre y a la poliédrica cultura de su patria.

Por otro lado, tanto el rocoto relleno bañado en caramelo como los raviolos rellenos de chupe de camarones continúan articulando la idea de disfrazar los orígenes, expuesta anteriormente con las alcaparras y la pata de jamón; en éstas recetas se da a través del caramelo que *cubre* el picante del rocoto y del ravioli que *esconde* el chupe. Crea así dos platillos *nuevos* que, a pesar de ser concebidos como algo que represente al Perú, por lo tanto oriundos de ese país, poseen diferentes orígenes. Como hemos venido repitiendo a lo largo de este capítulo, esto nos remite a la tensión entre la doble noción de los orígenes, porque a pesar de que Rembrandt se reconcilia con su padre, por lo tanto con sus orígenes familiares, no logra alcanzar lo que buscaba. Las recetas para *Madrid Fusión* continúan exponiendo vacíos y orfandades nacionales porque Rembrandt, así como el criollo limeño, en su búsqueda por una identidad que lo defina, no puede alejarse de la tensión entre los la doble noción de los orígenes.

### **Interacción del protagonista y los personajes vivos: Marcia (esposa) y Cristina (amante)**

La tensión entre la doble noción de los orígenes planteada antes en la búsqueda de Rembrandt por la receta y por una nueva identidad que lo defina, pero regresando constantemente a su pasado, es decir a sus complejos orígenes, se repite en el conflicto amoroso del protagonista. Es por ello que analizaremos las relaciones de Rembrandt con Marcia (su esposa) y Cristina (su amante), contemplando esta tensión y el planteamiento acerca del deseo como el sentimiento que hila las hebras del tejido narrativo de la novela.

## Rembrandt y Marcia

Marcia es la esposa peruana de Rembrandt y madre de Antonia, su única hija. Aunque, la pareja lleva separada algunos meses por los vacíos personales y nacionales del cocinero y su consiguiente adulterio, ambos mantienen una relación cercana y casi armoniosa. Marcia representa a la mujer mayor que es cambiada por una mujer más joven que, como en las telenovelas, sigue enamorada del marido infiel y no tiene pudor en mostrar su desesperación por recuperarlo. A pesar de estar separados y de no ser más el objeto de deseo de su esposo, es Marcia y no Cristina quien le muestra preocupación por su éxito en Madrid. Momentos antes de la presentación de las recetas es la esposa quien le envía un mensaje de texto deseándole buena suerte al nervioso cocinero. Dicho mensaje decepciona a Rembrandt, ya que el protagonista esperaba con ansias que fuera Cristina quien tratara de comunicarse con él antes de tan importante evento en su vida profesional. Este mensaje no sólo corrobora la falta de deseo del protagonista por su esposa sino también nos habla del deseo no correspondido por Cristina:

Yo presumía que Cristina estaba impedida de comunicarse conmigo pero, aun así, estaba decepcionado de la situación. Aquella fue la parte triste de un viaje que resultó muy provechoso en lo profesional. No es de extrañarse entonces mi enorme emoción cuando, poco antes de mi presentación, mi *blackberry* me avisó que tenía un mensaje de texto. Mi corazón latió rápido, y mi vista se enfocó, ávida. El mensaje era corto.

<<Ruego para que te vaya bien>>

Era Marcia.

Recuerdo que mis ojos se humedecieron. En sus pántinas habían culpa, pena, gratitud, recuerdos enganchados... Hoy, que revivo ese momento, también me

acompaña el proverbio que un viejo cocinero chino... <<un hombre tiene la edad de la mujer que ama>> Si es verdad, debo confesar que aquella ocasión en que recibí el mensaje de Marcia fue la última vez que me debatí entre dos edades.

(205)

Por otro lado, el protagonista continúa demostrando la falta de deseo hacia Marcia al evocar una famosa frase que pareciera hacerle interiorizar, aún más, la ausencia de amor hacia ella, <<Que me disculpe mi viejo amor por considerar al nuevo como el primero>> (206). Esta frase además de exponer una metáfora a la diferencia de edades entre su esposa y su amante, responde a la banal y machista idea sobre la crisis masculina de la mediana edad que propone una excusa al deseo que, algunos hombres, sienten por mujeres jóvenes para reafirmar su decadente virilidad. Sin embargo, para nuestro argumento este acercamiento sería por demás obvio y poco necesario. Marcia encarna partes de los orígenes del núcleo familiar de Rembrandt y por ello éste no puede romper los lazos que lo unen a ella, a pesar de ya no desearla. Dicha conexión se expone en el hecho de que ambos comparten el haber tenido un padre alcohólico, que según Rembrandt fue el motivo principal de su relación. Sin embargo, esta dolorosa *coincidencia* nos remite a los orígenes del universo familiar del protagonista, pero sin plantear el mismo resultado. A pesar de que la esposa es parte de su pasado y que, pese a la separación, la comunicación entre ambos es permanente, a diferencia de la reconciliación de Rembrandt con su complicada historia familiar, la relación con Marcia no se soluciona o define.

A continuación la conversación entre Rembrandt y Marcia:

*Siempre hemos hablado de la coincidencia de que tu padre y el mío hayan sido alcohólicos.*

*Así es.*

*Quizás no sea coincidencia...*

*Es posible que tú y yo nos hayamos buscado de forma inconsciente.*

*¿Buscado?*

*Quizás nuestros niños temerosos, esos que todavía habitan en nosotros, quisieron encontrarse para consolarse.*

*Por Dios...¿tú crees? En todo caso, si fuera verdad, esa sería la explicación de nuestra atracción...pero no de nuestro alejamiento. ¡es eso lo que me mato por comprender!*

Rembrandt la miró fijamente. También alzó la voz.

*¿Te parece poco? Una relación que nace del miedo jamás puede tener futuro...*

*Creo que siempre he buscado una madre y eso también lo busqué en ti...*

*¿Estás diciendo que te casaste para que yo fuera tu madre?*

*Y tú conmigo para que yo fuera tu padre. (165-166)*

Este diálogo además de referirse al tema de la orfandad que, como ya hemos indicado antes es la dolorosa memoria que une a padre y a hijo, nos dice que también Marcia, al buscar, según Rembrandt, la figura paterna en él, fue víctima de ella. Esto nos indica que entre ellos existe más que una simple intimidad, común entre esposos, sino también, una fuerte conexión que se establece desde el inicio de su relación por las complicadas relaciones familiares a causa del alcoholismo de sus respectivos padres.

La conexión de Marcia con el pasado de Rembrandt se hace aún más evidente mediante un poema dedicado a ella, con el que nos enteramos de que también Rembrandt tuvo problemas con el alcohol, situación que hasta ahora suponíamos sólo afectaba a Alberto.

A continuación un fragmento del poema:

## **Marcia**

Poner en un recipiente

A una chica rebelde

Que escapa de su casa

y a un joven machista y borracho... (85)

Exponiendo así otro lazo que une a padre e hijo, además de la orfandad maternal. Por ende, Marcia, así como Mamucha pero en menor intensidad, es una especie de hilo conductor de la trama que siempre está presente en la vida de Rembrandt y nos da información que el protagonista obvia o prefiere no mencionar.

Así pues, por medio de la relación de esta pareja es que nos acercamos a nuestro argumento. Rembrandt al ser incapaz de definir su relación con Marcia remeda la difícil posición del criollo limeño que, a pesar de creer haber hecho las paces con su pasado, sus orfandades, su complicado y poco definido presente, no le auguran solución a su problema identitario.

## **Rembrandt y Cristina**

Para acercarnos a la compleja relación entre Rembrandt y Cristina, su joven amante, retomamos la frase que el protagonista le dice a Marcia, “*Una relación que nace del miedo jamás puede tener futuro*” (166). Esta afirmación también se acerca al incierto futuro de la relación entre los amantes, la cual se articula a través de una constante búsqueda y problemas o ausencia de comunicación. El protagonista persistentemente busca a Cristina, pero ésta se le escapa, se le resiste, convirtiéndose así en su frustrado objeto de deseo. Por lo tanto, dicha relación basada en una asidua búsqueda crea una tensión relevante que va progresando junto al deseo de Rembrandt por encontrar la receta para Madrid y reconciliarse con la memoria de su padre.

La persistente búsqueda de Rembrandt por su escurridiza e inalcanzable amante, nos remite a una problemática personal y nacional en términos de identidad. Puesto que, a pesar de que el protagonista basándose en la mixtura de su linaje se acepta y se presenta orgulloso como un “*siete razas*” (15), siempre está tras la esquivada e inalcanzable Cristina, quien como veremos más adelante, simboliza a España. Rembrandt al ser un “*siete razas*” representa la convergencia de encuentros y desencuentros culturales que crean un ser nuevo compuesto de siete partes diferentes. Por ende, al verse a sí mismo como la personificación del “*siete razas*” y a la cocina peruana como la encarnación gastronómica de dicha convergencia cultural, el protagonista está haciendo una conexión entre su ser criollo y la comida de su país en base a dicha pluralidad cultural:

*Si soy un <<siete razas>>, entonces soy la cocina peruana encarnada. Lo que nos hace interesantes es esa mescolanza. <<Fusión>> le dicen los pitucos. Soy el hijo de una señora nacida junto al Amazonas, y de un arequipeño que nació al pie de un volcán. Dime Mamucha, si de esa mezcla no puede salir un plato interesante. (15)*

Sin embargo, esta conexión aboca a un conflicto nacional que lejos de ser armónico como nos pretende hacer creer el protagonista, se debate dentro de una problemática identitaria que el mismo Rembrandt y el criollo limeño, consciente o inconscientemente, enfrentan. Dado que, ambos debatiéndose entre su origen (pasado) indígena y español (y muchas otras) están tras una *nueva* identidad (que no sea únicamente ni española ni indígena) que los defina y los albergue, pero sin romper el cordón umbilical que los unen a la *madre patria*.

En *Cocinero en su tinta*, Cristina, por su juventud y la novedad que significa en la vida del protagonista simboliza lo nuevo, pero al mismo tiempo y de forma tensional la joven amante

representa los complejos orígenes españoles de Rembrandt. El doble significado de Cristina se vincula a la tensión entre la doble noción de lo original (como orígenes y como algo nuevo) presentada desde el principio de la novela y, por ende también, al conflicto identitario del criollo limeño.

La complicada relación entre Rembrandt y Cristina se da a pesar de que la relación entre los amantes pareciera estar predestinada por la coincidencia de sus inusuales nombres. El segundo nombre de Cristina es Saskia, el mismo nombre de una de las esposas de Rembrandt, el famoso pintor holandés y homónimo del protagonista (White). Esta casualidad no determina una armoniosa fluidez en su relación amorosa, ya que, a pesar de ser una relación que está en sus inicios, existe una distancia emocional que se va incrementando por la ausencia del contacto físico y la imposibilidad de comunicación. Dicha distancia se establece por la decisión de Cristina quien, al tratar de “*hacer bien las cosas*” propone un lapso de tiempo de seis meses para definir su relación que, coincidentemente, es el mismo plazo de tiempo que Rembrandt tiene para encontrar sus recetas para Madrid. Durante este tiempo la pareja no puede verse y sólo puede comunicarse por teléfono (32-33).

El único encuentro entre los amantes que rompe dicho pacto se da sólo por casualidad en una cafetería miraflores que, lejos de acercarlos los separa aún más. En aquella imprevista reunión, Rembrandt le incrimina a su amante la supuesta relación amorosa que ésta tuvo con Gastón Acurio, lo que abruptamente termina el encuentro con una pelea entre ambos. Después de la discusión, Cristina le envía a Rembrandt un mensaje de texto informándole que se va a Mallorca donde viven sus padres (103). Este encuentro demuestra que la comunicación entre los amantes además de ser mínima es complicada y dificultosa. Ya que después del mensaje de texto, la pareja no se vuelve a comunicar más, a pesar de las ansias de Rembrandt por acercarse a



Cristina o al menos tener noticias suyas. Por ende, la imposibilidad de comunicación entre ellos crea un conflicto que colabora a que su relación nunca se concrete.

Esto es importante para nuestro argumento porque en la única ocasión que los amantes están juntos en la novela, el encuentro se da por casualidad y lejos de convertirse en un evento romántico o pasional, los celos de Rembrandt por Acurio producen un conflicto que refuerza la distancia entre los amantes y la necesidad del protagonista por ser aprobado por España. El deseo de Rembrandt por ir tras Cristina a Mallorca, aún después de su exitosa presentación en *Madrid Fusión*, demuestra que a pesar de su éxito profesional en España, el deseo del protagonista por ser cobijado y aceptado por la *madre patria* no es saciado. Es decir, el acercamiento a España no es únicamente una necesidad profesional, sino una necesidad mucho más profunda y personal que no se concreta nunca (201).

Por lo tanto, Madrid y Mallorca a pesar de ya no ser una idea abstracta idealizada y lejana, sino algo físico y concreto (donde Rembrandt está y estará) nos acercan a nuestro argumento porque reflejan la complejidad y la falta de solución al problema identitario del criollo limeño. Quien, así como Rembrandt, siempre mirando a España y a pesar de su cercanía física a la *madre patria*, continúa deseando y buscando una identidad que lo represente en su ser peruano. Al final, dicha ansiada identidad nunca se concreta, así como Cristina es inalcanzable.

Los vínculos de Cristina con España se plantean aún más en el poema dedicado a ella, en donde es descrita como el “trigo de España” (34), esta metáfora nos lleva a la idea de disfrazar los orígenes presentada primero a través de las alcaparras y la pata jamón. Porque a pesar de ser hija de españoles y ser comparada con un producto de origen español, lo que nos podría llevar a asumir que es española, Cristina habla con un “castellano limeño”, vive en Lima y en Mallorca (143). Por ende, la ambigüedad con respecto a su origen plantea un conflicto que contrasta con el

acercamiento a los personajes muertos mediante una narrativa que constantemente señala la conexión entre dichos personajes y sus lugares de procedencia, como lo que ocurre con Arequipa y Alberto e Iquitos y Mamucha. Al omitir la información sobre el origen de Cristina o al intentar disfrazarla se crea un vacío que es inmediatamente llenado con la idea de que ésta representa a la criolla por excelencia y por ende a España. En todo caso, Cristina sea la una o la otra, su cercanía a la *madre patria* es lo único que se establece claramente desde el inicio, siendo imposible de ignorar.

La imprecisión con respecto a la oriundez de Cristina es paralela a la incertidumbre de su relación con Rembrandt, la cual, siempre en un constante devaneo, no se concreta nunca. Y es reforzada por el protagonista quien repetidamente se contradice, incrementando así la sensación de ambigüedad de esta relación, ya que al final de la novela R.B. nos dice una frase que hace referencia a sus dos amores, “<<Que me disculpe mi viejo amor por considerar al nuevo como al primero>>”, para luego darnos otra, “Si pegara este verso en un cristal y lo leyera del otro lado, también me saltaría la noción inversa de que, así como una relación pasada debe resignarse a ver florecer la próxima, el amor de hoy también debe saber que se nutre de los anteriores” (206). Esta cita reafirma la percepción de Cristina como lo nuevo y al mismo tiempo plantea el conflicto de su origen que no pudo romper su dependencia o relación con el pasado. Esta complicada relación entre lo nuevo y los orígenes se relaciona al conflicto identitario del criollo limeño porque así como Cristina, el criollo intenta fallidamente ser alguien nuevo, dada a su compleja relación con España.

Así pues, la incierta relación de los amantes se da por medio del pendular discurso del protagonista y de la ausencia física de Cristina. Ya que su imagen, a pesar de presentarse como una especie de espectro incorpóreo y fantasmal que acosa a Rembrandt estando siempre presente

en su memoria a través de recuerdos de sus furtivos encuentros y de las escasas conversaciones telefónicas entre ambos, Cristina siempre está distante y representa lo inalcanzable. Por lo tanto, su presencia en la trama se asemeja al proceso actual en el Perú que a pesar de los intentos por disipar la “la sombra colonial” en su camino hacia el futuro, no puede romper del todo con sus orígenes, ni con la idealización de su pasado prehispánico (Portocarrero, *Sombra* 16).

Por lo tanto, la existencia espectral de Cristina, su representación de lo nuevo y la ambigüedad de su origen (pero con firmes lazos a España), nos remite al problema sin solución del criollo limeño que, en busca de una identidad nueva, no puede romper con sus orígenes y en especial con los lazos que lo unen a España.

### **El protagonista y su interacción con los personajes mediáticos: Gastón Acurio**

Entre la abundancia de personajes mediáticos *reales* expuestos en *Cocinero en su tinta*, es el famoso cocinero peruano Gastón Acurio quien es presentado sutilmente como el antagonista o contraparte del protagonista. Desde el principio de la obra Gastón es criticado constantemente por Rembrandt dado a su cuestionable, según el protagonista, participación en la creación y persistente presencia e influencia en el boom gastronómico del Perú. Dicha crítica es marcada por el distanciamiento después del apoyo público que Rembrandt expresa a favor de Rafael Osterling (otro colega en contra de la posición de Gastón en el boom) en un conocido programa radial limeño, “...*Yo también soy un artista, no un activista*” (Rodríguez 58).

La posición de Rembrandt hacia Gastón nos lleva nuevamente al deseo como el sentimiento de base de la novela. Pero en este caso, Acurio representa el rechazo, emoción opuesta al deseo que, desde su percepción negativa, se presenta como una necesidad para expresar una más amplia gama de emociones en la narrativa (Todorov 79). La crítica a su colega plantea una relación dicotómica entre el rechazo y el deseo que, al igual que ocurre con el

desamor que Rembrandt siente al inicio de la novela por su padre, la condena a su colega se va transformando a lo largo de la obra hasta convertirse nuevamente en una relación amistosa, pero de dependencia profesional.

A continuación el diálogo entre Rembrandt y un amigo acerca de la relación del protagonista con Gastón:

*¿Hasta cuando van a estar peleados?*

*Es que no estamos peleados.*

*Bueno <<Distanciados>>*

*No sé. Lo peor es que ni siquiera hemos discutido frente a frente.*

*Es por lo de Rafael, ¿Verdad?*

*Imagino que sí. (Rodríguez 57)*

Al inicio del cuestionamiento a la labor y posición de Gastón en el boom, Rembrandt percibe a su colega como lo opuesto a todo aquello que él busca y anhela profesionalmente. A pesar de sentir admiración por el famoso cocinero y de depender precisamente de esa promoción cultural articulada por su colega, el protagonista ve a Gastón como sólo un promotor cultural. Sin embargo, el rechazo a la inclinación comercial de Gastón revela también una profunda envidia a su internacional reconocimiento:

De la oscuridad los rescataba la luz blanca de un letrero publicitario: en él aparecía Gastón Acurio, el cocinero más conocido del Perú, ensanchando sus cachetes en una sonrisa que buscaba ahorristas para un banco importante.

Rembrandt sintió un fastidio que le resultó difícil de catalogar: ¿Sería envidia? ¿Pena? Tal vez, era una mezcla de diversos ingredientes, como suele ocurrir con todas las recetas. (19)

Después de todo, Rembrandt, así como le confiesa a Mamucha, quiere ser también un cocinero capaz de crear un “*plato que dé la vuelta al mundo*” (14), para así ser reconocido no sólo en el Perú sino mundialmente y, en especial en España.

Rembrandt se ve a sí mismo como un artista que utiliza la cocina para expresar sus sentimientos, “*la cocina no es un oficio de vanidad, es un ejercicio de amor por el otro*” (91) y, a diferencia de Gastón busca la originalidad en sus recetas nuevas, pero sin olvidar sus orígenes mediante la constante mirada a su historia familiar (Mamucha y Alberto) y nacional. Es por ello que Rembrandt critica la posición de Gastón como “promotor cultural” en la creación de dicho fenómeno gastronómico y su asunción como la cara del mismo:

*“Todo <<boom>> necesita un rostro que mostrar, y yo acepto que Gastón sea ese rostro.*

*Todos lo aceptamos, Rem.*

*Lo que me parece injusto es que la gente piense que antes de Gastón no había nadie...¿quién fue el primero en abrir un restaurante peruano de categoría en otro país? ¡Peschiera, hace veinte años! ¿Quién se acuerda de que Bernardo Roca Rey y Cucho La Rosa servían alpaca hace quince años en Pantagruel? ¡En ese entonces Gastón era el más francés de los cocineros peruanos!*

*Todos evolucionamos, hombre.*

*Claro que sí. Y yo no estoy criticando a Gastón: critico que nos estamos olvidando de los verdaderos pioneros. (72)*

Esta conversación entre Rembrandt y su colega reafirma el acercamiento antagónico del protagonista hacia Gastón y articula un cuestionamiento al olvido o descuido de Acurio a los orígenes de dicha explosión culinaria. Y aboca, una vez más, a la tensión entre las dos nociones

de los orígenes (como orígenes y como algo nuevo) que es presentada desde el inicio de la novela por el protagonista. Por ende, Rembrandt percibe a Gastón como el fallido intento de crear algo nuevo que omitiendo a los pioneros (y todo aquello que estos representan) se concentra únicamente en la promoción cultural de la nueva cocina peruana.

Por otro lado, el cuestionamiento y ambivalente percepción del protagonista a la figura de Gastón nos lleva a la doble retórica que Rembrandt articula con respecto al boom gastronómico en sí. Debido a que, al igual que en el dicotómico acercamiento a su colega, Rembrandt por un lado, critica y, por el otro, participa activamente de dicho fenómeno cultural. El protagonista en su crítica a la adopción de la comida peruana como el nuevo símbolo de peruanidad, percibe al boom como sólo el fenómeno creador de “un objeto obsesivo de culto nacional.” Para Rembrandt esto es el resultado de la eminente confluencia de la “variada alacena natural” del país y de la constante inmigración a la que el Perú ha estado expuesto desde la conquista (22).

Sin embargo, el protagonista no entiende cómo dicho fenómeno no sólo ha logrado convertir a Lima en la “nueva gran ciudad de la gastronomía” en Latinoamérica, sino también, posesionarse en tan corto tiempo y de manera tan enfática en el ideario peruano. Lo que lo lleva a preguntarse, “¿En qué momento todo un país había decidido, al unísono, que su gastronomía iba a ser su símbolo de orgullo nacional?” (19-21). Es por ello que, el protagonista de *Cocinero en su tinta* adjudica la asunción de la comida como el nuevo estandarte de peruanidad a la imperiosa necesidad de reconocimiento que todos sus compatriotas sufren, “ El Perú es uno de los países que más reconocimiento implora del mundo” (22). Dicha relación esboza un complejo de inferioridad entre sus compatriotas que nos remite al planteamiento acerca de “las memorias heridas” que según Gonzalo Portocarrero fue el resultado del discurso del “criollo-mestizo” de la colonia quien al cargar con la “mancha” de una herencia indígena se “autodesprecia” (*Racismo*

381-382). Ya que, la impureza de su origen lo limita y lo lleva a repudiar su parte no-española debido a que ésta no le permite adjudicarse una identidad europea, o por lo menos, una más cercana a ella (383).

Por otro lado, esto evidencia a su vez la incertidumbre de una nación joven<sup>35</sup> a la que la cercanía a su bicentenario además de “inquietarla” (Portocarrero, *La urgencia* 21) pone en manifiesto su “precariedad nacional” y, por lo tanto, su falta de definición en términos de identidad (Portocarrero, *Perspectivas* 9). Por ende, en medio del proceso de una gestación identitaria el sentimiento de inferioridad que Rembrandt señala sufren todos los peruanos (él incluido) nos remite a sus propios conflictos personales. Debido a que en su imperiosa necesidad de acercarse a la *madre patria* a través de Cristina, sus recetas y hasta del propio Gastón, Rembrandt articula su necesidad de definir su propia identidad, a pesar de verse a sí mismo como el “*siete razas*” (Rodríguez 14).

Por otro lado, a la par de cuestionar repetidamente la superficialidad de la adopción de la comida como patrimonio e ícono de la identidad nacional, el protagonista es parte activa del boom. Su participación en este fenómeno cultural se da a través de su posición como consumidor acérrimo de los productos e ingredientes<sup>36</sup> que forman parte de este discurso,<sup>37</sup> pero sobre todo y principalmente, como empresario y dueño de uno de los restaurantes perteneciente a dicho

---

<sup>35</sup> La independencia del Perú fue proclamada por José de San Martín el 28 de Julio de 1821.

<sup>36</sup> Los productos (el pisco, la Inka Kola, etc.) e ingredientes (la papa, el ají, etc.) asumidos por la gran mayoría de los peruanos como orgullo nacional son contantemente mencionados en la novela a través de Rembrandt quien los consume a nivel personal y en sus recetas para su clientela.

<sup>37</sup> El pisco peruano es uno de los productos que se menciona constantemente en la novela a través de su consumo no sólo por Rembrandt sino también por sus comensales. Este producto se ha convertido en el licor emblemático del Perú (es especial de Lima) ya que es considerado Patrimonio Cultural de la Nación y desde 1999 mediante la Resolución Ministerial 055-99-Itinci/DM se celebra el Día Nacional del Pisco cada cuarto domingo de julio. <http://larepublica.pe/sociedad/1064276-dia-nacional-del-pisco-el-23-de-julio-se-celebra-al-trago-peruano>. Acceso 12 de agosto 2017. Además de la constante presencia del pisco, en la novela se menciona la chicha (licor consumido especialmente en Arequipa y otras provincias), la Inka Kola (bebida gaseosa *de sabor nacional*), una variada gama de platillos tradicionales de la cocina criolla (lomo saltado, ají de gallina, etc.) y otros regionales en especial la comida arequipeña.

conglomerado gastronómico. Y es precisamente desde su restaurante y mediante las recetas que experimenta para *Madrid Fusión* como las que sirve normalmente a sus clientes que Rembrandt participa en la creación del patrimonio nacional que tanto cuestiona y critica. Para sus recetas el cocinero no sólo explora y explota una amplia gama de productos e insumos peruanos que asume como parte de su herencia cultural y a los que les agrega un valor añadido basado en la conexión que estos productos tienen con su pasado y la historia del Perú. Acercándose así a la idea del “prestigio simbólico” que poseen los objetos o prácticas que representan el “patrimonio cultural” de una nación y que según García Canclini son recibidas y apreciadas como un regalo del pasado que hay que “recuperar, preservar y difundir” (150).

Por lo tanto, los dicotómicos acercamientos de Rembrandt a la figura de Gastón Acurio y al boom gastronómico peruano se desarrollan en paralelo. Ya que en Madrid el protagonista hace las paces con Gastón, quien asume una postura de mediador entre Rembrandt y los famosos cocineros españoles. A continuación el diálogo entre ambos durante la degustación de comida norteña del Perú, a modo de celebración, después de la exitosa exposición de los platos de Rembrandt en *Madrid Fusión*:

*Rembrandt, te felicito.*

Rembrandt masticaba y no podía contestarle como quería. ¿Hasta que punto su relación con él se había llenado de tontas interferencias como esa?

*Gracias hombre.*

Dentro de su estilo campechano, que parecía llevarlo todo a la broma, Acurio parecía conmovido.

*Me has emocionado en serio.*

*Gracias, gracias.*



Rembrandt estrechó su mano y lo miró a los ojos con una sonrisa franca.

Complacido, sintió que un baño de vapor los unía, que la admiración era mutua. A

Rembrandt le dio pudor confesar lo que sentía, ahí, rodeado de gente: quizás más tarde, con unas copas. Acurio pareció adivinar lo que pensaba.

*A Adriá también le gustó tu conferencia.* (Rodríguez 195)

Es diálogo no sólo nos muestra el acercamiento entre Gastón y Rembrandt, sino también reafirman las conexiones entre Acurio y el boom que los convierte, a los ojos de Rembrandt, en una sola entidad. Por ende, esta amistosa conversación nos remite a la idea de que Rembrandt no sólo hace las paces con Gastón sino que además con el boom, entregándose a dicho fenómeno cultural y a su sistema. Es por ello el protagonista, consciente o inconscientemente, usa a Gastón para acercarse a los famosos cocineros españoles. Por ende, esta situación se acerca a los conflictos identitarios del protagonista y del criollo limeño que, al intentar definir su identidad formada por complejos y variados orígenes, no puede ni quiere alejarse de la *madre patria* y es por ello que busca ser aprobado y cobijado por España.

## CAPÍTULO V

### CONCLUSIÓN

En esta tesis hemos analizado como los vacíos personales y nacionales de Rembrandt Bedoya, el protagonista de *Cocinero en su tinta*, remedan el eterno conflicto identitario del criollo limeño. Teniendo como contexto histórico y cultural el boom gastronómico peruano, que el protagonista tanto critica pero participa activamente, ahondamos en la problemática identitaria de Rembrandt, a través de su compleja historia familiar colmada de orfandades y adopciones que nos remite a la historia de un pasado conflictivo. Dicha problemática es articulada mediante la persistente búsqueda por una receta que represente, por una parte, la poliédrica realidad cultural del Perú; y por la otra, la necesidad de la reconciliación con la memoria de su padre. Dichas búsquedas nos remiten a una tensión mucho más relevante y significativa, el afán por ser aprobado y cobijado por España, esa *madre patria* que personificada en la inalcanzable Cristina se le resiste.

Porque, a pesar de que Rembrandt asume una orgullosa y armoniosa postura mestiza, en su búsqueda por la receta para *Madrid Fusión* se revelan complejos conflictos personales que lo atormentan y convierten a dicha búsqueda en un doloroso periplo por su identidad. Rembrandt, como reconocido cocinero, emplea la tradición culinaria de su país mediante la exploración y apropiación de diversos ingredientes regionales para articular su búsqueda por la nueva receta para Madrid. Al hacerlo, el protagonista le atribuye a la cocina peruana la misma connotación mestiza que él asume y abraza, convirtiéndola no sólo en la herramienta que lo ayuda a acercarse a sus problemas profesionales y personales, sino también, en el reflejo culinario de sus propios vacíos.

Esto nos lleva a nuestra hipótesis la cual argumenta que tanto Rembrandt como el criollo limeño se debate en el conflicto eterno de la tensión que existe entre las dos nociones de la originalidad (como algo nuevo y como orígenes). Porque el protagonista al disfrazar su origen y tratar de ser alguien nuevo, mediante la creación de una nueva identidad que agrupe sus “*siete razas*” (Rodríguez 15) así como el criollo de Lima, no puede alejarse de sus complejos y diversos orígenes, regresando a ellos una y otra vez. Pero sobre todo, sin poder romper con los lazos que lo unen a España y a la necesidad de ser aprobado por ella.

Desde el inicio de esta tesis hemos establecido las influencias culturales que la comida, ya convertida en cocina peruana gracias a las conexiones emocionales y a los vínculos nacionales que se crean y establecen entorno a ella, se exponen en la novela. Dichas influencias no sólo nos han servido para acercarnos a los variados aspectos que condicionan, influyen e intervienen en su formación como cocina nacional, sino también y, mucho más importante, nos han ofrecido la información necesaria para entender los vínculos emocionales y nacionales que el protagonista tiene con la cocina de su país.

En los aspectos culturales de la cocina que nos han dado información acerca las diversas regiones del Perú, tan importantes en el discurso del protagonista, especialmente en relación con los lugares de nacimiento de Mamucha y Alberto, también nos han ofrecido elementos de validación para nuestro argumento. Porque, primero reafirman la fijación de Rembrandt por conseguir el reconocimiento y aceptación de España, ignorando los problemas de desnutrición de su patria. Segundo, nos presenta como el boom gastronómico, que el protagonista tanto critica pero del cual participa activamente, se apropia así como él lo hace de las cocinas tradicionales y regionales del Perú. Y tercero, nos presenta la ritualización de la cocina como el escenario donde se no sólo se transmiten tradiciones y se buscan identidades, sino también, como el lugar donde

Rembrandt se acerca a su pasado de la mano de Mamucha para acercarse y finalmente perdonar la memoria de su padre.

Hemos también analizado las interrelaciones personales entre Rembrandt y los otros personajes basándonos en el deseo como sentimiento esencial y vital que mueve la trama de la novela. Para ello, hemos ahondado primero en las relaciones del protagonista con sus muertos, los cuales representan a su pasado y por ende a su historia familiar. Luego analizamos su presente y su compleja relación amorosa que lejos de definirse, como ocurre con la relación con su padre y Gastón, nos habla de un conflicto que no se resuelve nunca debido a que a pesar de conseguir sus metas profesionales en Madrid, Rembrandt continúa tras la inalcanzable Cristina, que nos remite a una constante búsqueda.

Desde esta perspectiva, la novela es un medio para acercarnos a los conflictos identitarios del criollo limeño representados en el protagonista. No obstante, dado que al final hemos expuesto un problema sin solución, retomamos la pregunta que articulamos anteriormente con respecto a que es lo que hace a un platillo peruano, ser peruano. Pero ahora refiriéndonos a la problemática identitaria del criollo limeño: ¿Qué es lo que hace a un criollo limeño, ser eso, un criollo limeño?

## OBRAS CITADAS

### Fuente primaria:

Rodríguez, Gustavo. *Cocinero en su tinta*. Lima: Planeta, 2012.

### Fuentes secundarias:

“Cultivo de alcaparras.” *Agromática*. <https://www.agromatica.es/cultivo-de-alcaparras/>. Acceso 13 jul. 2017.

Álvarez, Isabel. “Panorama de la cocina peruana en el siglo XX y perspectivas para el siglo XXI.” *Seminario: Historia de la cocina peruana*. Ed. Maritza Villavicencio. Lima: USMP, 2007, pp. 243-256.

“Anticuchos Grimanesa Vargas-Miraflores, Lima, Perú.” *Youtube*, subido por Comida Peruana, 16 jul. 2012, <https://www.youtube.com/watch?v=Skn2gzqjbRQ>. Acceso 16 sept. 2017.

Appadurai, Arjun. “Disjuncture and Difference in the Global Cultural Economy.” *Theory, Culture & Society*, vol. 7. no. 2, 1990, pp. 295-310.

Beltrán Arlette, Janice Seinfeld. “Documento de discusión: Desnutrición Crónica Infantil en el Perú Un problema persistente.” DD/09/14. Centro de Investigación de la Universidad del Pacífico. 2009, <http://www.oda-alc.org/documentos/1341067946.pdf>. Acceso 15 de ene. 2017.

“Biografía.” *Gustavo Rodríguez*. <http://gustavorodriguez.pe/biografia/>. Acceso 15 oct. 2017.

Candelario, Ginetta. “Hair Race-Ing: Dominican Beauty Culture and Identity Production.” *Meridians*, vol. 1, no. 1, 2000, pp.128–156. *JSTOR*, [www.jstor.org/stable/40338439](http://www.jstor.org/stable/40338439).

Cruz Cruz, Juan. *Teoría elemental de la gastronomía*. Pamplona: Navarro (EUNSA), 2002.

Custer Hallett, Felipe Antonio. *The Art of Peruvian Cuisine*. Lima: QW Editores S.A.C. 2008.

- “Día Nacional del Pisco se celebra el 23 de julio.” *La República*, 21 jul. 2017,  
<http://larepublica.pe/sociedad/1064276-dia-nacional-del-pisco-el-23-de-julio-se-celebra-al-trago-peruano>. Acceso 21 agost. 2017.
- Diccionario de la lengua española. Real Academia Española*. <http://www.rae.es>. Acceso 17 junio 2017.
- “El monumento a Francisco Pizarro.” Lima la única: Historias, leyendas urbanas, anécdotas y curiosidades de una Lima que no se va... 30 nov. 2012,  
<http://www.limalaunica.pe/2010/11/el-monumento-francisco-pizarro.html>. Acceso 15 oct. 2017.
- García Canclini, Néstor. *Cultural híbridas: Estrategias para entrar y salir de la modernidad*. Bs.As.: Editorial Sudamericana, 1992.
- Huyssen, Andreas. *Present Pasts: Urban Palimpsests and the Politics of Memory*. CA: Stanford UP, 2003.
- “Historical Centre of the City of Arequipa”. *Unesco*. Web. 10 Sept. 2017.  
<http://whc.unesco.org/en/list/1016/>.
- Juárez López, José Luis. *Nacionalismo culinario: la cocina mexicana en el siglo XX*. México: Conacultura, 2013.
- Lauer, Mirko y Vera Lauer. *La revolución gastronómica peruana*. Lima: Universidad San Martín de Porres, 2006.
- Long, Lucy M. “Culinary Tourism.” *The Oxford Handbook of Food History*. Ed. Jeffrey M. Pilcher. NY: Oxford UP, 2012, pp. 389-406.

- Méndez, Cecilia. “Incas sí, indios no: Apuntes para el estudio del nacionalismo criollo en el Perú.” *Biblioteca Virtual de Ciencias Sociales. Cholonautas.edu.pe*. IEP, 1996 (Documento de Trabajo No 56), [http://www.comercioexterior.ub.edu/latinoamerica/lecturas07\\_08/Lecturas\\_para\\_debatir/Lectura\\_002.pdf](http://www.comercioexterior.ub.edu/latinoamerica/lecturas07_08/Lecturas_para_debatir/Lectura_002.pdf). Acceso 19 mayo 2017.
- Miroff, Nick. “Gastón Acurio, South America’s super chef: The chef who put Peruvian cuisine on the map” *The New York Time World*, 23 jul. 2014. [https://www.washingtonpost.com/world/gaston-acurio-south-americas-super-.chef/2014/07/23/2f7f05bd-a50b-4142-a5c3-b3206f216eac\\_story.html?utm\\_term=.8e5bf6f6485f](https://www.washingtonpost.com/world/gaston-acurio-south-americas-super-.chef/2014/07/23/2f7f05bd-a50b-4142-a5c3-b3206f216eac_story.html?utm_term=.8e5bf6f6485f). Acceso 20 agosto 2016.
- Muyolema, Armando C. “De la “*cuestión indígena*” a lo “*indígena*” como cuestionamiento. Hacia una crítica del latinoamericanismo, el indigenismo y el mestiz(o) aje”. *Cátedra Indígena Cultural*. (Mayo 2, 2015). 327-363. <http://www.reduii.org/cii/?q=node/125>. Acceso 15 oct. 2017.
- “Neruda entrevistado por García Márquez La novela es el bistec de la literatura.” *Youtube*, subido por CultoLT, mayo 2, 2017, [https://www.youtube.com/watch?v=GjE\\_WavrhPA](https://www.youtube.com/watch?v=GjE_WavrhPA). Acceso 20 mayo 2017.
- Panchita sazón criollo*. <http://panchita.pe>. Acceso 29 oct. 2017.
- Pakus. “Gastón Acurio, Premio Mundial de Gastronomía.” *Directo al paladar, el sabor de la vida*. 6 marz. 2013. <https://www.directoalpaladar.com/chefs/gaston-acurio-premio-mundial-de-gastronomia>. Acceso 13 agosto 2017.
- Parasecoli, Fabio. *Bite me: Food in Popular Culture*. NY: Berg, 2008.
- Portocarrero, Gonzalo. *La urgencia por decir “nosotros”: los intelectuales y la idea de nación en el Perú republicano*. Lima: Fondo Editorial PUCP, 2015.

- . *Racismo y mestizaje y otros ensayos*. Lima: Fondo Editorial del Congreso del Perú, 2007.
- . Ed. *Sombras coloniales y globalización en el Perú de hoy*. Lima: Red para el Desarrollo de las ciencias Sociales en el Perú, 2013.
- “Central de Virgilio Martínez es el cuarto mejor restaurante del mundo.” *Perú 21*. 1 jun. 2015.  
<https://peru21.pe/cultura/central-virgilio-martinez-cuarto-mejor-restaurante-mundo-182583>. Acceso 29 oct. 2017.
- Rivera, Agnes. “Netflix and Chill with Virgilio.” *Living Perú Latest News*. 11 ene. 2017.  
<http://www.livinginperu.com/news-netflix-and-chill-with-virgilio-111097/>. Acceso 13 agosto 2017.
- Roca Rey Miroquesada, Bernardo. *Perú, mucho gusto*. PromPerú. Lima: Empresa Editorial El Comercio, 2009.
- Rostworowski, María. “La cocina prehispánica.” *Seminario Historia de la Cocina Peruana*. Comp. Maritza Villavicencio. Lima: USMP, 2007, pp.120-129.
- Sandoval-Sánchez, Alberto y Nancy Saporta Sternbach. “To Molcajete to Microwave.” *Stages of Life: Transcultural Performances & Identity in U.S. Latina Theater*. Tucson: Arizona UP, 2001.
- Sarlo, Beatriz. *Tiempo pasado: Cultura de la memoria y giro subjetivo. Una discusión*. Bs.As.: Siglo XXI, 2005.
- Sutcliffe, Adam. “The Boundaries of Community: Urban Space and Intercultural Interaction in Early Modern, Sephardi, Amsterdam, and London.” *The Dutch Intersection: The Jews and the Netherlands in Modern History*. Ed. Yosef Kaplan. Boston: Leiden, 2008, pp.19-32.



- Tam Fox, Aida. *Vocabulario de la cocina limeña: Historia y tradición*. Ed. Juan Ortiz Benites. Lima: La Casa del Libro Viejo, 2010.
- Todorov, Tzvetan. *Literatura y significación*. Barcelona: Planeta, 1971.
- Tuan, Yi-Fu. "Intimate Experiences of Place." *Space and Place: The perspective of Experience*. MN: UMP, 2014.
- Weiss-Blok, Rivka. "Jewish Artists Facing Holland." *The Dutch Intersection: The Jews and the Netherlands in Modern History*. Ed. Yosef Kaplan. Boston: Brill, 2008, pp. 331-346.
- White, Christopher. "Rembrandt Harmensz van Ryn." *Museo del Prado*.  
<https://www.museodelprado.es/aprende/enciclopedia/voz/rembrandt-harmensz-van-ryn/6b1b3262-e381-4d42-ad7f-0f5ed90eed3a>. Acceso 31 jul. 2016.