

# Arquitectura gastronómica con identidad cultural local en el marco de la globalización. Restaurantes de Lima moderna durante el *boom* culinario (1990-2015)<sup>1</sup>

Jorge Balerdi Arrarte

Universidad Nacional de Ingeniería, Perú

Recibido: 1 de julio del 2018 / Aprobado: 31 de julio del 2018

doi: 10.26439/limaq2019.n005.4529

Como manifestación cultural, la arquitectura gastronómica remite a una identidad de origen. El *boom* gastronómico peruano ha propiciado el diseño de una arquitectura gastronómica con identidad cultural local en algunos restaurantes de Lima moderna. A ella corresponden, en lo material, tipos arquitectónicos afines a la historia local, volumen mixto (estereotómico y tectónico a la vez), escala humana, envolvente semipermeable y espacio central, así como materiales y colores típicos de la región. En lo simbólico, corresponden los conceptos *barroco*, *tradición* y *festivo*, que relacionan la gastronomía local con la diversidad multiétnica, la riqueza de productos, las raíces en el pasado y la celebración social.

arquitectura gastronómica, *boom* gastronómico peruano, globalización, identidad cultural local, posmodernidad, semántica arquitectónica, sintaxis arquitectónica

## Gastronomic architecture with local cultural identity in the context of globalization. Restaurants in modern Lima during the culinary boom (1990-2015)

*The Peruvian gastronomic boom has favored the design of a gastronomic architecture with local cultural identity in some restaurants of modern Lima. From a tangible point of view, the gastronomic architecture of Lima with local cultural identity corresponds to an architecture related to local history, a mixed (both stereotomic and tectonic) volume, a comprehensive and semi-permeable human scale, a central space, and typical regional materials and colors. Regarding the symbolic aspect, the relevant concepts are the baroque style, tradition and fiesta, which link local gastronomy to multiethnicity, a variety of products, roots in the past and social celebration.*

gastronomic architecture, Peruvian culinary boom, globalization, local cultural identity, postmodernity, architectural semantics, architectural syntax

---

1 Extracto de la tesis de maestría de Jorge Balerdi (2018)

## INTRODUCCIÓN

El llamado *boom* gastronómico peruano obligó, en primera instancia, a los directa e indirectamente involucrados en el fenómeno a mirarse en un espejo. Fue necesario un primer proceso de autorreconocimiento, que luego desembocaría en el reforzamiento de una identidad cultural incipiente. Luego, al percibir una imagen más extensa en el espejo, descubrieron que no estaban solos: se contemplaron en relación con el resto del planeta y se compararon.

Intuyeron al principio que el *boom* gastronómico peruano podía constituir el centro de esa imagen, mientras que el resto lo conformaba la periferia. Ese modo de pensamiento moderno, en apariencia sólido, que representaba algún tipo de certeza, se desvaneció ante la realidad, esta vez líquida: a decir de Bauman (1998), no es posible hablar de una dualidad centro-periferia en un mundo globalizado.

La comparación generó la necesidad de obtener niveles de exigencia equivalentes a realidades del mundo desarrollado, tanto en los aspectos pragmáticos (racionalización y uniformización de productos y procesos, controles de calidad e higiene, etcétera) como en la manera de forjar una presencia, no solo local, sino global (apertura de restaurantes en el extranjero, participación activa en *rankings* internacionales, etcétera), que manifiesten una identidad cultural claramente perceptible, de modo que diferencie la gastronomía peruana de la del resto del mundo y destaque, además, sus diferencias regionales internas.

No pasaría mucho tiempo para que la preocupación por una identidad cultural local se traslade del producto al edificio en donde se realiza el proceso: el restaurante.

## GLOBALIZACIÓN E IDENTIDAD

Tratamos de definir nuestros parecidos y diferencias apoyados en la memoria de un pasado compuesto de recuerdos que se encuentran asociados a lugares. La identidad, según Marc Augé (2008, p. 51), viene definida por el lugar. Por otro lado, el concepto de globalización en sociología se refiere —entre otros fenómenos— a la formación de comunidades interculturales, el crecimiento

del comercio internacional y la creación de medios de comunicación de escala mundial (Sadykova, Myrzabekov, Myrzabekova y Moldakhmetkyzy, 2014). Los procesos de globalización afectan las relaciones entre las personas y la interacción con su entorno construido. Estos procesos se hacen patentes sobretodo en ciudades globales (Sassen, 1991).

La vinculación de un producto con un lugar se conoce como *denominación de origen*. Extendiendo este concepto a la arquitectura gastronómica mundial, un buen ejemplo resulta el restaurante francés, que tiene una personalidad definida asociada a lo que se entiende como personalidad francesa (Fisker y Olsen, 2008, p. 65). Además de la cultura gastronómica de Francia, las de China (Liu y Lin, 2009, p. 158), Italia (Montanari, 2013, p. XVI) y Japón (Bestor, citado en Scarpato y Daniele, 2003) son también gastronomías con personalidades definidas, que cuentan con una presencia (restaurantes) ampliamente extendida alrededor del mundo. En muchos casos, los edificios poseen una arquitectura reconocible, que, a pesar de la interacción con otras culturas locales, no ha perdido rasgos de una identidad cultural propia o incluso la ha reforzado a partir del contraste (Scarpato y Daniele, 2003).

En este complejo panorama contemporáneo, entre lo general y lo singular, aparece lo glocal. La glocalización —se deriva de los términos *globalización* y *localización*— es una visión global adaptada a condiciones locales. Se desarrolló en la década de los ochenta, dentro de prácticas comerciales en Japón (el vocablo en japonés es *dochakuka*: ‘el que vive en su propia tierra’), como una respuesta a la presencia de manifestaciones culturales potentes provenientes de occidente:

Algunos aspectos importantes de la cuestión local-global se ponen de manifiesto en el debate general y creciente acerca del imperialismo cultural y su discurso. Existe una visión intelectual popularizada del tema según la cual el mundo entero se hallaría inundado por la cultura occidental y, más en particular, por la cultura americana. (Robertson, 1997, p. 20)

La gastronomía es una manifestación cultural y como tal queda asociada a los efectos de lo global: “gran parte de la cultura de masas global está, de hecho, impregnada con ideas, estilos y géneros que hacen referencia a la religión, la música, el arte, la cocina, etcétera” (Robertson, 1997, p. 21). Al poseer

localmente una identidad cultural propia, cabe la posibilidad de ofrecer una resistencia a efectos externos: “en varios relatos contemporáneos se consideran las tendencias globalizadoras en tensión con las reivindicaciones de cultura e identidad locales” (Robertson, 1997, p. 12).

Una actitud de “pensar globalmente y actuar localmente” reforzaría las particularidades locales, sin por ello perder la relación con el resto del mundo contemporáneo.

### CONTEXTOS TEMPORAL Y ESPACIAL

En el ámbito temporal, el *boom* gastronómico peruano se sitúa en el cambio del siglo XX al XXI, desde que un grupo de chefs peruanos lograra difundir a nivel global los valores de la gastronomía nacional. El Ministerio de Cultura declaró patrimonio cultural inmaterial a la gastronomía peruana:

la cocina peruana es el fruto de la biodiversidad y de la diversidad cultural, lo que ha permitido el desarrollo de cocinas regionales que reflejan la identidad de los pueblos y que, en conjunto, por su originalidad, variedad, aroma, textura y sabor, es reconocida como una de las mejores expresiones gastronómicas del mundo. (Resolución Directoral 1362-2007-INC, 2007)

El fenómeno del *boom* gastronómico peruano es no solo local, sino mundial. Ha propiciado la apertura exitosa de restaurantes peruanos en Nueva York (Panca), Londres (Lima), San Francisco (La Mar), Madrid (Tanta) o Buenos Aires (Osaka), entre otros. Estas ciudades ostentan los puestos 1.º, 2.º, 13.º, 23.º y 26.º, respectivamente, en el *ranking* Kearney de ciudades globales (A. T. Kearney, 2017). Estos establecimientos internacionales son sedes de casas matrices en Lima. El *ranking* actual ubica varios restaurantes limeños dentro de los 50 mejores del mundo: Central, 6.º; Maido, 7.º, y Astrid y Gastón, 39.º (World’s 50 Best Restaurants Awards, 2018). Ello permite una exposición global de un sesgo de nuestra cultura.

Porcentualmente, Lima encabeza la lista de ciudades incluidas en el *ranking* que poseen más restaurantes premiados por ciudad, incluso por encima de Nueva York, Londres y México D. F. (Chua-Eoan, 2017). En Lima, el *boom* se materializa anualmente en la feria gastronómica Mistura, que tiene una

creciente afluencia de público: 23 000 asistentes en el 2008 y 392 500 en el 2016 (Apega, 2010).

En el evento Madrid Fusión del año 2006, Lima quedó posicionada como capital gastronómica de América por poseer una cocina con pasado, construida sobre la riqueza y la abundancia de productos, con diversidad cultural interna y externa. Estas características hacen de la gastronomía peruana un vehículo de identidad cultural nacional (Salazar, 2014).

En el ámbito espacial, la clasificación territorial de Ipsos Apoyo del año 2011, que divide a Lima en seis áreas (Norte, Centro, Este, Sur, Callao y Moderna), sirve de parámetro para elegir Lima Moderna como delimitación física de este estudio.

Son dos los motivos de esta elección: primero, porque presenta un sector de nivel socioeconómico (NSE) A y B predominante, que acude a restaurantes de gamas media y alta, equivalentes a los formatos *casual dining* y *fine dining*, respectivamente (Lane y Dupré, 1997), categorizados localmente como cuatro y cinco tenedores (Decreto Supremo 025-2004-Mincetur, 2004). En ellos, se pueden medir con mayor claridad las relaciones formales por la afluencia de un público que aprecia el edificio con sentido hedónico (Ryu, 2005, pp. 28-29), por lo que este supera la simple necesidad o los objetivos meramente utilitarios (en un *fast food*, por ejemplo, donde predomina el sentido utilitario, hay una ausencia del concepto de memoria); además, en ellos, la experiencia del usuario se desarrolla en periodos más prolongados (Ryu, 2005, pp. 29-30).

En segundo lugar, porque contiene remanentes físicos del pasado que no presentan las áreas Lima Norte y Lima Sur. Contradictoriamente, Lima Centro, a pesar de ser el área consolidada de mayor antigüedad, no posee un corpus de restaurantes en las gamas requeridas.

## MEMORIA COLECTIVA Y POSMODERNIDAD

La preocupación por la memoria colectiva como generadora de identidad cultural local es una reacción de la arquitectura posmoderna a un estilo moderno internacional y ahistórico: “la memoria del lugar, entendida como

el sentido de permanencia que se observa en nuestras ciudades y territorios, se constituye en un elemento clave para el desarrollo de una arquitectura con identidad” (Jiménez, 2012, p. 75).

Como manifestación cultural, la arquitectura gastronómica también puede enfrentar los procesos de globalización remitiendo a una identidad de origen y enmarcándose en la tradición local. Rescatar la importancia de la tradición y el lugar en arquitectura puede identificarse con una condición posmoderna.

En ciertos sectores de Lima se encuentran permanencias urbano-arquitectónicas: presencias físicas de estructuras provenientes del pasado, reconocibles como parte de la memoria colectiva de la ciudad:

Las permanencias se ponen de manifiesto a través de los monumentos, los signos físicos del pasado [...]. La diferencia entre el pasado y el futuro consiste precisamente en que el primero se experimenta en parte en el presente y que, desde el punto de vista de la ciencia urbana, este puede ser el significado que hay que dar a las permanencias: un pasado que aún experimentamos. (Rossi, 2015, p. 185)

Lugar, edificio y gastronomía confluyen consolidando una identidad cultural en Francia:

Francia es [...] el mayor ejemplo de coincidencia entre cocina y nación. En efecto, el poder identificador de la cocina como un atributo fundamental de “lo francés” es el resultado de la aparición, desde el siglo XVIII, de instituciones y escritos mediante los cuales la gastronomía dejó de ser un producto culinario elitista y aristocrático para convertirse, tras la Revolución, en producto cultural y piedra angular de la identidad republicana francesa. (Matta, 2014, pp.17-18)

## IDENTIDAD EN LA ARQUITECTURA LIMEÑA

En el edificio, el continente-geometría y el contenido-mensaje corresponden a la gramática (sintaxis) y al significado (semántica) del lenguaje arquitectónico, respectivamente. Las denotaciones y las connotaciones se manifiestan en el exterior (relación con el lugar), entre el interior y el exterior (envolvente), y al interior del objeto arquitectónico (espacio). En esas relaciones pueden verificarse contenidos de identidad cultural.

En el periodo comprendido entre 1920 y 1930 se experimentaron, a través de los movimientos neoinca, neocolonial y neoperuano, procesos dirigidos hacia una búsqueda de la identidad arquitectónica, sobre todo en la ciudad de Lima. Más adelante, algunos arquitectos peruanos contemporáneos volvieron a dirigir su interés hacia la determinación de características de contenido local en la arquitectura de la región.

José García Bryce las encuentra en la casa-patio colonial:

La casa colonial [...] es una planificación cerrada que se organiza alrededor de patios [...], accesible desde la calle por intermedio de un “zaguán” [...]. En la fachada colonial el balcón es un elemento que contrasta, por su naturaleza expresamente estructural (a pesar de la decoración) y delicada, con la plasticidad y compactidad del resto de las partes. (García Bryce, 1956, p. 18)

Y en el rancho republicano del siglo XIX:

El rancho típico hasta 1900 era una construcción rectangular, generalmente de un piso [...] en la parte central, entre la calle y la primera sala, se hallaba una galería o pórtico con delgadas columnillas de madera y protegido en toda su altura con una reja de hierro fundido [...] de donde resultaba una composición de planta regular y simétrica, que se reflejaba en la fachada, formada por el pórtico central flanqueado por los muros de las alas con sus ventanas. (García Bryce, 1981, pp.100-101)

En la arquitectura moderna de mediados del siglo XX, José Bentín identifica valores regionales arquitectónicos en la obra de Enrique Seoane:

Por valores regionales me refiero al uso de elementos recurrentes, no necesariamente decorativos, en la historia de la arquitectura peruana —desde las edificaciones preincaicas hasta las actuales— pasando por las incas, coloniales y republicanas del siglo XIX. Estos motivos recurrentes pueden constituir elementos formales, como podrían ser las proporciones de altura, ancho y largo de los vanos; el ritmo con que estos se repiten alternándose con los espacios llenos; las proporciones de alturas entre los diferentes volúmenes de la edificación; el tratamiento de la puerta de ingreso; las plataformas aterrazándose como andenes en forma piramidal; la utilización de balcones de madera alternados o corridos, la pesadez descansada de las masas o de ciertos paramentos inclinados; y así sucesivamente. Otros elementos que

aparecen repetitivamente podrían ser la forma de organizar los espacios conceptualmente y la repetición de sus proporciones, que concretamente se dan en el zaguán de ingreso, los patios con sus pórticos o arquerías, el salón principal, los corredores aporticados y la sucesión de espacios tanto abiertos como cerrados, entre otros. (Bentín, 1989, p. 357)

Reynaldo Ledgard describe una presencia simultánea de características estereotómicas y tectónicas en la arquitectura de Lima. La primera queda representada por pesados muros que delimitan el envolvente y el espacio interior (estructuras portantes); la segunda, por estructuras ligeras lineales (de madera y metal):

La utilización de materiales más ligeros como la madera, la estructura metálica y el vidrio generan variación y contraste con el peso del muro [...]. Creo que aquí hay una voluntad de entroncar con la tradición constructiva local (al menos la limeña). Lo importante es que no se trata de una simple retórica, sino de la propuesta de una concepción del espacio al mismo tiempo nueva y tradicional: la diferenciación entre ambientes principales claramente definidos y zonas de circulación se corresponde con diferencias en los materiales y en el sistema constructivo. Un ejemplo recurrente, por ejemplo, es un espacio de transición entre el interior y exterior, espacio en el que el uso de materiales ligeros contrasta con el peso de los muros que delimitan el interior. Esta tensión entre estructuras lineales (madera) y estructuras portantes (muros) está muy arraigada en nuestro particular localismo; tiene antecedentes evidentes en toda la historia de la arquitectura peruana. (Ledgard, 1994, p. 5)

Baracco distingue cierta ambivalencia entre sólido-vacío e interior-exterior:

La tradición hispano-mozárabe heredada por la arquitectura colonial peruana [...], a partir de la imposibilidad estructural de resolver grandes luces con la albañilería [...], desarrolló un modo de componer el espacio a base de sucesivos fragmentos, que son organizados por recorridos [...]. En esta estructura espacial, el tema fundamental es el manejo de las transiciones y los ritmos espaciales que provocan los recorridos, donde el espectador tiene la sensación de penetración en lo sólido para descubrir qué es vacío... hay un sentido ambivalente de estar dentro y afuera sucesivamente. (Belaúnde y Carbonell, 1988, pp.111-112)

Finalmente, en plena posmodernidad, Octavio Montestruque halla dos tendencias (abstracta-prehispánica y figurativa-colonial/republicana) durante la década de los ochenta:



Proyectos como el Museo de Ancón, de Guillermo Málaga, o el edificio Ajax Hispania, de Emilio Soyer, anuncian una influencia formal en la arquitectura prehispánica basándose en el muro continuo, los espacios abiertos y el escalonamiento de las plataformas y volúmenes como estrategias principales [...]. Por otro lado, proyectos de inspiración colonial y republicana desarrollados en esos años son el Banco de Crédito, de Arquitectónica, o el agrupamiento Chabuca Granda, de José García Bryce [...]. La sede central del Banco de Crédito toma estructuras espaciales como el balcón corrido, el patio con galería o el zaguán como referencias a la cultura local. (Montestruque, 2017, p. 129)

Estos cinco relatos hablan de una identidad manifestada en el uso de tipos arquitectónicos locales, en la convivencia contrastada entre lo estereotómico y lo tectónico, en cierta alternancia entre el interior y el exterior, en el uso de elementos característicos y en la predilección por determinados materiales.

#### ESTRUCTURAS FORMALES ARQUITECTÓNICAS QUE DENOTAN LA IDENTIDAD CULTURAL LOCAL DE LIMA

Según Borie, Micheloni y Pinon (1987/2008), “una forma mantiene siempre relaciones de referencia con otra forma o con una idea [...] y es imposible explicar la aparición de una forma sin referirse a sus modelos” (p. 23). A nivel sintáctico —y remitiéndonos a algunas de las variables de análisis usadas por Borie, Micheloni y Pinon— podemos encontrar, en las variables tipo, volumen, escala, envolvente, espacio, materiales y color, manifestaciones formales de una identidad local que hablan de modelos preexistentes:

- *Tipo*. En Lima, tres tipos arquitectónicos del pasado representan otros tantos momentos de su historia: el templo en U de la época prehispánica (Williams, 1980, pp.401-403), la casa-patio colonial y el rancho republicano (García Bryce, 1981) (véase la figura 2).

Estas representaciones, que relacionan arquitectura y lugar, resultan familiares en la memoria colectiva. En los tres ejemplos coinciden simultáneamente lo estereotómico y lo tectónico, así como la presencia de un espacio central (plaza, patio o galería).

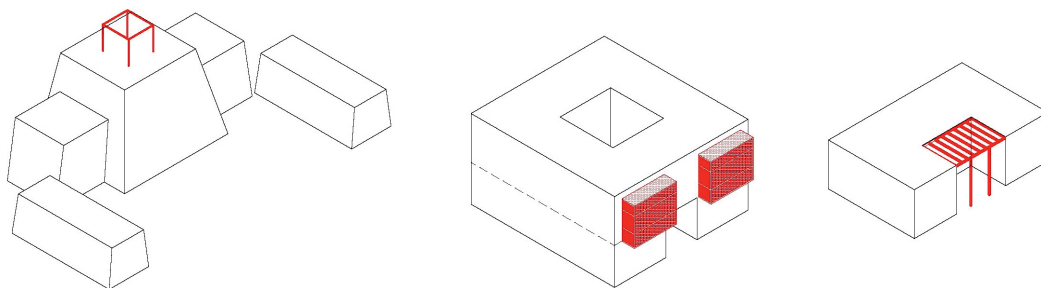


Figura 1. Modelos de izquierda a derecha: templo en U prehispánico, casa-patio colonial y rancho republicano

Elaboración propia

- *Volumen*. El arquitecto Alberto Campo Baeza asocia la arquitectura estereotómica y la tectónica con la cueva y la cabaña, respectivamente<sup>2</sup>. La estereotómica (del griego *stereos*, ‘sólido’) tiene al muro sólido como elemento base:

Es la arquitectura masiva, pétreo, pesante. La que se asienta sobre la tierra como si de ella naciera. Es la arquitectura que busca la luz, que perfora sus muros para que la luz entre en ella [...]. Es, para resumirlo, la arquitectura de la cueva. (Campo Baeza, 2009, p. 30)

La tectónica (del griego *tektón*, ‘carpintero’ o ‘constructor’) es abierta y ligera:

Es la arquitectura ósea, leñosa, ligera [...]. Es la arquitectura que se defiende de la luz, que tiene que ir velando sus huecos para poder controlar la luz que la inunda. Es la arquitectura de la cáscara [...]. Es, para resumirlo, la arquitectura de la cabaña. (Campo Baeza, 2009, p. 30)

Una volumetría mixta —estereotómica y tectónica a la vez— resulta representativa para contenidos de identidad cultural local.

2 Antes, el arquitecto alemán Gottfried Semper ya diferenciaba el “marco tectónico” de la “masa estereotómica” en *Los cuatro elementos de la arquitectura* (1851).

- *Escala*. Podemos separarla en humana y monumental:

En el campo de la arquitectura, la escala humana se apoya en las dimensiones y proporciones del cuerpo humano [...]. La monumentalidad en escala hace, por contraste, sentirnos pequeños; en cambio, un espacio íntimo en escala define un entorno donde nos encontramos cómodos, con dominio, importantes. (Ching, 2002, p. 316)

Vínculos de identidad brotarán entonces de una arquitectura poseedora de escala humana antes que de una con escala monumental.

- *Envolvente* (relación interior-exterior). Tradicionalmente, el espesor del muro-cerramiento se hacía patente en el perímetro de la perforación. Era lo suficientemente grueso para constituir casi un umbral entre interior y exterior. La modernidad trajo la posibilidad de “romper la caja” con una tecnología transparente (el cristal) que permitía prescindir de la envolvente, ya desprovista de su función portante. También daba la oportunidad de una intensa (y artificial) relación interior-exterior que desdibujaría la idea primordial de cobijo. Una envolvente semipermeable, antes que totalmente permeable —o completamente impermeable—, se asocia a una identidad cultural local.
- *Espacio*. De las cinco organizaciones espaciales clasificadas por Ching, el espacio central resulta el más indicado para la celebración de un ritual popular o festivo: “espacio central y dominante, en torno al cual se agrupan cierto número de espacios secundarios” (Ching, 2002, p. 189). Por otro lado, un espacio lineal o “secuencia lineal de espacios repetidos” (p. 189) sería más adecuado para un ritual de paso, como una procesión religiosa. Las otras tres clasificaciones contenidas en *Arquitectura, forma, espacio, orden* (radial, agrupada y trama) no se adecuan a las características de espacio “celebratorio”.
- *Materiales*. Los tradicionales de la región, como la tierra sin cocer (adobe, tapial) y la madera, son signos familiares en la arquitectura local. Su uso frecuente es una constante en la arquitectura vernácula a lo largo de toda la costa peruana (Burga, 2010). El uso del adobe prevaleció desde la arquitectura prehispánica costeña hasta la colonial y la republicana; el de la madera, hasta hoy en el balcón (corrido o

de cajón) de la casa-patio colonial y en las teatinas y farolas que se prolongan en el rancho republicano.

- **Color.** La diseñadora gráfica Leila Munive encontró que los especificadores internacionales de color —como Munsell (Estados Unidos, 1915), RAL (Deutsches Institut für Gütesicherung und Kennzeichnung, 1927) o Pantone (Estados Unidos, 1956)— no representaban los tonos exactos de color de los textiles costeños, realizados a partir de pigmentos naturales, con una gran diversidad cromática debido a la multiculturalidad local. Es así que crea un especificador propio denominado Perú a Color, resultado del registro cromático de textiles precolombinos de la costa del país, como “elemento para fortalecer la identidad nacional en proyectos de diseño y arqueología” (Munive, 2014, pp. 5-6).



Figura 2. Proceso de creación del registro cromático

Fuente: Munive, 2014

Además de los citados, aquellos colores que evocan los obtenidos tradicionalmente con insumos vegetales y minerales resultan compatibles con la idea de lo local.

## CONCLUSIONES

La arquitectura, como manifestación cultural, comunica un mensaje determinado:

Nuestros sistemas de significación se traslucen en las tendencias de la producción arquitectónica y artística contemporánea, así como en nuestras respuestas a la producción del presente y el pasado [...]; están determinados por, y a su vez determinan, nuestra cultura. (Bonta, 1977, p. 140)

Como se mencionó antes, la gastronomía peruana se asocia con los siguientes rasgos: diversidad multiétnica, riqueza de productos, raíces en el pasado y celebración social.

La diversidad multiétnica se encuentra presente desde la época prehispánica en el conjunto de etnias que el imperio incaico trató de unificar. Esta diversidad se enriqueció durante la colonia no solo con la presencia española —heredera de ocho siglos de dominación árabe—, sino también con la africana; se fusionaron seres y paladares (Olivas, 1998). Durante la independencia, llegarían de Francia no solo ideas libertarias, sino también una gastronomía sofisticada. Finalmente, en la segunda mitad del siglo XIX, grandes migraciones desde China (Balbi, 1999), Italia (Bonfiglio, 1993) y Japón (Tsumura y Barrón, 2013) aportaron el factor humano, la cultura y la comida que dio como resultado un crisol de carácter multiétnico.

La riqueza de productos queda garantizada por las once ecorregiones identificadas en el territorio nacional (Brack, 2000), mientras que las raíces en el pasado hablan de una larga tradición culinaria, que no permanece inmutable en el tiempo, sino en permanente transformación.

La celebración social se corresponde con las estadísticas: entre las actividades relacionadas al consumo se encuentra el comer fuera de casa, que es la tercera actividad más realizada por los peruanos en su tiempo libre después de ver

televisión y descansar (Arellano Marketing, 2014). Los limeños destinan 35 % de su gasto en alimentos a comer fuera del hogar (“INEI: Limeños”, 2013). El hecho de que 47 % de los peruanos indique a la gastronomía como el primer motivo de orgullo nacional (“Fiestas Patrias”, 2017) evidencia un sentido de identidad.

Equivalentes arquitectónicos para dichos rasgos semánticos podrían ser conceptos alusivos a lo barroco, a la tradición y a lo festivo. El concepto de lo barroco remite a abundancia y, a nivel local (a diferencia de Europa), también a mestizaje. Bolívar Echeverría identifica un *ethos* histórico en Latinoamérica: “la *performance* sin fin del mestizaje es una puesta en escena absoluta, barroca” (Echeverría, 2002). Esto deriva en los dos primeros rasgos semánticos: diversidad multiétnica y riqueza de productos.

La tradición —es decir, tener ancladas raíces en el pasado— habla de la presencia de ciertas estructuras formales antes descritas (en especial tipo, materiales y colores).

En términos ancestrales, el mito origina el rito, que permite su preservación y requiere de un edificio para que contenga el espacio orientado a su celebración. Localmente, el ritual de la gastronomía es la manifestación de lo festivo y se relaciona a reunirse alrededor de una actividad central: la celebración social.

En Lima, para el caso de una arquitectura gastronómica con identidad cultural local, corresponden, a nivel sintáctico, la denotación de las siguientes condiciones: tipos arquitectónicos afines a periodos de la historia local, volumen mixto (tanto estereotómico como tectónico), escala humana, envolvente semipermeable y espacio central, así como materiales y colores típicos de la región. A nivel semántico, corresponde la connotación de los conceptos barroco, tradición y festivo. Una arquitectura gastronómica con identidad cultural local debe propiciar espacios para celebrar el ritual de la restauración como acto festivo comunitario, representando la abundancia, aceptando la diversidad y reinterpretando referentes tradicionales, de modo que se construya un lenguaje arquitectónico contemporáneo y propio.

## REFERENCIAS

- A. T. Kearney. (2017). *Global cities 2017: Leaders in a world of disruptive innovation*. Recuperado de <https://www.atkearney.com/documents/10192/12610750/Global+Cities+2017+-+Leaders+in+a+World+of+Disruptive+Innovation.pdf/c00b71dd-18ab-4d6b-8ae6-526e380d6cc4>
- Apega Sociedad Peruana de Gastronomía. (2010). *El boom de la gastronomía peruana: su impacto económico y social*. Lima: Autor.
- Arellano Marketing. (2014). *Los seis estilos de vida y sus características*. Lima: Autor.
- Augé, M. (2008). *Los no lugares: espacios del anonimato. Una antropología de la sobremodernidad*. Barcelona: Gedisa. (Trabajo original publicado en 1992)
- Balbi, M. (1999). *Los chifás en el Perú: historia y recetas*. Lima: Universidad de San Martín de Porres.
- Belaúnde, P. (coord.), y Carbonell, G. (Ed.). (1988). *Juvenal Baracco: un universo en casa*. Bogotá: Universidad de los Andes.
- Bentín, J. (1989). *Enrique Seoane Ros. Una búsqueda de raíces peruanas*. Lima: Universidad Nacional de Ingeniería.
- Bonfiglio, G. (1993). *Los italianos en la sociedad peruana: una visión histórica*. Lima: Asociación Italianos del Perú.
- Bonta, J. P. (1977). *Sistemas de significación en arquitectura*. Barcelona: Gustavo Gili.
- Borie, A., Micheloni, P., y Pinon, P. (2008). *Forma y deformación de los objetos arquitectónicos y urbanos*. En J. R. Alonso Pereira (trad.). Barcelona: Reverté. (Trabajo original publicado en 1987)
- Brack, A. (2000). *Ecología del Perú*. Lima: Editorial Bruño.
- Burga, J. (2010). *Arquitectura vernácula peruana: Un análisis tipológico*. Lima: Colegio de Arquitectos del Perú.

- Campo Baeza, A. (2009). *Pensar con las manos*. Buenos Aires: Bibliográfika.
- Ching, F. (2002). *Arquitectura, forma, espacio, orden*. Barcelona: Gustavo Gili.
- Chua-Eoan, H. (2 de marzo del 2017). Why Lima is the world's best food city, by the numbers. Recuperado de [www.bloomberg.com/news/articles/2017-03-02/why-lima-is-the-world-s-best-food-city-by-the-numbers](http://www.bloomberg.com/news/articles/2017-03-02/why-lima-is-the-world-s-best-food-city-by-the-numbers)
- Decreto Supremo 025-2004-Mincetur. (2004). Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. Recuperado de <http://www.cultura.gob.pe/es/patrimonio/inmaterial/manifestaciones>
- Echeverría, B. (2002). *La clave barroca de la América Latina*. Recuperado de [www.bolivare.unam.mx/ensayos/La%20clave%20barroca%20en%20America%20Latina.pdf](http://www.bolivare.unam.mx/ensayos/La%20clave%20barroca%20en%20America%20Latina.pdf)
- Fiestas Patrias: por estas razones los peruanos nos sentimos orgullosos [Video]. (28 de julio del 2017). *El Comercio*. Recuperado de <https://elcomercio.pe/lima/sucesos/fiestas-patrias-razones-peruanos-sentimos-orgullosos-video-noticia-445807>
- Fisker, A., y Olsen, T. (2008). Food, architecture and experience design. *Nordic Journal of Architectural Research*, 20(1). Recuperado de <http://arkitekturforskning.net/na/article/view/123/94>
- García Bryce, J. (1956). Neoclacisismo y arquitectura republicana. *El Arquitecto Peruano*, 20(231), 18-30.
- García Bryce, J. (1981). La arquitectura en el Virreinato y la Republica. En J. Mejía Baca (Ed.), *Historia del Perú* (t. IX) (pp.100-101). Barcelona: Editorial Industria Gráfica S.A.
- INEI: Limeños destinan 35 % de su gasto en alimentos a comer fuera del hogar. (6 de diciembre del 2013). *Gestión*. Recuperado de <https://gestion.pe/economia/inei-lime%C3%B1os-destinan-35-gasto-alimentos-comer-fuera-hogar-55011>
- Jiménez, L. (2012). *La arquitectura regional peruana: una aproximación desde la postmodernidad* (tesis de maestría). Universidad Nacional de Ingeniería, Lima, Perú.



- Lane, H., y Dupré, D. (1997). *Hospitality world! An introduction*. Nueva York: Van Nostrand Reinhold.
- Ledgard, R. (1994). ¿Existe una arquitectura peruana contemporánea? *Revista Diseño de Espacios*, 2(1), 4-5.
- Liu, H., y Lin, L. (enero del 2009). Food, culinary identity, and transnational culture. Chinese restaurant business in Southern California. *Journal of Asian American Studies*, 12(2), 135-162. doi:10.1353/jaas.0.0039
- Matta, R. (julio-diciembre del 2014). República gastronómica y país de cocineros: comida, política, medios y una nueva idea de nación para el Perú. *Revista Colombiana de Antropología*, 50(2), 15-40.
- Montanari, M. (2013). *Italian identity in the kitchen, or food and the nation*. Nueva York: Columbia University Press.
- Montestruque, O. (abril del 2017). De la modernidad exportada a la posmodernidad apropiada. *Revista Indexada de Textos Académicos Rita*, (7), 126-133. Recuperado de <http://www.redfundamentos.com/rita/es/rita-online/>
- Munive, L. (2014). *Perú a color. Registro cromático de textiles precolombinos de la costa sur del Perú como elemento para fortalecer la identidad nacional en proyectos de diseño y arqueología*. Lima: Universidad San Ignacio de Loyola.
- Olivas, R. (1998). *La cocina en el virreinato del Perú*. Lima: Universidad de San Martín de Porres.
- Resolución Directoral 1362-2007-INC. (2007). Ministerio de Cultura, Dirección de Patrimonio Cultural. Recuperado de <http://www.cultura.gob.pe/es/patrimonio/inmaterial/manifestaciones>
- Robertson, R. (1997). *Global modernities*. Londres: Sage.
- Rossi, A. (2015). *La arquitectura de la ciudad*. Barcelona: Gustavo Gili. (Trabajo original publicado en 1966)
- Ryu, K. (2005). *Dinescape, emotions and behavioral intentions in upscale restaurants* (tesis doctoral). Kansas State University, Estados Unidos.

- Sadykova, R., Myrzabekov, M., Myrzabekova, R., y Moldakhmetkyzy, A. (2014). The interaction of globalization and culture in the modern world. *Procedia Social and Behavioral Science*, (122), 8-12. Recuperado de <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1877042814013111>
- Salazar, D. (setiembre del 2014). The roving eye: Peru. *Restaurant Magazine*, pp.12-13. Londres: William Reed Business Media Limited.
- Sassen, S. (1991). *La ciudad global: Nueva York, Londres, Tokio*. Buenos Aires: Eudeba.
- Scarpato, R., y Daniele, R. (2003). New global cuisine. Tourism, authenticity and sense of place in postmodern gastronomy. En C. M. Hall, L. Sharples, R. Mitchell, N. Macionis y B. Cambourne (Eds.). *Food tourism around the world* (cap. 17, pp. 296-313). Oxford: Butter Worth-Heinemann.
- Tsumura, M., y Barrón, J. (2013). *Nikkei es Perú*. Lima: Telefónica del Perú.
- World's 50 Best Restaurant Awards. (2018). World's 50 Best Restaurant Awards 2018. Recuperado de [www.theworlds50best.com](http://www.theworlds50best.com)

## BIBLIOGRAFÍA

- Balerdi, J. (2018). *Arquitectura e identidad cultural local. Caso de estudio: arquitectura gastronómica en 'Lima moderna' durante el boom gastronómico 1990-2015* (tesis de maestría). Universidad Nacional de Ingeniería, Lima.
- Bauman, Z. (1998). *Modernidad líquida*. México D. F.: Fondo de Cultura Económica.
- Ipsos Apoyo (2011). *Perfiles zonales 2011*. Lima: Autor.
- Williams, C. (1980). Arquitectura y urbanismo en el Antiguo Perú. En J. Mejía Baca (Ed.), *Historia del Perú. El Perú antiguo* (t.VIII). Barcelona: Editorial Industria Gráfica.