

La historia después del boom de la gastronomía peruana¹

Diego Luza Fernández

Pontificia Universidad Católica del Perú (Perú)

Resumen:

El presente artículo tiene como objetivos, por un lado, analizar la situación de la historiografía peruana referente a la alimentación en el contexto del boom gastronómico que está desarrollándose en este país y, por otro lado, presentar ciertas pautas para el desarrollo de esta tendencia dentro de la investigación histórica. El trabajo se centrará en tres puntos clave. En primer lugar, se explicará la necesidad de definir los conceptos y perspectivas de estudio históricos sobre la alimentación. En segundo lugar, se desarrollarán las precauciones para el uso de las fuentes en este tipo de historiografía. Por último, se analizará lo que se espera de la historia de la alimentación más allá del contexto del “boom”.

Palabras clave: historia, historiografía, historia de la alimentación, boom de la gastronomía peruana

Abstract:

This article aims to analyze the situation of Peruvian historiography regarding the subject food and feeding in the context of the gastronomic boom going on in this country

¹ Este artículo es una versión revisada de una ponencia presentada en el XXI Coloquio Internacional de Estudiantes de Historia titulada “El desarrollo de la historia de la alimentación en el Perú: alcances, limitaciones y retos”. Agradezco a todas las personas cuyas observaciones y sugerencias ayudaron a la elaboración de este nuevo texto.

and have certain guidelines for the development of this trend in historical research. The work will focus on three key points: the need to define concepts and historical perspectives around food studies, precautions for the use of sources in this type of historiography and what is expected of the history of food beyond the context of the "boom".

Keywords: history, historiography, food history, Peruvian gastronomy

El desarrollo del llamado "boom de la gastronomía peruana" ha despertado mucho interés en los investigadores y los ha llevado a desarrollar trabajos acerca de la cocina y las tradiciones culinarias del Perú. Casi todos han versado sobre los orígenes de los diferentes alimentos (la papa, la coca, el maíz, entre otros) y las diferentes comidas elaboradas por la población del Perú (muchos títulos acerca del origen del ceviche, el loco, el rocoto, etc.).² Es admirable la predisposición a investigar acerca de los temas relacionados con la alimentación, sobre todo en el rescate de los recetarios como fuentes, así como de la tradición oral sobre las costumbres en la cocina, la relectura de fuentes tradicionales como las crónicas y los relatos de los viajeros extranjeros de visita en el Perú. También es notable el interés por las fuentes literarias, lo que ha acompañado la revaloración de la cocina como un patrimonio cultural³. Todos estos esfuerzos han puesto en evidencia la posibilidad de poder realizar una historia de la alimentación en el Perú y prueba de ello son, por ejemplo, los diferentes títulos de las

² Es notable la cantidad de publicaciones acerca de las tradiciones culinarias de diferentes partes del Perú, así como la publicación de diccionarios con términos culinarios usados en diferentes lugares del país.

³ En una reciente publicación (Rodríguez Pastor 2014), se ha tenido en cuenta la importancia del ají para la cocina en varias partes del Perú apelándose a los testimonios de personas de varias partes del territorio peruano. Se trata de una gran labor para llegar a demostrar el valor cultural que mantiene este ingrediente actualmente en el Perú.

obras de la autora Rosario Olivas Weston: *La cocina de los Incas*(2001), *La cocina en el Virreinato del Perú* (1998) y *La cocina cotidiana y festiva de los limeños en el siglo XIX*(1999). Dichas obras tratan de resaltar, por medio de fuentes históricas, la tradición milenaria que tiene la actividad culinaria en el Perú. Por otro lado, otros estudios como los de Gonzalo Gutiérrez (2003), Lorenzo Huertas (2011) y Eduardo Dargent Chamot (2013) han procurado destacar el valor de los productos como el pisco, licor que ha adquirido mucha importancia, ya que se considera que es una “bebida de bandera” del país. Estos trabajos han buscado determinar los orígenes de esta bebida, los comienzos de la práctica de su consumo y los diferentes episodios que marcan su producción a lo largo de la historia del Perú motivados no solo por el contexto del *boom* gastronómico en el Perú, sino también por las campañas del Estado peruano por la denominación de origen de dicho producto.

Algunos trabajos han destacado también por haber promovido una visión interdisciplinaria, como es el caso de Maritza Villavicencio a través del seminario “Historia de la cocina peruana”, que dio lugar a la publicación de un libro (2007) y la recopilación trabajos presentados en la publicación *Alimentación y Gastronomía* (2002) por Gabriela Benavides de Rivero⁴. Ambas obras presentan el aporte de varios especialistas dentro de los cuales se encuentran arqueólogos, botánicos, historiadores, antropólogos, cocineros y muchos otros más.

Sin embargo, se debe llamar la atención sobre la orientación que están tomando estas publicaciones en relación con la construcción de una historia de la alimentación, ya que dichas tendencias están informando y dando cuenta básicamente sobre

⁴ Se trata de la recopilación de las ponencias del “II Coloquio Internacional de Gastronomía, Patrimonio y Turismo” realizado en la Universidad de San Martín de Porres.

cuestiones culinarias, por lo que se evita un desarrollo mucho más amplio y una reflexión mucho más profunda acerca de los temas relacionados con esta área de investigación.

Un siguiente paso: precisar conceptos

Este gran desarrollo de publicaciones ligado al llamado *boom* de la gastronomía peruana es admirable y demuestra un interés grande por dar a conocer la historia de los productos oriundos del Perú y sus milenarias tradiciones culinarias. Sin embargo, a mi parecer, este impulso también debe motivar una producción académica reflexiva y comprometida con el análisis y evaluación del contexto de nuestra producción de alimentos y consumo en la situación actual. Una primera observación a los trabajos mencionados es la falta de definiciones acerca de los conceptos usados. En concreto, se evidencia un uso indiscriminado de los términos “cocina”, “gastronomía”, “cultura alimentaria” y “sistema alimentario”, los cuales no quedan explicados con detenimiento y hasta suelen ser usados equivocadamente como sinónimos⁵. Muchos de estos conceptos provienen de la antropología, debido a su interés por analizar y presentar el papel que cumple dicha actividad dentro del desarrollo de la cultura de las diferentes sociedades en el mundo⁶, pero hay que destacar que aún dentro de esta disciplina,

⁵ Un ejemplo claro de cómo la historiografía peruana ha descuidado este aspecto es el uso indiscriminado que se hace de la palabra “cocina” para hacer referencia a todos los elementos concernientes a la alimentación (consumo, hábitos alimentarios, circulación de productos, etc.), a pesar de que la misma Real Academia de la Lengua Española hace una distinción clara entre la alimentación como una actividad y la cocina como una herramienta. De este modo, este tipo de trabajos dan a entender que la relación entre la alimentación y las personas se limita al aprendizaje de la preparación de platos, a su consumo y al uso de diferentes alimentos en la comida que se considera estos días como una tradición que ha sido heredada desde tiempos pasados.

⁶ Esto se refuerza con la presencia de la especialidad dentro de la antropología denominada “antropología de la alimentación”, que ha tenido propuestas teóricas y trabajos desarrollados a profundidad sobre el tema.

siguen habiendo grandes debates en torno a cómo tratar la alimentación, lo cual ha llevado a definiciones muy complejas acerca de lo que son “cocina” o “cultura alimentaria”⁷.

Una base teórica es necesaria como punto de partida para saber los objetivos de estudio que se persiguen de donde partirá el tipo de información que se buscará en las fuentes⁸. Al no dedicar un espacio para la discusión de estos conceptos, se limita mucho el trabajo de las obras producidas en el contexto del *boom*, lo cual se ha traducido en una tendencia a tratar temas exclusivamente relacionados con la cocina y las prácticas desarrolladas alrededor de la preparación de alimentos, los propios platillos de comida o los espacios en los que se consumen los productos alimenticios (conventos, bares, fondas, restaurantes, cafés, entre otros). Por medio de esta producción masiva de temas únicamente relacionados con la cocina, se deja de lado muchos asuntos como los medios de producción, las políticas alimentarias y la relación de los hombres con los alimentos que consumen. De esta manera, no es de asombrar que un historiador como Pedro Guibovich (2007)⁹ dé cuenta de las limitaciones que suscita asumir estas posturas.

Otra de las consecuencias de carecer de un marco teórico claro y preciso es la ausencia de una reflexión acerca de las diferentes prácticas sobre las que se da cuenta, sino que deriva en un trabajo claramente expositivo e informativo, que más bien

⁷ Ver Contreras y Aráiz (2005), quienes, en el capítulo tercero, dedicado a las aproximaciones teóricas desde la antropología, muestran por lo menos tres definiciones diferentes de lo que es considerado “cocina” y diferentes aproximaciones de lo que es “sistema alimentario” y “cultura alimentaria”.

⁸ Incluso se podría poner en cuestión concepciones que se dan por sentadas y que no han sido debatidas con detenimiento como el mestizaje de la comida peruana, el carácter de “*boom* de la gastronomía peruana”, etc.

⁹ Pedro Guibovich ha escrito un artículo en la revista *Punto de Equilibrio* de la Universidad del Pacífico acerca de las diferentes observaciones que se debe hacer a la hora de aproximarse al estudio de la historia de estas prácticas. Es recomendable su lectura, ya que es una breve reflexión sobre las posibilidades de tratar la alimentación desde un esfuerzo interdisciplinario.

se aleja de una reflexión diacrónica que caracteriza el ejercicio de la historia. Es decir, la información se expone, pero no se estudia sus orígenes o se interroga acerca de su procedencia y los elementos que hicieron posible su existencia. Faltaría lo que en pocas palabras denomina Basadre el establecimiento del “problema histórico”. Este tipo de historiografía, que muestra tener como objetivo exclusivo hacer la historia de la cocina, requiere ser revisada teniendo en cuenta dos aspectos centrales. En primer lugar, son relevantes los aportes de las obras anteriores al supuesto “boom gastronómico” con el fin de encontrar nuevos puntos de partida que proponga una discusión acerca de los diferentes alcances y límites de la historia de la alimentación y su aplicación en el caso peruano. En segundo lugar, se debe considerar la discusión acerca del mismo concepto de alimentación.

En suma, es necesario tener una base teórica clara que proporcione conceptos que nos ayuden a delimitar el tema en cuestión, ya que esto servirá para orientar la dirección del trabajo, superar la mera exposición de datos y generar un debate alrededor del papel que cumple la alimentación dentro de nuestras vidas. Este debate, como veremos más adelante, ya ha tomado lugar en diferentes corrientes historiográficas alrededor del mundo. Estas experiencias podrían servir de gran ayuda si se quiere desarrollar en el Perú una historiografía de la alimentación completa, crítica y reflexiva.

Una “historia vieja”: los debates historiográficos sobre la alimentación

Hay que reconocer que ya se han realizado trabajos relacionados con la alimentación desde la historia. Como diría Jean-Louis Flandrin, “la historia de la alimentación ya es

una historia vieja”. De esto se puede dar cuenta desde las diferentes perspectivas con las que se trabaja la historia (historia económica, política, social), lo cual no excluye el trabajo conjunto con otras disciplinas (el caso de la historia de la cultura material y su relación con la arqueología), al igual que los diferentes aportes hechos desde la historiografía peruana.

Desde la historia social, las investigaciones se han centrado en los efectos que tiene la construcción del gusto dentro de la sociedad y las diferentes actitudes que toman los actores sociales dentro de esta perspectiva. Asimismo, la historia de la alimentación ha sido tomada como un indicador de las diferencias entre grupos sociales, teniendo en consideración los diferentes alimentos consumidos, los distintos tiempos en los que se consumen, las expresiones de lujo y comportamientos en la mesa (actitudes a las cuales se le adjudican valores morales e incluso son signos de pertenencia a determinados grupos sociales) y las diferentes formas de presentación de los alimentos (presentación del plato, los cortes de la carne, etc.). Este es el caso de la obra de María de los Ángeles Pérez Samper, *La alimentación en la España del siglo de Oro* (1998), en la que se hace una clara distinción entre la alimentación de la corte, del clero y la alimentación de los campesinos. Sin embargo, a partir de dicho planteamiento, también se propone una dinámica entre las relaciones de los diferentes grupos sociales, ya que reconoce el rol que cumple cada uno en el abastecimiento de la sociedad (los campesinos producen los alimentos; el clero adjudica valores morales a los alimentos; y la corte determina la distribución y circulación de estos).

Por otro lado, se encuentra la obra de Norbert Elías (1987), un trabajo clásico acerca de la injerencia del control social en el cuerpo de los individuos de la sociedad,

es decir, cómo se controlan las actitudes (por parte de un ente que puede ser el estado o un representante de un grupo social dominante) de los individuos dentro de dimensiones cotidianas como la relación con el cuerpo y otras actitudes comunes como la alimentación. Las claves para este análisis se encuentran en lo que el autor llama los “ademanes”, es decir, los gestos y comportamientos que expresan el interior (sus verdaderas intenciones e incluso identidad) de los individuos. Elías presenta el desarrollo de la “civilización” como un proceso que busca el llamado “refinamiento” de las costumbres (convertirlas en “socialmente aceptables”) estableciendo parámetros contruidos desde afuera del individuo: sociogénesis) como, por ejemplo, la educación, el énfasis en los comportamientos en la mesa, la casa, etc.), que busca internalizar estas prácticas en el individuo para ser tomadas como naturales (psicogénesis). Entre las expresiones del control, el autor se centra en el comportamiento como, por ejemplo, las actitudes frente a la comida (rituales, comportamiento, jerarquía y modales en la mesa). Michel Foucault (1995) también ha hecho estudios parecidos indicando que parte del control social también remite a la imposición de un régimen alimentario, que dicho autor rastrea desde la misma civilización griega en los tratados acerca de la dietética.

Un aspecto más quedaría por destacar y es lo que respecta a la historia de la vida cotidiana. En este aspecto, la obra de Fernand Braudel (1984)¹⁰ sigue siendo un punto de partida muy interesante para futuros estudios, ya que propone hacer una

¹⁰Sobre todo el tomo I que trata sobre las estructuras de lo cotidiano e incluye dentro de esta denominación a la alimentación. Muchos de los seguidores de Braudel y herederos de la historiografía de la denominada “Escuela de los Annales” han desarrollado estos temas en relación a la cultura griega, romana, medieval, e incluso han apostado por tratar de explicar fenómenos actuales de la alimentación como los *fast food*, el hambre y los efectos de la globalización en la alimentación. Para mayor visión sobre estos temas, consúltese Flandrin y Montanari (2011).

historia de las mayorías, en tanto se tenga en consideración a los campesinos como parte fundamental de la producción. También debe considerarse que Braudel propone el tema de la alimentación desde una perspectiva de larga duración que tenga en cuenta sus cambios y replanteamientos a lo largo del devenir histórico de las sociedades, de manera que se pueda investigar acerca de las diversas formas en que las sociedades han planteado sus estrategias para seguir esta práctica cultural y cotidiana que llamamos alimentación. Además, debe tenerse en cuenta que estos cambios se dan dentro de la esfera de lo cotidiano, cuyas influencias pasan desapercibidas, pero son determinantes para cada sociedad: [...] *el suceso se repite y, al repetirse, se convierte en generalidad o, mejor aún, en estructura. Invade todos los niveles de la sociedad, caracteriza maneras de ser y de actuar continuamente perpetuadas. A veces bastan algunas anécdotas para que se ilumine el panorama, para señalar el modo de vida.* (Braudel 1984 p. 7). En esa línea, tomando en consideración la alimentación como una estructura de lo cotidiano, se la puede considerar como una actividad trascendental para definir el tipo de vida que desarrollan las civilizaciones.

Asimismo, se puede destacar el aporte del trabajo conjunto de la arqueología y la historia en lo que se ha llamado “historia de la cultura material”, la cual, para el caso de la alimentación, se ha concentrado en presentar la relación que establecen los hombres con los alimentos que consumen. De todas maneras hay que anotar que la definición de cultura material es muy compleja y ha tenido muchas dificultades para poder abordar su objeto de estudio. Como señala Jean-Marie Pesez:

La cultura material tiene una relación evidente con las exigencias materiales que pesan sobre la vida del hombre y a las que el hombre opone en respuesta que es precisamente la cultura. [...] La materialidad implica que, en el momento en que la cultura se expresa de manera abstracta, la cultura material nada tiene que ver en ello. [...] La cultura material está del lado de las infraestructuras, pero no las recubre: sólo se expresa en lo concreto, en y mediante objetos. En resumen, porque el hombre no puede estar ausente, puesto que se trata de cultura, la relación del hombre a los objetos (pues el hombre mismo, por su parte, en su cuerpo físico, es un objeto material). (Pesez 1988 p.118)

Si bien es complicado definir los alcances de historia de la cultura material, lo principal es poder destacar que estudia la relación del hombre con los objetos. De otro lado, Jules David Prown, desde la arqueología, propone un enfoque más simbólico de los objetos mediante el cual a cada objeto, incluyendo los alimentos, le es asignado un valor que demuestra su lugar dentro de la cultura y sociedad en una civilización en función a los usos que les dan las personas que la conforman:

Material culture is [...] the manifestations of culture through material productions. And the study of material culture is the study of the material to understand culture, to discover the beliefs – the values, ideas, attitudes, and assumptions – of a particular community or society at a given time. The underlying premise is that human-made objects reflect, consciously or unconsciously, directly or indirectly, the beliefs of the individuals who commissioned, fabricated, purchased, or used them and, by

extension, the beliefs of the larger society to which these individuals belonged. (Prown 1993 p. 1)¹¹

En este sentido, la cultura material se relaciona con el valor que le es asignado a un objeto en una cultura determinada y, por consiguiente, los alimentos pueden ser entendidos como objetos que tienen un rol importante tanto en las estructuras económicas y políticas (no solamente alimenticias, sino también rituales, accesorias, símbolos de poder y estatus, entre otros), así como en las relaciones sociales de las personas. Los trabajos de Braudel acerca del lujo y la escasez en su obra *Civilización material, economía y capitalismo* (1984) demuestran los diferentes valores que se le dan a productos como el trigo, el pan, las especias, la cerveza, entre otros. Es un vasto trabajo que compromete tanto el estudio de la relación de estos objetos con la vida cotidiana de la sociedad occidental, como el impacto en las expresiones culturales que posee dicha sociedad como la abundancia y la escasez, las cuales son vistas desde una perspectiva de duración amplia que abarca varios siglos. De esta forma, los alimentos son asociados con las personas, las estructuras económicas, sociales y culturales en un determinado tiempo y espacio (el mundo occidental del siglo XV al XVIII), el cual puede ser un modelo para las futuras obras que salgan que tengan en consideración a la cultura material. Cabe destacar que, dentro de las investigaciones relacionadas al Perú, ya se cuenta con trabajos orientados a la alimentación, a partir de

¹¹ “Cultura material [son] [...] las manifestaciones de la cultura a través de las producciones materiales. Y el estudio de la cultura material es el estudio de lo material para entender la cultura, para descubrir sus creencias –los valores, ideas, actitudes y suposiciones- de una comunidad en particular o una sociedad en una determinada época. La premisa base es que los objetos hechos por el hombre reflejan, consciente o inconscientemente, directa o indirectamente, las creencias de los individuos que los han encargado, fabricado, adquirido o usado y, por extensión, las creencias de una sociedad más extensa a la que estos individuos pertenecieron.” (traducción propia)

los cuales se pueden recoger reflexiones muy valiosas desde la geografía y la arqueología. En cuanto a la alimentación y a la obtención de alimentos, tenemos el ya clásico trabajo de Hans Horkheimer (1960), en el que estudió los diferentes tipos de plantas y animales disponibles para la dieta de los pobladores de la época prehispánica, la manera cómo se conservaban los alimentos, las costumbres alimenticias, las propiedades nutritivas de los alimentos y la importancia de la agricultura para la sociedad incaica. Horkheimer hace un análisis integral de la alimentación tomando en cuenta los medios de producción, las diferentes estrategias para aprovechar al máximo las condiciones climatológicas y terrestres para conseguir alimentos, los diferentes métodos de conservación, los alimentos consumidos por las civilizaciones prehispánicas (una clasificación que incluye su aporte nutritivo) y los instrumentos que tuvieron importancia para la preparación y consumo de alimentos (batanes, picadores, platos, vasos, etc.). La obra de este autor concibe la alimentación como una práctica que presenta diferentes actividades y métodos para conseguir los alimentos (concentradas en la agricultura), lo cual implica, también, un conocimiento y planeamiento previo de toda esta organización.

Por otro lado, desde la geografía, se debe hacer referencia al trabajo de Ciro Hurtado Fuertes (2000) sobre la alimentación en el Tawantinsuyo. Este libro proporciona una muestra del ambiente geográfico del mundo incaico y las diferentes zonas de cultivo que proporcionan alimento para dicha sociedad. Asimismo, hace un balance de los diferentes trabajos hechos sobre la alimentación incaica y sus principales exponentes. El autor analiza detalladamente el impacto del clima, las condiciones de la tierra, y el espacio geográfico que ocuparon los pobladores del

Tawantinsuyo, dando a conocer las posibilidades que tienen los diferentes pueblos de abastecerse (los productos que se pueden cultivar en las diferentes zonas, sus fuentes de abastecimiento, etc.). Asimismo, este autor estudia el debate alrededor de la alimentación de los incas: la propuesta “abundantista” (el Tawantinsuyo ideó un sistema de abastecimiento que les permitía satisfacer sus necesidades y proporcionar una dieta balanceada de acuerdo a los productos que les ofrecía su espacio) frente a la posición “deficitaria” (las civilizaciones prehispánicas nunca pudieron tener un sistema de abastecimiento que les pudiera proporcionar de una dieta balanceada, ya que nunca pudieron acceder a la carne de manera masiva; además, la falta de su aporte proteico los mantuvo en una situación de déficit alimentario). Estas dos propuestas no solo son analizadas desde los aportes de las investigaciones hechas por otros expertos de la geografía y arqueología, sino también desde fuentes históricas de cronistas como Guamán Poma, Garcilaso y León Portocarrero y relatos de viajeros como Middendorf y Humboldt. La reconstrucción de estas visiones es un gran aporte (tanto abundantista como deficitario), ya que se da a conocer el discurso que se genera acerca de la alimentación incaica desde tiempos coloniales a través de sus fuentes.

Por último, desde el lado de la nutrición, un trabajo de gran utilidad es el de Santiago E. Antúnez de Mayolo (1985) quien brinda una relación de los recursos alimenticios disponibles para la geografía de la población incaica y los diferentes valores proteicos de cada insumo. Además, el autor hace un análisis del impacto que tuvo la introducción de productos y animales de Europa dentro del espacio andino peruano (el impacto de la ganadería europea en los pastos y terrenos de cultivo de la población indígena y la introducción de diferentes hábitos de consumo europeo).

También incluye en su obra la recopilación de fuentes que permiten conocer los diferentes platos y las distintas formas de preparar los alimentos que tenía la población prehispánica. Esta parte es de gran relevancia para la investigación histórica, ya que los diccionarios de quechua y aymara confeccionados en el periodo colonial, como los de Gonzales Holguín (1952 [1608]) y Ludovico Bertonio (1984 [1612])¹², dedicados ambos como se sabe a la traducción de los idiomas indígenas en tiempos coloniales, proporcionan abundante información acerca de la relación de la población prehispánica con sus alimentos. También es necesaria la revisión de autores como Waldemar Espinoza, John Earls, John Murra, María Rostworowski y Pablo Macera¹³, quienes han dedicado muchos de sus trabajos a las diferentes técnicas desarrolladas en la agricultura y las diferentes maneras de aprovechar los recursos naturales con el fin de encontrar formas sostenibles de abastecimiento tanto de las civilizaciones prehispánicas como para la administración colonial en América. Nuevamente nos damos cuenta que, mucho trabajo, desde la historiografía peruana, ya ha sido desarrollado y que puede ser utilizado para reflexiones sobre el tema de la alimentación en el Perú.

Desarrollando conceptos: alimentación, sistema alimentario y cultura alimentaria

Como mencionamos anteriormente, es necesario considerar y reflexionar acerca de estos modelos y conceptos, por lo que se necesita indispensablemente que el historiador entable un diálogo con diferentes especialidades por medio de un trabajo

¹² Bertonio (1984).

¹³ La obra de estos autores es muy extensa para ser reseñada en este trabajo. Simplemente nos limitamos a nombrar algunos autores para dar cuenta de que este aspecto de la alimentación no ha sido esquivo a grandes exponentes de la historiografía peruana.

interdisciplinario que pueda ayudar a llenar o producir estos vacíos teóricos a los que se enfrenta la historia de la alimentación en el Perú.

Si bien podrían hacerse muchas propuestas sobre cómo abordar este tema, en esta parte del trabajo, el estudio se enfocará sobre las siguientes ideas principales: el sistema alimentario y el comensal. A pesar de que hemos hablado largamente sobre la manera de aproximarnos a la alimentación como punto de partida para nuestro trabajo, queda el vacío sobre la definición que le podemos dar a la alimentación. Los mismos diccionarios nos presentan definiciones muy generales acerca de esta actividad, aunque nos exponen ideas tentativas sobre cómo aproximarnos al estudio de dicho tema. La Real Academia Española, en su *Diccionario de la lengua española*, la define, por una parte, como la “acción y efecto de alimentar”, y por otra como “conjunto de las cosas que se toman o se proporcionan como alimento” (RAE y 1999). Desde este punto de vista, se pueden hacer dos grandes afirmaciones acerca de la alimentación. En primer lugar, se puede definir la alimentación como una acción que comprende un presente y un después, más allá de la misma acción de comer. Es decir, uno ingiere un alimento y este tendrá un efecto (puede ser en el organismo, en la actitud, etc.) en esa persona.

La segunda definición nos sirve para completar el proceso: el individuo tendrá que pasar por otras acciones anteriores al consumo para adquirir y transformar los objetos en alimentos para que puedan ser ingeridos. Por consiguiente, la alimentación, vista de manera completa, es una práctica que tiene diferentes momentos de realización. Esta idea es desarrollada por Paris Aguilar Piña¹⁴, quien ve a la

¹⁴ En su texto *Por un marco teórico conceptual para los estudios de antropología de la alimentación* (2001), presenta las bases teóricas y conceptos propuestos para abordar el tema de la alimentación

alimentación como una dinámica perpetua y trascendente que satisface necesidades constantes del hombre¹⁵. Para el autor mencionado estas actividades se concentran en diferentes facetas como la necesidad de alimentarse, la obtención (mecanismos de obtención de alimentos), el procesamiento (preparación de los alimentos), el consumo (donde se desarrolla los factores involucrados con el gusto) y el replanteamiento de la necesidad (ámbito de desarrollo de las preferencias por ciertos alimentos). No se trata de examinar exclusivamente la cadena de producción de ciertos alimentos, sino más bien de incluir a los actores que participan de este proceso (campesino, empresarios, cocineros y hasta comensales) y tener en cuenta sus contextos y realidades. No todos enfrentan la misma situación ni tienen la misma procedencia, ni realizan las mismas tareas, pero lo interesante es ver cómo se conectan para hacer funcionar un sistema que les permite satisfacer las necesidades de alimentación, costumbres culturales e incluso necesidades políticas. Lo importante de este aporte es ver el tratamiento que se hace de la alimentación como un sistema complejo que involucra tanto factores biológicos como culturales.

Otro tema de investigación puede ser estudiar las características del hombre en relación a los alimentos que consume, es decir, el estudio del comensal. Este trabajo es realizado por el antropólogo Claude Fischler (1995), quien presenta, de manera detallada, la construcción y adquisición de gustos por parte del ser humano. Una

desde una perspectiva global que abarque las necesidades de todas las civilizaciones. Si bien el esquema puede ser cuestionable, ya que no queda claro cómo se genera el cambio en el esquema del sistema alimentario, hemos elegido esta perspectiva debido a su carácter dinámico y su relación con nuestra perspectiva de presentar a la alimentación como una práctica cultural cambiante, la cual, a nuestro juicio, puede abrir muchas más luces en dar a conocer la manera cómo se han heredado estas prácticas cotidianas a lo largo del tiempo.

¹⁵ No solo me limito a decir el hambre, sino que, al final de este trabajo, quisiera plantear otras necesidades que pueden ser satisfechas por la dinámica de la alimentación, que pueden ser de carácter social, cultural, incluso hasta político.

primera cuestión es el uso que le da a la palabra “cocina”¹⁶, lo que resulta interesante para ampliar el mismo concepto y orientar los trabajos dentro de la historiografía peruana. El autor propone entender que la palabra “cocina” alude a un conjunto de conocimientos que se expresan por medio de categorías que se organizan en un determinado orden basado en criterios alrededor de la alimentación. La cocina no consistiría solo la preparación de los platos, sino también, y sobre todo, el criterio de selección del ser humano para consumir o no consumir alimentos dentro de su dieta que se desarrolla bajo la influencia de factores, biológicos, fisiológicos, sociales y culturales. Lo importante de esta definición es que establece un aspecto de la alimentación relacionado con la esfera del conocimiento del ser humano.

Entre las características propias del ser humano, el autor destaca la ventaja que le da sobre otros seres el ser omnívoro, es decir, un ser que se alimenta tanto de sustancias animales como vegetales, lo que le permite no solo la capacidad de poder seleccionar su comida entre un sin número de posibilidades, sino también es un factor vital de la supervivencia de su especie. Además, Fischler desarrolla la idea del consumo como parte de una actividad que conjuga no solo aspectos biológicos, sino también el momento en el que se articulan factores de carácter cultural que contribuyen a la construcción de la identidad de cada sociedad. En un contexto como el peruano, con una variedad de culturas, sería interesante averiguar los tipos de comensales y los diferentes gustos que manejan y cómo se han ido transformando con el pasar del tiempo.

¹⁶ Tomada de la obra del antropólogo estructuralista Lévi-Strauss. Fischler es uno de los seguidores de la escuela y obra de este personaje dentro de la disciplina de la antropología.

De esta manera, se puede ver que existen varios conceptos que pueden ser utilizados como punto de partida para futuros trabajos. La complejidad que muestran estas nociones expresa a su vez lo difícil que resulta definir la alimentación y la necesidad que se tiene de profundizar en la reflexión acerca de estos conceptos.

Nuevas fuentes, nuevas consideraciones y mucha cautela

Aunque el *boom* gastronómico peruano haya traído mucho entusiasmo por el uso de nuevas fuentes como los recetarios, la relectura de las crónicas y los relatos de los viajeros, se debe tener precaución en lo que se refiere a su empleo. Por ejemplo, hay que cuidar el uso de términos de cocina como “cocido”, “salsa”, “chupe”, que son usados sin ninguna crítica anterior en los trabajos surgidos a raíz del *boom*. Además, requieren la revisión de su significado en diccionarios de la época y el análisis de los emisores; es decir, las personas que transmiten dicho significado (proveniencia, concepciones y opiniones de las personas que narran los hechos descritos en las fuentes). Esto también se aplica para el caso de las visitas administrativas practicadas por funcionarios y eclesiásticos durante el periodo colonial, en lo que se refiere a aquello que se registra como productos que pueden servir para la alimentación¹⁷. Es por esto último que se debe estar alerta a lo que Jesús Contreras llama “el sesgo de la cultura occidental”, es decir, la visión occidental sobre procesos ajenos a dicha cultura (este sería el mismo caso de los relatos y testimonios de viajeros).

Por otro lado, si el uso de los recetarios ha generado gran interés en las investigaciones recientes, estos deben ser situados en el contexto de su impresión. En

¹⁷ Hay casos en que se genera confusión en el registro de “cabras” u “ovejas” antes de la introducción de estos animales por los españoles en el continente americano.

este caso, la perspectiva de trabajo de autores como Robert Darnton,¹⁸ desde la historia de la lectura, podrían desarrollar mayores reflexiones sobre quienes hacían uso de estos recetarios y la situación en que estos era impresos y comprados, poniendo en cuestión el hecho de su lectura y uso.

Por último, debemos anotar nuevamente la importancia de una base teórica previa a la consulta de fuentes, ya que esta permitirá la articulación de la información extraída de las mismas junto con la necesaria crítica, poniendo además en contexto dicha información.

Una historia después del “boom de las gastronomía peruana”

Se ha destacado ya la importancia que tiene el fenómeno reciente del desarrollo y popularidad de la gastronomía peruana en cuanto al impulso que ha generado para investigar temas relacionados con la alimentación, pero cabe reiterar que la historia de la alimentación tiene un alcance mucho mayor que la discusión sobre uno solo de sus aspectos, vale decir la gastronomía, dado que ella tiene también variables sociales y políticas. Hablamos en concreto del hambre, un tema importante dentro de lo que es el estudio de la alimentación, debido a que es un problema que genera preocupación incluso en la actualidad, sobre todo en países en vías de desarrollo como el Perú.

Varios han sido los enfoques desde la historia que han mostrado las reacciones que tienen tanto los individuos, como el Estado y la sociedad en su conjunto frente a este problema. Se han desarrollado conceptos como “seguridad alimentaria”,¹⁹ que se crean sobre la base de la preocupación por cubrir los riesgos dentro del sistema

¹⁸ Darnton (1987)

¹⁹ Véase Contreras y Arnaíz (2005).

alimentario que supongan un peligro para el abastecimiento sostenible de la alimentación de las personas. Este concepto ha tenido un uso político muy amplio, porque se ha creado en el contexto de la lucha contra la pobreza, la desnutrición infantil y las diferentes carestías por las que han pasado muchos países en vías de desarrollo. Entidades tanto nacionales como internacionales²⁰ hacen uso de este concepto para sustentar la implementación de programas nutricionales para la población en situación de pobreza y también de programas de emergencia alimentaria, muestras de una preocupación constante por el tema de la desnutrición en la población²¹.

Las obras que han aparecido en torno a esta problemática muestran este aspecto político y social que enfrenta la historia de la alimentación en su relación con el hambre²², junto con las políticas y factores sociales que influyen en las maneras como responden tanto los individuos como la sociedad en su conjunto ante el tema del hambre. Inclusive se puede plantear el rol del historiador de la alimentación dentro de la evaluación del desarrollo de los programas alimentarios promovidos tanto por organizaciones privadas o extranjeras como por el Estado, aportando la perspectiva de larga duración. Ya se han realizado estudios en relación con este enfoque, como, por ejemplo la obra *Repensar la desnutrición: infancia, alimentación y cultura en Ayacucho, Perú*²³, un estudio de caso muy interesante que pone en contexto la situación de la desnutrición en el área de Ayacucho, mediante la evaluación de los programas sociales

²⁰ Entre ellas tenemos a la FAO (entidad de las Naciones Unidas enfocada a temas de agricultura y alimentación), la Organización Mundial de la Salud, entre otros.

²¹ En el caso del Perú, también se cuenta con mucha información acerca de estos programas. Uno de los más conocidos es el programa del Vaso de Leche, el cual hasta ahora, a pesar de haber sido objeto de varios análisis desde la sociología y la política, no cuenta con un estudio de desde la perspectiva de una historia inmediata o del tiempo presente.

²² Pueden consultarse Rotber y Rabb (1990) y el ya clásico estudio de la historiografía inglesa de James Vernon, "El hambre, una historia moderna" (Vernon 2011).

²³ Del Pino, Mena, Torrejón, Del Pino, Aronés y Portugal (2012).

que operan en esta zona (PRONAA, Vaso de Leche, entre otros) junto con las costumbres y experiencias vividas por su población durante la época de la violencia política de las décadas de 1980 y 1990. Asimismo, la situación actual del Perú en temas de política alimentaria demanda trabajos históricos que revisen aquellas llevadas a cabo por el Estado peruano (teniendo en cuenta nuevos programas de asistencia nutricional como Qali Warma), como en las leyes redactadas sobre este tema (Schwalb y Sanborn 2013)²⁴. Por esta razón, es necesario analizar el hambre desde una visión más amplia que incluya tanto los sentimientos y reacción de la población ante esta situación de inseguridad e insatisfacción, así como el uso político que se hace de dicha situación y el discurso a través del cual se trata de promover una sensación de seguridad por medio de la implementación de estos programas de ayuda alimentaria.

En conclusión, el tema de la alimentación presenta una amplia gama de perspectivas y metodologías para ser abordado desde la historia. Aunque los estudios sobre este asunto hayan tomado impulso en el Perú a causa del “boom gastronómico” que experimenta actualmente este país, la historiografía peruana presenta una larga y vasta tradición de grandes trabajos académicos que pueden ser incorporados al estudio de la alimentación. Así valdría la pena consultarlos para superar el carácter expositivo de la mayoría de abordajes de la materia e incluso llegar a críticas interesantes acerca de nociones que damos por sentadas acerca de la alimentación.

²⁴ Al respecto hay que mencionar que hay un debate iniciado alrededor del tema de la nueva Ley de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes, discusión a la que tendrían aportar los historiadores.

Bibliografía:

Aguilar Piña, Paris, 2001, “Por un marco teórico conceptual para los estudios de antropología de la alimentación”, en *Anales de Antropología*, vol. 35, México D.F.

Antúnez de Mayolo , Santiago, 1981, *La nutrición en el Antiguo Perú*, Lima, Banco Central de Reserva del Perú.

Aron, Jean-Paul, 1978-1980, “La cocina. Un menú en el siglo XIX”, en *Hacer la historia*, Barcelona, Laia.

Bauer, Arnold, 2001, *Goods, power, history: Latin America’s material culture*, London, Cambridge University Press.

Benavides de Rivero, Gabriela, 2002, *Alimentación y Gastronomía*, Lima, Universidad San Martín de Porres, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería.

Bertonio, Ludovico, 1984, *Vocabulario de la lengua aimara*, Cochabamba, CERES, IFEA y Museo Nacional de Etnografía y Folklore.

Braudell, Fernand, 1984, *Civilización material, economía y capitalismo, siglos XV-XVIII*. Madrid, Alianza Editorial.

Luza «La historia después del boom de la gastronomía peruana», *Summa Humanitatis*, vol. 7, nr. 2 (2014), pp. 39-64

Contreras, Jesús y Mabel Gracia Arnaíz, 2005, Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas, Barcelona, Ariel.

Dargent Chamot, Eduardo, 2013, Vino y Pisco en la historia del Perú, Lima, Universidad San Martín de Porres, Fondo Editorial.

Darnton, Robert, 1987, La gran matanza de gatos y otros episodios de la historia de la cultura francesa, México D.F., Fondo de Cultura Económica.

Pino, Ponciano del, Magrith Mena, Sandra Torrejón, Edith Del Pino, Mariano Aronés y Tania Portuga, 2012, Repensar la desnutrición: infancia, alimentación y cultura en Ayacucho, Perú, Lima, Acción contra el Hambre/ACH-España e IEP.

Fischler, Claude, 1995, El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona, Anagrama.

Flandrin, Jean Louis, 1987, "Historia de la alimentación: por una ampliación de las perspectivas", en *Manuscrits: Revista d'història moderna*, nr.6, Italia.

_____, 1996, "La distinción a través del gusto", en *Historia de la vida privada* 7. El proceso de cambio en la sociedad de los siglos XVI-XVII, Madrid, Taurus.

Luza «La historia después del boom de la gastronomía peruana», *Summa Humanitatis*, vol. 7, nr. 2 (2014), pp. 39-64

Flandrin, Jean Louis y Massimo Montanari, 2011, Historia de la alimentación, Asturias, Ediciones TREA.

Foucault, Michel, 1995, Historia de la sexualidad vol. 3: el uso de los placeres, Buenos Aires, Siglo XXI.

Gonzalez Holguín, Diego, 1952, Vocabulario de la lengua de todo el Perú, llamada lengua qquichua o del Inca, Lima, Santa María.

Guibovich, Pedro, 2007, “¿Historia de la cocina o de la alimentación en el Perú?”, en Punto de Equilibrio, núm. 96, Lima.

Gutiérrez, Gonzalo, 2003, El pisco: Apuntes para la Defensa Internacional de la Denominación de Origen Peruana, Lima, Fondo Editorial del Congreso del Perú.

Horkheimer, Hans, 2004, Alimentación y obtención de alimentos en el Perú prehispánico, Lima, Instituto Nacional de Cultura.

Huertas, Lorenzo, 2011, Cronología de la producción del Vino y del Pisco: Perú 1548-2010, Lima, Editorial Universitaria, Universidad Ricardo Palma.

Hurtado Fuertes, Ciro, 2000, La alimentación en el Tawantinsuyo. Lima, Editorial San Marcos e Instituto de Cultura Alimentaria Andina.

Olivas Weston, Rosario, 1993, *Cultura, identidad y cocina en el Perú*, Lima, Universidad San Martín de Porres.

_____, 2001, *La cocina de los Incas: costumbres gastronómicas y técnicas culinarias*, Lima, Universidad San Martín de Porres, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería.

_____, 1998, *La cocina en el Virreinato del Perú*, Lima, Universidad San Martín de Porres, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería.

_____, 1999, *La cocina cotidiana y festiva de los limeños en el siglo XIX*, Lima, Universidad San Martín de Porres, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería.

Pérez Samper, María de los Ángeles, 1998, *La alimentación en la España del siglo de Oro*, Huesca, La Val de Onsera.

Pesez, Jean-Marie, 1988, "Historia de la cultura material", en *Diccionarios del saber moderno: la nueva historia*, Bilbao, Mensajero.

Rodríguez Pastor, Humberto, 2014, *El ají peruano en sus regiones y pueblos* Lima, Universidad San Martín de Porres, Fondo Editorial.

Luza «La historia después del boom de la gastronomía peruana», *Summa Humanitatis*, vol. 7, nr. 2 (2014), pp. 39-64

Schwalb, María Matilde y Cynthia A. Sanborn, 2013, *Comida Chatarra, Estado y Mercado*, Lima, Universidad del Pacífico.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, 1999, *Diccionario de la lengua española*, Madrid, Espasa.

Rotber, Robert I., 1990, *El hambre en la historia: el impacto de los cambios de la producción de alimentos y de los modelos de consumo en la sociedad*, México D.F., Siglo Veintiuno.

Vernon, James, 2011, *El hambre, una historia moderna*, Valencia, Universitat de València.

Villavicencio, Maritza, 2007, *Historia de la cocina peruana*, Lima, Seminario Historia de la Cocina Peruana, Universidad San Martín de Porres.

Recibido: 11 de agosto 2014

Primera evaluación: 18 de agosto 2013

Segunda evaluación: 25 de agosto 2014

Aceptación: 28 de agosto 2014