

In April 2023, the Instituto de Estudios Peruanos (IEP) published [*Gastropolítica: Una mirada alternativa al auge de la cocina peruana*](#), the Spanish-language translation of LACS faculty member and CHID Professor María Elena García's award-winning book, [*Gastropolitics and the Specter of Race in Peru*](#). The book was skillfully translated by our colleague Jesús Hidalgo (Graduate Program Coordinator, JSIS). María Elena's work has generated a great deal of discussion and debate in Peru. It was featured on journalist Glatzer Tuesta's program [*No Hay Derecho*](#). Here we share some presentations from the official Peruvian launch of the book organized by the IEP at El Virrey bookstore on July 13, 2023 in Lima, Peru. Among the many attendees in this standing-room-only event were students from the CHID/Honors Arts of Politics study abroad program in Peru, directed by María Elena, fellow LACS/CHID faculty member Tony Lucero, and honorary LACS faculty member Toño Lucero-García. Below you can read remarks presented by the author and Peruvian researcher and anthropologist María Eugenia Ulfe.

* * * * *

Comentarios de María Elena García para la presentación del libro, *Gastropolítica: una mirada alternativa al auge de la cocina peruana* (IEP, 2023).

El Virrey

13 de julio, 2023

Gracias a todos, todas, y todes por estar aquí. Quisiera empezar agradeciendo al IEP por el hermoso trabajo que han hecho con el libro, y en especial a Raúl Asencio por su apoyo en todo este proceso. Él y todo el equipo del IEP apostaron por el libro desde el principio, y no puedo expresar lo agradecida que estoy por su trabajo. También quiero agradecer a los distinguidos comentaristas, Roberto Ochoa y Makena Ulfe, por sus fantásticos comentarios. Nos ofrecen un análisis importante y nos plantean importantes preguntas para seguir reflexionando sobre las dimensiones políticas y culturales del boom gastronómico. Finalmente quiero agradecer al Virrey por ofrecer este lindo espacio para la presentación de hoy, y a todas, todos, y todes quienes están aquí, sobre todo esas personas con quienes hemos compartido momentos muy lindos durante estas últimas semanas.

Hoy quisiera compartir unas breves reflexiones con ustedes, y quisiera comenzar diciendo unas palabras sobre mi posicionamiento en relación con la comida, mi familia y el Perú.

Como escribo en el prefacio del libro, salí del Perú cuando tenía 5 años y he vivido en los Estados Unidos desde los 14. Pero regresé al Perú regularmente durante mi niñez y he trabajado sobre el Perú desde que comencé mi doctorado en Antropología en la Universidad de Brown hace casi 30 años. Mi hijo está aquí conmigo hoy, y aunque nació en Seattle, él sabe que también es peruano. Y la comida es importantísima en esta relación, como lo fue para mí cuando crecía fuera de mi país. La comida me conectaba con mi familia, y especialmente con mi abuelita materna, quien fue quizás la persona más importante en mi vida. Ella me enseñó a cocinar, a apreciar nuestra comida, a mostrar amor a través de la comida.

En el prefacio también escribo sobre mi hermano. Mi hermano quien tiene dos restaurantes peruanos cerca de Washington DC y que admira profundamente a Gastón Acurio. Mi hermano quien ha encontrado la felicidad y una vida muy llena a través de la gastronomía y quien se siente conectado con el boom gastronómico peruano de maneras importantes. Mi hermano quien fue brutalmente atacado y casi asesinado por supremacistas blancos una noche hace siete años. Mi hermano no solo sobrevivió ese ataque. Una vez recuperado, física y mentalmente, le dio un giro a su vida y descubrió un nuevo significado, *a través de la comida peruana*.

Comparto todo esto porque creo que es importante entender el contexto en el que escribí este libro. Nunca esperé escribir un libro sobre el boom gastronómico peruano, pero cuando realizaba una investigación para un proyecto diferente hace casi 15 años, me quedó claro que el boom era una parte crucial de la reconstrucción de la nación, de las historias que el estado, y los peruanos, contábamos sobre quiénes éramos y quiénes podíamos ser.

Me pareció que el fenómeno del boom era fundamental para cualquier exploración contemporánea de la cultura, la política y la colonialidad en el Perú. En especial me llamaba la atención el contraste que existía si uno comparaba la realidad de un país marcado por la marginalización de los pueblos indígenas y campesinos, con las narrativas hegemónicas del boom, historias del boom gastronómico como impulsor de la inclusión social y éxito

económico. O sea, quería entender el poder del *discurso* del boom gastronómico y preguntar si ese discurso tal vez ocultaba una realidad más compleja.

El libro ofrece una exploración de ciertas dimensiones de esta realidad; es una evaluación de los mensajes optimistas de un sinnúmero de discursos que producen y reproducen la idea que la gastronomía es una máquina de integración y desarrollo. Basándome en más de una década de investigación etnográfica, tengo una lectura más compleja del auge gastronómico que, como es frecuente en la historia republicana, funciona de manera desigual. El éxito nunca es el mismo para todos. De hecho, nuestra sociedad sigue siendo una sociedad neocolonial, marcada siempre por hondos desencuentros, no *a pesar de* los éxitos de los booms, sino por la distribución desigual de sus ganancias.

Cuando me quedó claro que estaría ofreciendo una mirada crítica a la llamada revolución gastronómica peruana, supe que mi trabajo sería provocativo y que seguramente molestaría a mucha gente. Pero, sobre todo, me preocupaba mi familia. A medida que se desarrollaba mi investigación y se profundizaba el compromiso de mi hermano con la gastronomía peruana, también me preocupaba cuánto podría afectarle mi trabajo. Compartí mis ideas y preocupaciones con él y tuvimos muchas conversaciones, todas las cuales terminaron con su apoyo total.

Además, como les digo a menudo a mis alumnos, 19 de los cuales están aquí conmigo hoy, es necesario tomar riesgos, perturbar el sentido común. Necesitamos pensar críticamente sobre el mundo y sobre nuestras propias vidas, para que podamos movernos a través de este mundo dañado con cuidado, y con cariño; para que podamos encontrar—y para que juntos podamos *crear*—marcos alternativos para promulgar un mundo más justo.

Algo que si quisiera enfatizar es que el propósito del libro no es contar *LA* historia de la revolución gastronómica peruana, sino explorar de manera crítica *algunas* historias y performances gastropolíticas como un reflejo de las manifestaciones del capital, la cultura y la colonialidad en el Perú. Es más, la segunda parte del libro es justamente un intento de explorar gastropolíticas alternativas, la manera en que algunos productores agrícolas, jóvenes chefs, productores de cuy, y otros navegan el campo gastronómico y se ubican en el

boom; es un intento de interrogar lo que emerge desde las grietas de la maquinaria gastropolítica.

Ofrecer esta mirada crítica no quiere decir que no existan posibilidades, beneficios, o que los grandes chefs no quieran genuinamente al Perú. Y para aclarar, el punto no es criticar a individuos o restaurantes en particular, sino iluminar las estructuras y los discursos de poder y la forma en que ciertos espacios y figuras públicas se ubican dentro de estas estructuras. Y como también escribo en el libro, queda mucho más trabajo por hacer, especialmente sobre el impacto del boom fuera de Lima—un tema al que la socióloga, cocinera, e investigadora gastronómica Isabel Álvarez, por ejemplo, se ha dedicado con rigor y pasión.

Finalmente, aunque escribí el libro en inglés y en los Estados Unidos para un público académico, también lo escribí para un público peruano, por lo que sentí que era importante publicarlo en español y aquí en el Perú. Podría sorprenderles a mis críticos, pero escribí el libro con mucho amor por mi país.

Es muy probable que mucha gente discrepe conmigo. Pero me parece que los desacuerdos honestos y los diálogos de buena fe son importantes. Creo que esto lo vemos claramente en este momento; la idea de que el país está unido armoniosamente por la comida, que la gastronomía peruana ha hecho posible un sentimiento de amor y tolerancia entre los peruanos, no encaja con la violencia y represión que ha vivido el Perú en estos últimos meses.

La gastronomía peruana, como toda actividad humana, tiene muchas dimensiones. Merece un análisis serio, no sólo aplausos. Las críticas, desacuerdos y debates son parte importante de una democracia que no debe tenerle miedo a la autocrítica. Esa es quizá la sensibilidad y práctica que debemos desarrollar en el Perú actual.

* * * * *

Gastropolítica. Una mirada alternativa al auge de la cocina peruana (Lima, IEP, 2023)

María Elena García.

13 de julio, 2023 en El Virrey

Por María Eugenia Ulfe

Profesora principal

Departamento de Ciencias Sociales

Pontificia Universidad Católica del Perú

Agradecimientos

Este libro también habría podría podido subtitularse Gastropolítica y la irrupción de la gastronomía en la escena política peruana. Es un libro que incomoda, no es celebratorio como el mandato cultural neoliberal señala que debemos serlo con las prácticas culturales destinadas a contribuir con el orgullo nacional. En un contexto como el que vivimos, salir del canon celebratorio nacional es exponerse a las críticas -la polarización no permite la discusión de ideas, sino que busca el sometimiento de quién dice algo diferente.

Gastropolítica es un texto académico, una etnografía antropológica que presenta la forma cómo discurso y práctica construyen subjetividades y grandes narrativas de nación. Mi lectura atenta es desde allí -desde la discusión y debate académico que la autora propone en el texto. Solo quiero resaltar el uso que hace de la categoría colonialidad que recoge de colonialidad del poder del gran pensador peruano Aníbal Quijano.

La autora se detiene a mirar con atención qué es aquello que trae el boom gastronómico, además de platillos y productos alimenticios que ya se usaban en comidas en comunidades campesinas y nativas amazónicas, en caletas de pescadores, en mercados y chinguiritos. Aquí la autora nos introduce en el universo de los relatos que van edificándose desde la comida: el ensalzamiento del mestizaje que fue también utilizado políticamente durante el gobierno de Alejandro Toledo con la famosa frase arguediana de “todas las sangres”. Pero, es importante mirar qué hay detrás. La antropología nos enseña a cuestionar aquello que se cree dado, que se acepta sin debates ni discusiones.

Una nación que venía de quedar en trizas después de un largo periodo de violencia interna y autoritarismo entre 1980 y el año 2000, que abraza políticas económicas liberales durante la década de 1990 y que requiere recomponerse culturalmente. Encuentra en el auge de la gastronomía algo para sentir “orgullo” que es apropiado y celebrado por élites y medios nacionales hegemónicos. El mestizaje es el viejo mito que oculta relaciones de poder y que esconde la forma cómo operan las desigualdades raciales y de clase. Es también el espacio aspiracional que ha sido utilizado como repositorio para describir la diversidad cultural. Vamos por partes.

La autora reconstruye el contexto histórico del desarrollo gastronómico nacional. Este boom se dio en paralelo con el del extractivismo de materias primas, pero hay un traslapo de temporalidades: una posguerra fallida que no logró conducir a grandes debates sobre derechos y ciudadanía se encontró con encuestas de fiestas patrias que celebraban el “orgullo nacional”. Recuerdo varias de estas encuestas en la primera década del siglo XXI que colocaban como baluarte productos alimenticios y bebidas como grandes logros nacionales y también un abecedario que Plaza San Miguel inundó las avenidas La Marina y Universitaria, donde la c era por causa, la k era por kiwicha y la p era pisco sour. Atrás y debajo del crecimiento económico, quedaron las discusiones sobre el derramamiento de sangre que había esos años.

Pareciera que una nación destruida por una guerra interna entre peruanos necesitaba con urgencia recuperar sentidos de identidad. No en vano, en Ayacucho durante este mismo periodo comenzaron a revitalizarse fiestas como la semana santa, artes y lugares para el turismo nacional. De la mano de la gastronomía tenemos el desarrollo del turismo nacional e internacional: la imagen del país, su edificación como “marca país”, sus “embajadores” de marca y todo lo relacionado al empaquetamiento de un producto para el mercado. Las preguntas que caen por su propio peso son ¿trajo esto desarrollo? ¿construyó ciudadanía? ¿fortaleció la democracia?

La pandemia mostró el lado “feo” del crecimiento económico: quedamos como el peor país en exceso de muerte. A los muertos dejados por los años de violencia interna, se sumaron los dejados por la pandemia de la Covid-19. El crecimiento económico no trajo equidad, tampoco

servicios de salud universal, menos un sistema de educación que pueda destacarse. Al contrario, una de las primeras medidas cuando llegó la pandemia fue precisamente la “suspensión perfecta” -herencia de los 1990, que fue aplicada apenas entramos en cuarentena. Como compensación, el Estado creó un programa para la recuperación económica: Reactiva Perú. Reactiva Perú muestra que los sectores turismo y gastronomía destacan como receptores del apoyo económico. Una nota de El Comercio de junio del 2020 señala que Acurio restaurantes, NGR del grupo Intercorp y las cadenas rápidas vinculadas a DELOSI recibieron casi 80 millones de soles en total.

¿Dónde quedó “el todos somos iguales”?

El terreno sobre el cual se asienta la discusión propuesta en el libro para asentarse en una vieja fórmula: Incas, sí, indios, no, de la historiadora Cecilia Méndez. Este parece ser el telón de fondo del desarrollo de la gastronomía y uno de sus ejemplos está en el capítulo dedicado al señor Martínez y sus empresas asentadas en el Valle en Cusco. ¿Cuáles son las dinámicas con las comunidades donde está Mil, descrito como restaurante y centro de investigación gastronómica? Es interesante cómo del mestizaje, se pasa a un discurso que une nociones de “autenticidad” (podríamos rescatar el trabajo de MacCannell para problematizar que la autenticidad siempre es una creación y que esta puede ser representada), nociones de “indigeneidad” (el indio permitido es el indio sometido, no el indio que no está de acuerdo o que sea recuperar sus derechos), y la biología como ciencia. Me parece sugerente que haya leído a Murra para comprender sobre verticalidad andina y sistema de pisos ecológicos, pero, así como hay quienes critica a la autora por ser peruana del Quinto suyo (ese mismo que reclaman sus votos en cada elección), habría que decir que además de Murra, bien pudo leer autores nacionales que además de pisos ecológicos describen la forma cómo desde los 1990 hay procesos de acumulación de tierras, apropiaciones de saberes y conocimientos locales. Hay un vasto conocimiento local y nacional sobre seguridad alimentaria, control de pisos ecológicos, gobernanza indígena, territorios y también conflictos. Moviéndose en el terreno del extractivismo, a Mil requiere su agente de relaciones comunitarias. No pueden consultar con las y los comuneros de las comunidades vecinas donde se asienta su proyecto. ¿Por qué requieren estas instancias “si todos somos iguales”? ¿O, quizás será porque hay quienes son vistos como productos de mercado que necesitan engalanarse para colocarse en venta?

El boom gastronómico tiene también sus otros correlatos. La forma cómo ciertos productos se volvieron inaccesibles para quiénes los cultivan y vivían de estos. Un ejemplo es la quinua. Recuerdo en el mercado central de Huamanga, señoras quejándose porque el kilo había subido demasiado de precio y les era inaccesible. El año pasado, María Fernanda Vivanco presentó su tesis doctoral sobre la maca. El mayor productor de maca no es ya el Perú, sino China, que exporta, vende, y hasta tiene las patentes del producto. Las apropiaciones culturales se dan como olas y pasan por diferentes niveles, unas serán nacionales, otras serán de fuera, abajo y detrás quedan los propios agricultores.

Es precisamente en estos intersticios y paradojas que se abre la investigación de María Elena García. Ella recoge esas contradicciones de cosas no dichas o dichas a medias, de lo que invisibilizan, de esas relaciones de poder que esconden relaciones de dominación y de las cuales el desarrollo de este boom es parte. Una dimensión que particularmente me parece interesante del libro es la injerencia que pueden tener en la aprobación de leyes particulares para el desarrollo de estas empresas -podemos extender desde las agroindustrias hasta el que restaurantes sean de los primeros espacios que abrieran en pandemia, antes incluso que escuelas y universidades. Comer rico es un placer. Tener todos para comer algo cada día, es un derecho. Hay una diferencia en énfasis y usos del verbo. Así cuando en el documental de Peru-Nebraska nos presentan “nuestros” nuevos derechos, comer aparece con el calificativo de “rico”, pero también puede leerse como una imposición de gustos y sabores sobre otros. No es que los “peruanos” en Nebraska no sepan comer, sino que comen otras comidas. Y ahí llega el bus rojo a imponer sus sabores. El documental es también una mirada sobre cómo ha funcionado el boom y dónde queda la diversidad de la cual se enaltece y utiliza. Si se dan cuenta, no hay mucho respeto por esa diversidad que se predica, sino, que a través de las acciones buscan que reemplacen su comida por esta otra. Es una acción bastante vertical en sí misma y de eso es precisamente de lo que trata el libro.

Muchas gracias.



