

**Working Paper No. 28, 2012**

**El patrimonio culinario peruano ante UNESCO**  
Algunas reflexiones de gastro-política

Raúl Matta



**Working Paper Series**



**desiguALdades.net**

Research Network on Interdependent  
Inequalities in Latin America

**desiguALdades.net** Working Paper Series

Published by **desiguALdades.net** Research Network on Interdependent Inequalities in Latin America

The **desiguALdades.net** Working Paper Series serves to disseminate first results of ongoing research projects in order to encourage the exchange of ideas and academic debate. Inclusion of a paper in the **desiguALdades.net** Working Paper Series does not constitute publication and should not limit publication in any other venue. Copyright remains with the authors.

Copyright for this edition: Raúl Matta

Editing and Production: Sergio Caggiano / Barbara Göbel / Laura Kemmer

All working papers are available free of charge on our website [www.desiguALdades.net](http://www.desiguALdades.net).

Matta, Raúl 2012: "El patrimonio culinario peruano ante UNESCO: algunas reflexiones de gastro-política", **desiguALdades.net** Working Paper Series No. 28, Berlin: **desiguALdades.net** Research Network on Interdependent Inequalities in Latin America.

The paper was produced by Raúl Matta during his post-doctoral Fellowship at **desiguALdades.net** from 11/2010 to 10/2012.

**desiguALdades.net** Research Network on Interdependent Inequalities in Latin America cannot be held responsible for errors or any consequences arising from the use of information contained in this Working Paper; the views and opinions expressed are solely those of the author or authors and do not necessarily reflect those of **desiguALdades.net**.

# El patrimonio culinario peruano ante UNESCO

## Algunas reflexiones de gastro-política

Raúl Matta<sup>1</sup>

### Resumen

Recientemente, las culturas alimentarias se han visto sometidas a procesos de valorización económica y sociocultural que están ligados tanto a lógicas de mercado globalizadas como a dinámicas locales enraizadas en fuertes demandas sociales. Consideradas como recursos, estas expresiones culturales se convierten en un vector de proyectos que van desde iniciativas en el sector turístico hasta otras más ambiciosas, cuando se las relaciona con estrategias de desarrollo económico y social en el ámbito local. La cocina peruana ha integrado un discurso que sugiere que sus características patrimoniales, si logran apoyarse en un equilibrio entre conservación y adaptación a los mercados internacionales, podrían tener considerables efectos positivos en la economía del país. En el marco de la reciente candidatura de la cocina peruana a integrar la Lista Representativa del Patrimonio Inmaterial de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), y sobre la base del análisis de su argumentación, este ensayo invita a reflexionar sobre las implicaciones sociales detrás del entusiasmo por la patrimonialización de lo vivo.

**Palabras claves:** patrimonio inmaterial | cocina | Perú

### Nota biográfica

Raúl Matta es investigador postdoctoral en la red [desiguALdades.net](http://desiguALdades.net). Obtuvo la licenciatura en sociología en la Universidad de Paris X – Nanterre, luego la maestría y el doctorado, también en sociología, en la Universidad de Paris III – Sorbonne Nouvelle (Institut des Hautes Etudes d'Amérique Latine). Entre sus intereses de investigación, sobre los cuales ha publicado artículos en revistas de ciencias sociales y capítulos de libros, destacan los estudios sobre el patrimonio, los estudios culturales (cocina, música) y la sociología urbana. Este documento es resultado de una investigación llevada a cabo en el marco del Area de Investigación III sobre desigualdades socio-ecológicas de la red [desiguALdades.net](http://desiguALdades.net).

---

<sup>1</sup> Mi sincero agradecimiento a todas las personas que contribuyeron con su tiempo, opiniones y vivencias a este inicio de investigación. Agradezco también a todos los miembros de la red [desiguALdades.net](http://desiguALdades.net) por sus comentarios, críticas constructivas o simplemente por acompañarme en este proceso, y en especial a Barbara Göbel, Carlos Reboratti, Astrid Ulloa, Juliana Ströbele-Gregor y Roberto Guimarães. Este documento es resultado de una investigación llevada a cabo en el marco del Area de Investigación III sobre desigualdades socio-ecológicas de la red [desiguALdades.net](http://desiguALdades.net) (Freie Universität Berlin e Ibero-Amerikanisches Institut).

## Contenido

<b>1.</b>	<b>Introducción</b>	<b>1</b>
<b>2.</b>	<b>Patrimonios alimentarios y “desarrollo”</b>	<b>5</b>
2.1	Algunas consideraciones teóricas acerca de esta investigación	5
2.2	Cocina peruana y política	6
<b>3.</b>	<b>La formulación del expediente UNESCO: patrimonio “sibarita” vs. patrimonio antropológico</b>	<b>8</b>
3.1	“¿Y nuestro trabajo qué?”	9
3.2	Cuestiones de salvaguardia	11
3.3	Controversias y formación del discurso patrimonial	15
<b>4.</b>	<b>Patrimonialización de la cocina en el Perú: “Cocina peruana para el mundo”</b>	<b>16</b>
<b>5.</b>	<b>Alcance y límites de la puesta en patrimonio de la cocina peruana</b>	<b>21</b>
<b>6.</b>	<b>“Otros” patrimonios alimentarios</b>	<b>25</b>
6.1	“En mi chacra pongo de todo” (Vicos)	26
6.2	Mikuna: “Sembrar para comer” (Lamas)	28
<b>7.</b>	<b>Consideraciones finales</b>	<b>31</b>
<b>8.</b>	<b>Bibliografía</b>	<b>33</b>

## 1. Introducción

*En el peruano de a pie, en todo caso, el sentimiento de la peruanidad vibra en dos pasiones que encienden el nacionalismo: el fútbol y la gastronomía. El fútbol, salvo uno que otro brillo fortuito, es desde hace décadas una mierda, un sinfín de decepciones; la comida, en cambio, resulta siempre una fiesta. No hay peruano que viva en el exilio que no sienta nostalgia por una causa limeña, un cevichito, un lomo saltado, un rocoto relleno o un chupe de camarones. Pedro José detesta el fútbol. A lo sumo, cuando está de humor, ve mundiales o partidos internacionales. De modo que, si tuviera que elegir entre esas dos pasiones, elige la gastronomía. En el Perú, en cuestiones de paladar, gobierna una aristocracia popular, piensa. Aquí comen bien los ricos y los pobres. Todos en el país se jactan de saber comer. Y yo, como cualquier peruano, soy uno más del rebaño.*

Fernando Ampuero, *El peruano imperfecto* (2011)

El 26 de octubre del 2007 el gobierno peruano, a través del Instituto Nacional de Cultura (INC), hoy Ministerio de Cultura, elevó la gastronomía del país al rango de Patrimonio Nacional. Para un cierto número de científicos sociales y de expertos en el tema, este nombramiento es el reflejo del interés generalizado por esta expresión cultural. Durante los diez últimos años, los peruanos nunca habían hablado tanto de cocina peruana y de sus chefs, considerados como verdaderos artistas. Especialmente en medios urbanos, la cocina constituye un verdadero terreno de entendimiento y, a la vez, uno de los principales referentes identitarios de una sociedad atravesada por grandes desigualdades económicas, sociales y culturales, producto de la interiorización histórica de una ideología racista.<sup>2</sup>

Este *boom* gastronómico, fenómeno que reivindica una excelencia culinaria que durante mucho tiempo permaneció sólo latente, motivó una segunda iniciativa gubernamental. En vista del éxito pionero, coronado en noviembre de 2010, de las candidaturas depositadas por Francia, México y, conjuntamente, por España, Grecia, Italia y Marruecos para que ciertos aspectos de su alimentación<sup>3</sup> integren la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de UNESCO, el

2 “Más allá de distingos sociales y regionales, crece el orgullo por la comida peruana, se comenta en la calle y se convierte en tema de creciente interés y debate. Por ello, son cada vez más los restaurantes y cocineros que se jactan de usar productos y de aplicar estilos de cocina peruana [...] Es una de las pocas expresiones nacionales que no generan discusión ni antagonismos” (Valderrama 2009: 6). En un tono menos celebratorio, Jaime Urrutia, director del CRESPIAL (Centro Regional para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de América Latina), a la pregunta ¿por qué la cocina ha adquirido la importancia que tiene como referente de identidad?, responde: “es porque no hay otro.” (entrevista del 2/9/2011 en su domicilio, Lima)

3 La “comida gastronómica de los franceses”, “la gastronomía tradicional mexicana de la zona de Michoacán” y la “dieta mediterránea”.

Perú presentó en marzo de 2011 un expediente argumentando que “la cocina peruana” merece también este reconocimiento.

Las culturas alimentarias constituyen de ahora en adelante un nuevo paradigma patrimonial, partícipe de la “efervescencia” (Quintero 2005) introducida por la Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial (UNESCO 2003), debido a su relación estrecha con las nociones de cultura – en su sentido antropológico – de memoria y de identidad.<sup>4</sup>

Cabe subrayar que el actual contexto socio-económico y cultural del Perú ha estimulado esta idea de patrimonialización, que implica procesos de apropiación, de conservación y de valorización de alimentos y prácticas culinarias. El crecimiento macroeconómico sostenido de los diez últimos años, el mayor poder adquisitivo de las clases medias y superiores urbanas y la llegada al Perú de expresiones culturales globalizadas figuran entre los principales factores que han propiciado un renovado interés por las cocinas del país. En ese sentido, no es sorprendente que éste haya aparecido primero en la parte alta de la escala social, para luego adquirir un carácter “pluri-clasista” (Lauer y Lauer 2006).

También es importante resaltar que la creciente competencia a escala mundial, consecuencia del flujo internacional de conocimientos culinarios, ha erosionado los estándares discriminatorios de la jerarquía gastronómica plebscitada por las élites; jerarquía en la cual la cocina francesa, la cocina mediterránea y las grandes cocinas asiáticas ocupaban los puestos más altos. Aquello otorgó a otras expresiones culinarias la posibilidad de “existir” en tiempos de globalización: en un contexto de comercialización de la cultura, la explosión patrimonial conllevó que ciertos aspectos de la culinaria fueran seleccionados por diferentes grupos para afirmar al mismo tiempo su identidad cultural/nacional y su diferencia de otros grupos, y, por añadidura, para asegurarse un nicho en el mercado global de las cocinas étnicas y nacionales (Ayora 2011).

Las implicaciones económicas y sociales de la construcción del patrimonio material en una región o localidad se dan igualmente en la construcción del patrimonio alimentario que, aunque oficialmente catalogado como intangible, comprende a la vez elementos

---

4 Las expresiones “efervescencia patrimonial” y “cruzada patrimonial” (Lowenthal 1998) refieren a la multiplicación de iniciativas – apoyadas por los Estados y por políticas culturales globales, como aquellas promovidas por UNESCO – que buscan el reconocimiento del valor cultural de objetos, de sitios o de prácticas propias de una colectividad, a menudo minoritaria, con el objetivo de afirmar su identidad social y, eventualmente, de invertir su posición subordinada en el tejido social (Álvarez y Medina 2008). Las políticas patrimoniales pueden también ser vistas como políticas de *empowerment* ligadas a la atribución de derechos de propiedad, material e intelectual (Ulloa 2003).

materiales e inmateriales. Definiremos el patrimonio alimentario como un conjunto de elementos materiales e inmateriales de las culturas alimentarias considerados como una herencia compartida, o como un “bien común”, por una colectividad. Este patrimonio puede estar constituido por un conjunto de productos agrícolas, los saberes y técnicas que se le asocian, las formas de distribución alimentaria. Incluye igualmente los “usos de mesa”, las formas de sociabilidad, la simbólica alimentaria y los objetos de mesa (Bessière y Tibère 2010). Sin embargo, es muy importante aclarar, citando a Elena Espeitx (2004: 196), que:

El patrimonio alimentario de determinado colectivo es una selección de parte de su “cultura alimentaria”, a la que se le atribuye carta de “tradicionalidad”. Los elementos convertidos en patrimonio no agotan todo lo que la cultura alimentaria es, a menudo ni tan sólo presentan de manera fidedigna una parte de ella [...] este proceso de selección, fragmentación, descontextualización, modificación de usos y funciones, adaptación y reinterpretación se explica por el papel que se va a atribuir a ese patrimonio, por el espacio que va a ocupar, por los intereses que va a servir.

Si bien los tres expedientes que lograron la acreditación UNESCO articularon su argumentación alrededor de elementos inmateriales – técnicas, saberes, rituales – referentes a prácticas alimentarias localizadas y localizables, éstos no fueron presentados como candidaturas de gastronomías o cocinas “nacionales”. Según la responsable científica del expediente francés, Julia Csergo (2011), una gastronomía nacional podría difícilmente ser inscrita como objeto patrimonial ya que comprende un campo cultural muy vasto, formado por una multiplicidad de elementos. Un funcionario de UNESCO, Especialista del Programa de Patrimonio Inmaterial, nos da más precisiones al respecto:

Es muy importante evitar cualquier candidatura de orden genérico, primero porque hay medidas de salvaguardia que van vinculadas con la candidatura, entonces esas medidas se tienen que aplicar a las comunidades que se van a beneficiar de ellas. Si decimos que todo el pueblo peruano es la comunidad, pues en el caso de la gastronomía esto resulta bastante difícil porque, bueno, ¿cómo detectar que hay una gastronomía peruana en general? Hay gastronomías de diferentes regiones... en fin, lo importante es que sea una práctica cultural, algo muy definido vinculado a una comunidad específica, que sea una muestra de la diversidad. Puede ser en el contexto de un país, pero la expresión que se va a presentar debe ser limitada a un área geográfica suficientemente precisa para que se pueda identificar a las comunidades, sino van a tener dificultad en

el fondo, para obtener el acuerdo de las comunidades si está demasiado difuso el tema.<sup>5</sup>

La candidatura peruana constituye entonces una excepción, una iniciativa arriesgada, por así decirlo, debido a su carácter abiertamente nacional, inclusivo e integrador.

Sentíamos que de alguna manera, con sus variantes regionales, particularidades y todo eso, la cocina peruana sí es un corpus cultural que ameritaba, por su importancia en el imaginario colectivo y en la vida de los peruanos: cotidiana, festiva, ritual, etc., que fuera declarada [como patrimonio] en su conjunto.<sup>6</sup>

Al recorrer estas páginas veremos cómo, tras unos inicios más bien “antropológicos”, esta candidatura fue luego formulada como parte de un ambicioso proyecto integral de desarrollo en consonancia con “nuevos” valores económico-culturales del mundo globalizado: diversidad cultural, exotismo, etnicidad (Comaroff y Comaroff 2009). Independientemente del éxito o del fracaso del expediente peruano presentado ante UNESCO, esta iniciativa nos invita a interrogar los alcances y los límites del patrimonio inmaterial como herramienta política y como factor de cambio social.

Este documento analiza los primeros resultados de una investigación en curso sobre la construcción de patrimonios alimentarios en el Perú.<sup>7</sup> Está estructurado en cinco partes. La primera muestra cómo se articulan, en la teoría y en la práctica, el concepto de patrimonio alimentario y la noción occidental de desarrollo. La segunda parte da cuenta de la manera en que se dio forma al discurso oficial que sustenta la candidatura de la cocina peruana a la Lista Representativa del Patrimonio Inmaterial de UNESCO, insistiendo en las relaciones de poder asimétricas que entraron en juego y en las controversias que suscitaron. La tercera muestra como este discurso oficial genera en el Perú una suerte de nacionalismo culinario que acomoda la cocina peruana y sus elementos, muchas veces presentados como “tradicionales”, a intereses de orden

---

5 Entrevista del 14/6/2011 en las oficinas de UNESCO, París. Sin embargo, el funcionario admite que “hay muchas formas de consentimiento [de las comunidades] que pueden ser utilizadas, se ha dejado libre porque hay algunas prácticas, muy antiguas, en que lo escrito no era realmente lo válido, entonces como estamos hablando de un campo bastante amplio que abarca todos los continentes, se dejó la posibilidad de expresar ese consentimiento en la forma en que los Estados consideren más apropiada”. Bajo este principio, la candidatura peruana colectó cartas de apoyo de diversas instituciones y asociaciones de la sociedad civil para argumentar que, en efecto, la comunidad portadora de la iniciativa es la sociedad peruana en su conjunto.

6 Entrevista del 8/9/2011 con la Dirección de Patrimonio Inmaterial Contemporáneo, en el Ministerio de Cultura, Lima.

7 Se trata de una investigación cualitativa basada sobre el análisis de material bibliográfico – publicaciones académicas, de vulgarización, prensa y comunicados oficiales – y en una serie de entrevistas semi-dirigidas con investigadores de la cocina peruana y con actores involucrados directamente en el proceso de patrimonialización.



económico y político que rebasan las fronteras nacionales. La cuarta parte presenta unas pistas de reflexión acerca del protagonismo de la cocina en la escena política peruana con base en las “potencialidades” sugeridas en el discurso de los promotores de la patrimonialización. La quinta y última parte viene a modo de cuestionamiento. En ella se presentan dos iniciativas locales de patrimonialización alimentaria que poco o nada tienen que ver con la antes descrita, y que sugieren otra forma de ver el mundo a través de la protección y valorización de las culturas alimentarias.

## **2. Patrimonios alimentarios y “desarrollo”**

### **2.1 Algunas consideraciones teóricas acerca de esta investigación**

El proyecto de patrimonialización alimentaria que analizo aquí procede, por un lado, de un discurso globalizado sobre la necesidad de proteger la diversidad alimentaria y los ecosistemas y, por otro lado, de un discurso relacionado con la salvaguardia de expresiones culturales locales en riesgo de desaparición o de desvirtuación. Ambos son difundidos por organismos internacionales “de carácter universal”, como FAO y UNESCO – pero no únicamente.

La construcción del patrimonio alimentario se centra de esta manera en la relación hombre-naturaleza. Las políticas que se aplican en su nombre se encuentran, sin embargo, en el centro de tensiones que implican tanto la protección de prácticas culturales específicas como su adecuación a una economía global cada vez más competitiva. Esta investigación busca identificar las contradicciones entre estas dos dimensiones. El objetivo es ver si de alguna manera esta iniciativa, que en el plano local ambiciona reducir desigualdades estructurales, revela un tipo de desigualdad menos perceptible, o si maquilla desigualdades ya existentes al momento de determinar, seleccionar e integrar los elementos y saberes locales a una narrativa orientada a la concepción occidental de desarrollo.

Así, esta investigación se inscribe en un debate relativamente reciente sobre la entrada del conocimiento local, llamado también saber “tradicional” o indígena, a circuitos globalizados donde se les confiere utilidad práctica (léase económica y mercantil) y valor universal (Agrawal 2002; Almanza 2007; Pérez-Ruiz y Argueta 2011). Como veremos, la problemática central de la construcción del patrimonio alimentario (en particular su dimensión intangible) se asemeja a aquella que confronta los saberes locales a las ciencias exactas. En ambos casos, y a falta de un nuevo paradigma que desplace “lo racional” (o a falta de voluntad de cuestionar el paradigma existente), la problemática general se basa en una postura reivindicativa que consiste en legitimar

los principios de los saberes locales y restablecerlos en sus derechos culturales frente a la ciencia, a la academia y, por extensión, frente a la lógica económica imperante, ya sea acomodándose a ella o contestándola.

En una perspectiva más amplia y ambiciosa – para la cual este ensayo sirve tan sólo como una primera aproximación – se tratará de poner a prueba el valor heurístico del concepto de “patrimonio alimentario”, a la vez como herramienta de investigación, como noción explicativa y como categoría analítica frente a los desafíos de las sociedades contemporáneas. En ese sentido, este concepto será considerado como un instrumento de la ecología política movilizado frente a “conflictos de distribución cultural”, según la definición de Arturo Escobar<sup>8</sup>; como un instrumento que genera relaciones sociales de naturaleza política en el transcurso de su implementación y que, en consecuencia, activa relaciones de poder. Este enfoque puede, por supuesto, generalizarse a todas las formas de patrimonio cultural. Sin embargo, la especificidad del patrimonio alimentario, material e inmaterial a la vez, y portador de un amplio abanico de posibilidades para encuentros entre cultura, identidad y mercado, allana el camino para una re teorización del concepto de patrimonio, mientras interpela otros campos de investigación como la antropología del consumo, la sociología económica y la antropología del Estado y de la Nación.

En suma, al interrogar de manera crítica la particularidad del patrimonio alimentario, que es la de estar tironeado entre las múltiples posibilidades de su mercantilización (*commodification*) y la valorización de las actividades humanas que lo constituyen, el estudio de los patrimonios alimentarios debería aportar a la comprensión de los mecanismos actuales mediante los que se negocian: a) las formas contemporáneas de pertenencia identitaria, b) la integración de los grupos sociales a la economía globalizada, c) el “valor” de los grupos sociales en el capitalismo avanzado.

## 2.2 Cocina peruana y política

Consideradas a la vez como “activos globales” y “recursos locales” (Álvarez 2008), las culturas alimentarias se convierten en vectores de proyectos que van de iniciativas en

---

8 “[A]quellos que provienen de la diferencia de poder efectivo asociado con valores y prácticas culturales particulares. No provienen de la diferencia cultural por sí misma, sino de la diferencia que esta diferencia marca en términos de control sobre la definición de la vida social: quién – cuál perspectiva cultural – define las normas y los valores que regulan las prácticas sociales relacionadas, por ejemplo, con las personas, las economías y las ecologías; quién controla la producción del conocimiento, la concepción de la propiedad, etc. La distribución cultural implica un estrecho vínculo entre el poder cultural y el social. El estudio de los conflictos de distribución cultural busca, por lo tanto, averiguar cómo las diferencias culturales crean o propagan las desigualdades en el poder social, por lo general mediante la imposición de un conjunto de normas culturales asumidas como “naturales” y universales.” (Escobar 2005: 130)

el sector turístico hasta otras más ambiciosas, cuando se las relaciona con proyectos de desarrollo económico y social en el ámbito local. Hablar hoy de cocina peruana es hablar de “oportunidades”, si seguimos la formulación propuesta por los media y la clase política. Es así como las culturas alimentarias hicieron irrupción en el campo ideológico y en la arena política, integrando un “discurso sobre el desarrollo” que sugiere que el patrimonio alimentario peruano, si logra apoyarse en un equilibrio entre conservación y adaptación a los mercados internacionales, podría tener un efecto positivo en la economía del país como objeto turístico y de exportación, como motor del empleo y como posibilidad de mejorar cierta producción agrícola, al tiempo que podría tener también un efecto reconciliador, pues constituye un vector de reafirmación de la “identidad peruana”. La construcción de este patrimonio lleva entonces a identificar las tensiones inherentes a la selección de sus partes constitutivas y a poner a prueba una hipótesis fundada en un principio de complacencia: la cocina peruana como unidad y armonía.

Si seguimos a los principales promotores de la patrimonialización, el Ministerio de Cultura y la Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA), el reconocimiento de la cocina peruana como patrimonio inmaterial de la humanidad por parte de UNESCO legitimaría la dimensión cultural de las prácticas culinarias y alimentarias “tradicionales”, e impulsaría la implementación de iniciativas y políticas hacia objetivos de desarrollo social y económico.

Se requiere, entonces, de un discurso que explicita la especificidad y la relevancia de elementos materiales e inmateriales en una localidad y su arraigo histórico en la población. La reciente valorización de alimentos que no han estado en el centro de políticas agrícolas y alimentarias del país constituye el argumento central del discurso desarrollista.

Sin embargo, en el marco de la convención UNESCO, el patrimonio alimentario debe ser formulado según las reglas de este organismo supranacional. Esto es, como una expresión cultural amenazada por los efectos nefastos de la globalización y por “fenómenos de intolerancia” (UNESCO 2003: 3). Esta debe, además, transmitirse de generación en generación, ser recreada permanentemente por las comunidades mediante su interacción con la naturaleza y en función de su historia, y procurar un sentimiento de identidad y de continuidad. Estas consideraciones establecen claramente la necesidad de que el proyecto patrimonial esté fundado en iniciativas locales y que las comunidades participen activamente en las estrategias de salvaguardia y de desarrollo; de no ser así, la acreditación sería denegada.

Analizar la construcción del discurso patrimonial se convierte entonces en un ejercicio fundamental, no sólo porque el discurso formaliza y canaliza la entrada de elementos locales y localizados (saberes, diversidad biológica) a un universo de representaciones globalizado (el de los patrimonios culturales inmateriales de la humanidad), sino también porque gran parte de la viabilidad de las iniciativas de desarrollo depende de él. La construcción del discurso implica entonces una selección y procesos de legitimación de elementos de la diversidad alimentaria y de conocimientos “tradicionales”, “distintos” (diferenciables) o específicos. Como en toda selección, un cierto número de elementos integrarán el sistema discursivo y otros quedarán fuera. Como en todo proceso de legitimación – si entendemos la legitimidad en el sentido weberiano –, un cierto número de individuos o grupos tendrá gran incidencia en la formulación de un discurso convincente, unificador y que inspire confianza – en la formulación de una “creencia”, por decirlo de otro modo –, otros mucho menos.

El poder y la autoridad para proveer significado, consistencia y estructura a través de una narrativa patrimonial pueden, sin embargo, ser contestados. Esto se debe a la naturaleza misma del patrimonio, que va más allá de la reinterpretación – siempre decorosa y valorizante – del pasado. Si por un lado la construcción del patrimonio conlleva visiones optimistas del presente y del futuro fundadas en objetivos políticos y económicos, por otro lado la multiplicidad de intereses que convergen en este proyecto abre la posibilidad a que los distintos grupos implicados, teóricamente vistos como promotores “oficiales” (gobiernos, académicos, asociaciones) y receptores (comunidades), defiendan un punto de vista de acuerdo con sus propias experiencias y necesidades, lo que implica una serie de negociaciones, dilemas o paradojas.

En ese sentido, la argumentación de la “localidad” como origen y beneficiaria de la construcción del patrimonio es un elemento central de las candidaturas a la Lista Representativa. La dificultad reside en el hecho de que no se trata de una localidad fijada en el tiempo, que pueda ser museificada, sino de una localidad que, como veremos, está estrechamente ligada a un modelo de “desarrollo” globalizado. Este patrimonio se encuentra entonces jaloneado entre requisitos de localidad y requisitos de universalidad.

### **3. La formulación del expediente UNESCO: patrimonio “sibarita” vs. patrimonio antropológico**

El proceso para obtener cualquier tipo de reconocimiento de parte de UNESCO es de naturaleza política. Intervienen en él un continuum de actores. Estos pueden ser transnacionales (funcionarios de UNESCO, ONGs, organismos subsidiarios de

expertos), locales (ministerios de los países o Estados miembros, ONGs locales, universidades, medios y la sociedad civil en general, articulada mediante asociaciones y agrupaciones comunitarias), o estar situados como puente entre estas dos instancias (diplomacia, delegaciones de los Estados miembros frente a UNESCO o cancillería).

Toda iniciativa patrimonial debe ajustarse a un funcionamiento de tipo diplomático estructurado por tres interlocutores privilegiados a través de los cuales la comunicación fluye con direcciones de ida y de vuelta: el ministerio de cultura de un país (o la institución que esté a cargo de los asuntos culturales), la delegación diplomática frente a UNESCO y la secretaría UNESCO del Patrimonio (material o inmaterial, según el caso).

Los ministerios son los que recogen las demandas de la sociedad civil, llamadas también solicitudes “de parte” y, tras articularlas y oficializarlas, las transmiten a la delegación diplomática. Esta revisa la propuesta y, a su vez, la transmite en forma de solicitud a la secretaría del Patrimonio, la cual finalmente hace evaluar la candidatura, de manera confidencial, a un órgano subsidiario compuesto por expertos de los seis “grupos electorales regionales” que se renueva con una periodicidad anual.<sup>9</sup>

### 3.1 “¿Y nuestro trabajo qué?”

La candidatura al Patrimonio Inmaterial de la Humanidad presentada el año pasado por el Perú sienta su precedente en el nombramiento de la gastronomía peruana como Patrimonio Cultural de la Nación en el 2007, cuyo sustento científico estuvo a cargo de la cocinera e investigadora Gloria Hinojosa (Universidad San Martín de Porres y Escuela Le Cordon Bleu Perú). La Dirección del Patrimonio Cultural Inmaterial del Ministerio de Cultura del Perú afirma que si bien éste fue un primer e importante paso para plantearse la posibilidad de un reconocimiento a una escala universal, era sin embargo necesario que las prácticas alimentarias ganasen legitimidad como prácticas patrimoniales en el seno mismo de UNESCO, más aún tras la candidatura fallida de la gastronomía mexicana en 2005:

Creo que UNESCO no sentía que la gastronomía debía entrar [como patrimonio] [...] Y en la enumeración que hace UNESCO de qué cosa es el patrimonio inmaterial, la palabra gastronomía no figura.<sup>10</sup>

---

9 Grupo I: Estados de Europa Occidental, Grupo II: Estados de Europa Oriental, Grupo III: Estados de América Latina y el Caribe, Grupo IV: Estados de Asia y el Pacífico, Grupo V: Estados de África, Grupo VI: Estados Árabes.

10 Entrevista del 8/9/2011, *op.cit.*

En noviembre de 2008, durante una reunión en Istambul, el Perú planteó junto a otros países que se estableciera un marco de recomendaciones dirigido a los órganos subsidiarios (los evaluadores), ya que estaba claro que tarde o temprano tendrían que hacer frente a un número creciente de candidaturas relativas a prácticas alimentarias (no se utilizó el término gastronomía para evitar reparos, nos cuentan los funcionarios del Ministerio). Se pidió que se convocara a un grupo de expertos para que evaluaran en qué medida estas candidaturas podrían ser aceptadas. Tras un primer rechazo, Francia tomó la palabra apoyando la demanda, que luego fue secundada por más Estados miembros. Siendo el financiamiento del grupo de expertos el principal inconveniente, Francia propuso correr con los gastos. A inicios del 2009, el informe de los expertos fue favorable a la inscripción de las prácticas alimentarias a la Lista Representativa del Patrimonio Inmaterial. Sin embargo, la candidatura peruana conoció un severo retraso:

A pesar de ello [el informe favorable], la cancillería peruana pidió encarecidamente, por prudencia, que la candidatura no se presente aún, sino luego de conocerse los resultados de las primeras candidaturas [...] ¿Y nuestro trabajo qué? Esto nos dolió mucho, nosotros pudimos estar en el 2010 [...] Teníamos el trabajo hecho para la cocina [...] Pero nosotros no podíamos ir contra las recomendaciones de nuestra delegación ante la UNESCO y de nuestra cancillería; se trata de política exterior, y el intermediario privilegiado ante UNESCO es, pues, la cancillería. Además en ese tiempo no éramos ni siquiera un ministerio, tan sólo el Instituto Nacional de Cultura.<sup>11</sup>

La reanudación del proceso de candidatura fue alentada por el nuevo Vice-Ministro de Cultura, Bernardo Roca-Rey, quien asumió sus funciones en agosto de 2010. Desde ese momento, el control del expediente quedó bajo su responsabilidad, a la vez como funcionario estatal y director de la Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA), asociación que desde ese momento jugó un papel central en la formulación del expediente, en relación estrecha con la delegación diplomática peruana. A los esfuerzos de la directiva de APEGA (Mariano Valderrama y Bernardo Roca-Rey) se sumó también el aporte de quien fue uno de los miembros fundadores, el ultramediático chef y empresario Gastón Acurio – de quien sabremos más en las siguientes páginas. Su labor fue determinante para la definición de un discurso “gastro-político” ampliamente difundido en todo el país.

Entonces, el vice-ministro propuso trabajar en la candidatura del año próximo de inmediato. Nosotros les dimos a Bernardo Roca-Rey y a Carlos Herrera

---

11 *Ibid.*

[asesor del Ministro de Cultura] el trabajo de Gloria Hinojosa [expediente del 2007] y el trabajo de Gisela Cánepa [antropóloga a cargo de la investigación y del expediente desde el año 2008]. Y ellos encargaron a [un joven diplomático peruano] la tarea de hacer el expediente cuando, en realidad, la experiencia para hacer expedientes está en esta oficina. Debió hacerse con esta oficina que trabaja el tema de Patrimonio Inmaterial. Pero ellos lo enviaron directamente [...] No sólo se lo quedaron, sino que hoy aparece como una iniciativa de APEGA. Lo que es una risa. Porque cuando el Instituto Nacional de Cultura convocó a APEGA para que nos ayude, APEGA no le dió bola al expediente, es más, lo cuestionó, lo ningunearon. Cuando se lo enviamos, nunca opinaron, nunca se pronunciaron; cuando nosotros requerimos cartas de adhesión, que las tenemos con diferentes instancias, ellos no quisieron darnos carta. Y ahora aparecen como los impulsores de la idea de que la cocina peruana es patrimonio de la humanidad. Es un poco raro.<sup>12</sup>

Cabe precisar que Roca-Rey, además de ser en ese momento Vice-ministro de Cultura y uno de los directores de APEGA, era también uno de los creadores de la cocina novoandina<sup>13</sup> y uno de los directores del diario El Comercio, el más influyente del país, propiedad de su familia.

### 3.2 Cuestiones de salvaguardia

El principal argumento para la “expropiación” del proyecto de candidatura de las manos de los investigadores del hoy Ministerio de Cultura por otras instancias políticas y diplomáticas concierne a las medidas de salvaguardia, requisito indispensable y que es necesario sustentar frente a UNESCO para obtener el reconocimiento buscado. A pesar de que el expediente anterior<sup>14</sup> se hizo, según lo que nos cuenta los funcionarios del Ministerio de Cultura, en consulta permanente con diversas instituciones, como el Instituto Peruano de Gastronomía, la Universidad San Martín de Porres, el Ministerio de Agricultura y el de Educación, las personas entrevistadas involucradas en la formulación de la última versión de la candidatura consideraron que la versión anterior era “demasiado antropológica”, demasiado “cultural”. A decir de ellas, el documento habría omitido consideraciones importantes acerca de la preservación o salvaguardia de prácticas culturales alimentarias.

---

<sup>12</sup> *Ibid.*

<sup>13</sup> Conjugación de técnicas gastronómicas europeas con insumos andinos marginados desde siempre de los circuitos gastronómicos.

<sup>14</sup> Desarrollado durante el 2008 por la antropóloga Gisela Cánepa y sus colaboradores en la Universidad Católica del Perú.

Lo interesante aquí es, primero, observar que, tras el paso del expediente a manos de APEGA, el tema de la preservación fue enfocado hacia la noción de biodiversidad, tal como lo indicó el diplomático peruano a cargo del armado del documento presentado a UNESCO en marzo del 2011.<sup>15</sup> La biodiversidad agrícola, o agrobiodiversidad (Jackson et al. 2005), incluye los organismos vivos que contribuyen a la alimentación así como las interacciones humanas con éstos. De este modo, la diferenciación entre naturaleza y cultura es sobrepasada mediante una conceptualización dinámica, aplicable a diferentes escalas (locales, regionales, nacionales, macro-regionales). Segundo, y como consecuencia de ello, la preservación o salvaguardia es formulada en términos de “sostenibilidad”, concepto que no pertenece al ámbito – ni a la retórica – de “lo cultural” pero sí al de la ecología, al de las ciencias biológicas y al del “desarrollo”.

Mariano Valderrama [presidente de APEGA] tenía pendiente junto a Bernardo Roca-Rey este tema de la propuesta peruana para que la cocina se declare Patrimonio de la Humanidad, viendo que México ya lo había logrado. Y parece que ya hubo un primer intento poco exitoso de hacerlo, y entonces ellos ven que uno de los temas que faltaba cubrir muchísimo es el tema de los recursos. O sea, ¿cómo puedes pedir que la cocina sea declarada Patrimonio de la Humanidad si no se levanta el tema de la protección de los recursos, la protección de los productores, de las culturas que llevan a que se desarrolle la comida como tal, la historia de la comida, etc.? Entonces Mariano, cada vez más, nos involucra a nosotros en este asunto, porque nosotros le damos el contenido, y cada vez que hay una reunión o una actividad, por ejemplo sobre el tema de las vedas de camarones, de conchas negras, etc., nosotros lo ayudamos, le damos el sustento técnico del por qué hay que hacerlo y cuándo hay que hacerlo [...] Entonces hay una relación bien interesante porque a nosotros nos interesa el tema de la sostenibilidad y los recursos, a ellos les interesa el patrimonio, y lo que nos interesa a todos es que la comida peruana ayude a la población a pensar en cuestiones de sostenibilidad.<sup>16</sup>

Un funcionario de la Embajada del Perú en Francia, interlocutor con UNESCO, también hace evidente esta preocupación cuando se expresa acerca de la pesca en el litoral peruano y sobre los camarones, alimento central de la cocina de la región de Arequipa, al sur del país.

---

15 El considera que si bien hubo una controversia dentro del Ministerio de Cultura para posicionarse sobre el tema de la salvaguardia, el posicionamiento de APEGA y, principalmente, de Gastón Acurio fue mucho más efectivo (entrevista del 7/7/2011 en el restaurante La 73, Lima).

16 Entrevista del 15/7/2011 con la Dirección del Centro para la Sostenibilidad Ambiental de la Universidad Peruana Cayetano Heredia, Lima.



¿Cómo vamos a desarrollar la gastronomía, que da trabajo, y con todo el impacto social positivo que tiene porque, además, es una riqueza exportable, si vamos a convertir el mar en una fuente de materia prima de la forma más barata y vil, si vamos a arruinarlo para que hayan sólo cuatro tipos [de variedades biológicas]? Por ejemplo, otro tema que habría que estudiar con más detalle es el de la mina en el valle del Tambo [provincia de Islay, departamento de Arequipa], a la que finalmente la población se opuso. No conozco al detalle el hecho, pero creo que es importante que se tenga en cuenta que un río como el Tambo es un río de camarones, y que habría que cuidar mucho el impacto que va a tener la mina en ese río en relación a los camarones [...] Y si, además, desarrollas nuevas tecnologías para que haya más camarones, éstos se podrían criar no exactamente en cautiverio, pero en semi-cautiverio. Pero para ello hay que invertir más. Desde luego, es el colmo que la Universidad San Agustín [de Arequipa], no haya hasta ahora desarrollado un súper sistema para que hayan diez veces más camarones en los ríos de Arequipa. Pero ello también implica no contaminarlos.<sup>17</sup>

En este extracto de entrevista se nota claramente que la salvaguardia de la biodiversidad se plantea en términos científicos. La ciencia y la tecnología deberían entonces no sólo contribuir a la protección de una o varias especies (en este caso, los camarones), sino también a su reproducción exponencial con vistas a objetivos mercantiles, principalmente de exportación.

En el siguiente extracto veremos que, si bien la intención es preservar la “cocina peruana” o, más precisamente, los alimentos presentes en sus platos representativos, las técnicas ancestrales o “tradicionales” de cultivo de estos mismos alimentos pueden ser motivo de objeción:

La ventaja de la agricultura peruana, como está, es sus productos de nicho, es la agricultura tradicional, es el aprovechar la variabilidad de productos, la diversidad de técnicas de cultivo, etc., pero al mismo tiempo es darle un valor a esa diversidad, a esa cuestión única que tenemos nosotros, y venderlos como productos *boutique*, más que entrar a una agricultura masiva de productos transgénicos [...] Cuando él [el chef Gastón Acurio] habla de estandarización, si habla un poco... es porque, bueno, tienes pues los productores de papa. De un campo de papas puedes sacar unas 300 variedades de papa, no sólo una variedad. Entonces, si tú quieres darle predictibilidad a ese cultivo que estás vendiendo no puedes, porque no sabes si este año te van a salir 100 amarillas,

---

<sup>17</sup> Entrevista del 16/6/2011, Embajada del Perú en Francia, París.

200 rojas, 300 verdes... tú no puedes predecir lo que va a salir del campo, porque lo que sale es producto de un azar y de un manejo bastante... tradicional, digamos. A lo que se refiere [con la estandarización] es más hacia las prácticas: tener una oferta más o menos controlable, unas vías de comunicación, un sistema de acopio [...], si haces *fair trade*, que sea correcto, que el pago a tus campesinos sea correcto, que pagues impuestos... buenas prácticas, buenas prácticas administrativas, buenas prácticas profesionales, buenas prácticas éticas. Puede ser que tu producto no sea el más predecible del mundo por una cuestión tradicional, pero por lo menos debes tener una estructura de costos que más o menos puedas manejar. Es más una cuestión de formalización, hasta donde sea posible, de esta cuestión.<sup>18</sup>

Si seguimos estas consideraciones, es la “tradicionalidad” misma del manejo agrícola la que está en tela de juicio. El hecho de hacer hincapié en el factor de predictibilidad como base de una oferta deja en claro que lo que se busca es impulsar un ambicioso proyecto económico cuyos beneficios económicos puedan ser distribuidos entre los diferentes segmentos sociales. Para ello, la adaptación de ingredientes y de prácticas alimentarias – principalmente las de cultivo – a los mecanismos del mercado se vuelve una obligación, ya que la multiplicación de estos beneficios implica responder a imperativos de homogeneización y estandarización, sobre todo si se pretende exportar una cocina peruana o algunos de sus elementos. Se abre entonces una brecha entre lo que podría llamarse un patrimonio culinario “hacia adentro”, de corte local y cultural, enfocado en la recuperación de saberes, técnicas y prácticas culturales, y un patrimonio culinario “hacia afuera”, enfocado en la selección de técnicas agrícolas y alimentos que puedan producir valor económico y, como consecuencia de ello, un supuesto nivel de bienestar. Esto conduce a definir claramente qué es lo que se pretende realmente con el reconocimiento patrimonial de la cocina peruana.

Es un negocio que tienes que modular y graduar muy cuidadosamente para no afectar eso que estás ofertando como país, localmente, y lo que quieres vender como exportación. El problema es que, como peruanos, tenemos este modelo de que sólo vale lo que exportas. Entonces ese es otro de los temas que tenemos que ir pensando como país: ¿qué queremos? Esa es la discusión, ¿qué queremos como país? Esa discusión nadie la ha tenido hasta hoy.<sup>19</sup>

---

18 Entrevista del 15/7/2011, Centro para la Sostenibilidad Ambiental de la Universidad Peruana Cayetano Heredia, *op. cit.*

19 *Ibid.*

### 3.3 Controversias y formación del discurso patrimonial

La posición dominante del discurso de APEGA y de la diplomacia peruana en relación con la candidatura UNESCO no está exenta de críticas. Estas provienen en su gran mayoría de académicos, quienes articulan una serie de argumentos de naturaleza política y económica.

La exclusión de la academia del proceso de candidatura ha sido explicada, durante las entrevistas, principalmente por la predominancia de intereses políticos y económicos (y hasta de ego) que no estarían en consonancia con una producción de conocimiento a un ritmo más lento, de un conocimiento minucioso. Se le reprocha a la ahora versión oficial del discurso patrimonial, y a los conocimientos difundidos por sus portavoces, su carácter “oportunista”, su visión orientada al marketing del concepto “cocina peruana”, sus repetidas aproximaciones históricas y errores factuales en la elaboración de recetarios y en la descripción de prácticas alimentarias, su tendencia a crear estereotipos que, al borrar la complejidad histórica de las prácticas culinarias, favorecen la construcción de éstas como mercancías. Se le reprocha también la creación de una visión demasiado optimista y falsamente inclusiva del fenómeno gastronómico peruano y de sus potencialidades reales. Sobre este punto, un investigador mostró su preocupación por lo que considera un discurso gastro-político “inflado” por los medios, ya que la gastronomía en general, no únicamente la peruana, reviste actualmente un protagonismo económico sin precedentes. En ese sentido, hace un llamado a tener en cuenta el efecto “Hype Cycle” (Fenn y Raskino 2008), que demuestra que, a una fase de gran entusiasmo tras la introducción de una nueva tecnología – o, en este caso, “idea” – fuertemente publicitada, le sigue una fase de desilusión, porque generalmente las expectativas creadas durante el período de obnubilación no se cumplen.

Se le atribuye así a la confluencia del poder político, del poder económico y del poder mediático – personificada en las figuras del vice-ministro Roca-Rey y de Gastón Acurio – no sólo un apresuramiento en la formulación de la candidatura UNESCO, sino también la producción de un discurso hegemónico alrededor de la historia de la cocina y de las prácticas alimentarias, de la producción agrícola y de la alimentación en el Perú. Se trata de un discurso comercial con un fuerte tono reivindicativo y con proyección internacional, cuyo principal objetivo es posicionar al Perú como una potencia culinaria y gastronómica.<sup>20</sup>

---

20 Algo prácticamente opuesto a la propuesta de la investigadora y cocinera Gloria Hinostroza, quien nos cuenta que, de haber hecho ella el expediente, “hubiera puesto la comida de la sierra, que es la más ancestral”, ya que se trata de platos “auténticamente antiguos, en riesgo de desaparecer” (entrevista del 7/7/2011 en el restaurante Walqa, Lima).

En la opinión de los académicos entrevistados,<sup>21</sup> sin embargo, este discurso contiene aspectos no del todo controversiales. A pesar de las críticas, se le reconoce una gran inteligencia económica y una sensibilidad social ausente durante mucho tiempo del discurso de la clase política peruana. Asimismo, se admite que el discurso oficial puede acarrear efectos positivos para el turismo local y extranjero, y contribuir a una visibilidad positiva del país, dentro y fuera de él, que contraste con aquella de décadas atrás.

A continuación analizaremos la particularidad de la candidatura de la cocina peruana sobre la base de los textos más emblemáticos o fundadores del discurso oficial. El fuerte tono reivindicativo que lo caracteriza y su amplia difusión en amplios sectores de la sociedad peruana nos invita a pensar las implicaciones de la patrimonialización de lo vivo.

#### 4. Patrimonialización de la cocina en el Perú: “Cocina peruana para el mundo”<sup>22</sup>

*Avanza Perú. Gol de Brasil.*

Aforismo anónimo

Durante los últimos cinco años, la evolución de la escena gastronómica peruana dió un giro inesperado. Hasta entonces, el *boom* de la alta cocina que conoció primero Lima a inicios de los años 1990 y luego las grandes ciudades turísticas provincianas, había obedecido a una dinámica específica caracterizada por una visibilización de alimentos andinos y amazónicos considerados “tradicionales” y “autóctonos”. Estos alimentos, históricamente relegados de las “grandes mesas”, ganaron estatus cuando pasaron por las manos de cocineros con historias individuales privilegiadas y que tuvieron la posibilidad de estudiar y ser formados en Europa y en Estados Unidos. De regreso al Perú, aplicaron técnicas y conocimientos europeos a ingredientes poco aprovechados, estilizándolos y atribuyéndoles nuevo significado (Matta 2010). Esta visibilización-valorización de insumos se vio acompañada de una invisibilización de los productores agrícolas y de los sistemas de producción: todo el reconocimiento era para el cocinero de restaurant quien, intrépido, “(re)descubrió” ingredientes y los

---

21 Cuyos nombres prefiero mantener en el anonimato.

22 Nombre de la campaña oficial para el reconocimiento de la candidatura de la cocina peruana ante la UNESCO que demuestra un fuerte posicionamiento reivindicativo, “conquistador”.

sometió a una sofisticación a veces extrema.<sup>23</sup> Hasta ese momento, la dimensión cultural “tradicional” de la cocina peruana se mantenía oculta.

A mediados de la década pasada empieza una inversión de esta dinámica. La figura del agricultor se hizo explícita a medida que las consideraciones sobre la diversidad biológica (alimentos, ingredientes) sobre la cual se basan las culturas alimentarias peruanas fueron insertadas en un discurso de tipo empresarial. Este, como hemos visto, se convirtió rápidamente en el discurso oficial del patrimonio culinario peruano, en la piedra angular a partir de la cual se piensa el presente y el futuro de la cocina y de la gastronomía del país. La ponencia del chef y empresario Gastón Acurio frente a estudiantes de una universidad de Lima (2006a) y dos textos de científicos sociales (Villarán 2006, Valderrama 2009) resumen bien este planteamiento que, rápidamente, conectó con la noción de desarrollo.

En primer lugar, se parte de una identificación de características prospectivas que, en términos económicos-empresariales, se expresan como “potencialidades” u “oportunidades”. Por ejemplo, Fernando Villarán, ex-ministro de Trabajo y uno de los fundadores de APEGA, inicia su disertación con la siguiente pregunta: “¿Por qué el Perú es una potencia culinaria mundial?” Luego identifica ventajas competitivas en el ámbito gastronómico y afirma que, si en el mundo de hoy “la diversidad es un valor universal”, el Perú es un país privilegiado pues cuenta con una megadiversidad biológica y una “notable” diversidad cultural.

Pero es Gastón Acurio quien lleva la visión empresarial a su máxima expresión.<sup>24</sup> Él hace un llamado a dejar de pensar la cocina peruana tomando solamente como base sus recursos biológicos – es decir, como materia prima – y, a cambio, empezar a considerarla como una “suma de cocinas” con un potencial económico que debe ser explotado mediante la creación de conceptos y marcas. De esta manera, no sólo los alimentos son puestos en valor, sino también los aspectos culturales que se reflejan en las prácticas culinarias (conocimientos, usos):

---

23 Esto no quiere decir que se desconocía la importante diversidad alimentaria del país y la relación cosmogónica que los agricultores rurales mantienen con los alimentos; simplemente el agricultor no estaba considerado en la cadena de valor que ligaba la producción gastronómica al comensal.

24 La influencia de Gastón Acurio en el escenario gastronómico y político local merece mayor precisión sobre su persona. Hijo de un ex-ministro y destinado a seguir los pasos de su padre, abandonó sus estudios de derecho para estudiar cocina en España y Francia. Siendo hoy el chef peruano más reconocido internacionalmente y un líder de opinión incontestable, Acurio afirma hacer política desde su posición de cocinero. Su participación es clave en un reciente debate acerca de la entrada al Perú de semillas transgénicas, a la que se opone abiertamente.

Detrás de nuestra entrañable cocina criolla, de nuestras pollerías, de los chifitas de barrio, de la cocina novoandina, de las picanterías arequipeñas, de los anticuchos, de los sándwiches, de la cocina nikkei o de las cebicherías, existen oportunidades inmensas de crear conceptos que trasciendan su ámbito local para convertirse en productos, productos peruanos de exportación que no solo aspiren a codearse con conceptos ya instalados globalmente como pizzerías, hamburgueserías, sushi bares o taquerías mejicanas, sino que, además, generen al Perú enormes beneficios tanto económicos como de marca país [...] Necesitamos marcas que hayan desarrollado internamente todo aquello que hace que una pequeña gran idea, un pequeño gran sueño, se traduzca en una filosofía poderosa que vaya creciendo poco a poco hasta convertirse en un modelo para estudiar, imitar, admirar, e incite a invertir (Acurio 2006a).

La cocina, convertida ahora en mercancía cultural, debe responder a estándares de calidad internacionales – los llamados conceptos – e integrar cuidadosamente las cualidades lúdicas, creativas y el contenido representacional local de las prácticas alimentarias, ya que son estos atributos los que finalmente determinan su precio y su valor simbólico. Así, el afirmado carácter “omnívoro” del consumo gastronómico a escala mundial (Johnston y Baumann 2007) y la aceptación creciente del exotismo culinario<sup>25</sup> refuerzan la importancia y el valor de “lo cultural” en el discurso.<sup>26</sup> De este modo, la diferencia cultural, considerada hoy como un atributo positivo, no sería amenazada por una ideología igualitarista que niega la alteridad. Sobre este punto, Richard Wilk (1999) añade que, en temas de alimentación, el fortalecimiento de identidades locales o nacionales y el capitalismo globalizado no constituyen dos fuerzas contradictorias. En ese sentido, y regresando al contexto peruano, concordaremos con Mario Zúñiga (2007) en que, tras la intervención de Acurio, se introdujo una reflexión sobre la representación, la valorización y la homologación de la cocina peruana, así como sobre el aprovechamiento del reconocimiento de diversas “tradiciones” nacionales en espacios globalizados de consumo “étnico”.

Se pueden entonces reconocer en el discurso de Acurio, además de una aguda filosofía gastro-económica, cualidades de multiculturalidad. Entenderemos por multiculturalidad la coexistencia, no siempre armónica, de diferentes culturas o manifestaciones culturales en un mismo espacio geográfico y social. Esta coexistencia, resultado de la globalización cultural y, más precisamente, de lo que Roland Robertson (1992:

---

25 Ya sea éste referente al exotismo de alimentos de regiones geográficamente distantes como al exotismo de alimentos provenientes de lugares “socialmente distantes”.

26 “La revalorización de la comida peruana debe ir de la mano con la revalorización de los utensilios tradicionales (mates, cerámicas, cucharones, morteros, batanes) del arte, el diseño y el estilo arquitectónico peruano.” (Valderrama 2009: 6).

102) identifica como “la interpenetración de la universalización del particularismo y la particularización de lo universal”, ha contribuido a erosionar la certeza del valor universal y universalizable de una sola cultura (principalmente de la cultura noroccidental hegemónica). Así, la construcción de conceptos basados en arraigadas tradiciones culinarias peruanas, criollas y regionales, contiene la posibilidad de que éstas puedan ser consideradas equivalentes – en el sentido de importancia y valor – a otras tradiciones presentes en el mercado gastronómico internacional desde mucho antes. La creación de marcas y conceptos, al igual que la afirmación de “platos-bandera”, promueve la entrada de mercancía que cumple la función de horizontalizar el valor cultural, de situar todas las tradiciones a un mismo nivel. La búsqueda de comunalidad, similitud y mutuo reconocimiento – y el consecuente rechazo a posibles diferencias fundamentales e irreconciliables – se presenta entonces como el argumento central de la celebración de la diversidad y del multiculturalismo (Boli y Elliott 2008).

Esto originó un cambio de paradigma en el escenario gastronómico peruano. Muchos alimentos e ingredientes históricamente poco valorados, y muchas veces menospreciados, se convierten hoy en objeto de orgullo. Aquello fue el punto de partida de una voluntad política reivindicativa sustentada en la lógica económica de competitividad. Ser competitivo implica afirmarse en sus características distintivas, es decir, desarrollar una argumentación que refleje un compromiso con “la diferencia” – que al fin y al cabo es lo que otorga valor a la mercancía cultural – y al mismo tiempo que cumpla con los requisitos de información exigidos por los consumidores. Es aquí donde entran en juego las nociones de “autenticidad” y de “inclusión social” que dieron forma al discurso oficial sobre el patrimonio alimentario, pero sólo tras comprobarse que éstas están en adecuación con el mercado.

Como bien señalan Ian Cook y Phillip Crang (1996: 146-147), en lo que se refiere a cocina y alimentación existen diversas modalidades de trabajar la “fachada” de una mercancía (*commodity surface*).<sup>27</sup> Una de ellas es relacionar la calidad de la mercancía con una supuesta “esencia” de lugar arraigada en el suelo, en el clima y en tradiciones de cultivo y de preparación culinaria – por ejemplo, el concepto francés de *terroir*. Otra consiste en valorizar la biografía de la mercancía, resaltando la calidad de sus circuitos de producción y distribución. Finalmente, se puede también pulir y “suavizar” la fachada, con el propósito de mostrar una “pasividad radical” que si bien se niega a construir significado, se afirma en sus cualidades de diferencia cultural.

---

<sup>27</sup> Es preciso indicar que el uso del término fachada alude únicamente a lo que puede considerarse como el argumento de venta visible, lo más llamativo, y no a una estrategia que pretenda ocultar o tergiversar algo detrás de un referente positivo.

La argumentación que impera hoy acerca del valor de la cocina peruana se basa en la primera modalidad. La relación entre un producto exitoso, como lo ha sido la cocina de restaurant durante el último decenio, y los lugares o territorios donde éste se afianza – el Perú y sus diferentes regiones – ocasionó la visibilización del rol del agricultor como eslabón de una cadena de valor y permitió una reflexión sobre el futuro de su actividad. Fueron, en su mayoría, los cocineros que gozaban ya de gran reputación por su trabajo con insumos “tradicionales”, con Acurio a la cabeza, y los estudiosos de la gastronomía – en su mayoría miembros de las élites intelectual, política y económica – quienes movilizaron este nuevo paradigma:

Ciertamente ellos [los cocineros] son la punta de lanza de este movimiento, pero debemos ser conscientes de que en él participan muchas más personas y actividades [...] Los campesinos probablemente sean los más involucrados, y los que puedan ser más beneficiados. Ellos son los encargados de mantener la variedad y la calidad de los productos alimenticios del campo, manteniendo las miles de variedades de papa, de camote, de maíz, de granos andinos, la crianza de la alpaca (cuya carne es un nuevo ingrediente de la comida peruana). Pero al mismo tiempo, también requieren mejorar sus métodos de cultivo para aumentar su productividad e ingresos, cuidando al mismo tiempo de conservar y mejorar sus métodos naturales y ecológicos. Los científicos, en las universidades y los centros de investigación tienen que ayudarlos, con biotecnología y otros desarrollos, a fertilizar las plantas naturalmente, cuidar de las plagas, mejorar el rendimiento por hectárea, y si es posible el sabor y su durabilidad; todo esto, sin químicos ni preservantes (Villarán 2006: 3).

Es importante observar que los métodos de producción locales que permiten reificar un tipo de producción “tradicional” con valor económico no son considerados como fijos en el tiempo. Muy por el contrario, éstos son – o, en este caso, “tienen que ser” – re-creados (por medio de investigación, de cooperación técnica o de inversión en tecnología) para ser acomodados a la demanda del mercado, caracterizada por cambios cíclicos en el consumo.

Así, la representación de lo tradicional en el discurso gastronómico peruano oficial no sólo admite, sino que además incentiva la posibilidad de reinterpretación y de autocreación, pero siempre dentro de un *pattern* bien definido, como lo es la idea de nación – o de “la peruanidad” – potenciada por una cualificación comercial siempre perfeccionable. La demanda de autenticidad a la cual responde la tradición como invención social (Hobsbawm y Ranger 1983) – demanda cada vez mayor en la medida en que la cantidad de información a disposición del consumidor/comensal crece



exponencialmente – implica, además de reconocer y valorar al “otro” – el agricultor “tradicional” –, “ponerse en su lugar para poder no sólo incluirlo, como objeto de cuidado o de estetización, sino, también, admitirlo como posible interlocutor, socio y maestro” (Zúñiga 2007: 6). Se crean entonces los primeros puentes de interculturalidad en el discurso culinario peruano,<sup>28</sup> condición que legitima el tratamiento de la cocina peruana como patrimonio cultural, como “bien común” a todos los peruanos, y el planteamiento de un proyecto integral de desarrollo a partir de éste, como indican las siguientes citas:

Como lo han puesto sobre la mesa los críticos, cocineros y analistas más reputados, este fenómeno culinario de sabor nacional tiene un importante potencial para promover el desarrollo económico inclusivo del Perú y para reafirmar nuestra identidad cultural (Valderrama 2009: 1).

Por supuesto, habrá miles de oportunidades para los jóvenes emprendedores que quieran hacer maricultura, dedicarse a la agricultura ecológica, a la forestería, a procesar hierbas aromáticas y curativas, o bien especializarse en agencias de viajes, en turismo gastronómico y, cómo no, restaurantes de calidad (Villarán 2006: 3).

## **5. Alcance y límites de la puesta en patrimonio de la cocina peruana**

*God created food and the Devil made the seasoning*

James Joyce, *Ulysses* (1922)

Como vemos, en el discurso oficial se estima que el reconocimiento del aspecto cultural de la culinaria peruana tiene que ir de la mano con políticas comerciales de promoción que aseguren mejoras sensibles tanto en la imagen de la cocina peruana dentro del país – por un tema de orgullo nacional – como fuera de él – a través de una voluntad cada vez más clara de “conquistar los mercados internacionales” – y en la calidad de vida de todos los actores que participan en el escenario gastronómico globalizado, independientemente de su posición en la cadena de producción. Es

---

<sup>28</sup> Diferenciaremos los conceptos de multiculturalidad e interculturalidad señalando que el primero se refiere al reconocimiento de la diversidad cultural que constituye una realidad social, mientras el segundo puede ser considerado como la puesta en práctica de la multiculturalidad. Si bien el concepto de interculturalidad adolece aún de límites formales (Llanes 2008), podemos entenderlo como un proyecto político de implementación de un diálogo horizontal basado en el reconocimiento de las diferencias culturales y de las desigualdades sociales existentes en una sociedad dada. Según Walsh (2008), la interculturalidad va mucho más allá del respeto, la tolerancia y el reconocimiento de la diversidad: su objetivo es construir relaciones y condiciones de vida nuevas y distintas; condiciones que no se restringen al ámbito económico sino que se amplían a la cosmología de la vida en general, incluyendo los conocimientos, los saberes y la memoria ancestral.

así como el proceso de puesta en patrimonio va más allá de la aceptación de la pluriculturalidad<sup>29</sup> del Perú, ya que introduce la posibilidad de una interacción más horizontal, dialógica y recíproca con el “otro”, quien no sólo sería receptor de los beneficios de la racionalización económica de las culturas alimentarias, sino también forjador de un proyecto de desarrollo social.

El alcance de esta visión estratégica “desde arriba” refleja atisbos de cambio en la manera de pensar la sociedad peruana del grupo social dominante, la élite criolla. Su interpretación de lo nacional a través de la cocina difiere sustancialmente de la que se manifestó en otros proyectos integradores de origen criollo, como el del indigenismo político, mediante el cual se pretendía integrar a los indios a la sociedad dominante.<sup>30</sup> Este estuvo basado en una visión excesivamente unilateral del desarrollo que tendía a ignorar el potencial cultural de los pueblos indios, a menospreciar sus soluciones técnicas altamente adaptadas al entorno y a descalificar sus formas organizativas (Fernández 2009). En cambio, el proyecto nacional desde la culinaria promueve un reconocimiento igualitario de las diferencias, desde que se identificó en ellas un valor económico que potencia el imaginario de nación multicultural. De hecho, la diversidad cultural representada en las cocinas locales se convirtió en un pilar de la construcción del Perú como “marca-país”.<sup>31</sup>

Se genera así un discurso integrador de élite de otra naturaleza, que es necesario poner en relación con ciertas evoluciones contextuales, como lo son el relevo generacional de las élites de Lima, el número creciente de contactos entre distintos grupos sociales – de clase y sobre todo raciales – en las grandes ciudades (Doré y Matta 2011), la legitimación de la gastronomía como campo cultural a una escala global y los efectos perceptibles de un crecimiento económico sostenido. Este discurso ha sido acogido favorablemente por amplios sectores de la población, ciertamente dispuesta a celebrar

---

29 Los términos multiculturalidad y pluriculturalidad son utilizados aquí de manera intercambiable, ya que ambos se refieren a la convivencia de culturas en un mismo espacio territorial aunque, a diferencia de la interculturalidad, sin una profunda interrelación equitativa. El término con el prefijo “multi” es más utilizado en los países del norte, mientras que el “pluri” tiene mayor difusión en Sudamérica (Walsh 2000: 140).

30 Incorporar a los indios a la sociedad dominante proletarizándolos e integrándolos a las clases sociales explotadas se tradujo en un empobrecimiento creciente y en su marginación económica, social, política y cultural. Esta consecuencia no intencionada revela, según Barre, que el indigenismo “no toca el fondo del problema, limitándose simplemente a redefinirlo como un problema de integración” y “apoyándose en la ideología de las clases dominantes trata de ‘resolver’ el ‘problema indígena’ mediante la integración, la aculturación, el mestizaje, etc.” (Barre 1983: 12).

31 Estrategia que busca insertar globalmente un país como mercancía, potenciando en él una dimensión técnico-económica basada en un principio de eficiencia, especialización y jerarquía, cuyo objetivo es el de maximizar los beneficios, y una dimensión política cuyo objetivo es asegurar una igualdad de representación y participación (Kaneva 2011). Sobre este punto, ver el vídeo oficial de la “Marca Perú”: <http://www.youtube.com/watch?v=nFtmSE5oPDA>

“sus cocinas” (lo atesta la multiplicación de festivales culinarios y gastronómicos en todo el país), incluyendo investigadores y académicos:

Yo veo mucha sensibilidad por la diversidad. Eso me parece ya muy importante, importantísimo ver a estos muchachos [los cocineros], a estas nuevas generaciones, especialmente a fracciones de estos jóvenes de la *petite bourgeoisie* que han estado siempre con sus padres y con su gente (porque no hay país más conservador que el Perú) buscando íconos dentro de su propia clase para darse vuelta y mirar hacia el país. Entonces yo reconozco el valor de un Gastón [Acurio], de gente así.<sup>32</sup>

[En el discurso oficial] hay muchas cosas buenas, definitivamente. Esto de que el Perú sea una potencia [gastronómica] y que se ponga en valor sí vale la pena. Esto brinda la posibilidad de estudiar, de trabajar, o las dos cosas. La cocina es una actividad en la cual las ventajas son competitivas, y somos muy competitivos. Pero todo depende de la manera en que las usemos. Si las usamos bien, podemos lograr, en una curva de Gauss, estar bien arriba, pero también podemos irnos abajo bien rápido. Eso depende de nosotros [...] ojo con los *booms*, como el *boom* del guano o el *boom* del caucho, que no los hemos aprovechado [...] pero, si por una vez podemos aprovechar algo bien... De ahí mi interés en cambiar, en la medida de lo posible, estas cuestiones de estereotipos y leyendas que no le hacen bien a la cocina nacional.<sup>33</sup>

A partir de la cita precedente, que sugiere un escenario gastronómico no tan consensual como parece, quisiera proponer una reflexión sobre los límites del discurso patrimonial y desarrollista oficial. En efecto, tras la celebración y el compromiso con la diversidad biológica y cultural existente en el Perú se ocultan dimensiones de interpretación históricas y asimetrías de poder. Podemos encontrar un ejemplo de ello en esta consideración de Acurio sobre la cocina criolla peruana, costeña, cuyo período de mayor desarrollo se sitúa en los siglos XVII y XVIII:

---

32 Entrevista del 20/7/2011 con Grimaldo Rengifo, director de la ONG Proyecto Andino de Tecnología Campesina (PRATEC), en su oficina.

33 Entrevista del 18/7/2011 con Sergio Zapata, en su oficina de la Universidad San Martín de Porres, Lima. Según el investigador existe, tanto en el ámbito académico como en el de la vulgarización, una sobrevaloración de los efectos de la migración internacional del siglo XIX hacia el Perú en la constitución de platos considerados hoy “nacionales”, emblemáticos. Aquello reforzaría una dimensión política en la culinaria que, bajo la premisa de “inclusión social”, oculta otras perspectivas de análisis.

La cocina criolla está plagada de ejemplos en que los ingredientes de aquí y de allá de pronto se dieron un abrazo definitivo y contundente, el cual dio origen a todos los platos que hoy la conforman (Acurio 2006b: 22).

Este “abrazo” de ingredientes europeos (propios de una cocina percibida como sofisticada, como la española) y nativos (percibidos como populares e indignos) se sintetiza en una cocina criolla que es celebrada como un intercambio exitoso en el ámbito gustativo y como un fenómeno social horizontal (interclase) en la medida en que hoy es reconocida como la cocina representativa de la costa peruana. Sin embargo, esta concepción invisibiliza la complejidad social y cultural de la producción culinaria, sobre todo si tomamos en cuenta que la cocina criolla fue, en gran parte, el resultado de procesos de sustitución de ingredientes en preparaciones que buscaban reproducir, en nuevas tierras, el tipo de alimentación europeo, considerado muy superior al nativo (Hinostroza 2006). Así, detrás de la interpretación de esta cocina como “equilibrada” y “tolerante”, y detrás de la valorización de su diversidad, interpretada en este contexto como antinómica a la noción de poder (concentrado, por ejemplo, en un canon gastronómico), las relaciones sociales de dominación, de racismo y de expropiación de la época colonial se vuelven casi imperceptibles.

Asimismo, si bien es cierto que existe un aspecto positivo incuestionable en el discurso culinario oficial, que es el de la ruptura con la marginación histórica de las “tradiciones”, saberes y conocimientos, existe también el riesgo de que la racionalización de las mismas apunte casi exclusivamente a cumplir con los objetivos de internacionalización y competitividad, ya sea por medio de la promoción turística o de la exportación. Cabe entonces preguntarse hasta qué punto el proyecto inclusivo e intercultural alrededor de un patrimonio alimentario “nacional” es sostenible. Ello nos conduce a considerar la posibilidad de que, al homogeneizar y “limar” las facetas conflictivas de las diferencias internas para promover un ideal de nación igualitaria, creativa, pujante y empresarial, los aspectos culturales que contribuyeron a articular un “valor de marca” se vean en algún momento atrapados y sobrepasados por los imperativos del capitalismo, fundado en políticas de mercado inequitativas por naturaleza. Dicho de otro modo, los aspectos “tradicionales” se conjugan en mercancías que tienden, con el paso del tiempo, a desenvolverse en el mercado menos a partir de sus cualidades de “diferencia cultural” que a partir de sus cualidades económicas de rentabilidad. El riesgo de mermar el proyecto de interculturalidad “hacia adentro” se manifiesta entonces como algo latente, mientras por otro lado la voluntad de proteger la interculturalidad se convierte en un desafío.

También podemos resaltar una inconsistencia entre las ambiciones de la cocina peruana “hacia afuera” y sus reales posibilidades de adaptación a circuitos culinarios globalizados.

Como bien señala Priscilla Ferguson (2010), el recurso a valores y a prácticas culturales sobre los cuales se basa el aspecto reivindicativo y competitivo del nacionalismo culinario requiere un balance entre “tradición”, creatividad individual, reconocimiento colectivo y convenciones arraigadas en el tiempo. Así, lo que sustenta la competitividad de una cocina nacional en un mercado donde priman la singularidad y la diferencia es la capacidad de ésta para estructurarse como un sistema fundado en principios y prácticas repertoriables y, por lo tanto, reproducibles. En ese sentido, el éxito mundial de la cocina francesa y de la cocina japonesa se debería en menor medida a la calidad de sus ingredientes locales – es decir a la relación entre el lugar de origen y la calidad de los alimentos – que a la sistematización de sus principios elementales. Esto queda muy claro en el primer caso, cuando observamos lo bien que se exporta el sistema culinario francés a través de las escuelas gastronómicas internacionales (Janer 2007) que imparten el canon de lo que se considera como alta cocina. Por su parte, la cocina japonesa más apreciada en el mundo es aquella que hace gala de una extrema sofisticación y precisión en el tratamiento del insumo (conservación de los alimentos, cortes de pescado, presentación de los platos). Es así como los ingredientes se someten a los imperativos técnicos de la estructura culinaria.

Si bien es cierto que Gastón Acurio, al sugerir la creación de marcas y conceptos, ya había subrayado la dificultad de insertarse en el mercado global, el reciente énfasis en la biodiversidad alimentaria que caracteriza el proceso de patrimonialización que nos interesa aquí podría ser, paradójicamente, un obstáculo para la internacionalización de la cocina peruana en un contexto de demanda estable de exotismo. El alcance internacional del proyecto de desarrollo a través de la gastronomía podría verse mermado sin un sistema culinario exportable.

## **6. “Otros” patrimonios alimentarios**

Tuve la oportunidad de visitar, en abril del 2012, dos comunidades rurales que llevan a cabo prácticas de preservación y valorización con relación a sus respectivas culturas alimentarias. Sus objetivos, medios y envergadura contrastan con los de la patrimonialización de la cocina peruana.

Estuve primero en la comunidad campesina de Vicos, que se halla en el distrito de Marcará, a casi 3000 m.s.n.m y a poco más de 30 kms. de Huaraz, capital del departamento de Ancash, en la sierra central del Perú.

Pocos días después, visité la comunidad de Mishkyyaquillu de Shapumba, perteneciente a la provincia de Lamas, departamento de San Martín, en la selva norte del Perú.

### 6.1 “En mi chacra pongo de todo” (Vicos)

La comunidad de Vicos radica en lo que se podría llamar una típica quebrada andina, que se caracteriza por estar rodeada de laderas en las que se pueden observar chacras. Luego, si alejamos un poco más la vista, se observan pendientes suaves, ideales para una agricultura en terraza, que progresivamente dan paso a pendientes mucho más empinadas, agrestes. El centro poblado de Vicos está situado en una de las zonas más planas de la cuenca y está rodeado de chacras. Es además bastante conocido en el ámbito nacional por haber sido el primer lugar donde se aplicaron intervenciones de antropología social – verdaderos experimentos – con el objetivo de modernizar las comunidades rurales del Perú. Estas fueron realizadas por antropólogos de la universidad de Cornell durante los años 1950 (Holmberg 1955, 1959; Stein 2000). De hecho, se podría afirmar que las iniciativas de recuperación de diversidad alimentaria en Vicos son consecuencia directa de esta intervención, y de otra menos antropológica pero quizás igual de experimental: la reforma agraria introducida por el régimen del general Juan Velasco Alvarado, presidente del Perú entre 1968 y 1975.

Fui recibido en Marcará por Beatriz Rojas, directora de la Asociación Urpichallay, quien trabaja desde 1992 con los comuneros de Vicos y la población de Marcará en proyectos de diversa índole (asesoramiento en eco-turismo, recuperación de producción agrícola en peligro, creación de una emisora de radio local). Ella me puso en contacto con Julián Evaristo, campesino de Vicos, quien fue mi principal informante durante la estadía.

Julián tiene ocho hijos, pero sólo dos viven actualmente con él y su esposa en casa, a casi una hora de distancia, a pie, del centro poblado. Sus otros hijos viven en la ciudad o en el extranjero, completamente independizados. En realidad, me importaba menos conocer la vida de Julián y de su numerosa familia que comprender por qué Vicos es considerada como una de las comunidades que mejor preserva su diversidad alimentaria, especialmente de tubérculos. Según cuenta Julián, el trabajo de conservación y recuperación de semillas “nativas”<sup>34</sup> les permite prácticamente

---

34 Término genérico para referir a las semillas y papas poco conocidas en el mercado.

prescindir del mercado durante casi todo el año sin poner en riesgo su alimentación. “Yo no vendo”, repitió varias veces, como para dejar en claro, no sin cierto orgullo, que su actividad cotidiana le permite un gran nivel de autonomía, y para que no se le confunda con un campesino “comerciante”. Sin embargo, el hecho de visitar Vicos durante un tiempo muerto del calendario agrícola, un mes antes de las primeras cosechas (simple causalidad), me permitió relativizar la independencia frente al mercado proclamada por Julián.

Yo, que había ido con la intención de confirmar la diversidad alimentaria que le da fama a Vicos en la región, quedé desilusionado al ver que las familias a quienes se les atribuía buenas prácticas de preservación (de la rama familiar de los Evaristo, principalmente) disponían de muy pocos productos. En efecto, las variedades de tubérculos “ancestrales” ya habían sido consumidos por los comuneros. Es más, la despensa de Julián era bastante magra. Los productos que había cosechado en sus chacras se estaban agotando, por lo que se veía obligado a ir al mercado por alimentos que le permitieran completar la dieta de su familia (una vez compramos arroz y unas pocas frutas). Julián no se veía preocupado por esta situación, pues al parecer tan sólo era cuestión de tiempo. Igual, en caso de penuria, contaba con la llegada de visitantes extranjeros en el marco de un programa de “turismo vivencial” en el que participa con otros miembros de la comunidad, razón por la que estaba refaccionando su casa (sobre todo los servicios higiénicos).<sup>35</sup> Ese dinero, dice, servirá principalmente para pagar los estudios de sus hijos.

Gracias a encuentros fortuitos durante mi estadía en Vicos, pude comprender en qué consistía la práctica de preservación en esa comunidad. Conversando una mañana con Fausta, cuñada de Julián, quien tampoco tenía muchas reservas en su despensa, entendí que, si bien la época de cosecha no había llegado aún, siempre existía la posibilidad de llegar a tierras más altas, donde la mayoría de familias de Vicos poseen chacras, con el objetivo de cosechar tubérculos listos para ser consumidos fuera de época de cosecha. Estos tubérculos, ausentes de las chacras que rodean las habitaciones de los campesinos, son los mejor considerados, ya sea por su sabor, sus propiedades nutritivas, o porque representan un patrimonio, un legado de “los abuelos”. Por el contrario, la variedad de papa “Yungay”, llamada también “mejorada” por ser sometida a tratamientos con objetivos de producción intensiva a gran escala, y que abunda en las chacras de baja altitud, es vendida en el mercado al peso.

---

<sup>35</sup> Programa llevado a cabo con el Instituto de Montaña.

Es así como nos dirigimos en coche hacia Quebrada Honda<sup>36</sup> para visitar la chacra de Julián y la de su cuñada Fausta. A una altitud de aproximadamente 3500 m.s.n.m, esta zona de suelos negruzcos alberga la mayor diversidad de tubérculos de toda el área. Las chacras están protegidas con cercos hechos de piedra y de arbustos. En ellas, las semillas son sembradas de manera aleatoria. Los cultivos no son parcelados según la variedad de papa, pero según la variedad de alimentos. En consecuencia, en cada andén, surco u otro tipo de división se pueden encontrar diversas variedades de papa (inexistentes aún en los mercados de la región) que uno va descubriendo mientras cosecha o, para los más familiarizados con ellas, va “adivinando” según el color de la flor de la planta o según el color y aspecto del tallo.

La estrategia de salvaguardia llevada a cabo en Vicos consiste en el manejo de las zonas altas, las más idóneas para “refrescar” las semillas, es decir para darles una nueva vida cuando éstas “se cansan” (Urpichallay 1999). Si bien el acceso a estas tierras es más difícil, y por lo tanto menos frecuente, en ellas se cultivan alimentos a los que se les atribuye un mayor valor de estima frente a alimentos destinados al comercio o a un consumo de superviviencia (papas “mejoradas”) y desprovistos de la singularidad o del “azar” del manejo “tradicional”. La cooperación entre la asociación Urpichallay y los comuneros de de Vicos habría permitido recuperar ochenta variedades de tubérculos nativos, cuenta Rojas.

## 6.2 Mikuna: “Sembrar para comer” (Lamas)

Las mikunas<sup>37</sup> pueden ser consideradas como ejercicios de memoria en los que participan, dos veces por año, un cierto número de comunidades indígenas quechuas de la provincia de Lamas. Se trata de reuniones que se asemejan a festivales gastronómicos, donde se ponen en valor alimentos, platillos y potajes preparados en tiempo real. El calendario de mikunas es organizado por las comunidades en concertación con la ONG Waman Wasi, impulsora de esta actividad. El 21 de abril del 2012 participé en la mikuna organizada por la comunidad Mishkyyaquillu de Shapumba.

Tras una hora en coche desde el centro poblado de Lamas, llegamos con miembros de la ONG a la plaza principal de la comunidad, la cancha deportiva. Allí, varias mujeres desplegaban grandes telas sobre las cuales colocaban, apenas llegadas a la cita, un gran número de alimentos traídos de sus chacras o de sus despensas, si se trataba

---

36 El viaje en coche dura aproximadamente una hora. Los comuneros lo hacen usualmente a pie, por falta de dinero, lo que toma entre 4 y 5 horas. Correr con los gastos del viaje en coche me permitió conocer esas chacras de altura en compañía de sus dueños, quienes aprovecharon para asegurarse de que todo iba bien en sus tierras.

37 Mikuna quiere decir “comida” en lengua quechua.



de animales de caza. Muchos de estos alimentos eran nuevos para mí, otros me eran más familiares por haber viajado repetidas veces a la Amazonía. En todo caso, muy pocos de ellos – prácticamente ninguno – encajaría en las representaciones o las imágenes de lo que se promociona como “cocina peruana”. Sobre los telares eran exhibidos varios tipos de menestras, mazorcas de maíz, plátanos de diferentes tipos, pescados de río, aves silvestres, caracoles de tierra y de río, roedores silvestres (majaz, añuje, pericote de monte), frutos locales, semillas, granos. La ONG contribuye muchas veces con la compra de un elemento “externo” al manejo de chacra en esa localidad, el arroz. De lo contrario, el suministro de arroz para la mikuna es planeado entre las mujeres de la comunidad con anterioridad: cada una debe traer una cierta cantidad que es pesada a su llegada, para confirmación.

Una vez que todos los alimentos fueron mostrados, se procedió a la preparación de platillos. Las mujeres se organizan en grupos según lo que han decidido preparar, se sientan en el suelo en círculos o semi círculos y empiezan a tratar los alimentos. Los grupos están constituidos generalmente por miembros de diferentes generaciones que conversan entre ellos. En reiteradas ocasiones se pudo observar que las personas de mayor edad instruyen a las más jóvenes sobre la manera correcta de preparar los platos. Jóvenes y ancianas no dudan en corregirse entre ellas, en intercambiar puntos de vista. Queda claro que son las mujeres quienes poseen y transmiten los saberes culinarios. Los hombres, mientras tanto, esperan un tanto alejados de las cocineras, conversando y, algunos, confeccionando pinchos (brochetas) con tallos de árboles. Las mujeres que no cocinan, o que tienen algo de tiempo libre, circulan entre las personas presentes vasijas con chicha, la bebida tradicional hecha de maíz fermentado.

Cuando las preparaciones están listas, se colocan una al lado de otra, en dos filas, sobre una larga mesa de madera, y luego se establece un conteo preciso de los platillos presentados, entre sopas, guisados, ensaladas, acompañamientos picantes (ajíes), carnes asadas, cremas, brochetas. Ese día se contabilizaron exactamente 60 variedades de preparaciones, que fueron anotadas en un carnet por un miembro de Waman Wasi. El conteo es importante porque permite a los comuneros indagar por qué unas veces logran cocinar un mayor número de platos y por qué otras menos; porque puede revelar la escasez de ciertos alimentos y a la vez sugerir si ésta es pasajera o crónica. En suma, contar e identificar los platos permite una primera medición de la diversidad alimentaria en las comunidades.

Luego se procede a consumir los alimentos. Los platos preparados en gran cantidad son distribuidos primero. Los hombres y niños forman filas con sus platos en mano mientras

las mujeres preparan el servicio, calculan las raciones y prueban las preparaciones. Los platos preparados en menor cantidad – principalmente los que contienen carne – son distribuidos, primero, a los miembros de la ONG y a los eventuales visitantes, a modo de agradecimiento, y luego a las cocineras más ancianas. Luego todas las mujeres comen reunidas alrededor de los fogones.

Enseguida, para finalizar el evento, las mujeres recogen los servicios, empaican y vuelven a sus casas pausadamente. Los hombres jóvenes ocupan entonces la plaza de la comunidad y juegan al vóley o al fútbol.

Luis Orlando Romero, director de Waman Wasi, nos explica por qué son importantes la mikunas, que organiza desde el 2010, en el marco del programa “Sembrar para comer” de esta ONG:

Consideramos importante la recuperación de los saberes relacionados a la preparación de potajes que tienen como insumos cultivos originales, cultivos nativos que provienen de la diversidad de la chacra, del monte y del agua [...] Lo que hacemos en estas mikunas es dinamizar, regenerar, recordar para comer bien como siempre se ha comido, porque consideramos que los niños de estas comunidades comen todavía muy bien, y eso se debe conservar, se debe mantener, pero en base a la propia sabiduría de crianza.

Vemos pues, en esta iniciativa de valorización y preservación, un arraigo local sumamente fuerte que promueve un discurso que integra las nociones de seguridad alimentaria y de autonomía cultural a una escala pequeña y bien delimitada: un discurso gastro-político sumamente localizado.

Las consideraciones de Rosario, comunera que fue pilar de la organización de esta mikuna, sugieren ciertas aplicaciones de las nociones arriba mencionadas en la cotidianeidad de la comunidad. La seguridad alimentaria es abordada bajo el prisma de la salud, mientras la de autonomía cultural lo es en función de una relación conflictiva con el mercado:

La preparación de los platos de esta mikuna nos la han enseñado nuestros abuelos, nuestros papás, porque ellos antes nunca han espiado al mercado, todo era de sus chacras como ellos nos cuentan. Hoy en día, nosotros todos estamos espiando al mercado pero ellos en su tiempo nunca han estado yendo al mercado, como decir, “monteando” han criado para darnos de comer. Por eso ellos antes vivían sanos. Pero hoy en día, ya cuando nosotros comemos comida chatarra nos paramos enfermado a cada rato. Nuestros abuelos, yo

me acuerdo, mi abuelito ha fallecido de 85 años pero sin enfermar. Como dicen: “para la muerte le ha pegado la enfermedad” [...] No es necesario que seamos gordos, sólo que vivamos sanos y no estar enfermando a cada momento. [...] Nosotros todavía aquí vivimos cerca a los montes, tenemos terrenos medio lejanos y allí los encontramos [alimentos]. Pero para ustedes yo ya creo que está medio difícil, ¿qué van a encontrar comida como la que nosotros traemos de la chacra a la olla? Para ustedes... primero espían al mercado y recién ya pueden cocinar.

## 7. Consideraciones finales

En este ensayo hemos visto cómo el reciente gran entusiasmo alrededor de las cocinas existentes en el Perú dio lugar a iniciativas, debates y discursos que reflejan no sólo posiciones distintas en lo que refiere a conocimientos de prácticas culinarias en sí, sino que también conlleva planteamientos y posicionamientos mucho más vastos que articulan representaciones sociales del concepto de nación al sitio que se pretende ocupar en una supuesta comunidad internacional (“¿qué país queremos?”). El análisis de la candidatura de la cocina peruana a la Lista del Patrimonio Inmaterial de UNESCO muestra claramente la elección de las élites del país, confrontadas como pocas veces al desafío de conjugar “cultura” y “desarrollo”. Se apostó con bastante ímpetu, convicción y quizás algo de arrogancia por moldear el país en su conjunto como una potencia culinaria y gastronómica sustentada en insumos (alimentos) y elementos culturales (conocimiento local, prácticas culinarias, saberes agrícolas) variados y disímiles que, más temprano que tarde, tendrán que lidiar con las exigencias del mercado.

El éxito de esta iniciativa patrimonial – no el de la candidatura, sino el de las consecuencias de su implementación y argumento – descansa por lo tanto en la factibilidad del discurso, en el planteamiento realista de sus objetivos, en la renovación constante de la intención de diálogo y en la vigilancia durante la puesta en práctica de políticas sostenibles de desarrollo social. Esto es, defender el equilibrio de las lógicas de la “otredad” en su articulación con ciertas lógicas – supuestamente moderadas – del capitalismo globalizado.

Aquello permitiría relativizar la visión pesimista de John Boli y Michael Elliot (2008: 549), quienes afirman que “al unirnos y proclamar nuestras diferencias y la aceptación de unos a otros en un abrazo fraterno que otorga igual dignidad, derechos y valor a todo, demostramos, al final, nuestra total indiferencia hacia esas diferencias”. De no lograrse, se podría avizorar una multiplicación de proyectos de patrimonialización alimentaria más “localizados”, como los presentados al final de este texto, con el

objetivo de subsanar posibles efectos colaterales de un ambicioso proyecto político de desarrollo integrador e inclusivo.

## 8. Bibliografía

Acurio, Gastón (2006a): *Discurso de orden de Gastón Acurio en la ceremonia de apertura del año académico de la Universidad del Pacífico*, en: <http://tinyurl.com/cjpvb78> (Consultado 24/07/2011).

(2006b): *La cocina criolla*. Lima: Orbis Venturis.

Agrawal, Arun (2002): “El conocimiento indígena y la dimensión política de la clasificación”, en: *Revista internacional de ciencias sociales*, <http://tinyurl.com/c3xgkn7> (Consultado 10/06/2011).

Almanza, Horacio (2007): “Del conocimiento al reconocimiento: antropología, desarrollo y narrativa de los saberes indígenas desde el sistema médico maya en Quintana Roo”, en: *Dimensión antropológica*, 41, 107-136.

Álvarez, Marcelo (2008): “El patrimonio ya no es lo que era: los recursos alimentarios entre la diferencia cultural y la desigualdad social”, en: Álvarez, Marcelo y Medina, François-Xavier (eds.), *Identidades en el plato*, Barcelona: Icaria, 25-44.

Álvarez, Marcelo y Medina, François-Xavier (2008): “Introducción”, en: Álvarez, Marcelo y Medina, François-Xavier (eds.), *Identidades en el plato*. Barcelona: Icaria, 13-24.

Ayora, Stefan Igor (2011): *La cocina yucateca: entre regionalismo y cosmopolitismo* [ponencia en el congreso “De los primeros recetarios nacionales a las cocinas patrimoniales: 200 años de nacionalismo culinario en América Latina”, Guadalajara, Jalisco: CIESAS-Occidente, 12-14 septiembre, 22 p.].

Barre, Marie-Christine (1983): *Ideologías indigenistas y movimientos indios*, México: Siglo XXI.

Bessière, Jacinthe y Tibère, Laurence (2010): *Innovation et patrimonialisation alimentaire: quels rapports à la tradition?*, en: <http://tinyurl.com/cvrdrob> (Consultado 25/07/2011).

Boli, John y Elliott, Michael (2008): “Façade Diversity: The Individualization of Cultural Difference”, en: *International Sociology*, 23, 4, 540-560.

Comaroff, John y Comaroff, Jean (2009): *Ethnicity Inc.*, Chicago: Chicago University Press.

- Cook, Ian y Crang, Phillip (1996): "The World on a Plate: Culinary Culture, Displacement and Geographical Knowledges", en: *Journal of Material Culture*, 1, 2, 131-153.
- Csergo, Julia (2011): "Le 'Repas gastronomique des Français' à l'Unesco : éléments d'une inscription au patrimoine culturel immatériel de l'humanité", en: <http://tinyurl.com/csolmjj> (Consultado 01/08/2012)
- Doré, Emilie y Matta, Raúl (2011): "L'andinité à Lima. Regards sur le racisme ordinaire en haut et en bas de l'échelle sociale", en: *Civilisations*, 60, 1, 43-57.
- Escobar, Arturo (2005): *Mas allá del tercer mundo. Globalización y diferencia*, Bogotá: ICANH
- Espeitx, Elena (2004): "Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular", en: *Pasos*, 2, 2, 193-213.
- Fenn, Jackie y Raskino, Mark (2008): *Mastering the Hype Cycle*, Watertown: Harvard Business School Press.
- Ferguson, Priscilla (2010): "Culinary Nationalism", en: *Gastronomica*, 10, 1, 102-109.
- Fernández, José M. (2009): "Indigenismo", en: Reyes, Román. (ed.), *Diccionario Crítico de Ciencias Sociales*, Madrid: Universidad Complutense de Madrid, en: <http://www.ucm.es/info/eurotheo/diccionario/II/index.html> (Consultado 27/07/2011)
- Hinostroza, Rodolfo (2006): *Primicias de cocina peruana*, León: Everest.
- Hobsbawm, Eric y Ranger, Terence (1983): *The Invention of Tradition*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Holmberg, Allan (1955): "Participant Intervention in the Field", en: *Human Organization*, 14, 1, 23-26.
- (1959): "Land Tenure and Planned Social Change: a Case From Vicos, Peru", en: *Human Organization*, 18, 1, 12-16.
- Jackson, Louise; Bawa, Kamal; Pascual, Unai y Perrings, Charles (2005): "Agrobiodiversity: A New Science Agenda for Biodiversity in Support of Sustainable Agroecosystems", en: *DIVERSITAS report*, 4, <http://tinyurl.com/cxealtr> (Consultado 13/06/2012).

- Janer, Zilka (2007): "(In)edible Nature. New World Food and Coloniality", en: *Cultural Studies*, 21, 2-3, 385-405.
- Johnston, Josée y Baumann, Shyon (2007): "Democracy vs. Distinction: A Study of Omnivorousness in Gourmet Food Writing", en: *American Journal of Sociology*, 113, 1, 165-204.
- Kaneva, Nadia (2011): "Nation Branding: Toward an Agenda for Critical Research", en: *International Journal of Communication*, 5, 117-141.
- Lauer, Mirko y Lauer, Vera (2006): *La revolución gastronómica peruana*, Lima: USMP.
- Llanes, Genner (2008). "Interculturalización fallida", en: *Trace*, 53, 49-63.
- Lowenthal, David (1998): *The Heritage Crusade and the Spoils of History*, Berkeley: University of California Press.
- Matta, Raúl (2010): "L'indien" à table dans les grands restaurants de Lima (Pérou)", en: *Anthropology of Food*, 7, <http://aof.revues.org/index6592.html> (Consultado 25/07/2011).
- Pérez-Ruiz, Maya y Argueta, Arturo (2011): "Saberes indígenas y diálogo intercultural", en: *Cultura y representaciones sociales*, 10, 31-56.
- Quintero, Victoria. (2005): "El patrimonio intangible como instrumento para la diversidad cultural: ¿una alternativa posible?", en: Carrera Díaz, Gema y Dietz, Gunther (eds.), *Patrimonio inmaterial y gestión de la diversidad*, Sevilla: Consejería de Cultura, 69-83.
- Robertson, Roland (1992): *Globalization: Social Theory and Global Culture*, London: Sage.
- Stein, William (2000): *Vicisitudes del discurso del desarrollo en el Perú: una etnografía sobre la modernidad del Proyecto Vicos*, Lima: SUR.
- Ulloa, Astrid. (2003): *The Ecological Native* [documento preparado para LASA 2003, Dallas, Texas].
- UNESCO (2003): *Convention pour la sauvegarde du patrimoine immatériel*, París: UNESCO.

Urpichallay (1999): "Así converso con mi chacra y mis semillas". La agrobiodiversidad en la cuenca del Marcará: una perspectiva campesina, Marcará: Asociación Urpichallay.

Valderrama, Mariano (2009): Gastronomía, desarrollo e identidad cultural: el caso peruano, en: <http://tinyurl.com/cz58sxa> (Consultado 23/07/2011).

Villarán, Fernando (2006): Visión estratégica de la culinaria peruana, en: <http://tinyurl.com/coxwjus> (Consultado 23/07/2011).

Walsh, Catherine (2008): "Interculturalidad, plurinacionalidad y decolonialidad: las insurgencias político-epistémicas de refundar el Estado", en: Tabula Rasa, 9, 131-152.

Wilk, Richard (1999): "'Real Belizean Food': Building local identity in the transnational Caribbean", en: American Anthropologist, 101, 2, 244-255.

Zúñiga, Mario (2007): "Límites y posibilidades de lo multicultural e intercultural en el discurso del chef peruano Gastón Acurio", en: Construyendo Nuestra Interculturalidad, 4, en: <http://tinyurl.com/cjdjxzx> (Consultado 24/07/2011).



## **Working Papers published since February 2011:**

1. Therborn, Göran 2011: "Inequalities and Latin America. From the Enlightenment to the 21st Century".
2. Reis, Elisa 2011: "Contemporary Challenges to Equality".
3. Korzeniewicz, Roberto Patricio 2011: "Inequality: On Some of the Implications of a World-Historical Perspective".
4. Braig, Marianne; Costa, Sérgio and Göbel, Barbara (in preparation): "Global, Transnational or Entangled? Analyzing Inequalities in Latin America beyond Methodological Nationalism".
5. Aguerre, Lucía Alicia 2011: "Desigualdades, racismo cultural y diferencia colonial".
6. Acuña Ortega, Víctor Hugo 2011: "Destino Manifiesto, filibusterismo y representaciones de desigualdad étnico-racial en las relaciones entre Estados Unidos y Centroamérica".
7. Tancredi, Elda 2011: "Asimetrías de conocimiento científico en proyectos ambientales globales - La fractura Norte-Sur en la Evaluación de Ecosistemas del Milenio".
8. Lorenz, Stella 2011: "Das Eigene und das Fremde - Zirkulationen und Verflechtungen zwischen eugenischen Vorstellungen in Brasilien und Deutschland zu Beginn des 20. Jahrhunderts".
9. Costa, Sérgio 2011: "Researching Entangled Inequalities in Latin America. The Role of Historical, Social, and Transregional Interdependencies".
10. Daudelin, Jean/Samy, Yiagadeesen 2011: "'Flipping' Kuznets: Evidence from Brazilian Municipal Level Data on the Linkage between Income and Inequality".
11. Boatcă, Manuela 2011: "Inequalities Unbound. Transnational Processes and Transregional Entanglements".
12. Rosati, Germán 2012: "Un acercamiento a la dinámica de los procesos de apropiación/expropiación. Diferenciación social y territorial en una estructura agraria periférica, Chaco (Argentina) 1988-2002".

13. Ströbele-Gregor, Juliana 2012: "Lithium in Bolivien: Das staatliche Lithium-Programm, Szenarien sozio-ökologischer Konflikte und Dimensionen sozialer Ungleichheit".
14. Ströbele-Gregor, Juliana 2012: "Litio en Bolivia. El plan gubernamental de producción e industrialización del litio, escenarios de conflictos sociales y ecológicos, y dimensiones de desigualdad social".
15. Gómez, Pablo Sebastián 2012: "Circuitos migratorios Sur-Sur y Sur-Norte en Paraguay. Desigualdades interdependientes y remesas".
16. Sabato, Hilda 2012: "Political Citizenship, Equality, and Inequalities in the Formation of the Spanish American Republics".
17. Manuel-Navarrete, David 2012: "Entanglements of Power and Spatial Inequalities in Tourism in the Mexican Caribbean".
18. Góngora-Mera, Manuel Eduardo 2012: "Transnational Articulations of Law and Race in Latin America. A Legal Genealogy of Inequality".
19. Chazarreta, Adriana Silvina 2012: "El abordaje de las desigualdades en un contexto de reconversión socio-productiva. El caso de la inserción internacional de la vitivinicultura de la Provincia de Mendoza, Argentina".
20. Guimarães, Roberto P. 2012: "Environment and Socioeconomic Inequalities in Latin America. Notes for a Research Agenda".
21. Ulloa, Astrid 2012: "Producción de conocimientos en torno al clima. Procesos históricos de exclusión/apropiación de saberes y territorios de mujeres y pueblos indígenas".
22. Canessa, Andrew 2012: "Conflict, Claim and Contradiction in the New Indigenous State of Bolivia".
23. Latorre, Sara 2012: "Territorialities of Power in the Ecuadorian Coast: The Politics of an Environmentally Dispossessed Group".
24. Cicalo, André 2012: "Brazil and its African Mirror: Discussing 'Black' Approximations in the South Atlantic".

25. Massot, Emilie 2012: "Autonomía cultural y hegemonía desarrollista en la Amazonía peruana: El caso de las comunidades mestizas-riberañas del Alto-Momón".
26. Wintersteen, Kristin 2012: "Protein from the Sea: The Global Rise of Fishmeal and the Industrialization of Southeast Pacific Fisheries, 1918-1973".
27. Martínez Franzoni, Juliana and Sánchez-Ancochea, Diego 2012: "The Double Challenge of Market and Social Incorporation: Progress and Bottlenecks in Latin America".
28. Matta, Raúl 2012: "El patrimonio culinario peruano ante UNESCO: algunas reflexiones de gastro-política".

## ***desiguALdades.net***

*desiguALdades.net* is an interdisciplinary, international, and multi-institutional research network on social inequalities in Latin America supported by the Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF, German Federal Ministry of Education and Research) in the frame of its funding line on area studies. The Lateinamerika-Institut (LAI, Institute for Latin American Studies) of the Freie Universität Berlin and the Ibero-Amerikanisches Institut of the Stiftung Preussischer Kulturbesitz (IAI, Ibero-American Institute of the Prussian Cultural Heritage Foundation, Berlin) are in overall charge of the research network.

The objective of *desiguALdades.net* is to work towards a shift in the research on social inequalities in Latin America in order to overcome all forms of “methodological nationalism”. Intersections of different types of social inequalities and interdependencies between global and local constellations of social inequalities are at the focus of analysis. For achieving this shift, researchers from different regions and disciplines as well as experts either on social inequalities and/or on Latin America are working together. The network character of *desiguALdades.net* is explicitly set up to overcome persisting hierarchies in knowledge production in social sciences by developing more symmetrical forms of academic practices based on dialogue and mutual exchange between researchers from different regional and disciplinary contexts.

Further information on [www.desiguALdades.net](http://www.desiguALdades.net)

## Executive Institutions of **desiguALdades.net**



**Ibero-Amerikanisches  
Institut**  
Preußischer Kulturbesitz

### Contact

**desiguALdades.net**  
Freie Universität Berlin  
Boltzmannstr. 1  
D-14195 Berlin, Germany

Tel: +49 30 838 53069  
[www.desiguALdades.net](http://www.desiguALdades.net)  
e-mail: [contacto@desiguALdades.net](mailto:contacto@desiguALdades.net)

SPONSORED BY THE



Federal Ministry  
of Education  
and Research