

Lo que afecta a la sociedad es la conducta. No la opinión” (F.A. Hayek). Uno de los objetivos de la vida es intentar siempre buscar la verdad. Sin embargo, para encontrarla, el ser humano muchas veces termina atrapado en su verdad, creyendo que esta es la única posible, sintiendo que quien no cree en ella está contra ella y, en consecuencia, lo que toca es atacar o destruir a aquel que no piensa como uno.

El resultado de ello suele ser desde una pelea familiar de por vida que tanto nos hace sufrir, pasando por el estancamiento de una clase política que debe trabajar para su pueblo, hasta una guerra religiosa sangrienta e incomprensible. Todas reacciones que nos demuestran la veracidad de lo dicho por Hayek, que en realidad no son las opiniones las que afectan a una sociedad, sino las conductas derivadas de estas.

Por ello es importante que tengamos en cuenta, primero que nada, que efectivamente es la verdad la que nos puede hacer libres y que si queremos encontrarla lo primero que tenemos que hacer es construir un ambiente amigable para que la verdad florezca. Es decir, generar las condiciones básicas para un debate racional de ideas que nos conduzcan a la verdad.

Y para ello otro gran pensador, Karl Popper, nos ayuda con tres principios básicos para lograrlo. El primero es el principio de falibilidad: quizás yo estoy equivocado, quizás tú tienes razón, pero quizás ambos estemos equivocados. El segundo es el principio de discusión racional: sopesar de forma absolutamente impersonal las razones a favor y en contra de una teoría. Y el tercero es el principio de aproximación a la verdad: en una discusión que evite los ataques personales, casi siempre podremos encontrar la verdad.

Muchos se preguntarán, ¿qué tiene que ver esto con la cocina? Pues mucho. En realidad, no solo con la cocina sino que tiene que ver con todo. Porque la realidad es que muchas veces aquellos que defienden una posición distinta en temas que otros defendemos con pasión suelen respondernos no con ideas sino que recurren al insulto, al ataque personal, la mentira y el odio.

Temas, por ejemplo, como el de las oportunidades de nuestra biodiversidad. Por un lado, dos millones de nuestros pequeños agricultores, que han esperado siglos este momento de un mundo conectado, con mercados de nicho que valoran a un alto precio los productos de nuestra biodiversidad. Millones de compatriotas que hoy

sienten temor de ser vulnerados en su oportunidad económica, su cosmovisión ancestral, el medio ambiente que cuidaron por siglos, su derecho a ser felices como ellos entienden la felicidad, frente a aquellos que creen con no pocos argumentos en que es la apuesta por los commodities agrícolas como la soya o el maíz amarillo, la panacea económica para el Perú.

O cuando defendemos con la misma pasión el futuro de nuestras especies marinas o de nuestros pescadores artesanales frente a la amenaza que significan para nuestro mar las diferentes prácticas de pesca no sostenibles que hoy mismo



## SOBRE LA TOLERANCIA

GASTÓN ACURIO  
-Empresario-

# Somos libres, seámoslo siempre



**La realidad es que, como decía también Popper, no es que uno sepa más que otro, sino que todos sabemos diferente.**

**Fue así, como todos fuimos descubriendo que el Perú no era el país de un cebiche, sino que era en realidad el país de los cebiches.**

**Cuando ese día llegue y celebremos juntos que somos deliciosamente distintos, ese día a los peruanos no nos parará nadie.**

siguen realizándose.

Temas ambos que, en un entorno ideal, darían pie a muy enriquecedores debates, pero que en cambio generan, de parte de aquellos que nos sienten en contra de sus argumentos, insultos a veces denigrantes referidos por ejemplo a la condición rural de nuestros campesinos, pretendiendo asociar dicha condición a la ignorancia, ubicándose ellos del lado de una supuesta luz de conocimiento científico o en las alturas vanidosas de un poder político.

La realidad es que, como decía también Popper, no es que uno sepa más que otro, sino que todos sabemos diferente. Más

aun en el Perú, país multicultural, multirracial, megabiódico, en donde en la medida que abracemos y celebremos nuestras diferencias podremos progresar sin límites.

Porque el día en que cada peruano descubra que el Perú es hoy admirado por esa diversidad que muchas veces nos separa, cuando ese día llegue y celebremos juntos que somos deliciosamente distintos, ese día a los peruanos no nos parará nadie.

Pero para alcanzar ese objetivo primero tenemos que dar señales de tolerancia a la opinión distinta. Señales que generen confianza y que deban partir primero que nadie

de aquellos que tienen más poder, más influencia, más llegada. Porque esa es su responsabilidad histórica. Al menos así lo hemos entendido en la cocina y así vamos creciendo juntos. Quien más poder tiene es quien debe dar los primeros pasos para generar esa confianza que construya ese espacio de debate fecundo que nos lleve a descubrir la verdad. Esa verdad construida entre todos que nos conduzca a ese mundo ansiado de libertad que desde niños nos enseñaron a cantar en nuestro himno: somos libres, seámoslo siempre.

Libres como ese cebiche de las mil caras del Perú, que hoy recorre el mundo conquistando corazones y que resume en gran medida todo lo escrito anteriormente.

Crecí bajo la enseñanza de que el cebiche lleva camote y punto. Esa era mi historia. Pero luego descubrí que en Piura le ponen yuca y zarandaja. En consecuencia, luego descubrí que ese cebiche no iba en contra del mío, sino que en el Perú había más de un cebiche.

Por mi madre trujillana también me enseñaron que el cebiche llevaba ajo. Luego descubrí que en Chiclayo, al lado de Trujillo, nadie osaría echarle ajo. Descubrí también que allí solo usaban ají limo y que en Trujillo solo ají mochoero. Y así descubrí que yo amo la cojinova para el cebiche porque me lleva a mi infancia, como en el norte aman la cachema, al sur las lapas y en el Amazonas el dorado.

Fue así, como todos fuimos descubriendo que el Perú no era el país de un cebiche, sino que era en realidad el país de los cebiches.

Como en todo, por fortuna hay verdades ya escritas que le dan un sentido y un norte a todo. Claro que sí. En el caso del cebiche, que los mejores limones son los de Piura, que las mejores cebollas son de Arequipa, que un cebiche tiene que llevar ají. Pero lo demás, el tipo de pescado o de ají, el acompañamiento, los detalles, son parte de nuestras verdades, de nuestro saber, de ese saber con el que hemos crecido y que hace al Perú un Perú mágico, el que lo convierte en ese Perú que hoy destaca en el mundo, en el país de las mil y un historias por descubrir.

Construyamos todos tolerancia dentro de nosotros mismos, confianza mutua para abrazarnos, crecer juntos, para construir una verdad que nos una para siempre, para cantarle finalmente a la vida y a la historia. Somos libres, seámoslo siempre.