

**DISCURSO DEL DR. JOHAN LEURIDAN HUYS AL RECIBIR EL GRADO DE  
DOCTOR HONORIS CAUSA DE LA UNIVERSIDAD RICARDO PALMA  
16 de octubre de 2019**

En mérito y reconocimiento a su indesmayable aporte a la educación universitaria del Perú, a su producción intelectual y editorial, promoviendo el desarrollo del turismo en nuestro país

Es un honor muy especial para mí, estar en la Universidad Ricardo Palma esta mañana, para recibir un reconocimiento tan importante.

No puedo empezar, sin mencionar al hombre cuyo nombre lleva esta institución académica, especialmente en este mes en el que se recuerdan los 100 años de su muerte. Me refiero a Ricardo Palma, literato, político, hombre de acción y uno de los peruanos más ilustres del S. XIX y de principios del S. XX. La vida y la obra de Ricardo Palma están indeliblemente unidas a algunos de los hechos más importantes del Perú, como el Combate del 2 de mayo de 1866, en el que luchó al lado de otro peruano insigne, José Gálvez Egúsqiza, para reafirmar la independencia del Perú; la defensa de Lima durante la invasión del ejército chileno en 1881, y la reconstrucción de la Biblioteca Nacional del Perú. Pese al extraordinario valor y significado de estas hazañas, Palma es recordado principalmente por un texto inigualable: las Tradiciones Peruanas. En esta obra extraordinaria, Palma logra brillantemente y con inmensa sensibilidad, retratar escenas en las que combina situaciones y personajes históricos con situaciones reales y ficticias en medio de la vida cotidiana, ese espacio tantas veces olvidado pero que constituye la base de la memoria de los seres humanos y de los pueblos.

Así como el propio autor, esta obra es un reflejo del mestizaje que es tan propio del Perú; de ese proceso que de alguna manera lo define; que ha sido y sigue siendo doloroso; pero que ha dado como resultado la maravillosa diversidad cultural que lentamente venimos aprendiendo a reconocer y a valorar.

En ese sentido, San Martín de Porres, patrono de la universidad que me honra representar y que lleva su nombre, fue también un peruano y un mestizo, cuya presencia, obra y atributos, tuvieron un gran impacto durante su vida como fraile dominico en el S. XVII, y posteriormente como beato y como santo.

Las referencias al mestizaje, y a la vida y obra de Ricardo Palma y de San Martín de Porres, vienen especialmente al caso, estando próximos a celebrar una fecha importantísima: el Bicentenario de la Independencia del Perú.

A menos de dos años de esta fecha, venimos atravesando una crisis generalizada y de escala global. Entre las expresiones más significativas de esta crisis, está sin duda el individualismo que se atribuye a sí mismo una autonomía inviolable, que se coloca por encima de toda moral prescriptiva; y la actual cultura de la vulgaridad, entendida esta, tal como señala el filósofo español Javier Gomá, como "la categoría que otorga valor cultural a la libre manifestación de la espontaneidad estético-instintiva del yo", es decir a la expresión irrestricta e irresponsable del individualismo, que ha convertido a la sociedad en una multitud

de solos en la que prima la indiferencia. Ralf Dahrendorf señala acertadamente que "pocas cosas son peores que la indiferencia del mundo desbocado, porque el camino desde la anomia a la tiranía es corto."

A la vulgaridad, se agrega el consumo, como un valor que ocupa un lugar preferente en la vida personal y estructural, y que es el resultado, a su vez, de la prevalencia de los valores económicos sobre la política y la ética. Ya no es la conciencia la que determina la vida, sino la vida económica la que determina la conciencia, en este caso, la conciencia de producción y consumo. Y como señala nuevamente Dahrendorf, "cuando los valores económicos determinan la política, la libertad suele estar en peligro".

Esto no es un hecho fortuito. Por el contrario, es el resultado en el largo plazo, del cuestionamiento que la posmodernidad y la tecnocracia han hecho de la ética, dejando todo abierto a la interpretación y eliminando la diferencia entre el bien y el mal.

Por eso una de las tareas más importantes es contribuir a que cada persona pase de su condición de individuo, a convertirse en ciudadano y aún más allá o, dicho en otras palabras, que el individuo que se siente original y único, evolucione hacia su "incorporación en la sociedad por medio del trabajo, la familia y su relación con el Estado." Es precisamente en este proceso de socialización, que el ser humano debe encontrar su individualidad auténtica.

Por ello, en todo el mundo, y específicamente en el Perú y en América Latina, cuyos países venimos celebrando por estas épocas los 200 años de sus respectivas independencias, uno de los mayores desafíos que enfrentamos de cara al futuro, es la educación, un tema estratégico en el que nosotros, como docentes y gestores universitarios, tenemos una inmensa responsabilidad.

A diferencia de lo que parecen propugnar algunos, la educación universitaria no consiste sólo en la formación de capital humano para el mercado. Como educadores, trabajamos con las esperanzas de realización de los jóvenes, esa promesa y ese futuro abierto que no puede verse defraudado.

La Universidad de San Martín de Porres, al igual que la Universidad Ricardo Palma, se encuentra comprometida con este proyecto de cambio y transformación de las personas, la sociedad y el país, de avance y progreso para la mejora de la calidad de vida de sus hombres y sus mujeres, con proyectos educativos, de investigación, sociales y culturales que contribuyen a crear las condiciones para afrontar los retos y desafíos del siglo XXI.

En nuestro caso, uno de los esfuerzos pioneros más significativos y de mayor impacto ha sido el relacionado a la investigación y a la difusión del conocimiento sobre algunas de las expresiones de la inmensa y rica diversidad del Perú, que se expresa a través de su geografía, sus climas y zonas de vida, sus especies de flora y fauna, y sus culturas, reflejándose en sus lenguas, su música, sus artes y por supuesto, en sus cocinas.

Recién iniciados los años 90, la Escuela Profesional de Turismo y Hotelería de la Universidad de San Martín de Porres, una de las primeras escuelas universitarias de turismo en el Perú, organizó un encuentro precursor en el que reunió a un conjunto de profesionales, especialistas e investigadores, para tratar el tema de la cocina y la cultura en el Perú, desde una perspectiva académica e interdisciplinaria. Si bien en el país siempre hubo consenso sobre el valor de la gastronomía peruana, hasta finales de los años 80 y principios de los 90, nadie había abordado el tema desde la universidad y como objeto de estudio científico. Ese encuentro dio lugar al primer libro sobre el tema publicado por la facultad en 1993. Me refiero a *Cultura, identidad y cocina en el Perú*. Poco tiempo después, se produjo un segundo encuentro interdisciplinario que dio lugar a un segundo libro: *La academia en la olla, reflexiones sobre la comida criolla*. De esta manera y desde el comienzo, se delineó el carácter interdisciplinario que en los años posteriores seguirían las investigaciones sobre gastronomía peruana en la facultad, desde la óptica de diversas ciencias como la arqueología, la historia, la antropología, la sociología, la biología, la agricultura, la nutrición, la literatura o la lingüística, entre otros.

Este enfoque a partir de la multidimensionalidad y la interdisciplinariedad, es fundamental en la investigación y en el estudio de cualquier fenómeno. El mundo, la cultura y el ser humano, constituyen realidades complejas que necesitan ser estudiadas desde ópticas, perspectivas y disciplinas distintas pero integradas, para conocerlas y entenderlas. No hacerlo, es un error que impide conocer un fenómeno en su totalidad y que puede derivar en la generación de serias consecuencias. Este enfoque es indispensable para todas las áreas del conocimiento y es importante tener presente, que el turismo, el patrimonio y la cocina, no son la excepción.

28 años después, este esfuerzo inicial y original que empezó modestamente, ha dado como resultado la publicación de 109 libros sobre temas relacionados a la gastronomía y la cultura culinaria peruana, que constituyen el aporte más contundente y sostenido en este campo, y la columna vertebral sobre la que se asientan el conocimiento y el desarrollo posterior del sector, y la posición que actualmente goza la cocina peruana en el mundo. En esta área, esta labor ha sido reconocida con más de 30 premios internacionales, incluyendo el de Gourmand World Cookbook Awards como Mejor Editor de Libros de Gastronomía del Mundo en el año 2005, y como Mejor Editor de Libros de Gastronomía del Mundo durante los últimos 20 años, en el período 1995-2015. Estos reconocimientos internacionales, resaltan la posición de la cocina como una de las manifestaciones centrales en las que converge el Perú desde el aporte de sus cocinas regionales, y que actualmente constituye uno de los principales atributos del patrimonio turístico del país, así como un referente y un modelo para América y el mundo.

Entre las obras fundamentales que forman parte de este importante acervo bibliográfico, se encuentran algunas de grandes maestros que desafortunadamente ya no se encuentran entre nosotros pero que dejaron para la posteridad el fruto de sus investigaciones sobre la alimentación y la cocina en el Perú. Entre ellos se encuentran:

El arqueólogo **Dr. Duccio Bonavia**, con su obra *El maíz. Su origen, su domesticación y el rol que ha cumplido en el desarrollo de la cultura*, obra publicada en 2008 que posteriormente fue traducida y publicada en inglés por Cambridge

University Press, y que demuestra con evidencias científicas, que en la zona andina y especialmente en el Perú, también se produjo un proceso original de domesticación del maíz, independiente del que se llevó a cabo en Centro América;

El biólogo **Dr. Antonio Brack Egg**, recordado maestro universitario y defensor incansable de la biodiversidad, autor del *Diccionario de Frutas y Frutos del Perú* en 2012, *Perú; legado milenario* en 2005, y *Las Frutas del Perú* en 2003;

Y por supuesto, el renombrado médico e investigador de la medicina tradicional, **Dr. Fernando Cabieses Molina**, autor en 1996 de la obra primordial *Cien siglos de pan. 10,000 años de alimentación en el Perú*.

También merecen una mención especial por su aporte al conocimiento y difusión de la cultura culinaria peruana:

El arqueólogo **Dr. Elmo León Canales**, autor en 2013 de *14,000 años de alimentación en el Perú*, un extenso estudio que muestra a través de evidencia arqueológica, la variedad de insumos conocidos por los antiguos peruanos, sus posibles usos culinarios y el legado que esto representa en la actual cocina peruana.

La socióloga **Isabel Álvarez Novoa**, investigadora de las cocinas regionales, promotora del patrimonio culinario del Perú, autora de *Las manos de mi madre* en 2015, y directora del proyecto y del libro *Picanterías y chicherías del Perú. Patrimonio Cultural de la Nación* en 2015, así como de *Desde los Andes al Mundo, Sabor y Saber. Primer Congreso para la Preservación y Difusión de las Cocinas Regionales de los Países Andinos* en 2005, iniciativa que constituye un aporte conceptual y metodológico para el estudio de las cocinas en la región andina y en Latinoamérica.

El ingeniero, **Dr. Sergio Zapata Acha**, autor del *Diccionario de Gastronomía Peruana Tradicional* en 2009, sin duda la primera y única obra lexicográfica sobre gastronomía tradicional del Perú.

El lingüista y filólogo español, **Dr. Julio Calvo Pérez**, autor de *La cocina peruana: Análisis semántico del léxico de la cocina en Lengua Quechua* en 2005, que revela la riqueza de esta lengua en términos culinarios y el aporte de lo andino a la actual cocina peruana.

La investigadora **Sara Beatriz Guardia**, autora de diversos libros, entre ellos *La flor morada de los andes. Historia y recetas de la papa y otros tubérculos y raíces* en 2004, obra sobre uno de los aportes más importantes del Perú a la alimentación y a las cocinas del mundo, reconocida con varios premios por Gourmand World Cookbook Awards, incluyendo el de Obra Maestra.

El escritor y ensayista, **Dr. Mirko Lauer**, autor de numerosos libros, entre ellos *La Revolución Gastronómica Peruana*, que describe el proceso vivido en el Perú que contribuyó al actual posicionamiento de la cocina peruana en el mundo.

La periodista e investigadora **Mariella Balbi**, que estudió el aporte de las cocinas orientales y es autora de *Los chifas en el Perú, historia y recetas* en 1999 y *La cocina según Sato. Pescados y mariscos a la manera nikkei* en 1997, libros que fueron los primeros reconocidos internacionalmente por Gourmand World Cookbook Awards.

La empresaria repostera e investigadora **Sandra Plevisani**, autora que ha desarrollado el tema de los postres en el Perú a través de sus libros *Los dulces de Moquegua*, *Dulces de convento* y su obra premiada *El gran libro del postre peruano*, en 2011.

El arqueólogo italiano, **Dr. Giuseppe Orefici**, que ha dedicado más de 30 años de su vida al estudio de la cultura Nasca y cuyo trabajo ha sido publicado en *Cahuachi. Capital Teocrática Nasca*, así como en su recientemente publicado libro *Cultura alimentaria de los antiguos Nasca. Significado sagrado y profano de sus tradiciones alimentarias*.

Y por supuesto, la investigadora **Rosario Olivas Weston**, cuyos libros *La cocina de los Incas, Costumbres gastronómicas y técnicas culinarias*; *La cocina en el Virreinato del Perú*; y *La cocina cotidiana y festiva de los limeños en el siglo XIX*, han delineado la historia de la gastronomía en el Perú; y cuya labor como compiladora en 1993 de *Cultura, identidad y cocina en el Perú*, hizo posible la publicación del primer libro sobre gastronomía peruana editado por la Universidad de San Martín de Porres, que abrió el camino a la obra que venimos describiendo.

Esta labor de investigación y registro sostenida por más de 25 años que ha permitido la conformación del acervo bibliográfico sobre la gastronomía peruana, no tiene parangón en el mundo y es tal vez uno de nuestros aportes más importantes, por lo que ha significado para su conocimiento, desarrollo y difusión, y por lo que significará en el futuro para todos los investigadores interesados en profundizar en este campo. Así mismo, ha contribuido también y de manera concreta, a la creación y aprobación de la Cátedra UNESCO Patrimonio Cultural y Turismo Sostenible de la Universidad de San Martín de Porres y a la declaratoria de las picanterías y chicherías como Patrimonio Cultural del Perú.

Este aporte en el campo de la gastronomía peruana, es el fruto de un compromiso que se suma a los de todos los docentes e investigadores que se han dedicado y se dedican al quehacer académico en sus respectivos campos. Quienes hemos impartido clases y compartido nuestro tiempo con los estudiantes en las aulas; quienes hemos trabajado en bibliotecas, laboratorios y centros de investigación, conformamos la comunidad de los profesores universitarios, y ser profesor universitario va más allá de un título. Ser profesor universitario implica una manera de entender la vida y una forma de concebir la sociedad sobre la base de principios y valores como el amor, la solidaridad y el compromiso, el respeto mutuo, el rigor científico, la defensa de la libertad y el deber, la reflexión y la autocrítica, para la creación y transmisión del conocimiento, para el bienestar de los seres humanos, para el logro de una convivencia pacífica, armoniosa y sostenible, y para la construcción de un mundo distinto y mejor.

Esa es nuestra ineludible responsabilidad como profesores universitarios; una responsabilidad que solo podemos enfrentar desde la ética de la virtud, que “no solamente indica cómo vivir, sino cómo uno aprende a vivir. Ya no se trata de cumplir ciertas normas sino de qué postura asumir frente a la vida. La opción por una vida de bien, escogerá las normas”.

Antes de concluir, quiero expresar mi gratitud, en primer lugar, a la Universidad Ricardo Palma, a todas sus autoridades y docentes, y en especial a su Señor Rector, Dr. Iván Rodríguez Chávez, por el gran honor que significa ser admitido en su claustro como Doctor Honoris Causa, reconocimiento que asumo con gran responsabilidad y que me compromete aún más a seguir trabajando por la educación, la cultura, el turismo y la gastronomía en el Perú.

Finalmente, quiero darle gracias al Perú, porque no hubiera podido hacer todo lo que, hecho, si no fuera por la inmensa riqueza de este hermoso país y por la generosidad de los peruanos que me acogieron desde el principio. Mi labor aquí no es más que un esfuerzo por devolver, al menos en parte, todo lo que he recibido.

Muchas gracias.