

Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial.

El caso de la cocina peruana*

Raúl Matta

Introducción

El 26 de octubre del 2007 el gobierno peruano, a través del Instituto Nacional de Cultura (inc), 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.¹

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 del 2010, de las candidaturas depositadas por Francia, México y los países representantes de la “dieta mediterránea”² para que ciertos aspectos de su alimentación integren la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la unesco,³ el Perú presentó en marzo del 2011 un expediente argumentando que la culinaria del país merece también este reconocimiento.

Las culturas alimentarias constituyen de ahora en adelante un nuevo paradigma patrimonial, partícipe de esta “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.⁴

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).

* Cómo citar este artículo: Matta, R. (2011). Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial. El caso de la cocina peruana. En: Apuntes 24 (2): 196-207.

1 “Más allá de distinguos 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, p. 6).

2 España, Grecia, Italia y Marruecos.

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

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).



*Acceso al interior de una
“picantería”, como se les
llama a los restaurantes
tradicionales de cocina
arequipeña, pieza clave
del patrimonio culinario
peruano.*

Fotografía:
Maurice Rafael

Artículo de investigación

Este artículo presenta los primeros resultados de un proyecto de investigación que pretende, desde una perspectiva crítica, analizar la construcción del patrimonio alimentario peruano y su creciente incidencia en iniciativas políticas de cohesión social y desarrollo integral.

Recepción: 1 de agosto de 2011

Aceptación: 10 de octubre de 2011

Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial. El caso de la cocina peruana

The possibilities and limits of development through the lens of intangible heritage. The case of peruvian cuisine

Possibilidades e limites de desenvolvimento no patrimônio imaterial. O caso do cozinha peruana

Código SICI: 1657-9763(201112)24:2<196:PYLDPI>2.3.TX;2-H

Raúl Matta

matta_raul@yahoo.com

Sociólogo de la Universidad de París x - Nanterre, obtuvo el título de Doctor en Sociología en la Universidad de París iii - Sorbonne Nouvelle (Institut des Hautes Etudes d'Amérique Latine) en el 2009. Actualmente es investigador postdoctoral en la red designALdades.net (Freie Universität Berlin e Ibero-Amerikanisches Institut). En su joven trayectoria, ha publicado más de diez artículos en revistas de ciencias sociales internacionales y capítulos en libros en temas de sociología urbana y estudios culturales. Prepara un libro sobre el fenómeno de la gastronomía peruana.

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 la Lista Representativa del Patrimonio Inmaterial de unesco y sobre la base del análisis de su argumentación, este artículo invita a reflexionar sobre las implicancias sociales detrás del entusiasmo por la patrimonialización de lo vivo.

Palabras clave: patrimonio inmaterial, culturas alimentarias, políticas de desarrollo, interculturalidad, multiculturalidad.

Descriptores: Patrimonio cultural, Alimentos – Aspectos culturales, Cocina peruana, Multiculturalismo – Perú.

Abstract

In recent years, food cultures have been accompanied by processes of economic and socio-cultural valorization which are tied to global market logics as well as to local dynamics rooted in strong social needs. Considered as resources, these cultural expressions become vector of projects that go from initiatives in the tourist sector to other ones more ambitious when it comes to socio-economic development strategies at the local level. Peruvian food has integrated a discourse asserting that its heritage features, if based on a balance between conservation and adaptation to international markets, could bring considerable positive effects on Peru's economy. In the context of the recent application of Peruvian cuisine to the unesco's Representative List of Intangible Heritage, and through the analysis of its argumentation, this article invites reflection on the social implications behind the enthusiasm for the heritagization of live-forms.

Keywords: intangible heritage, food cultures, development policies, interculturality, multiculturalism.

Keywords plus: Cultural heritage, Food – Cultural aspects, Cookery, Multiculturalism – Peru.

Resumo

Recentemente, as culturas alimentares têm sido submetidos a processos de desenvolvimento sócio-cultural e valor econômico estão ligadas tanto à lógica dos mercados globalizados como dinâmicas locais enraizadas na forte demanda social. Considerados recursos, estas expressões são convertidas em um vetor de projetos que vão desde iniciativas no setor do turismo para o mais ambicioso quando as estratégias relacionadas com o desenvolvimento social e econômico local. Cozinha peruana tem feito um discurso sugerindo que suas características de herança, se eles dependem de um equilíbrio entre a conservação e adaptação aos mercados internacionais, poderia ter efeitos positivos significativos sobre a economia. No contexto da recente nomeação de cozinha peruana à Lista Representativa do Patrimônio Imaterial da unesco e com base na análise de seu argumento, este artigo convida à reflexão sobre as implicações sociais por trás do entusiasmo patrimonial dos vivos.

Palavras-chave: patrimônio imaterial, a cultura alimentar, o desenvolvimento político, o multiculturalismo, o multiculturalismo.

Palavras-chave descritores: Patrimônio cultural, Alimentos - Aspectos culturais, Cozinha peruana, Multiculturalismo – Peru.

* Los descriptores y key words plus están normalizados por la Biblioteca General de la Pontificia Universidad Javeriana.

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 plebiscitada 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 implicancias económicas y sociales de la construcción del patrimonio material en una región o localidad se aplican igualmente a la construcción del patrimonio alimentario que, aunque oficialmente catalogado como intangible, comprende a la vez elementos 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 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 Espeitx (2004, p. 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, una gastronomía nacional podría difícilmente ser inscrita como objeto patrimonial ya que ésta comprende un campo cultural muy vasto, formado por una multiplicidad de elementos.⁵ La candidatura peruana constituye entonces una excepción debido a su carácter abiertamente nacional, inclusivo e integrador, formulado 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 la 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.⁶ Está estructurado en tres partes. La primera intenta articular el concepto de patrimonio alimentario a la noción occidental de desarrollo. Es sobre la base de esta relación como se manifiesta en el Perú una suerte de nacionalismo culinario que valoriza elementos de las culturas alimentarias presentados como “tradicionales” –aunque muchas veces reinterpretados– acomodándolos a intereses de orden económico y político. La segunda parte abordará este aspecto. Finalmente, presentaremos unas pistas de reflexión acerca del protagonismo social del escenario gastronómico peruano con base en las “potencialidades” sugeridas en el discurso de los promotores de la patrimonialización.

2. Patrimonios alimentarios y “desarrollo”

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 el sector turístico hasta otras más ambiciosas, cuando se

5 Declaraciones a la radio France Culture luego de la nominación de la “comida gastronómica de los franceses”. La entrevista está disponible en: <http://www.franceculture.com/player?p=reecoute-3320621#reecoute-3320621> (última consulta el 31 de julio del 2011).

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

les 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–, pero también podría tener 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, p. 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 (ibid.).

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 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–, pero, 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 tendrán 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 se ve estrechamente ligada a un modelo de “desarrollo” globalizado. El patrimonio se encuentra entonces “jaloneado” entre requisitos de localidad y requisitos de universalidad.

A continuación analizaremos la particularidad de la candidatura de la cocina peruana a través del discurso oficial.⁷ El fuerte tono reivindicativo que lo caracteriza y su amplia difusión en amplios sectores de la sociedad peruana nos invita a pensar las implicancias de la patrimonialización de lo vivo.

Patrimonialización de la cocina en el Perú: “Cocina peruana para el mundo”⁸

Durante los últimos cinco años, la evolución de la escena gastronómica peruana dio 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, obedeció a una dinámica específica que se caracterizó 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 insu- mos 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 sometió a una sofisticación a veces extrema⁹ (Figura 1). Hasta ese momento, la dimensión cultural “tradicional” de la culinaria 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, fue insertada en un discurso de tipo empresarial. Este se



convirtió rápidamente en el discurso oficial, en la piedra angular a partir de la cual se piensa hoy 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, inicia su disertación con la siguiente pregunta: “¿Por qué el Perú es una potencia culinaria mundial?” Luego, identifica ventajas competitivas en el ámbito gastronómico, afirmando 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. (Figura 2)

Pero es Gastón Acurio quien lleva la visión empresarial a su máxima expresión.¹⁰ 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, a 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–:

Detrás de nuestra entrañable cocina criolla, de nuestras pollerías, de los chifitas de barrio,

Figura 1: Atún espolvoreado con hongo andino de Marayhuaca y jamón serrano disecado, y degustación de tubérculos locales. Plato del chef Virgilio Martínez del restaurant Central, Lima.

Fotografía: Raúl Matta.

7 Preciso que se trata de un discurso oficial porque el proceso de formulación de la candidatura, realizado por miembros del Ministerio de Cultura y de apegas, no recoge ni agota las múltiples perspectivas de análisis y reflexión que la relación entre patrimonio y alimentación suscita entre los investigadores y gente relacionada con el mundo culinario.

8 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”.

9 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.



Figura 2:
Plato de frutos andinos
y amazónicos en el
restaurant Mayta,
Lima. Ayer olvidados,
hoy puestos en valor
como elementos de una
diversidad biológica
excepcional
Fotografía:
Raúl Matta.

10 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.

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

12 “La revalorización de la comida peruana debe ir de la mano con la revalorización de los utensilios tradicionales

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 culinario¹¹ refuerzan la importancia y el valor de “lo cultural” en el discurso.¹² 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, 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 Zúñiga Lossio (2007) en que, tras la intervención de Acurio, se introdujo una reflexión sobre la representación, la valoración 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 Robertson (1992, p. 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 nor-occidental 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 Cook y Crang (1996, pp. 146-147), en lo que se refiere a cocina y alimentación existen diversas modalidades de trabajar la “fachada” de una mercancía –*commodity surface*–.¹³ 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.

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 an-

dinos, 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, p. 3).

Es importante notar que los métodos de producción locales que permiten reificar un tipo de producción “tradicional” con valor económico no son fijos. 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 por otro lado la necesidad, además de reconocer y valorar al “otro” –el agricultor “tradicional”–, de “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, p. 6). Se crean entonces los primeros puentes de interculturalidad en el discurso culinario peruano¹⁴, 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 bien indican las siguientes citas:

Como lo han puesto sobre la mesa los críticos, cocineros y analistas más reputados,

(mates, cerámicas, cucharones, morteros, batanes) del arte, el diseño y el estilo arquitectónico peruano.” (Valderrama, 2009, p. 6)

13 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.

14 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.

15 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, p. 140).

16 Incorporar a los indios a la sociedad dominante proletariándolos 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." (1983, p. 12).

17 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).

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, p. 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, p. 3).

Alcance y límites de la puesta en patrimonio de la cocina peruana

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 así como el proceso de puesta en patrimonio va más allá de la aceptación de la pluriculturalidad¹⁵ 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 conceptor 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.¹⁶ 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".¹⁷

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, una mayor mixtura social –sobre todo racial– en las grandes ciudades, 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 "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 (Entrevista con Grimaldo Rengifo, director de la ong Proyecto Andino de Tecnología Campesina, pratec).

[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 nacional¹⁸ (Entrevista con Sergio Zapata, profesor e investigador, Facultad de Turismo y Hotelería, Universidad San Martín de Porres).

A partir de la cita precedente, que sugiere un escenario gastronómico no tan consensual como parece, quisiera, para terminar, 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:

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 (2006b, p. 22).

Este “abrazo” de ingredientes europeos –propios de una cocina percibida como sofisticada, 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 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 en el discurso culinario oficial,



que es el de la ruptura con la marginación histórica de las “tradiciones” –saberes, 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 protegerla se convierte en un desafío.

De este modo, el fundamento del proyecto de desarrollo a partir de la patrimonialización de la cocina peruana descansara 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

Figura 3:
Ayudante de cocina del restaurante Mayta, en Lima, durante la mise en place del servicio.
Fotografía:
Raúl Matta.

18 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.

desarrollo social. Esto es, defender el respeto del 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 Boli y Elliot, 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” (2008, p. 549). De no lograrse, se podría avizorar una multiplicación de proyectos de patrimonialización alimentaria más “localizados” –regionales, comunitarios– con el fin de subsanar posibles efectos colaterales de un ambicioso proyecto político de desarrollo integrador e inclusivo.

Referencias

- Acurio, G. (2006a). *Discurso de orden de Gastón Acurio en la ceremonia de apertura del año académico de la Universidad del Pacífico*. Recuperado el 24 de julio del 2011, de http://www.emprendedores.pe/site/index.php?option=com_content&view=article&id=36:gaston-acurio-discurso-de-orden-de-gaston-acurio-en-la-universidad-del-pacifico&catid=25:articulo
- Acurio, G. (2006b). *La cocina criolla*. Lima: Orbis Venturis.
- Álvarez, M. (2008). El patrimonio ya no es lo que era: los recursos alimentarios entre la diferencia cultural y la desigualdad social. En Álvarez, M. y Medina, F.X. (dir.), *Identidades en el plato*. Barcelona: Icaria, 25-44.
- Álvarez, M. y Medina F.X. (2008). Introducción. En Álvarez, M. y Medina, F.X. (dir.), *Identidades en el plato*. Barcelona: Icaria, 13-24.
- Ayora Díaz, S. (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: cieras-Occidente, 12-14 septiembre.
- Barre, M.C. (1983). *Ideologías indigenistas y movimientos indios*. México: Siglo xxi.
- Bessière, J. (2000). Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis*, 38 (1), 21-34.
- Bessière, J. y Tibère, L. (2010). *Innovation et patrimonialisation alimentaire: quels rapports à la tradition ?* Recuperado el 25 de julio del 2011, de http://www.lemangeurocha.com/fileadmin/images/sciences_humaines/Texte_exclusif_BESSION_et_TIBERE_innovation_et_patrimonialisation.pdf
- Boli, J. y Elliott, M. (2008). Façade diversity: The individualization of cultural difference. *International Sociology*, 23 (4), 540-560.
- Comaroff, J. y Comaroff, J. (2009). *Ethnicity Inc*. Chicago: Chicago University Press.
- Cook, I. y Crang, P. (1996). The world on a plate: Culinary culture, displacement and geographical knowledges. *Journal of Material Culture*, 1 (2), 131-153.
- Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *Pasos*, 2 (2), 193-213.
- Fernández Fernández, J.M. (2009). Indigenismo. En Reyes, R. (Ed.), *Diccionario Crítico de Ciencias Sociales*, Madrid: Universidad Complutense de Madrid. Recuperado el 27 de julio del 2011, de <http://www.ucm.es/info/eurotheo/diccionario/I/index.html>
- Hinostroza, R. (2006). *Primicias de cocina peruana*. León: Everest.
- Hobsbawm, E. y Ranger, T. (1983). *The invention of tradition*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Johnston, J. y Baumann, S. (2007). Democracy vs. Distinction: A study of omnivorousness in gourmet food writing. *American Journal of Sociology*, 113 (1), 165-204.
- Kaneva, N. (2011). Nation branding: Toward an agenda for critical research. *International Journal of Communication*, 5, 117-141.
- Lauer, M. y Lauer, V. (2006). *La revolución gastronómica peruana*, Lima: usmp.
- Llanes Ortiz, G. (2008). Interculturalización fallida. *Trace*, 53, 49-63.
- Lowenthal, D. (1998). *The heritage crusade and the spoils of History*. Berkeley: University of California Press.
- Matta, R. (2010). “L’indien” à table dans les grands restaurants de Lima (Pérou). *Anthropology of food*, 7, Recuperado el 25 de julio del 2011, de <http://aof.revues.org/index6592.html>
- Quintero Morón, V. (2005). El patrimonio intangible como instrumento para la diversidad cultural: ¿una alternativa posible? En Carrera Díaz, G. y Dietz, G. (Eds.), *Patrimonio inmaterial y*

gestión de la diversidad, Sevilla: Consejería de Cultura, 69-83.

Robertson, R. (1992). *Globalization: Social theory and global culture*. London: Sage.

Ulloa, A. (2003). *The ecological native*, documento preparado para lasa 2003, Dallas, Texas.

unesco. (2003). *Convention pour la sauvegarde du patrimoine immatériel*. París: unesco.

Valderrama, M. (2009). *Gastronomía, desarrollo e identidad cultural: el caso peruano*. Recuperado el 23 de julio del 2011, de http://www.culturand.org/Upload/2010721161434gastronomia_cultura.pdf

Villarán, F. (2006). *Visión estratégica de la culinaria peruana*. Recuperado el 23 de julio del 2011, de <http://www.ciberjura.com>.

pe/index2.php?option=com_content&do_pdf=1&tid=700

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

Wilk, R. (1999). "Real belizean food": Building local identity in the transnational Caribbean. *American Anthropologist*, 101(2), 244-255.

Zúñiga Lossio, M. (2007). Límites y posibilidades de lo multicultural e intercultural en el discurso del chef peruano Gastón Acurio. *Construyendo Nuestra Interculturalidad*, 4. Recuperado el 24 de julio del 2011, de http://interculturalidad.org/numero04/docs/0204-Limites_y_posibilidades_Gaston_Acurio-Zuniga,Mario.pdf

