



**La cocina en la Comunidad Campesina de Vicos de
los Andes peruanos:
Entre la « tradición » local y la globalización mundial**

Mémoire

Iria Llorca Loureiro

Maîtrise en Anthropologie

Maître ès arts (M.A.)

Québec, Canada

© Iria Llorca Loureiro, 2014

Résumé

Depuis l'ère préhispanique, les paysans de la Communauté de Vicos, dans les Andes péruviennes, ont développé des pratiques et des habitudes alimentaires avec lesquelles ils se sont identifiés. Au cours de l'histoire, la cuisine locale a été le résultat de l'incorporation et l'abandon d'aliments, techniques, ustensiles, savoirs et comportements, néanmoins, au cours des dernières décennies, le développement d'un nouveau système planétaire, la mondialisation, a apporté de nouveaux changements dans ces pratiques alimentaires. Puisque Vicos est une communauté rurale et agricole, liée directement aux cycles de la nature et à des croyances locales, nous voulons dans ce travail de recherche, étudier comment la cuisine locale de cet endroit peut être influencée par les tendances de la mondialisation et par les « traditions » fruits de l'héritage de leurs ancêtres.

Resumen

Desde tiempos prehispánicos, los campesinos de la Comunidad de Vicos en los Andes peruanos han ido desarrollando prácticas y hábitos alimenticios con los cuales se han sentido identificados. A lo largo de la historia, la cocina local ha sido el resultado de la incorporación y el abandono de insumos, técnicas, utensilios, saberes y comportamientos, pero sin embargo, en las últimas décadas el desarrollo de un nuevo sistema planetario, el llamado globalización, está causando nuevos impactos en las prácticas alimenticias. Siendo Vicos una población rural y agrícola, vinculada directamente a los ciclos de la naturaleza y a las creencias locales, nuestro interés reside en investigar cómo la cocina local de este lugar puede ser influenciada en el presente, por las tendencias de la globalización y por las “tradiciones” heredadas de sus antepasados.

Tabla de contenido

<i>Résumé</i>	<i>iii</i>
<i>Resumen</i>	<i>v</i>
<i>Tabla de contenido</i>	<i>vii</i>
<i>Lista de tablas e ilustraciones</i>	<i>xi</i>
<i>Lista de abreviaciones</i>	<i>xiii</i>
<i>Agradecimientos</i>	<i>xv</i>
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I: Marco teórico y metodología	5
1.1. Marco teórico: Alimentación y globalización	5
Introducción.....	5
1.1.1. La antropología de la alimentación.....	5
1.1.2. La cocina “tradicional”.....	10
1.1.3. La globalización.....	13
1.1.3.1. La globalización alimentaria.....	15
1.1.3.2. La “McDonaldización”.....	16
1.1.3.4. La “glocalización” y la hibridación.....	18
1.1.4. Síntesis.....	20
1.2. Metodología	21
1.2.1. La pregunta de investigación.....	21
1.2.2. Los objetivos de la investigación.....	21
1.2.3. La elección del terreno.....	22
1.2.4. La selección de los grupos participantes.....	23
1.2.5. El enfoque metodológico.....	25
1.2.5.1. La observación de lugares alimenticios.....	26

1.2.5.2. La observación participante	29
1.2.5.3. Las entrevistas semi-dirigidas	31
1.2.5.4. Las entrevistas cortas	32
1.2.6. El análisis de datos	33
1.2.7. Las consideraciones éticas.....	34
<i>CAPÍTULO II: La historia de la cocina en el Perú.....</i>	35
Introducción	35
2.1. La cocina peruana a lo largo de la historia	35
2.2. El boom gastronómico	40
2.3. Las cocinas regionales	45
2.3.1. La región culinaria andina	47
2.4. La Comunidad Campesina de Vicos.....	49
2.4.1. El Proyecto Perú-Cornell (PPC).....	52
2.4.2. Los organismos.....	58
2.4.2.1. Urpichallay.....	58
2.4.2.2. Instituto de Montaña (IM).....	60
2.4.2.3. El turismo comunitario.....	61
Conclusión	63
<i>CAPÍTULO III: De la chacra a la olla: La producción agrícola y ganadera</i>	65
Introducción	65
3.1. Los productos cultivados.....	66
3.1.3. Intercambio y venta productos cosechados	74
3.2. Técnicas de cultivo “tradicionales” y contemporáneas.....	80
3.2.1. Herramientas y maquinaria.....	81

3.2.2. Los abonos: naturales y químicos	83
3.2.3. La <i>minka</i>	87
3.3. La crianza de animales	88
3.3.1. Venta de la ganadería o productos derivados	89
3.4. Sabiduría popular andina	91
3.4.1. Calendario agrícola	92
3.4.2. Rituales de agradecimiento	93
3.4.3. Las señas	95
3.4.4. El conocimiento de las plantas medicinales	96
3.5. Influencias externas en la producción de alimentos.....	98
3.5.1. Urpichallay.....	98
3.5.2. El Proyecto Perú-Cornell	99
Conclusión.....	101
<i>CAPÍTULO IV: De la olla al plato: La elaboración y el consumo de alimentos</i>	<i>105</i>
Introducción.....	105
4.1. En la casa	106
4.1.1. Los productos de la chacra: La conservación de la “tradición”	106
4.1.2. Los productos del exterior.....	111
4.1.3. Los métodos de elaboración de alimentos.....	117
4.2. En la chacra	122
4.3. En las fiestas.....	124
4.4. En la calle.....	127
4.5. Influencias externas en la elaboración y consumo de alimento	129

4.5.1. Urpichallay	129
4.5.2. El turismo comunitario	132
4.5.3. <i>Boom</i> gastronómico	133
Conclusión	137
<i>CONCLUSIÓN FINAL</i>	141
<i>REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS</i>	145
<i>ANEXOS.....</i>	159
<i>Anexo 1: Mapas.....</i>	159
<i>Anexo 2: Plantillas de observación.....</i>	160
<i>Anexo 3: Establecimiento de venta de alimentos.....</i>	161
<i>Anexo 4: Formulario de consentimiento</i>	162
<i>Anexo 5: Esquema de entrevistas</i>	166
<i>Anexo 6: Esquema de entrevistas cortas.....</i>	171
<i>Anexo 7: Los pisos ecológicos en la cuenca de Vicos.....</i>	173
<i>Anexo 8: Calendario agrícola de Vicos</i>	174
<i>Anexo 9: Intercambio de semillas</i>	175
<i>Anexo 10: Cocinas y utensilios</i>	176

Lista de tablas e ilustraciones

<i>Ilustración 1: Mapa del Perú</i>	159
<i>Ilustración 2: Mapa del departamento de Ancash</i>	159
<i>Ilustración 3 : Mapa de la región de Vicos</i>	159
<i>Ilustración 4 : Tienda en Vicos</i>	161
<i>Ilustración 5: Tienda en Vicos</i>	161
<i>Ilustración 6: Mercado de Carhuaz</i>	161
<i>Ilustración 7: Mercado de Carhuaz</i>	161
<i>Ilustración 8 : Intercambio de semillas entre escuelas de la zona</i>	175
<i>Ilustración 9 : Selección de semillas de papa nativa en la Quebrada Honda</i>	175
<i>Ilustración 10 : Batán grande</i>	176
<i>Ilustración 11 : Cocina mejorada</i>	176
<i>Ilustración 12: Ollas de metal</i>	176
<i>Ilustración 13 : Ollas de barro y utensilios de madera</i>	176
<i>Tabla 1 : Plantilla para la observación</i>	160
<i>Tabla 2 : Los pisos ecológicos en la cuenca de Vicos</i>	173
<i>Tabla 3: Calendario agrícola de Vicos</i>	174

Lista de abreviaciones

ADM: Archer Daniels Midland

AID: Agencia de Desarrollo Internacional

APEGA: Sociedad Peruana de Gastronomía

BM: Banco Mundial

BMZ: Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung
(Ministerio Federal para la Cooperación y el desarrollo económico)

CÉRUL: Comité d'éthique de la recherche de l'Université Laval

CESTEC: Centro Superior Tecnológico del Perú

FMI: Fondo Monetario Internacional

IEP: Instituto de Estudios Peruanos

IM: Instituto de Montaña

ONG: Organismo No Gubernamental

PRATEC: Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas

PPC: Proyecto Perú-Cornell

UNESCO: United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization

USMP: Universidad de San Martín de Porres

Agradecimientos

En primer lugar me gustaría agradecer a todas las campesinas y campesinos de la Comunidad de Vicos por su hospitalidad y generosidad, por el interés mostrado en participar en esta investigación y por todos los conocimientos que me han aportado para mi enriquecimiento personal y profesional. Mi agradecimiento especial a Beatriz Rojas, fundadora de la Asociación Urpichallay, por su cariñosa acogida en su hogar durante los meses que duró mi trabajo de campo, por haberme mostrado la gran diversidad de alimentos que crecen y conviven con las personas en el territorio andino y por haberme cuidado con su sabrosa y nutritiva comida. Mil gracias también a Sabrina Doyon, directora de mi proyecto, por haberme enseñado la pasión por la antropología y por haberme guiado con su sabiduría por cada una de estas páginas. Sin ella, a mi trabajo le hubiera faltado, como a la cocina, el toque de sal y picante. Me gustaría agradecer infinitamente a mis padres, Ánxela y Guillermo, por todas sus enseñanzas a lo largo de mi vida y por haberme dado la oportunidad de nutrirme de conocimientos, viajando por todo el mundo. Por último, quiero dar mi más cariñoso agradecimiento a Miguel, por haberme hecho descubrir un hermoso país, el Perú, donde ya me siento en casa, por haberme ayudado y acompañado a largo de estos últimos años y por haber conseguido que el tiempo dedicado a esta investigación, fuera dulce y lleno de alegría.

INTRODUCCIÓN

Desde hace más de un siglo, la antropología ha estado interesada en el estudio de la alimentación, pues más allá de sus aportaciones nutricionales, también tiene connotaciones sociales, culturales, económicas, políticas e históricas. A lo largo de la historia, las sociedades del mundo han ido desarrollando prácticas y hábitos alimenticios con los cuales se han sentido identificadas. A las prácticas culinarias que concentran las costumbres y los saberes transmitidos de generación en generación, la llamaremos cocina “tradicional”. Si bien las cocinas “tradicionales” son el resultado de la incorporación y el abandono de insumos, técnicas, utensilios y comportamientos en torno a las prácticas culinarias, en las últimas décadas el desarrollo de un nuevo sistema planetario, el llamado globalización, está causando nuevos impactos en las prácticas alimenticias de las sociedades del mundo. Desde la década de 1940, se produjo un aumento de la producción mundial de alimentos, favorecido por la introducción de semillas híbridas, herramientas mecanizadas y sustancias químicas en la agricultura “tradicional”. Además, a lo largo del siglo, se ha ido desarrollando una industria alimentaria, a través de la cual, las grandes corporaciones multinacionales procesan las materias primas de origen agropecuario y las introducen en los mercados internacionales. Estos productos tienen la característica de no contener un sello espacial-geográfico y con ello se desvinculan de su lugar de origen. Algunos investigadores como Entrena (1997) señalan que la expansión de estos nuevos insumos a nivel planetario provocan la homogeneización de la alimentación, dejando a los individuos y a las agrupaciones sin personalidad y sin rasgos alimenticios característicos. Sin embargo, para otros (Amselle 2001) más que un antagonismo entre globalización y culturas locales, lo que existe es una constante hibridación entre lo global y lo local. Es decir, que las nuevas prácticas alimenticias aportadas por la globalización son redefinidas por las culturas locales, adquiriendo un significado propio.

Siendo la alimentación uno de los elementos culturales más fundamentales de las sociedades humanas y encontrándonos en la actualidad, bajo un sistema de globalización mundial inédito hasta la fecha, consideramos pertinente realizar un estudio antropológico que analice el modo en el cual la cocina de un pueblo incorporara, hoy en día, prácticas y discursos, tanto “tradicionales” como globales.

Nuestro sujeto de estudio para esta investigación es la Comunidad Campesina de Vicos, una pequeña población rural de los Andes peruanos. En primer lugar, hemos decidido seleccionar al Perú, por ser un país con una fuerte “tradicición” culinaria que se remonta a miles de años atrás. Además, en la actualidad, en el Perú se está desarrollando una revolución gastronómica, que dice revalorizar los productos autóctonos de sus diferentes regiones, los cuales están siendo introducidos en los mercados nacionales e internacionales. Justamente, Vicos se encuentra localizada en una de ellas, la región andina, donde a lo largo de la historia los diferentes pueblos que la han habitado han desarrollado un complejo sistema, que ha dado origen a una gran diversidad de alimentos. De hecho, en 1935, el botánico ruso Vavilov, otorgó a la región andina el reconocimiento de ser uno de los ocho centros mundiales de origen de la domesticación de plantas y animales (León 2003). Por tanto, Vicos es heredera de una “tradicición” culinaria que se remonta a tiempos prehispánicos y, además, por su carácter rural y agrícola, ha sabido conservar un vínculo importante con la naturaleza y con las creencias locales. Pero además, Vicos tiene la particularidad de haber sido el objeto de estudio de un proyecto de antropología aplicada, durante los años 1950. En esta Comunidad, antropólogos de la Universidad de Cornell (EE.UU) introdujeron de un modo inédito en el país, las innovaciones y tecnologías de la Revolución Verde, que trajeron como consecuencia cambios en los modos de producir y elaborar los alimentos. Por último, en la actualidad, existen organismos externos que están aplicando proyectos en la Comunidad, que van desde la conservación de la biodiversidad y de las costumbres andinas hasta el turismo comunitario. Por lo tanto, por su “tradicición” culinaria ancestral, así como por las características nacionales y locales que dan forma a la cocina vicosina actual, consideramos que nuestra comunidad de estudio es el lugar propicio para alcanzar nuestros objetivos. Más concretamente, nos interesa dar respuesta a la siguiente pregunta de investigación: *¿Cómo la cocina de la Comunidad Campesina de Vicos, en los Andes peruanos, integra prácticas y discursos “tradicionales” y globales?*

Para ello contaremos con un marco teórico, donde incluiremos un análisis del estudio antropológico sobre la alimentación, así como el desarrollo de los conceptos de cocina “tradicional” y globalización. A continuación, la elección de la metodología más adecuada para nuestra investigación, nos permitirá obtener los datos más pertinentes y rigurosos para el posterior análisis. En un capítulo sobre el contexto, incluiremos un recorrido por la historia

de la gastronomía peruana y la cocina regional andina, para terminar en el estudio de las características locales que han otorgado a Vicos sus peculiaridades culinarias, las cuales nos facilitarán el análisis de datos de los dos siguientes capítulos. El primero de ellos será destinado a la producción de alimentos agrícolas y ganadero, pues estos representan la base de la cocina vicosina. A través de las voces de los campesinos, descubriremos los productos cultivados, las técnicas de producción y los saberes tanto “tradicionales” como globales, así como las percepciones de los vicosinos acerca de ello. El estudio de la producción nos facilitará la comprensión del siguiente capítulo sobre las prácticas de elaboración y consumo de alimentos, en los diferentes ámbitos del día a día de los campesinos. A través del análisis de las técnicas, los utensilios y los insumos incorporados al plato y que hoy en día representan la cocina local, descubriremos los elementos “tradicionales” y globales que la forman. Al fin de cuentas, este trabajo de investigación responderá a nuestros objetivos y nos ayudará a entender si la cocina de un pueblo permanece anclada en las costumbres del pasado o, por lo contrario, se transforma en el presente, a través de todas las influencias que recibe.

CAPÍTULO I: Marco teórico y metodología

1.1. Marco teórico: Alimentación y globalización

Introducción

Para poder alcanzar nuestros objetivos de investigación, necesitamos presentar y analizar una serie de conceptos teóricos. Puesto que se trata de un estudio antropológico acerca de las prácticas culinarias, consideramos imprescindible hacer un recorrido por la historia de esta disciplina en temas de alimentación, que muestren los diferentes enfoques plasmados por los antropólogos. A continuación nos centraremos en describir los elementos que engloban la cocina y más concretamente la cocina “tradicional”, lo que nos permitirá comprender las prácticas y los discursos “tradicionales” en nuestra comunidad de estudio. Finalmente, el análisis detallado de la globalización actual, con sus tendencias paradójicas, entre la homogeneización y la heterogeneidad, nos darán a comprender los impactos de este fenómeno en las prácticas alimenticias del sujeto de análisis.

1.1.1. La antropología de la alimentación

La alimentación no debe ser observada como un acto puramente biológico, porque más allá de la aportación nutricional, los alimentos también nos significan, pues en ellos hay connotaciones sociales, culturales, económicas, políticas o históricas. Desde la antropología, la investigación alimenticia ha estado interesada en el estudio de la obtención, la producción, el consumo y el intercambio de alimentos, desde hace más de un siglo. El primer artículo sobre este tema data de 1888, cuando el etnólogo Garrick Mallery publicó “Manners and Meals”, en *The American Anthropologist*. Un año más tarde, William Robertson Smith presentó *Lectures on the Religion of the Semites* (1889), donde dedicó un capítulo entero al estudio de la alimentación. Asimismo, Franz Boas (1921) con recetas de salmón en su publicación *Ethnology of the Kwakiult*, es también un ejemplo de los primeros trabajos antropológicos sobre la alimentación. Pero fueron Richards (1932) y Guthe y Mead (1945)

quienes concibieron por vez primera la antropología de la alimentación como una disciplina. Estos últimos la han definido como «l'étude des habitudes alimentaires, les façons selon lesquelles des individus ou des groupes d'individus, en réponse aux pressions sociales et culturelles, choisissent, consomment et mettent à contribution certaines portions des disponibilités alimentaires présentes» (Guthe y Mead 1945: 3, citado en De Garine 2001: 1).

Más adelante, Lévi-Strauss (1965) y Douglas (1966), hicieron una importante contribución con el análisis estructuralista de la alimentación y de la comida (Mintz y Du Bois 2002). Para Lévi-Strauss (1965) la cocina «constitue une forme d'activité humaine véritablement universelle». Él es quien creó el llamado “triángulo culinario”, que establece tres categorías de alimentos: Lo crudo, referido al alimento en su estado natural; lo cocido, visto como la transformación cultural de lo crudo y lo podrido, visto como una transformación natural de lo crudo. A través de este sistema, que permite encuadrar los diferentes tipos de alimentos modificados, es posible apreciar «en quoi la cuisine d'une société est un langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure» (Lévi-Strauss 2009: 17).

Pero fue Jack Goody con su obra *Cooking, Cuisine, and Class: A Study in Comparative Sociology* (1982), quien marcó un antes y un después en el estudio antropológico de la alimentación. Goody reclamaba a Lévi-Strauss las limitaciones del “triángulo culinario” el cual simplifica la realidad en el mundo de las prácticas sociales. Rompiendo con el enfoque estructuralista, Goody propuso un nuevo sistema de análisis que distingue cinco fases: la producción, la distribución, la elaboración, el consumo y la eliminación de los alimentos:

En la fase de producción se organiza primariamente el trabajo en combinación a los medios tecnológicos en el cultivo y su extracción de recursos en el terreno. En la fase de distribución, se introduce un componente político en donde los actores interaccionan acorde a sus rangos y jerarquías (es el lugar asignado al mercado). La preparación del alimento (tercera parte) incluye la aplicación de recetas tradicionales y fórmulas culinarias relacionadas a la *cuisine*. [...]. La cuarta fase corresponde el servido de la mesa y el consumo del alimento (cocido o crudo) propiamente dicho donde se mezclan identidad y diferenciación entre comensales e invitados [...]. Finalmente, la etapa de eliminación obedece a la limpieza en ocasiones acto reservado a aquellos con el menor estatus en la estratificación social (Goody, 1995: 55-57, citado en Korstanje 2009: 342).

Desde ese momento y hasta hoy, el estudio de la alimentación ha ido madurando, hasta convertirse en un medio para analizar la variedad de problemas que engloban las teorías y los métodos de investigación:

In theory building, food systems have been used to illuminate broad societal processes such as political-economic value-creation (Mintz 1985), symbolic value creation (Munn 1986), and the social construction of memory (Sutton 2001). Food studies have been a vital arena in which to debate the relative merits of cultural materialism vs. structuralist or symbolic explanations for human behavior (Harris 1998 [1985]; Simoons 1994, 1998; Gade 1999). In addition, food avoidance research has continued to refine theories about the relationship between cultural and biological evolution (Aunger 1994b) (Mintz y Du Bois 2002:100).

Desde esta nueva óptica, van a destacar los estudios antropológicos de Sydney Mintz. Con *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History* (1985), Mintz analizó no sólo los cambios en la producción y en el consumo del azúcar, sino que se centró en la percepción social de este alimento. Sugería que el sabor dulce, más allá de responder a necesidades fisiológicas, está vinculado con los aspectos culturales del gusto. Del mismo modo, el antropólogo relacionó la alimentación con la identidad. Concretamente, explica cómo gracias al comercio ultramarino, el azúcar penetró en la vida social y se convirtió en la base alimentaria del naciente proletariado inglés (Muñoz 2008).

Estudios antropológicos posteriores (Appadurai 1988, Duhart 2004, Avieli 2005, Holtzman 2006, Phillips 2006, Padilla 2006) han analizado también la alimentación, como símbolo para la creación de una identidad colectiva en términos de etnia, raza, religión, nacionalidad o territorio. Según Fischler (1995) «como humanos nos nutrimos de lo imaginario y los alimentos no solamente nos nutren físicamente sino también nos significan» (Fischler 1995, citado en Meléndez y Cañez 2010:191). El acto de comer (Ramírez 2005) marca el sentido de la comunidad, de aquello cercano y familiar, pues la comida implica proximidad con quienes la compartimos.

Una de las evidencias más claras de este vínculo se observa a través de las prácticas alimentarias de los emigrantes. En el caso de Diner (2003), su trabajo se centró en la inmigración europea a Estados Unidos, durante el siglo XIX y principios del siglo XX. Su análisis mostró que la comida era utilizada como una forma de recuperar la identidad de los

pueblos que habían abandonado al otro lado del Atlántico. Sutton (2001) se dedicó a analizar la evocación a los sabores y olores de los antiguos hogares, en la diáspora. Por su parte, Roden (1974) observó cómo la recopilación de recetas y de libros de cocina de los desplazados del Medio Oriente, simbolizaba la nostalgia con el lugar de origen (Holtzman 2006). No obstante, se considera que los migrantes al mismo tiempo que se sienten atraídos por sus prácticas alimentarias originarias, están abiertos a los cambios, adaptándose a los patrones alimenticios de la sociedad de acogida (Crenn *et al.* 2010). Además, algunos antropólogos (Appadurai 1988, Duhart 2004, Avieli 2005, Mintz y Du Bois 2002) recaen en la necesidad de aclarar que los iconos de comida de un pueblo son, en gran parte, creaciones ficticias e imaginarias, para la consolidación de un estándar nacional o regional. Los platos típicos pueden ser utilizados como iconos con el fin de crear una identidad que sea representativa para el pueblo al que hace referencia, así como para aquellos del exterior. De hecho, «l'idée d'un plat national existe avant tout dans le regard des autres. Quand on pense aux autres nations, on les associe à un plat emblématique qui sert (parfois) à conceptualiser leur supposée nature profonde: Choucroute des Allemands, pizza des Italiens, foie gras et escargots des Français, frites et moules des Belges, paella et omelette des Espagnols, poisson cru des Japonais» (Crenn *et al.* 2010). Por su parte Mintz (1996) añade que los alimentos de un país, por sí mismos, no integran una cocina. No basta con tener un conjunto de recetas, sino que es necesario que exista una población que la consuma con frecuencia. Otro factor a tener en cuenta es que las fronteras son una creación artificial que separan subjetivamente los lindes de una región o nación. A menudo, las “tradiciones” culinarias se comparten y se mezclan entre territorios limítrofes, complicando así la delimitación exacta de una comida asociada a un lugar concreto.

Los antropólogos también han encontrado que la comida está conectada con los rituales religiosos y ceremonias festivas. «Among the fundamental questions scholars can ask in this area are how human beliefs and rituals delineate what counts as food, and conversely, how humans use food in delineating what counts as ritual or proper belief [...].The second question [is] how people use the act of eating as a vehicle for ritual» (Mintz *et al.* 2002: 107-108). Simoons (1994) rebate a las interpretaciones materialistas, que los sistemas de creencias son uno de los factores que causan la existencia de tabúes en torno a los alimentos. En cuanto a la segunda cuestión que propone Mintz y Du Bois (2002), las festividades están

sumamente vinculadas al ciclo de la vida –nacimiento y muerte- y al calendario agrícola – siembra y cosecha-. Desde esa óptica, Weismantel (1991) argumenta que en las sociedades andinas, el consumo de alimentos y bebidas durante los eventos festivos tienen sus orígenes en las culturas ancestrales, las cuales creían en la importancia de alimentar a los muertos.

Otro de los enfoques antropológicos de la alimentación comenzó a desarrollarse a partir de los años 1980, coincidiendo con el interés entorno a la globalización y, desde ese entonces hasta la actualidad, una amplia literatura ha estado destinada a analizar «food through the lens of Globalization, and Globalization through the lens of food» (Phillips, 2006: 38). Si bien es Mintz (1985) con su exploración sobre la producción y el consumo de azúcar quien establece el primer vínculo entre alimentación y globalización, es a partir de los años 1990, cuando se produce el *boom* de la literatura antropológica sobre este tema (Appadurai 2001 y Tomlinson 1999). Tomlinson (1999), por ejemplo, atribuyó al sistema de economía globalizado la incorporación de nuevos productos alimentarios en los supermercados. Por su parte Appadurai (1988) ha querido explicar cómo la comercialización de la agricultura y de la alimentación, la mejora en los medios de transporte, la expansión del marketing y la publicidad han favorecido la llegada de productos provenientes del exterior y han provocado cambios alimenticios en la población de la India. Más recientemente, Wilk (2008) ha analizado cómo las influencias de la globalización sobre la alimentación de una población pueden traer como consecuencia la invención de “tradiciones” para salvaguardar la cocina típica de un lugar: «As I argued more generally in a study of Mayan ethnohistory, tradition often crystallizes and takes a ‘timeless’ form at times of cultural crisis when people perceive their way of life to be under attack» (Wilk 2008).

En el contexto del capitalismo y la globalización, los antropólogos también han querido investigar sobre la alimentación y su vínculo con los movimientos sociales. Encontramos por ejemplo el *Slow Food*, movimiento de origen italiano que se opone al *Fast Food* y a la comida industrializada (Leitch 2000). Asimismo, han destacado movimientos contestatarios que defienden los alimentos orgánicos frente a los productos transgénicos y tratados químicamente (Campbell y Liepins 2001), así como acciones de boicot contra el poder de las grandes multinacionales de la industria alimentaria (De Suremain 2008). Tal es caso de la Paz, en Bolivia, donde la empresa de comida rápida McDonald’s tuvo que abandonar el país

tras una presión social que rechazaba todo aquello que identificaba con la cultura “imperialista” de los EE.UU.

Hemos observado que la alimentación está sumamente vinculada con aspectos sociales, culturales, económicos e históricos. Entre ellos hemos querido destacar los lazos existentes entre la identidad colectiva, la emigración, los rituales y festividades, la globalización y los movimientos sociales, pues consideramos que nos ayudarán a comprender las características que dan forma a la cocina propia de nuestra comunidad de estudio. Puesto que nuestra investigación se centra en el análisis de las prácticas alimenticias de una población concreta, consideramos pertinente haber establecido la relación existente entre alimentación e identidad colectiva. Asimismo, observaremos en Vicos cómo el éxodo rural hacia las grandes ciudades puede influenciar las prácticas culinarias de la población migrante. También, hemos querido resaltar el vínculo de alimentación con los rituales y las festividades para poder comprender las “tradiciones” culinarias de nuestra comunidad de estudio, que giran en torno a la sabiduría popular y al calendario agro-festivo. Por último, nos hemos centrado en los estudios antropológicos de la globalización, pues nos permitirá entender las influencias globales sobre la producción y la elaboración de alimentos, así como descubrir si existen en Vicos movimientos sociales ligados con los impactos de la globalización.

1.1.2. La cocina “tradicional”

El estudio antropológico entiende la cocina como un fenómeno cultural y es por ello que no se limita a describir las técnicas de preparación, los utensilios, el consumo o sus nutrientes, sino que se sumerge en el trasfondo cultural e histórico de un pueblo para observar y analizar los hábitos alimenticios, la organización social en torno a la comida y los conocimientos transmitidos de generación en generación (Cornejo 2008). Además, «se puede entender “cocina” en un sentido diferente, más amplio y específico, a la vez: representaciones, creencias y prácticas que están asociadas a ella y que comparten los individuos que forman parte de una cultura o de un grupo en el interior de esta cultura» (Fischler 1990: 34). Lo que se cocina y cómo se cocina nos da información sobre la condición social y económica de quienes realizan esa actividad. La cocina se convierte así en un «proceso social y cultural

[que] puede dar cuenta de cómo vivimos cotidianamente en el pasado y el presente. Siendo un aspecto fundamental de las culturas de los pueblos, la cocina se ve también afectada por los cambios que ocurren a nivel social, político y económico» (Meléndez y Cañez 2010).

Llamamos cocina “tradicional” a aquella «en donde se concentran aquellos saberes culinarios, las costumbres y los rituales, así como las formas de preparación de los alimentos reconocidas y transmitidas de generación en generación» (Meléndez y Cañez 2010: 186). Las cocinas “tradicionales” hacen referencia a un pueblo y son el fruto de una historia compleja, hecha de influencias, de introducciones o de abandono de productos (Duhart 2004). Las cocinas “tradicionales”, por el hecho de hacer referencia a un pueblo, permiten ser caracterizadas según la escala geográfica. Pueden hacer referencia a un municipio, a una región, a una provincia o una nación.

Desde el corpus de la antropología de la alimentación no hemos encontrado estudios que se centren en los modos de transmisión de las “tradiciones” culinarias, más allá del intercambio generacional. Existe una gran cantidad de recopilaciones de recetas representativas de un lugar, pero a pesar de que son una fuente importante de registro de la memoria de los saberes culinarios, no establecen los modos concretos en que se realizan los trasposos –vía oral o escrita- o cuáles son los mecanismos de construcción del gusto (Montecino 2009).

La “tradición” está comúnmente considerada como algo que se lleva practicando en una sociedad desde tiempos lejanos, sin embargo y a pesar de que están formadas por una base de alimentos y de prácticas heredados a lo largo de la historia, eso no significa que no puedan incorporar elementos innovadores. De hecho, la “tradición” alimentaria tiene una naturaleza dinámica compatible con el cambio, que permite una continua transformación y una reelaboración. Los sistemas alimentarios se transforman arbitrariamente, a menudo por la adopción de los grupos sociales de otros productos o de otras maneras de cocinar. Por ejemplo, en el caso de España:

Les innovations apportées à l'alimentation autochtone de l'ancienne Ibérie, par les Celtes, Phéniciens, Grecs et surtout Romains, ont marqué la culture culinaire espagnole. Ces derniers en fixèrent trois produits essentiels à sa base : le blé, l'huile d'olive, le vin. Plus tard les peuples germaniques introduisirent le seigle, la graisse de porc, la bière. Ensuite avec l'invasion musulmane, se sont implantés le riz, la canne à sucre, l'orange amère. Plus venus d'Amérique, sont incorporés le

maïs, la pomme de terre, le poivron, la tomate, etc. (Martinez Llopis y Irizar 1990, citado en Millan 1991: 744).

Los cambios y las influencias llegadas del exterior han existido siempre. En el siglo XVI, se desarrolló un gran comercio internacional de especias, en torno al Océano Indico. Después con la colonización española y portuguesa, el Nuevo Mundo aportó a Europa alimentos como la papa, el tomate, el maíz o el frejol mientras que del otro lado, los pobladores de las Américas incorporaban a sus dietas nuevos cereales y verduras, así como carne de ganado bovino, ovino y porcino. Sin embargo, en la actualidad, las influencias culturales, sociales, económicas, políticas y tecnológicas del proceso de globalización están causando un nuevo impacto en los alimentos consumidos.

En América Latina, hasta hace unas cuantas décadas, las cocinas “tradicionales” de las comunidades rurales estaban completamente ligadas a la producción agrícola y a la economía de autoconsumo. La base de su dieta estaba compuesta principalmente por los alimentos que se obtenían directamente de la naturaleza. Al mismo tiempo, las creencias, los saberes populares y las festividades estaban vinculadas al calendario agrícola natural y a los productos de la tierra. En el caso de Perú, los pueblos andinos heredaron de sus antepasados autóctonos la producción y el consumo de una gran variedad de alimentos como la papa, el maíz, la quinua, el cuy y los camélidos (Celestino 1998). En la actualidad, las transformaciones en las prácticas alimenticias aportadas por la globalización están contribuyendo a cambiar las cocinas “tradicionales”, especialmente en las zonas urbanas, aunque las rurales tampoco han permanecido ajenas a este proceso.

En el contexto de cambios marcados por la globalización, la búsqueda por la “tradición”, vista como símbolo de la “autenticidad”, está teniendo auge en las sociedades de hoy: «Los individuos están en la búsqueda de un pasado nostálgico, donde las cosas siempre fueron mejores que en nuestro presente capitalista» (Cabrera 2005:87). Bajo ese sentimiento de nostalgia, la “tradición” está siendo reformulada en el presente, a través del uso de elementos del pasado, como una fórmula para apoyar intereses políticos, económicos o sociales. Elementos de la “tradición” culinaria son a menudo utilizados como símbolos de una sociedad para atraer al turismo o para crear una identidad nacional.

En definitiva, este bloque sobre la cocina nos ha permitido comprender que, más allá del carácter biológico, la comida está vinculada a los comportamientos humanos y a la cultura de las sociedades. Si bien la cocina “tradicional” hace referencia a los saberes, costumbres, rituales, a las formas de obtención y de preparación de los alimentos que han sido transmitidos generacionalmente a lo largo de la historia, no por ellos podemos decir que permanece anclada en el pasado. Se trata más bien de un proceso dinámico que permite la introducción y el abandono de alimentos, de productos, de técnicas de cocinado, de platos, de recetas, de libros, de modos de comer y de consumo, de gustos y sabores, de imágenes y de discursos gastronómicos. A pesar de que este proceso dinámico ha existido siempre, observamos que en la actualidad las influencias de la globalización están causando cambios inéditos. Para entender cómo son percibidas en nuestra comunidad de estudio las introducciones de prácticas y discursos alimenticios globales, consideramos necesario estudiar en detalle y profundidad el proceso de globalización actual.

1.1.3. La globalización

Las interacciones a escala global existen desde hace siglos, sin embargo durante las últimas décadas, estas han adquirido un nuevo orden y mayor intensidad. El incremento de los movimientos mundiales de capitales, tecnología, comunicaciones, mano de obra, bienes, cultura, ideas, reglas y alimentos han permitido la constitución del mundo como un todo. Favorecidas por las mejoras en las comunicaciones y las tecnologías, estas relaciones planetarias se han acelerado, tanto en el tiempo como en el espacio. A este proceso multiforme se le ha denominado globalización. La globalización remite a un cambio en la escala de la organización humana que enlaza comunidades distantes, aunque no por ello se puede decir que se trate del surgimiento de una sociedad mundial armoniosa, pues no todas las poblaciones del mundo reciben las mismas influencias de este sistema global (Held y McGrew 2003).

La globalización actual tiene su origen tras el fin de la Segunda Guerra Mundial, cuando se establecieron las reglas del juego del orden mundial económico. No obstante, los analistas consideran (Mantecón 1993) que es a partir de los años ochenta, cuando se produce la gran

aceleración de la globalización, gracias al desarrollo de la microelectrónica, la biotecnología y las telecomunicaciones. Además, la proliferación del modelo económico neoliberal a escala planetaria, unida a las políticas de libre mercado, han facilitado a las grandes corporaciones, entre ellas las alimentarias, la venta de sus productos, más allá de las fronteras nacionales. La nueva cultura empresarial internacional debe cumplir la misión de realizar la difícil alianza entre lo local y lo global, dejando de estar ligada a un único territorio. A diferencia del pasado, ahora las empresas se descentralizan y adquieren formas supranacionales (Fritscher 2002). Esta “desterritorialización”, unida a las políticas neoliberales, que favorecen la hegemonía del sector privado, han sido unas de las consecuencias de la disminución del poder de los Estados-Nación. Estos han perdido capacidad para estructurar los aspectos políticos, económicos y culturales y, son ahora las multinacionales y los organismos internacionales, como la Unión Europea, el FMI, el BM, el Tratado Trilateral de Libre Comercio o Mercosur, y unos cuantos centros financieros globales, especialmente New York, Londres y Tokio, quienes controlan y dominan el mercado mundial (Mantecón 1993). Sin embargo, ello no significa que los Estados-Nación hayan perdido toda su capacidad de gestión y decisión. «Sometido a las presiones de cambio tecnológico, económico y cultural, el Estado no desaparece: se transforma. Busca, por un lado, alianzas estratégicas, [...], para tratar conjuntamente los problemas planteados por la globalización. Surgen así estados conacionales, como es la Unión Europea» (Castells 1999:7). El poder compartido supone una pérdida de la soberanía, pero sin embargo, se mantiene la capacidad de influencia y permite acrecentar la capacidad de negociación e intervención en relación con los flujos globales. En el caso de América Latina, durante los años noventa, en el marco de la globalización, los Estados-Nación dejaron de ser nacionales y optaron por un papel modernizador. Es decir, que contrariamente al modelo desarrollista, la modernización consistió en traspasar al mercado lo que anteriormente había sido del Estado (Castells 1999). En el caso de Perú, esta política fue llevada a cabo durante el gobierno de Fujimori, quien se mantuvo en el poder desde 1990 hasta el año 2000.

De este modo surge un sistema “pluricéntrico”, donde los Estados-Nación, los actores nacionales y transnacionales interactúan de manera cooperativa y conflictiva, creando nuevas reglas de funcionamiento en un sistema internacional (Machado 2002).

1.1.3.1. La globalización alimentaria

La alimentación también se ha visto afectada por el sistema de globalización. Se llama régimen agroalimentario a «una estructura de producción y consumo de alimentos a escala mundial y gobernada por leyes» (Holt-Giménez y Shattuck 2013:303). Si bien el primer régimen agroalimentario se desarrolló durante la Gran Depresión de principios del siglo XX, el régimen alimentario actual se caracteriza por el poder monopólico de las grandes corporaciones agroalimentarias que controlan la producción, la tecnología y el comercio de los alimentos a nivel mundial (Holt-Giménez y Shattuck 2013). El aumento de la producción mundial de alimentos estuvo favorecido por la llamada Revolución Verde, cuando a partir de los años 1940 las grandes empresas promovidas por los Estados-Nación comenzaron a introducir en la agricultura semillas híbridas, herramientas mecanizadas y sustancias químicas, sin tener en cuenta los impactos en el medio ambiente. Por otro lado, a lo largo del siglo se ha ido desarrollando una industria alimentaria que procesa las materias primas de origen agropecuario:

Esta industria se aleja de la rama agrícola en la medida en que ofrece productos muy distintos de los primarios: su tecnología se encamina a borrar del producto el sello espacial-geográfico y con ello la identidad local en que fue producido inicialmente. En su proceso productivo, compuesto por varias etapas transformadoras, suelen descomponer los alimentos en distintas sustancias, creando productos intermedios, [...]. Lo que resulta de esta “recombinación” de elementos son bienes alterados en forma considerable, que pueden o no evocar su estatuto original (Fritscher 2002:73).

El resultado obtenido es un alimento llamado procesado o industrial que las corporaciones de la industria alimentaria distribuyen a nivel global y que los consumidores obtienen con su compra en las superficies comerciales. Nos referimos tanto a los insumos agrícolas que han sido embalados en fábrica como el arroz o las legumbres, como a aquellos alimentos que han sufrido una transformación industrial como es el caso del chocolate, las dulces, los refrescos, las pastas, los aceites o las conservas.

Para algunos antropólogos la emergencia de esta nueva era alimentaria fue toda una revolución (Schertz y Draft 1994), ya que permitió la distribución de frutas y verduras frescas, por todo el globo. Pero para otros (Magdoff *et al.* 2000) los mercados globales son vistos como una amenaza puesto que se caracterizan por el poder monopólico de las grandes

multinacionales de la industria agroalimentaria, como Monsanto, ADM, Cargill y Walmart (Holt-Giménez y Shattuck 2013). De hecho un tercio de la producción alimentaria mundial está en manos de 200 empresas, provenientes en su mayor parte de países industrializados, especialmente de Estados Unidos, Inglaterra y Japón. Además, debido a las exigencias de la Revolución Verde, la agricultura es cada vez menos independiente, ya que para poder sobrevivir se vuelve necesaria la adquisición de paquetes tecnológicos y de este modo se subordina a la agroindustria (Fritscher 2002). Asimismo este régimen alimentario corporativo que favorece el procesado industrial trae como consecuencia la pérdida de calidad de los insumos y la destrucción de la base alimentaria doméstica (Phillips 2006). Todas estas críticas han llevado a cuestionarse hasta qué punto la tecnología y la industria alimentaria son compatibles con la gastronomía: «Las experiencias más recientes incitan a la desconfianza porque la tecnología ha estado más al servicio del productor, del transportista, del vendedor que de las papilas del consumidor» (Contreras 2000:151) y del pequeño productor.

Existe además una tensión entre aquellos que consideran que las interacciones globales provocan una homogeneización cultural y otros que opinan que se produce una “heterogeneización”, al unirse los elementos globales con los locales. Desde el punto de vista alimentario, intentaremos dar respuesta a este dilema, analizando en detalle nuevos conceptos que han surgido conforme a ello, en los últimos años. Por un lado, estaríamos hablando de la “McDonalizacion” y, por el otro, de “glocalización” e hibridación.

1.1.3.2. La “McDonalizacion”

El primer autor en utilizar este término fue el sociólogo George Ritzer (1983) a través de la publicación de *McDonalizacion of society*: «While the fast food restaurant is not the ultimate expression of rationality, it is the current exemplar for future development in rationalization» (Ritzer 1983: 100). Siendo una sociedad caracterizada por el racionalismo «one which emphasizes efficiency, predictability, calculability, substitution of non-human for human technology and control over uncertainty» (Ritzer 1983: 100).

A partir de ese momento, este concepto, que hace referencia a la cadena de *fast-food* estadounidense McDonald's, va a ser utilizado por diversos investigadores, entre ellos antropólogos (Appadurai 2001; Amselle 2001; Ariès 1997; Martínez 2003; De Suremain 2008), como el símbolo de la expansión acelerada de las grandes corporaciones multinacionales, así como de la ideología neoliberal, por todo el planeta. Se trata pues, de un proceso de homogeneización, que De Suremain (2008) define como «le processus d'expansion de valeurs, de normes et d'usages de nature politique, économique, culturelle ou alimentaire à prétention universalisante» (De Suremain 2008: 2).

Aunque existe una controversia sobre el carácter homogeneizador de la globalización, lo cierto es que hay investigadores que señalan que no sólo afecta al ámbito cultural en general, sino que también, directamente, a la alimentación. En la llamada “aldea global”, los alimentos consumidos y la forma en la que fueron producidos tienen a asemejarse cada vez más. «Procesos como la globalización han influenciado en la alimentación y en las prácticas culinarias de los pueblos, y han coadyuvado en la imposición por parte de las grandes corporaciones transnacionales de nuevos patrones de producción, comercialización y consumo» (Meléndez y Cañez 2010:186). Entrena (1997) señala que la creciente estandarización de las pautas alimenticias tiende a dejar a los individuos y a las agrupaciones sin personalidad y sin rasgos característicos. También Torres, Madrid y Santoni (2004) advierten sobre «los vientos arrasadores de la globalización, que pretende pasar un rasero a la inconmensurable riqueza creada por el hombre en todos sus niveles» (Torres *et al.* 2004: 64).

Por un lado, la industria agroalimentaria está homogeneizando la producción agrícola al introducir el monocultivo, el cual causa una disminución de la diversidad biológica y, por consiguiente, provoca problemas de subsistencia en las comunidades rurales donde se instala. Por otro, las corporaciones del negocio alimenticio, apoyadas por los medios de comunicación y la publicidad han introducido de un modo masivo, en las sociedades de todo el mundo, insumos procesados que además de estandarizar las prácticas de consumo, producen consecuencias para la salud. En el caso de Perú, La Encuesta Global de la Salud Escolar ha presentado, en 2010, los resultados de una encuesta hecha a estudiantes de secundaria de la ciudad de Lima. Los datos muestran que el 54% de los jóvenes reconocen

consumir una o varias bebidas gaseosas al día, así como el 10,7% declaran comer en un restaurante de comida rápida tres veces por semana (Tejada 2011). También demuestra que la incorporación de estos productos ricos en grasas y azúcares es una de las causas más significativas del aumento de la tasa de obesidad, diabetes y enfermedades cardiovasculares, especialmente en los niños y en las mujeres en edad fértil. «Donde definitivamente la epidemia de la globalización alcanza proporciones catastróficas es en el grupo de adultos mayores de 25 años, en el que encontramos que a los 40 años, el 66% de las mujeres y el 55% de los hombres padecen sobrepeso y obesidad» (Tejada 2011: 11).

Los conflictos llevados a cabo por la homogeneización de la globalización en el ámbito alimenticio nos invitan a reflexionar sobre las cuestiones que plantea Goloubinoff (1996): ¿Dónde están los límites de la “modernidad”? y Phillips (2006): «We may ask how the relationships between people, food, and space have been altered by global projects to create or displace specific ideas of home, community and region» (Phillips 2006:46).

1.1.3.4. La “glocalización” y la hibridación

Bajo la idea de que la globalización no es totalmente homogeneizadora, en los años 80, surge otro término, “glocalización”, un neologismo, de origen japonés, utilizado inicialmente, en la mercadotecnia y llevado, posteriormente, a las ciencias sociales. Este concepto trata de explicar que, más que un antagonismo entre globalización y culturas locales, lo que existe es una constante hibridación entre lo global y lo local. Se trata de absorber e incorporar las nuevas prácticas culturales (globales) y darles un significado propio (local). Por hibridación entendemos «los procesos socioculturales en los que estructuras o prácticas discretas, que existían de forma separada, se combinan para generar nuevas estructuras, objetos y prácticas» (Canclini 2002: 8).

El contacto entre culturas y la mezcla entre ellas ha existido desde tiempos bien remotos. A lo largo del tiempo, se ha dado uso a diferentes términos para definir, de una u otra forma, la fusión cultural. El término mestizaje denomina a las uniones raciales o étnicas; el sincretismo a las religiosas y la “criollización” a las variaciones de la lengua, surgidas del contacto entre el idioma local y los llegados con el tráfico de esclavos. Con la globalización, el proceso de

mestizaje sufre una gran transformación, al permitir la combinación de los elementos, a una escala mucho mayor y a una velocidad inédita. A partir de entonces, surge la necesidad de obtener un nuevo concepto que sea capaz de nombrar las nuevas fusiones entre las culturas barriales y mediáticas, entre lo “tradicional” y lo moderno, entre lo local y lo global (Canclini 2002). De ese modo, las ciencias sociales toman el término hibridación, de origen botánico, que designaba los cruces genéticos empleados para mejorar la calidad de las plantas y lo convierten en un concepto, con sentido cultural.

Appadurai (2001) considera que «à mesure que les forces issues de diverses métropoles débarquent dans de nouvelles sociétés, elles tendent rapidement à s’indigéniser d’une façon ou d’une autre» (Appadurai 2001:67). El término “indigenización” se refiere «particularly to the way new ideas are framed and presented in terms of existing cultural norms, values, and practices» (Engle Marry 2008: 39).

En la misma perspectiva, Amselle (2001) reflexiona sobre la reformulación local del proceso de “McDonaldización” en el ámbito alimenticio. Si bien es cierto que McDonald’s ha transportado el concepto norteamericano de comida rápida por todo el planeta, su oferta de productos está adaptada a las características culinarias y tradicionales de cada país. Por ejemplo, en la India, la cadena McDonald’s ha abierto establecimientos donde sólo ofrece a sus clientes hamburguesas vegetarianas. Además, un mismo producto estandarizado puede tener una recepción y un significado diferente, dependiendo de la sociedad. Poniendo el ejemplo de las bebidas gaseosas, en el imaginario occidental, la Coca-cola está mayormente relacionada con el consumo cotidiano de los jóvenes, sin embargo, en Kenia es tomada en las ceremonias matrimoniales y, en Chiapas (México), en los rituales religiosos. En el caso de Perú, encontramos ciertas cadenas nacionales de restauración de comida rápida que han reinterpretado el modelo global. Hablamos, por ejemplo, de Bambos, líder en hamburguesas o de Pardo Chicken’s, la cadena de pollo a la brasa más importante del país (Mejía, 2007).

Appadurai (2001) añade, que si bien «la globalisation de la culture n’est pas la même chose que son homogénéisation, elle implique toutefois l’usage de divers instruments d’homogénéisation (armements, techniques de publicité, hégémonie de certains langages et styles d’habillement) qui sont absorbés dans les économies politiques et culturelles locales,

pour être ensuite rapatriés comme des dialogues hétérogènes de souveraineté nationale» (Appadurai 2001: 80).

Esta hibridación, esta reformulación de lo local a través de la reapropiación de lo global, especialmente en el ámbito alimentario, nos invita a la siguiente reflexión: ¿Puede lo local mezclarse con lo global, sin que se pierda la “tradicición” culinaria de un pueblo?

1.1.4. Síntesis

El análisis de la alimentación desde la mirada antropológica nos ha permitido comprender que más allá del acto puramente biológico, la alimentación está cargada de significados sociales, culturales, económicos, políticos e históricos. A lo largo del último siglo y hasta la actualidad, los antropólogos han querido mostrar la alimentación desde diferentes ópticas. Nosotros hemos querido resaltar aquellas que nos ayudaran a dar respuesta a nuestros objetivos. Puesto que se trata de estudiar las prácticas culinarias de una población concreta consideramos oportuno haber mencionado los lazos existentes entre la alimentación y la identidad colectiva. Si bien existen evidencias claras de este vínculo, también hemos querido aclarar que a menudo las atribuciones culinarias a una nación o región pueden ser creaciones ficticias, subordinadas a intereses políticos, culturales o económicos. Por otro lado, siendo la comunidad de estudio una sociedad rural queremos hacer hincapié en los aspectos ceremoniales de la comida, en especial en aquellas sociedades más arraigadas a la tierra y al calendario agrícola. Finalmente, la mirada se ha centrado en la globalización para permitirnos observar en nuestra investigación los cambios que este sistema está causando en las prácticas culinarias y en las percepciones de la población.

Para dar respuesta a nuestra pregunta de investigación hemos querido aclarar, desde la mirada antropológica, qué entendemos por cocina y, más concretamente, por cocina “tradicional”. En nuestro caso, la cocina “tradicional” no sólo engloba la producción, las técnicas de preparación, los utensilios y el consumo, sino que también se centra en los hábitos alimenticios, las representaciones, las creencias y los conocimientos transmitidos de generación en generación. A pesar de que la “tradicición” tiene orígenes en el pasado, su

carácter dinámico nos permitirá comprender los cambios aportados por la globalización en nuestra comunidad de estudio. Igualmente, para dar respuesta a nuestros objetivos, se ha hecho necesario comprender cuales son las dinámicas de la globalización, entre la homogeneización y la reformulación local de conceptos globales, así como sus impactos en el área de la agroalimentación.

En suma, consideramos que los conceptos de la antropología de la alimentación, la cocina “tradicional” y la globalización nos aportan el marco teórico adecuado para alcanzar una investigación rigurosa en la disciplina antropológica.

1.2. Metodología

Esta sección está destinada a la presentación de la metodología adoptada en este proyecto, con el fin de poder responder a los objetivos de la investigación. Comenzaremos con la presentación de la pregunta de investigación, seguido de los objetivos y el enfoque metodológico para terminar con las consideraciones éticas.

1.2.1. La pregunta de investigación

¿Cómo la cocina de la Comunidad Campesina de Vicos, en los Andes peruanos, integra prácticas y discursos “tradicionales” y globales?

Se trata de observar cómo en la cocina de esta población andina hay una estructura de prácticas locales, que son consideradas “tradicionales” y otras que provienen del exterior, ya sea a través de organismos, del Estado o de los agentes vinculados con la globalización.

1.2.2. Los objetivos de la investigación

Para poder ejecutar la pregunta de investigación en el trabajo de campo, hemos considerado oportuno dividir tal cuestión en los siguientes objetivos:

Sobre las prácticas agrícolas-ganaderas:

- ¿Cuáles son las prácticas agrícolas-ganaderas en Vicos?
- ¿Cuáles son las percepciones de los vicosinos sobre las prácticas agrícolas-ganaderas?

Sobre las prácticas de elaboración y consumo de alimentos:

- ¿Cuáles son las prácticas de elaboración y de consumo de alimentos?
- ¿Cuáles son las percepciones de los vicosinos sobre estas prácticas?

1.2.3. La elección del terreno

Varios han sido los motivos que nos han llevado a elegir Vicos (anexo 1), como el lugar propicio para nuestra investigación. En primer lugar, hemos decidido seleccionar al Perú, por ser un país con una fuerte “tradicición” culinaria y por ser, además, el lugar donde actualmente se está desarrollando una revolución gastronómica. La elección de una población ubicada en la sierra andina se debe tanto a su carácter rural y agrícola, vinculado con los ciclos de la naturaleza, así como por ser heredera de una “tradicición” culinaria, que se remonta a tiempos prehispánicos. Además también nos ha parecido conveniente elegir una región donde, hasta tiempos recientes, los productos nativos habían sido despreciados en las zonas urbanas del país y que, en la actualidad, comienzan a ser revalorizados e incorporados en el mercado nacional e internacional. Asimismo, las influencias de la Revolución Verde han estado presentes en la Comunidad Campesina de Vicos desde los años 1950, por lo que consideramos que es un factor clave para entender los impactos de la globalización en una población rural. También Vicos cuenta con la característica de haber sido apoyada por diversos organismos que promocionan la recuperación de las “tradiciones” culturales andinas.

Si bien no podemos afirmar que Vicos sea representativa de todos los pueblos de los Andes, consideramos que se trata de un lugar propicio para poder analizar la integración de las prácticas y discursos “tradicionales” y globales en la cocina de una población dada.

1.2.4. La selección de los grupos participantes

Para la realización de nuestro proyecto de investigación hemos optado por seleccionar dos grupos de participantes. Dado que el período de trabajo de campo estaba limitado a tres meses, hemos considerado que la realización de veinticuatro entrevistas era alcanzable, así como pertinente para una investigación de maestría rigurosa. Puesto que la selección de los participantes fue hecha directamente por la investigadora, se trata de un muestreo no probabilístico. Del total de los entrevistados, doce han sido jóvenes, entre 18 y 25 años y otros doce adultos, entre 45 y 70 años. Además, para obtener datos más precisos, hemos optado por un muestreo por cuota, que nos ha permitido hacer una subdivisión de los grupos con relación al sexo. Concretamente, dentro de cada grupo hemos elegido seis varones y seis mujeres.

Una división por grupos de jóvenes y adultos tiene como objetivo primordial observar si existe una diferencia generacional en cuanto a las percepciones y las prácticas alimentarias, ya sean “tradicionales” o globales.

Según datos del 2002 (Cornell University¹), Vicos tienen una población total de 5.500 habitantes de los cuales el 70% son jóvenes menores de 30 años. Tratándose de una Comunidad donde la gran mayoría de la población está constituida por gente joven, consideramos que es pertinente incluirlos como participantes de nuestra investigación. Además, otra de las razones que nos ha llevado a esta elección ha sido determinada por la influencia que la publicidad de la industria alimentaria ejerce sobre los adolescentes. Según

¹ Consultado en internet (<https://www.instruct1.cit.cornell.edu/courses/vicosperu/vicos-site/>), enero 2013.

un estudio realizado por PeruConcorTV², en el año 2011, el 66% de la publicidad de las televisiones peruanas durante horario infantil y juvenil, anuncia alimentos considerados comida basura³ (Chiu y Florian 2011). Los mensajes ofrecidos en estos anuncios son casi siempre los mismos: los jóvenes desarrollan mejor sus capacidades intelectuales y/o físicas cuando consumen este tipo de alimentos (Tejada 2012). Otro elemento que ha contribuido a la selección de este grupo de participantes ha sido una entrevista realizada por Urpichallay⁴ a jóvenes de las comunidades campesinas de la región, entre ellas la de Vicos. Según esta, las influencias del *boom* culinario nacional han hecho que el 70% de los jóvenes entre 15 y 22, años quieran dedicarse al oficio de chef de cocina (Rojas 2007). Por otro lado, los jóvenes son el sector poblacional que ha tenido más acceso a estudios preuniversitarios y universitarios y por tanto, muchos de ellos han abandonado los trabajos del campo para dedicarse a otros oficios. Además, son ellos los que se han visto más afectados por las migraciones, habiéndose ido en algunos casos a ciudades próximas a Vicos y en otros, a la capital limeña. Por lo que consideramos que pueden haber adquirido influencias del exterior en las prácticas y percepciones de la cocina. Finalmente, queremos también tener en cuenta el hecho de que son los jóvenes los herederos de las prácticas culinarias de la Comunidad y los responsables de transmitir estas a generaciones futuras. Todas estas características que determinan a este grupo de participantes, consideramos que son propicias para entender las prácticas y los discursos “tradiciones” y globales que giran en torno a la cocina de Vicos.

La elección del grupo de adultos viene determinada por varias razones. Por un lado, son ellos los que han nacido durante o poco tiempo después del desarrollo del Proyecto Perú-Cornell⁵ y por tanto, han vivido de cerca los efectos que este ha causado en la Comunidad en lo que se refiere a la producción y a la elaboración de alimentos. Por otro lado, es este rango poblacional el que se dedica casi exclusivamente a las tareas agrícolas-ganaderas y por tanto, conocen en profundidad los procesos de producción de alimentos. Son además, las mujeres

² ConcorTV. Consejo consultativo de radio y televisión. Análisis de la publicidad de alimentos poco nutritivos realizado en las televisiones peruanas, durante el año 2011.

³ Por comida basura entendemos todos aquellos productos de la industria alimentaria que tienen una baja calidad nutricional y una gran cantidad de hidratos de carbono y azúcares.

⁴ La asociación Urpichallay es un organismo no gubernamental asentado en la zona de Vicos, desde los años 1990, con el fin de revalorizar la cultura andina y garantizar la conservación de la biodiversidad.

⁵ El Proyecto Perú-Cornell ha sido un proyecto antropológico llevado a cabo en la Comunidad de Vicos durante los años 1950. (Ver apartado 2.4.1.).

adultas las principales encargadas de la elaboración de la comida. Por último, es te grupo es el heredero de las “tradiciones” y el encargado de transmitir las a sus hijos, en el presente. Dadas todas estas características consideramos importante para alcanzar nuestros objetivos contar con sus experiencias y opiniones.

Dentro de cada grupo hemos optado por una subdivisión por sexo, dado el caso de que se trata de una Comunidad donde existe una división de roles en las tareas relacionadas con la producción y la elaboración de alimentos. En cuanto a las actividades agrícolas-ganaderas, a los hombres se les adjudica las tareas de la chacra que requieren un mayor esfuerzo físico, como la preparación de la tierra para la siembra, el aporque y la carga de la cosecha. Por su parte, las mujeres se ocupan del cuidado de las semillas, la siembra, el riego, la limpieza de las malas hierbas, la cosecha y del intercambio y venta de productos. Algunas también reconocen ser ellas las únicas encargadas del pastoreo. En cuanto a la elaboración de los alimentos son las mujeres adultas con sus hijas, las principales encargadas de la cocina y de su transmisión a los descendientes. Esta división nos ha permitido por un lado tener una información más detallada de las actividades vinculadas con la alimentación así como entender si tanto los hombres como las mujeres perciben del mismo modo las “tradiciones” y las influencias globales.

En definitiva, con el estudio de estos dos grupos y subgrupos, los cuales representan el pasado reciente, el presente y el futuro de las prácticas culinarias de la Comunidad, obtendremos los resultados más precisos para alcanzar nuestros objetivos.

1.2.5. El enfoque metodológico

Hemos considerado que la metodología más adecuada para alcanzar los objetivos de investigación es la de tipo cualitativo. Entendemos por «recherche qualitative de terrain la recherche qui implique un contact personnel avec les sujets de la recherche, principalement par le biais d’entretiens et par l’observation des pratiques dans les milieux mêmes où évoluent les acteurs» (Paillé y Mucchielli 2010: 9). Con este enfoque, los métodos empleados para la recogida de datos fueron la observación de lugares alimentarios, la observación participante

y las entrevistas semi-dirigidas. Gracias a los testimonios, a las notas de campo y a las imágenes, los datos recogidos han podido ser analizados de un modo cualitativo, es decir, extrayendo el sentido de las entrevistas, en lugar de transformar la información en estadísticas.

1.2.5.1. La observación de lugares alimenticios

Por lugares alimenticios entendemos todos aquellos espacios donde la población interacciona con los alimentos, ya sea en la producción, en la elaboración, en el consumo o en las ventas. Nos referimos por tanto, a las chacras, los mercados, las tiendas, los restaurantes, los puestos de comida en la calle, las fiestas, las escuelas de cocina y los hogares familiares. Para recopilar toda la información obtenida en los lugares de observación de la comunidad de estudio, hemos hecho uso de una plantilla, así como de imágenes fotográficas que posteriormente fueron clasificadas (anexo 2).

En Vicos, existen pequeñas tiendas donde se venden algunos alimentos frescos como frutas, verduras, hierbas aromáticas o huevos. Sin embargo es más abundante la oferta de productos industrializados, tales como pasta, arroz, aceite, azúcar, sal, conservas, dulces, chocolates, gaseosas y cervezas (anexo 3). Se observa además que las paredes de estos establecimientos están decoradas con una variada publicidad de las grandes multinacionales de la industria de bebidas gaseadas, que atraen la mirada de los transeúntes. También en los pueblos más cercanos a la Comunidad –Marcará y Carhuaz⁶- los vicosinos tienen acceso a comercios que ofrecen una mayor diversidad de productos frescos y procesados, a un menor precio. En la población de Carhuaz se pueden también comprar sustancias químicas para abonar las tierras, semillas mejoradas para la siembra, herramientas para la chacra y utensilios de cocina. En Carhuaz, cada día abre sus puertas el mercado de carnes y verduras pero, además, dos veces por semana, los domingos y los miércoles, los paisanos de todas las comunidades cercanas, entre ellos los de Vicos, venden y compran tanto alimentos locales como industriales (anexo

⁶ Carhuaz es la capital de la provincia del mismo nombre, situada a unos 15km de Vicos. Su población actual ronda los 10.000 habitantes. Desde Vicos, durante todo el día, hay taxis que llevan a los viajeros hasta Carhuaz o combis que viajan desde Marcará (pueblo a 8km de Vicos) hasta Carhuaz.

3). El objetivo de haber visitado estos lugares ha sido observar la oferta tanto de productos “tradicionales” como de la industria agroalimentaria vinculados a la producción y elaboración de alimentos, así como su demanda por parte de los vicosinos.

En Vicos al igual que en las poblaciones urbanas cercanas hay restaurantes y pequeños puestos de comida que ofrecen un variado menú de comidas, tanto a locales como a foráneos, los cuales son en su mayoría turistas. El objetivo de haber observado estos establecimientos ha sido el de detectar si su oferta gastronómica ofrece platos “tradicionales” de la zona, de otras regiones del país o/y comidas influenciadas por el *boom* gastronómico, como la cocina fusión, u otras de nivel global, como por ejemplo el *fast-food*. Además hemos querido detectar si existe una diferencia entre la oferta culinaria de los restaurantes de la zona rural y aquellos próximos a las ciudades. Por último hemos observado si los vicosinos acuden a estos establecimientos y con qué frecuencia.

Gracias a la amabilidad de los vicosinos, hemos tenido la oportunidad de acompañar a diferentes familias en sus actividades agrícolas y ganaderas, tanto en las chacras de la zona baja como en las altas de la Quebrada Honda. Nuestra visita a la Comunidad se realizó durante los meses de mayo a julio, coincidiendo con el período de cosecha de algunos tubérculos, como la papa, así como los comienzos de la siembra de esta. En los campos de cultivo hemos observado la división del trabajo por sexo. Mientras que las mujeres se encargaban del ganado, de la preparación de alimentos, de la siembra, de la selección de semillas y de la cosecha, los hombres se ocupaban de los trabajos más pesados, como la preparación de la tierra para la siembra, el aporque, la recolección o la carga de la cosecha. La observación del trabajo agrícola-ganadero nos ha permitido comprender cuales son las técnicas de cultivo, qué herramientas son utilizadas, cuáles son las variedades de semillas sembradas, cual es el uso de abonos químicos y naturales, así como detectar los rituales vinculados con las actividades agrícolas. Además hemos visitado diferentes huertos familiares para detectar la variedad de árboles frutales, de verduras, así como el ganado existente. Todo esto ha sido de gran ayuda para poder dar respuesta a nuestra pregunta de investigación.

La invitación personal de algunas familias a visitar sus hogares, nos permitió observar el ambiente destinado a la cocina, así como la elaboración de la comida. Pudimos detectar el

tipo de cocina utilizada, es decir la “tradicional” o la moderna de gas. También observamos los utensilios de cocina, tanto los elaborados artesanalmente en la zona como los provenientes de la industria global, así como el almacenamiento y la conservación de los alimentos. Además, hemos contemplado los hábitos alimenticios de la familias, tanto en relación al consumo como a los horarios de comidas y a los roles familiares, siendo en su mayoría las mujeres, con ayuda de sus hijas las encargadas de la cocina. Esta observación nos ha permitido detectar cuáles son los elementos “tradicionales” y globales” que los vicosinos eligen para la elaboración y el consumo de alimentos.

Durante nuestra visita a la Comunidad, tuvimos también la suerte de poder asistir a varios eventos festivos. Por un lado, acompañamos a un grupo de turistas procedentes de Canadá a una actividad organizada por el tour-operador *Responsible*. En ella, varias familias de Vicos, vestidas con trajes “tradicionales” de la zona, ofrecían a los visitantes una degustación de *pachamanca* y un ritual de agradecimiento a la *pachamama*, acompañados de música popular. En este evento pudimos observar la elaboración de este plato andino, así como las influencias del negocio turístico en las prácticas y en el comportamiento de los vicosinos en torno a su gastronomía “tradicional”. Otro día fuimos invitados a una ceremonia matrimonial y a su correspondiente banquete. Este se realizó en la plaza pública de la Comunidad y a él asistieron gran parte de los vecinos. A través de la degustación de alimentos y bebidas detectamos cómo los vicosinos hacen uso de elementos “tradicionales”, como el picante de cuy, pero también globales, como el consumo de cerveza. El 21 de junio, día que se produce el solsticio de invierno y se celebra el año nuevo andino, acompañamos a miembros de la Asociación Urpichallay a una actividad organizada por diversas escuelas de la zona, donde los niños, entre ellos los de Vicos, tuvieron la oportunidad de hacer intercambio de semillas. Finalmente, el 13 de julio, coincidiendo con el aniversario de la Comunidad Campesina, asistimos a diversas actividades, entre las que se incluía un concurso de cocinas “tradicionales”. Además, observamos la oferta y la demanda de productos locales y de la industria agroalimentaria servidos en diversos puestos situados en torno al evento. Todas estas observaciones han contribuido en mi análisis a detectar el vínculo que existe entre la alimentación y las festividades, así como las influencias externas que recibe la población de Vicos en estos eventos considerados “tradicionales”.

Por último, dado el auge del oficio de cocinero, a causa del *boom* culinario, hemos querido visitar algunas de las escuelas de cocina localizadas en la ciudad de Huaraz. En ellas hemos analizado el programa de estudios para detectar qué tipo de cocina se enseña, es decir, si es cocina típica de los Andes, cocina nacional peruana o si tiene influencias de cocinas internacionales. Asimismo hemos querido saber si existe una demanda de estos cursos por parte de los jóvenes de Vicos, para poder comprender el impacto del *boom* gastronómico en nuestra comunidad de estudio.

La observación de los espacios alimenticios en los que interactúan los vicosinos, ya sea en la propia Comunidad como en los alrededores, nos ha permitido obtener información precisa de cómo se integran en las prácticas agrícolas-ganaderas y en las de elaboración y consumo de alimentos, elementos “tradicionales” y globales.

1.2.5.2. La observación participante

Según los investigadores Schensul, Schensul y Lecompte «participant observation refers to a process of learning through exposure to or involvement in the day-to-day routine activities of the participants in the research setting» (Schensul *et al.* 1999: 91). Para estos autores, esta técnica permite al antropólogo comprender tanto el marco social, cultural y político donde se inscribe su investigación, así como establecer un contacto directo y no dirigido con los participantes del estudio.

Durante nuestra estancia de tres meses en la Comunidad de Vicos, tuvimos la oportunidad de aplicar la observación participante en diferentes actividades ligadas a la producción, a la elaboración y al consumo de alimentos. La participación en las tareas culinarias nos permitió, además, poder entablar de un modo informal conversaciones con los campesinos que nos ayudaron a obtener más información para dar respuesta a los objetivos, así como corroborar y complementar los datos obtenidos durante las entrevistas formales. Para poder recopilar los datos hicimos uso de una plantilla, similar a la de la observación de lugares alimenticios, donde plasmamos toda la información recogida.

En las visitas a las chacras, pudimos participar en las tareas de siembra y de cosecha de diversas variedades de papa, tanto nativas como mejoradas, así como en la cosecha de oca. Esto nos permitió comprender la complejidad de la agricultura andina, limitada por la inclinación del terreno y por el escaso uso de herramientas mecanizadas.

En los hogares familiares colaboramos en la preparación de platos “tradicionales”, desde la recogida de hierbas silvestre, el desgranado del maíz, el molido de esencias en el batán y la cocción en fuego de leña. Esta participación nos hizo comprender el laborioso trabajo de la cocina “tradicional” así como observar las técnicas y utensilios provenientes del exterior que agilizan a la elaboración de platos. Asimismo, la conversación informal con las mujeres nos permitió obtener información más detallada acerca del presente y del pasado de la preparación y el consumo de alimentos.

Gracias a la amabilidad de algunas vicosinas fuimos partícipes de las actividades de intercambio y venta de alimentos en el mercado de Carhuaz. Instaladas en un puesto de la feria, pudimos entablar conversaciones informales con mujeres de Vicos y de otras comunidades cercanas sobre las prácticas de venta e intercambio de alimentos. Asimismo tuvimos la oportunidad de interactuar con compradores y distribuidores de alimentos por otras partes del país. Esta intervención participante nos permitió descubrir en más detalle cuales son los alimentos más ofrecidos y demandados en un día de feria.

Previamente a nuestra partida sobre el terreno de campo, habíamos recibido una oferta de Urpichallay que nos daba la posibilidad de participar como ayudante en un programa de estudios destinado al aprendizaje de la restauración y la cocina. Desgraciadamente, este curso fue anulado poco antes de nuestra llegada y no pudimos interactuar de un modo informal con los jóvenes vicosinos interesados en la gastronomía. Sin embargo, la Asociación nos permitió igualmente colaborar con ellos en dos actividades. Una, citada anteriormente, sobre el intercambio de semillas entre escuelas de la región y otra donde fuimos invitadas a participar en un acto sobre la cosmovisión andina. Ambas nos permitieron comprender mejor cuales son las prácticas y las percepciones que tienen los campesinos sobre las creencias y sabidurías ancestrales y cuál es su vínculo con la alimentación.

La participación en todas estas actividades vinculadas con la cocina, nos han ayudado a entablar un contacto directo con los participantes en nuestro estudio, así como obtener más información para corroborar los datos de las entrevistas y de la observación de lugares alimentarios.

1.2.5.3. Las entrevistas semi-dirigidas

Las entrevistas semi-dirigidas permiten al participante de la encuesta expresarse con sus palabras y en detalle sobre una temática preestablecida por el investigador, el cual debe ser flexible y permanecer abierto ante las aportaciones hechas por el entrevistado (Schensul *et al.* 1999). Este debe contar con una guía de preguntas concernientes a todas las temáticas que desea abordar para su investigación. Esta técnica permite obtener información precisa sobre el sujeto de estudio, al mismo tiempo que se reciben datos complementarios que contribuyen a alcanzar los objetivos.

En el caso de nuestra investigación, la búsqueda de los participantes para cada uno de los grupos y subgrupos ha sido posible en gran medida, gracias a la colaboración de Urpichallay. Durante diversas visitas a la organización tuvimos la oportunidad de conocer a personas de Vicos, que tras su libre consentimiento, fueron elegidas para ser participantes de las encuestas. Puesto que queríamos obtener un muestrario representativo de la Comunidad, consideramos que era necesario seleccionar tanto personas que hubieran participado en algún momento de sus vidas con los organismos externos, como Urpichallay, el Instituto de Montaña y/o Responsable, y otros que permanecieran al margen de estas intervenciones. Es por ello, que decidimos también visitar Vicos por nuestra cuenta para encontrar jóvenes y adultos desvinculados con los organismos y que estuvieran interesados en formar parte de la investigación. Además, una vez que fuimos integradas en la Comunidad, pudimos hacer uso del método “bola de nieve” para obtener nuevos integrantes para el estudio. Esta búsqueda nos permitió encontrar a un 50% de personas vinculadas con alguno de los organismos locales y, a la otra mitad sin relación alguna con ellos.

Las entrevistas fueron realizadas en un lugar elegido por los participantes, siendo lo más común los hogares familiares o las tierras de cultivo. Las entrevistas tuvieron una duración

de entre 45 y 90 minutos, siendo grabadas al completo por la encuestadora. En algunos casos, se realizaron dos entrevistas, que permitieron complementar la información que no había sido ofrecida durante el primer encuentro. Antes del comienzo de la entrevista, los participantes rellenaron el formulario de consentimiento aprobado por el CERUL, en 2013 (anexo 4). Después, los participantes ofrecieron información personal general, donde se incluía su nombre, su edad, su profesión, su lugar de origen y de residencia. A continuación, se llevó a cabo una serie de cuestiones organizadas por tres grandes temas: La producción, la elaboración y el consumo de alimentos. Dentro de cada uno de ellos, hemos realizado preguntas sobre las “tradiciones” y las influencias externas, como las provenientes de organismos, del Estado o del mercado globalizado (anexo 5). Una vez concluidas las entrevistas, con el fin de garantizar la privacidad de los participantes, todos los nombres de los participantes han sido sustituidos por seudónimos, a elección de la propia investigadora, los cuales han sido utilizados en las citaciones correspondientes en los capítulos III y IV.

Con un total de veinticuatro entrevistas, doce a jóvenes y doce a adultos de ambos sexos hemos obtenido la información requerida para dar respuesta a nuestros objetivos.

1.2.5.4. Las entrevistas cortas

En el terreno de campo, decidimos complementar las informaciones obtenidas, gracias a las observaciones de los lugares alimenticios, de las observaciones participantes y de las entrevistas semi-dirigidas con otras entrevistas de corta duración a diferentes personas del entorno de Vicos, vinculadas con las actividades alimenticias (anexo 6). Consideramos que la participación de comerciantes, tenderos, artesanos y cocineros podían darnos datos importantes para alcanzar un estudio más riguroso. Es por ello que, con su consentimiento previo, realizamos veinte pequeñas entrevistas, de unos 10 minutos aproximadamente, a jóvenes y adultos de ambos sexos. Por un lado nos interesamos en los propietarios y tenderos de establecimientos alimenticios situados en Vicos, Marcará y Carhuaz. Asimismo acudimos al mercado de esta última población para conversar con vendedores del mercado, que ofrecían desde alimentos frescos y/o procesados, hasta herramientas para la chacra o utensilios de cocina. A todos ellos les preguntamos por los productos ofrecidos, la demanda

de ellos por parte de los vicosinos, así como los precios y el momento en el cual había comenzado a aparecer esos productos en el mercado. En cuanto a los utensilios de cocina hemos ido hasta la población de Taricá, a escasos kilómetros de Vicos, para interrogar a los alfareros sobre la producción y las ventas de material de barro para las cocinas. Por otro lado, tanto en Vicos como en los Baños Termales de Chancos, en Marcará y en Carhuaz, hemos querido ir a los restaurantes y puestos donde sirven diferentes tipos de comida, para comprender la diversidad de cocinas existentes en la zona, así como la demanda por parte de los vicosinos. Por último, asistimos a la ciudad de Huaraz para entrevistar a miembros del equipo directivo de varias escuelas de cocina, a quienes les pudimos preguntar sobre el *boom* culinario y el impacto que ha causado en los jóvenes de la zona rural, como la Comunidad de Vicos.

1.2.6. El análisis de datos

Consideramos que la mejor técnica para organizar todos los datos e informaciones obtenidas durante los tres meses de trabajo de campo, es el análisis temático: «L'analyse thématique consiste [...] à procéder systématiquement au repérage, au regroupement et, subsidiairement, à l'examen discursif des thèmes abordés dans un corpus, qu'il s'agisse d'un verbatim d'entretien, d'un document organisationnel ou de notes d'observations» (Paillé y Mucchielli 2010: 124). De este modo, a partir de los temas y subtemas abordados en las entrevistas hemos organizado todos los resultados obtenidos. Inicialmente hemos transcrito todas las entrevistas, tanto las semi-dirigidas como las cortas, directamente al ordenador en archivos de Microsoft Word. Posteriormente y después de una lectura general de todas ellas, hemos organizado la información obtenida, junto con las notas de observación, en unas tablas de Microsoft Excel, dividida por temas y subtemas, así como por grupos y subgrupos de participantes. Considerando que la cocina de Vicos comienza en la chacra, hemos establecido un primer tema sobre la producción y la venta de alimentos. Puesto que una vez que los campesinos obtienen sus alimentos se lleva a cabo la elaboración y el consumo, elegimos este como segundo tema importante de análisis. Dentro de estos dos grandes temas, establecimos subcategorías para cada uno. La producción de alimentos gira en torno a la

agricultura y a la ganadería. En cuanto a la primera, para la dieta alimenticia de los campesinos resulta fundamental la variedad de cultivos, los cuales varían según la altitud. Es por ello que decidimos prestarle una especial atención y le otorgamos un apartado dentro de la producción de alimentos. El cultivo depende además de las técnicas de producción y de la sabiduría popular que habita en este pueblo de la sierra andina. Por tanto, también hemos querido dedicarles su atención correspondiente. Por último, hemos considerado importante para dar respuesta a nuestros objetivos, hacer una mención especial a las influencias de los organismos externos. Para el segundo gran tema, la división fue hecha según el ámbito en el que se produce la elaboración y el consumo de alimentos, es decir, en el hogar, en la chacra, en la calle o en las fiestas, puesto que a lo largo de las entrevistas hemos descubierto que son en estos lugares donde los vecinos se relacionan con la cocina de un modo particular para cada uno de ellos. Al igual que en la producción, también hemos querido analizar las influencias externas en la elaboración y el consumo. En cuanto a los grupos de participantes, las dos categorías principales hicieron referencia a la edad, es decir, adultos y jóvenes. Además, ambos grupos fueron divididos según el sexo. Esta división nos ha permitido hacer un análisis exhaustivo de todas las respuestas y clasificar las informaciones según las similitudes o diferencias de puntos de vista de los entrevistados, para dar respuesta a nuestros objetivos.

1.2.7. Las consideraciones éticas

A pesar de que esta investigación antropológica no conlleva ningún riesgo evidente para los participantes, hemos mantenido una actitud responsable tanto en desarrollo del trabajo de campo como en el presente estudio, para garantizar la privacidad de los datos y el anonimato de los entrevistados. Todos los participantes han sido informados previamente sobre los fines de esta investigación y han dado su consentimiento escrito en el formulario aprobado por el *Comité d'éthique de la recherche de l'Université Laval* (CÉRUL).

CAPÍTULO II: La historia de la cocina en el Perú

Introducción

Para alcanzar nuestros objetivos de investigación se hace necesario contextualizar la comunidad de estudio. Puesto que se trata del análisis de la cocina, comenzaremos con un recorrido histórico por la gastronomía del Perú. A continuación, nos centraremos en el presente del país para observar la revolución gastronómica, que se está desarrollando en la actualidad, bajo la influencia de los grandes chefs de cocina y del Estado nacional. En el siguiente punto nos concentraremos en las cocinas regionales del Perú y más concretamente en la andina, donde se sitúa el sujeto de nuestra investigación. Finalmente, nos adentraremos en la Comunidad Campesina de Vicos, situándola primeramente en términos geográficos y políticos, para después hacer un recorrido por su historia, a lo largo de la cual diversos organismos externos han ido interviniendo e influyendo en la culinaria local.

2.1. La cocina peruana a lo largo de la historia

La riqueza del patrimonio culinario del Perú es el resultado de una “tradición” milenaria de saberes, tecnologías y gestión de recursos naturales. El manejo de factores hidrológicos y climáticos, la experimentación agrícola y el desarrollo de técnicas de conservación y almacenamiento fueron la base de la cultura alimentaria de los pueblos ancestrales del Perú (Cánepa *et al.* 2011). Las evidencias más antiguas de plantas alimenticias datan de diez mil años atrás. En la cueva Tres Ventanas, región de Chilca, fueron encontrados pruebas de la presencia de papa, oca (*Oxilis tuberosa*) y olluco⁷ (*Ullucus tuberosus*), así como en el departamento de Áncash, a escasos kilómetros de la comunidad de Vicos, donde se han detectado restos de frijol, oca, olluco, ají⁸ (*Capsicum*) y pallar⁹ (*Phaseolus lunatus*). Gracias

⁷ La oca y el olluco son dos tubérculos comestibles propios de la región andina.

⁸ Pimiento amarillo picante, muy utilizado en toda la gastronomía peruana.

⁹ El pallar es una leguminosa, similar al haba.

a esta riqueza, en 1935, el botánico ruso Vavilov, otorgó a la región andina el reconocimiento de ser uno de los ocho centros mundiales de origen de la domesticación de plantas y animales (León 2003). En la actualidad, el Perú es considerado uno de los países del mundo con mayor diversidad biológica. En los Andes, la llama (*Lama glama*) y la alpaca (*Lama pacos*) fueron amaestradas, entre el 4.550 y el 3.100 a.C. La presencia de estos dos camélidos, utilizados como bestias de carga, fue fundamental para el desarrollo de la agricultura andina, la cual ha sido considerada como una de las más avanzadas del planeta, durante el Imperio Incaico. Esta civilización, que ocupó dos millones de kilómetros² a lo largo del Océano Pacífico y la selva amazónica, durante los siglos XV y XVI, supo apropiarse y difundir los conocimientos, creencias y tecnologías sobre la gestión de alimentos que poseían los diferentes pueblos que fueron asimilando (Cánepa *et al.* 2011).

A partir del siglo XVI, la colonización española y la evangelización de la Iglesia católica produjeron un gran impacto en las costumbres de la población autóctona. En términos alimenticios, el espacio, las técnicas y las prácticas agrícolas, así como la cosmovisión y el simbolismo ligado a la comida fueron profundamente transformados. Bajo la presión de los conquistadores, los Incas y las diferentes sociedades que poblaban estas tierras asimilaron las prácticas culturales extranjeras, al mismo tiempo que intentaron reproducir sus propias “tradiciones”, en resistencia a la conquista. Durante esa época, los españoles mantuvieron sus costumbres culinarias y como expresión de superioridad, despreciaron todos aquellos productos que tenían origen andino, como la arracacha¹⁰ (*Arracacia zanthorrhiza* Barancoft), la *mashua*¹¹ (*Tropaeolum tuberosum*) y el *tarhui*¹² (*Lupinus mutabilis*), los cuales eran considerados “comida indígena”. La producción y el consumo de *kiwicha*¹³ (*Amaranthus caudatus*) y de *maca*¹⁴ (*Lepidium meyenii*) fueron prohibidos por ser considerados potenciadores de fertilidad, energía y fuerza. Por su parte, la chicha, bebida preparada a base

¹⁰ La arracacha, llamada también apio criollo, pertenece a la familia de las apiáceas, al igual que la zanahoria y el apio.

¹¹ La *mashua* es un tubérculo andino.

¹² Chocho o tarwi (en quechua) es el nombre con el que popularmente se denomina a la especie vegetal leguminosa *Lupinus mutabilis*, originaria de los Andes. Se cultiva entre los 2000m y los 3800 m de altura. Por su alto poder nutritivo es considerado por algunos expertos como la soya andina.

¹³ *Kiwicha* es el nombre quechua que describe a la planta del amaranto. Sus granos se caracterizan por su gran poder nutricional.

¹⁴ La *maca* es un tubérculo con grandes virtudes nutricionales y medicinales.

de maíz fermentado, fue vetada por su asociación con la idolatría y porque podía llevar al exceso a quién la consumiera. También algunas técnicas de cocción y de conservación fueron abandonadas por la presión de los colonizadores. Pero a pesar de las restricciones, las poblaciones andinas supieron salvaguardar muchos de los saberes, las formas de preparación y los usos vinculados a gran parte de los insumos nativos, especialmente los tubérculos. De los españoles adoptaron ingredientes como los huevos, la leche o el vino, el cual fue incorporado en los rituales vinculados al nuevo culto católico (Cánepa *et al.* 2011). Por su parte, los españoles asentados, tuvieron también que someterse por necesidad al consumo de los alimentos locales, puesto que la producción de las semillas traídas consigo del otro continente no era suficiente. El contacto cotidiano entre las costumbres culinarias de origen español y la de los pueblos autóctonos provocó un inevitable mestizaje que, con el tiempo, se convirtió en lo que más tarde se llamaría la cocina criolla. Hinostroza (2006) ha sabido explicar con exactitud en qué ha consistido tal cambio:

Trois principes fondamentaux sont à l'origine des nombreuses transformations culinaires [...]. Le premier, consiste à substituer un élément à un autre similaire –par exemple, du blé remplaçant le maïs ou l'utilisation de pâtes au lieu de riz. [...]. Le deuxième principe consiste à appliquer une technique culinaire connue à un ingrédient inconnu. Tel est le cas de farce à base de viande hachée qui, en Europe, était utilisée pour remplir les volailles. Cette technique, appliquée à des produits comme la pomme de terre (*papa rellena*) ou à certains piments (*rocoto relleno*) offre un résultat tout à fait original. Une autre variante de cette technique consiste à ajouter des ingrédients à un plat qui ne les contient pas habituellement, par exemple le fait de rajouter un œuf et du lait –ingrédients interdits dans la cuisine inca- à la base autochtone de la soupe aux crevettes [...], créant ainsi l'actuelle *chupe de camarones*. Le troisième principe consiste à introduire de nouveaux assaisonnements dans les plats comme, par exemple, l'ajout de piment et d'herbe *huacatay* dans un *sancochado* –équivalent péruvien du *cocido madrileño* (viandes et légumes cuits à la vapeur) (Hinostroza 2006, citado en Matta 2010a: 99-100).

En el siglo XIX, con la llegada de la independencia del Perú, entre la clase dominante surgió la necesidad de crear una identidad nacional, alejada tanto de los referentes culturales españoles como de aquellos que tenían el sello de indígena. En el contexto culinario, la cocina francesa se convirtió en símbolo de elegancia y buen gusto para esta élite criolla. Tanto fue así que alimentos como la papa, los cuales habían sido despreciados por la alta sociedad peruana, fueron introducidos en la dieta criolla, después de haber viajado desde los Andes a

Europa y haber regresado en los platos de elaboración francesa. Sin embargo, las influencias galas no sólo no fueron visibles en el régimen alimentario de la mayoría de la población sino que además, frente a las políticas centralistas de la República, las diferentes regiones del país dieron sus primeros pasos hacia la creación de sus propias cocinas regionales.

A lo largo del siglo XIX, se lleva a cabo un proceso de nacionalización de la cocina peruana que, sin tener en cuenta las cocinas regionales, adoptó las influencias de la población afro-peruana y de los inmigrantes chinos, italianos y japoneses. En el caso de los afro-peruanos, fueron las mujeres, que trabajaban como empleadas en los hogares de las clases elevadas, las que transformaron las costumbres de los criollos, introduciendo en sus dietas, platos típicos de los antiguos esclavos. Un claro ejemplo lo encontramos en el consumo de vísceras de animales, las cuales eran desechadas por los antiguos señores y aprovechadas por los subyugados negros y que hoy se han convertido en parte de la identidad culinaria del país (Cánepa *et al.* 2011).

Durante la segunda mitad del siglo XIX, tras la abolición de la esclavitud, comenzaron a desembarcar en el país emigrantes chinos que sirvieron de mano de obra barata para las plantaciones de azúcar, la explotación de las islas guaneras¹⁵ y la servidumbre urbana. Tiempo después, fueron los descendientes de estos los que establecieron los primeros restaurantes chinos, a lo largo de toda la costa peruana. El mestizaje chino-peruano dio lugar al nacimiento de una nueva cocina, la *chifa*, que se convirtió en parte de la cocina peruana, hasta la actualidad (Matta 2010b).

En el período entre 1850 y 1880, se produce una nueva oleada de emigrantes, esta vez llegados desde Italia, después de que el gobierno peruano pusiera en marcha dispositivos legales para la entrada de europeos, los cuales se vieron atraídos por la bonanza económica que vivía el país con el *boom* del guano. La población italiana se caracterizó por la apertura de negocios y fábricas destinados a la producción y a la distribución de insumos originarios de su tierra. A partir de ese momento, el consumo de pastas y del *pannetone* – especialmente en Navidad y en la fiesta nacional- se convirtió en indispensable en el régimen alimentario

¹⁵ Llamam guano a los excrementos de aves marinas que se acumulan de forma masiva en las zonas secas de las islas y las rocas. Durante el siglo XIX el negocio del guano, conocido como La Era del Guano o la República del Guano, fue de gran importancia para el desarrollo de la economía peruana.

de una gran parte de la población peruana. Los italianos aportaron también a los huertos locales nuevas variedades de verduras, tales como la acelga, la espinaca, la berenjena, el brócoli y la alcachofa (Matta 2010b). La mezcla culinaria italiana-peruana se observa todavía hoy en platos criollos, como por ejemplo los espaguetis a la *huancaína*, una salsa de origen andino o el *mondonguito* a la italiana, similar a la *trippa a la fiorentina*.

La última migración del siglo XIX, tuvo lugar después de que se firma el Tratado de Paz, Amistad, Comercio y Navegación entre el Perú y el Japón, el cual favoreció la entrada al país de emigrantes nipones, que tenían como destino el trabajo en las haciendas azucareras. Una vez más, la mezcla cultural dio lugar a la formación de una cocina híbrida, llamada *nikkei* o *nissei*. Este mestizaje se caracterizó por la combinación de pescados y mariscos con ingredientes locales, así como la incorporación de alimentos japoneses a la cocina peruana, como el jengibre, la salsa de soja o la cebollita china. Asimismo fueron ellos los primeros en cultivar arroz en campos anegados así como la mandarina (Cánepa *et al.* 2011).

Entrados en el siglo XX, emerge en el país un movimiento indigenista que comienza a reclamar, a través de la literatura, las ciencias sociales, la pintura y la política la construcción de una nueva identidad nacional basada en las culturas de origen precolombino, así como el establecimiento de derechos para los pueblos autóctonos. En el caso de la gastronomía, hay que esperar hasta los años 1980, mientras que la *Nouvelle Cuisine* francesa refina los platos de los grandes restaurantes de la capital, para que nazca una nueva corriente culinaria, la *novoandina*. Concebida por Bernardo Roca Rey, esta nueva tendencia tenía como objetivo recuperar los ingredientes de origen andino, los cuales habían sido despreciados durante largo tiempo, para convertirse en una nueva cocina peruana que resultara más apetecible para los gustos de los gourmets locales y extranjeros (Matta 2010b). No obstante, durante los años 1990, la incorporación de productos y tendencias culinarias provenientes de otros continentes, como consecuencia de la globalización, provocó la sustitución de la cocina *novoandina* por una nueva corriente: la cocina fusión. «Influencée par le courant « novo-andin » et par le courant *Fusion Food*, la « cuisine fusion » péruvienne est souvent appliquée [...] dans les restaurants les plus branchés de la capitale, permettant ainsi aux chefs qui la pratiquent d'affirmer une singularité dite "artistique" et d'asseoir leur hégémonie dans le champ gastronomique» (Matta 2010a: 105). En la actualidad, el Perú se encuentra ante un

nuevo fenómeno que está revolucionando la gastronomía peruana a nivel nacional e internacional.

2.2. El *boom* gastronómico

El *boom* gastronómico que se ha ido desarrollando en el Perú, desde la última década, ha sido posible gracias a la riqueza del patrimonio culinario, así como a un contexto de crecimiento macroeconómico. Se trata de una revalorización de los alimentos autóctonos (andinos y amazónicos) combinado con la incorporación de las técnicas y saberes de la cocina fusión y bajo las influencias de la economía de mercado mundial. Tanto en la capital como en las grandes ciudades del país, una gran cantidad de restaurantes ofrecen menús donde la “tradicción” culinaria de diversas regiones del país se entremezcla con toques de modernidad, elaborados por los grandes chefs de la cocina fusión. Encontramos por ejemplo un *risotto* de quinua, el cual combina el arroz italiano, con el pseudocereal propio de los Andes o un sushi acevichado, que incorpora al plato japonés una salsa de ceviche, de origen costeño. A pesar de que se trata de una cocina de origen popular, la nueva corriente culinaria ha encontrado su espacio en los barrios más acomodados, donde anteriormente se había despreciado el producto autóctono. «Dans un milieu urbain revitalisé et pratiquement circonscrit à celui des beaux quartiers, la haute gastronomie -raffinée et chère- a trouvé rapidement une place centrale comme vecteur de création de richesse -c’est-à-dire comme un business» (Matta 2010b:2). La nueva cocina se crea y se fusiona en Lima para luego expandirse hacia otras partes del país y del planeta. En Buenos Aires, Santiago de Chile, New York o Madrid, los platos peruanos están de moda en los restaurantes más exclusivos. El éxito de la culinaria peruana es visible hasta en los ámbitos más prestigiosos de la restauración. En el año 2013, el restaurante español El Celler fue elegido como mejor establecimiento culinario del mundo por la lista 20Best de la revista *Restaurant*. Curiosamente, los chefs ganadores habían incorporado en sus menús la quinua y otros cereales de origen andino.

A lo largo de los últimos años, se ha desarrollado a nivel internacional una valorización del oficio de cocinero, una vez que fue disociado de las tareas del hogar, atribuidas a las mujeres y al servicio doméstico. En el caso peruano, los grandes chefs, son en su mayoría varones

que, durante la década de 1990, se formaron en escuelas de hostelería de prestigio en el extranjero. A su regreso a la capital limeña, crearon un nuevo concepto de cocina peruana, fusionando la “tradición” con lo moderno. Gracias a una fuerte mediatización y al éxito económico de sus restaurantes, estos chefs se han ido convirtiendo en iconos representativos de la identidad nacional, así como en personajes famosos del mundo del espectáculo. Ante este fenómeno, cada día más la gastronomía es vista como un arte y, los cocineros como artistas (Matta 2010b).

Fue en la primera mitad de los años 2000 cuando la cultura alimentaria del Perú fue incorporada en un discurso gastronómico del negocio, a partir del cual se ha establecido un discurso oficial que quiere crear un nuevo concepto de cocina nacional. El gran representante de esta corriente es el cocinero y empresario Gastón Acurio, quién hace un llamamiento a dejar de pensar la cocina peruana únicamente como materia prima para convertirse en un potencial económico que debe ser explotado a través de la creación de “marcas” y “conceptos” gastronómicos, exportables al mundo entero (Matta 2012). Se trata de resaltar las características lúdicas, creativas y comerciales de los alimentos para que los productos “tradicionales”, antes ausentes en las grandes mesas, se conviertan en objetos de deseo en el presente, es decir, en mercancías comercializables. Además, la consolidación de estos conceptos en el mercado internacional contribuiría al aumento de las exportaciones de alimentos autóctonos como la papa amarilla, la cebolla roja, el ají y el rocoto y consecuentemente, se produciría una disminución de la pobreza rural dadas las mejoras económicas del pequeño productor que se vería favorecido por tal fenómeno (Acurio 2006b). Los ideales de este chef mediático junto con los del español Ferrán Adrià, han llegado a plasmarse en un documental titulado *Perú sabe, la cocina un arma social*, que patrocinado por las grandes multinacionales de telefonía, Telefónica y por el Banco *BBVA*, muestra la gastronomía como un motor de progreso y desarrollo social.

En el año 2006, en un acto de los Premios Effie, Acurio lanza su discurso a toda la nación:

Cultura y tradiciones diversas y riquísimas que como nuestra gastronomía podrían dar pie a decenas de nuevos conceptos globales de consumo y, por ende, a centenas de marcas peruanas abasteciendo esa demanda. [...]. Un escenario mundial donde la marca Perú debe definirse ante el mundo como Perú, el país boutique. Que frente a la China que tiene la b de lo barato, o frene a la suiza

francesa o italiana, que tienen las de lo bueno y lo bonito pero caro, aparece la marca Perú, el país de los bueno, bonito y barato (Acurio 2006:1).

Acurio habla en nombre de los cocineros pero, sobre todo en nombre de los peruanos, como una estrategia para transmitir el sentimiento de orgullo nacional: «Y así, como peruano sueño con que el mundo consuma nuestras marcas, nuestras tradiciones y nuestras costumbres, y como peruano sueño con que todos los peruanos sueñen con lo mismo, pues estoy convencido de que sólo si tenemos un gran sueño común, la marca Perú, nuestros sueños personales, nuestras marcas alcanzarán el reconocimiento de manera casi natural» (Acurio 2006a:4).

Esta nueva mirada hacia la cocina peruana, vista como una “marca” exportable y como una oportunidad de desarrollo económico para el país, ha sido también parte del discurso oficial del Ministerio de Cultura y de la Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA). Villarán, exministro de trabajo y uno de los fundadores de APEGA propone como alternativa a la homogeneización de la cocina en el mercado global, la creación de redes de empresas alimenticias nacionales –marcas, restaurantes, chefs de cocina, etc.- que sean competentes a escala internacional (Villarán 2006a). Al mismo tiempo, promociona la identidad nacional al considerar a este movimiento como unificador de toda la sociedad peruana. En la misma óptica, Valderrama (2009a), vicepresidente de APEGA, ve en el *boom* gastronómico una gran oportunidad para la revalorización de los productos autóctonos y la mejora de la calidad de vida de los pequeños campesinos:

El *boom* de la gastronomía provoca un impacto positivo sobre el sector agropecuario, porque en los últimos años se ha elevado la demanda de cereales, tubérculos, carnes, embutidos, frutas y hierbas en beneficio de los hombres del campo [...]. Lo más importante, quizás, es que hay una revalorización de muchos de los productos emblemáticos producidos por las comunidades campesinas alto andinas y de las pequeñas parcelas de la costa y selva, quienes producen las papas nativas, quinua, loche, ajíes criollos, chirimoya y la granadilla que la cocina peruana de hoy demanda (Valderrama 2009a: 4).

Por su parte, el Estado ve en la gastronomía una oportunidad para la unidad nacional, en un país caracterizado por las desigualdades económicas, sociales y culturales. En ese contexto, en el año 2007 el gobierno peruano, a través del Instituto Nacional de Cultura (INC) nombra a la gastronomía peruana Patrimonio Nacional (Matta 2012b). En 2011, una segunda iniciativa del INC, convertido ahora en Ministerio de Cultura, presenta la candidatura de la

cocina nacional a la Lista representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Según el Ministerio de Cultura el patrimonio culinario se entiende como:

Un universo que contiene una serie de expresiones y elementos derivados e identificables, como por ejemplo técnicas y utensilios de origen ancestral para la producción y conservación de alimentos, insumos nativos, modos de preparación específicos, mecanismos de distribución, contextos de consumo, usos sociales y especialistas. Es a través de la realización conjunto de todos estos elementos, y en el marco de procesos históricos y ambientales acaecidos en el territorio, que se establecen las características que le confieren particularidad a la cocina en el Perú (Cánepa *et al.* 2011: 18).

En un contexto marcado por la mercantilización de la cultura, la “patrimonialización” de la gastronomía emerge como una vía para el nacionalismo, del mismo modo que como una estrategia para encontrar un lugar en el mercado culinario mundial. Considerándose las culturas alimentarias como “activos globales” y “recursos locales” (Álvarez 2008), la clase política y los medios de comunicación transmiten un discurso donde el patrimonio culinario peruano se convierte en uno de los vectores más importantes para el desarrollo económico del país. De este modo, el discurso oficial coincide con el de los representantes del *boom* culinario.

Gracias a la difusión mediática, el discurso estatal y de los grandes chef no sólo ha revolucionado la gastronomía y generado un sentimiento de orgullo nacional, sino que, además, ha causado un gran impacto en otros ámbitos de la sociedad peruana. Mientras que los gobiernos regionales y los organismos privados promueven rutas gastronómicas para atraer al turismo nacional y extranjero, una gran parte de la juventud del país desea convertir en realidad su sueño de ser chef. Para ello, desde los últimos años, la capital limeña acoge una veintena de escuelas de cocina reconocidas oficialmente, llegándose a convertir en el centro de la gastronomía de toda América del Sur (Mejía 2007).

Antes de la revolución culinaria pocos textos hablaban de la cocina peruana. En los años 1980, las únicas voces visibles eran Mario Belaunde, quién escribía de gastronomía en la revista *Diners Club*, y los periodistas Bernardo Roca Rey, Raúl Vargas y el poeta Rodolfo Hinostroza en los periódicos nacionales. En la primera mitad de los años 1990, a medida que el discurso culinario empezaba a hacerse escuchar, la revista de artes y letras, *Hueso Húmedo*, decidió incorporar una sección de debate destinada a la cocina. Los primeros en participar

fueron Claudio Meneses, un empresario de la industria agroalimentaria; Rosario Olivas Weston, autor de *Cultura, Identidad y Cocina peruana* (1994); Carlos Raffo, gastrónomo; Roca Rey, fundador de la cocina *novoandina* y Raúl Vargas, crítico de cocina. Es por tanto en esta época cuando se produce un auge en la publicación y venta de obras vinculadas a la cocina. En su mayoría son libros de recetas y revistas gastronómicas, como *Gourmet Latino*, (Lauver y Lauver 2006). Además, gracias a la participación de la Facultad de Ciencias de la Comunicación, de Turismo y de Psicología de la Universidad de San Martín de Porres (USMP) en la investigación culinaria, nace una bibliografía científica sobre la gastronomía peruana. Si bien el discurso generalizado concernía a la recuperación de una cocina peruana ligada a las “tradiciones” locales, la publicación, en 1994, de *La academia en la olla* «marca un momento en el cual empiezan a cuestionarse académicamente los datos, las técnicas, los orígenes, los mitos, las verdades establecidas, las fronteras, los lugares comunes [de la comida peruana]» (Lauver y Lauver 2006: 147-148).

Sin embargo, hay que esperar a la segunda mitad de los años 2000 para que los investigadores comiencen a interesarse en el estudio del *boom* culinario. Mientras unos admiran tal fenómeno, otros tienen una visión más crítica. Con la publicación de *La Revolución gastronómica peruana*, en 2006, Lauver y Lauver explican el auge gastronómico a partir de entrevistas realizadas a los grandes representantes de esta corriente. Por su parte, como ya hemos mencionado, Villarán (2006) y Valderrama (2009), miembro de la Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA), encuentran en el *boom* una de las herramientas fundamentales para el desarrollo económico y cultural del país. También, el Ministerio de Cultura, a través de *Cocina e identidad* (2011), muestra la cocina peruana como un símbolo de afirmación e identidad nacional.

Zúñiga (2007) y Matta (2010,2011, 2012) reconocen un aspecto positivo a la revolución gastronómica: la ruptura con la marginalización histórica de las “tradiciones” culinarias autóctonas gracias al reconocimiento igualitario de las diferencias. No obstante, los dos antropólogos consideran que los discursos de Acurio esconden aspectos hegemónicos y de poder. Por ejemplo, la localización de los restaurantes de cocina fusión en los barrios más caros de la capital, obedece a una visión de discriminación, que continúa haciendo una diferenciación de clase entre la población del país. Asimismo, el público objetivo principal

de esta nueva gastronomía es aquella que pertenece a la clase media emergente de Lima, que busca como signo de diferenciación, el consumo de platos artísticos servidos en pequeñas porciones. Mientras tanto, en los barrios populares, la población local continúa consumiendo un tipo de restauración más “tradicional” y menos sofisticada (Matta 2012a). Además, los investigadores en ciencias sociales reprochan a los responsables del *boom* que se esté llevando a cabo una mercantilización de la cocina, así como creando una imagen estereotipada de la cocina nacional. Según Matta “l’authenticité mise en valeur par le discours de la cuisine fusion est une construction sociale mettant en avant la création individuelle [...].Ce n’est donc pas une authenticité qui renvoie à un lieu et à une époque” (Matta 2010b: 5). Además, alertan sobre los peligros de una visión oficial demasiado optimista que puede generar falsas esperanzas en aquellos que han visto en el *boom* su futuro personal y profesional.

Las paradojas que provoca el *boom*, el cual por un lado dice revalorizar lo autóctono y, por el otro, el acceso de esta gastronomías resulta exclusiva para una parte de la sociedad, nos lleva a cuestionarnos, al igual que Matta: «s’agit-il véritablement d’une revalorisation de pratiques et d’éléments culinaires ancestraux et autochtones (provinciaux) ou font-elles partie d’une mise en scène qui profite uniquement aux cuisiniers d’élite et à leur clientèle? » (Matta 2010b: 4).

Finalmente, queremos resaltar que a lo que hoy se llama cocina peruana es en realidad una creación llevada a cabo desde los inicios de la República del Perú hasta la actualidad con la “patrimonialización” de la cocina y la creación de una identidad culinaria nacional, puesta en marcha por los representantes del *boom* culinario. Sin embargo, no por ello se puede afirmar que la cocina peruana sea representativa de toda la población del Perú, pues estarían relegándose las cocinas regionales que representan a una gran parte de los peruanos.

2.3. Las cocinas regionales

Durante miles de años en el espacio que hoy ocupa el Perú se han ido desarrollando diferentes culturas configuradas por elementos sociales, políticos y económicos específicos, que fueron

expresados a través de la cerámica, los textiles, el arte y también de la cocina. Desde tiempos prehispánicos, los constantes movimientos migratorios entre el territorio trajeron consigo la transmisión de técnicas, alimentos y costumbres que dieron lugar a un mestizaje gastronómico. Un claro ejemplo lo encontramos en los *chasquis* incaicos, aquellas personas encargadas de transportar productos -tanto alimenticios como de otro tipo- a través de una red vial y por medio de un sistema de relevos. De este modo, la élite Inca, residente en Cusco, podía disfrutar del consumo fresco de insumos marinos. Las características culinarias que se fueron formando en cada cultura sirvieron de matriz para la formación de cocinas locales, especialmente en la época de la República, cuando las élites provincianas favorecieron la formación de cocinas regionales, en oposición al centralismo limeño (Cánepa *et al.* 2011).

Desde la Colonia, pasando por la República y hasta la actualidad, el Perú ha sido dividido arbitrariamente en tres regiones “naturales”, que van de norte a sur: La costa, la sierra y la selva. Por su parte, la delimitación geográfica, política y administrativa, ha ido variando a lo largo de la historia y, hoy, el Perú está formado por 24 departamentos (Álvarez 2005). En cuanto a las cocinas regionales, existe un imaginario colectivo que más que identificar las cocinas por departamentos, hace referencia a las tres regiones naturales. Dentro de estas es necesario hacer una subdivisión: la urbana y la rural. Mientras que la primera ha recibido más influencias del exterior a lo largo de la historia, la del campo está sustentada fundamentalmente por lo que la tierra produce.

La cocina amazónica, también llamada cocina de la selva, ha sido siempre exótica para el resto del país. La gran variedad de fauna ha permitido el consumo de una gran diversidad de carnes como chanco salvaje, gusanos, monos, tortugas y pescados de agua dulce. En cuanto a los productos cultivados, lo más común es el plátano, cuyo consumo como fruta es mínimo, siendo lo más habitual cocinarlo para sopa, pan o mazamorra. Uno de los platos más populares de esta región es el *juane*, que se consume todo el año, pero en especial durante la fiesta de San Juan, el 24 de junio. Inicialmente se preparaba con yuca y carne pero con el tiempo se le agregó arroz. Se trata de una especie de tamal donde todos los ingredientes se hierven envueltos en una hoja de bijao -*Calathea lutea*- y se sirve con cecina o plátanos maduros. Durante las últimas décadas, el proceso de globalización ha favorecido la incorporación de alimentos y platos procedentes de la costa y de la región andina del Perú,

así como de otras partes del planeta. En la actualidad, la pizza combinada con ingredientes locales como el plátano, la piña o el durazno, ha encontrado su nicho en las urbes selváticas, como Iquitos. Por su parte, los insumos selváticos son cada vez más visibles en los mercados limeños y, especialmente, en los restaurantes de la cocina fusión.

La cocina costeña y especialmente aquella de Lima, es también llamada cocina criolla y, tal como hemos visto en el apartado anterior, ha sido y sigue siendo el referente de la cocina nacional. En esta región se han ido desarrollando platos que combinan los insumos propios de la zona con aquellos que han llegado de otras partes del territorio nacional y extranjero. La riqueza marina ha aportado a la cocina criolla gran variedad de platos, donde destaca el ceviche, una preparación a base de pescados o mariscos crudos, marinados en limón. También, es habitual que la mayoría de platos sean acompañados con arroz y papas fritas o sancochadas. En cuanto a los dulces, existe un gran surtido, entre los que la mazamorra, el turrón y los picarones (Cánepa *et al.* 2011). Al igual que ha ocurrido en la región amazónica, la globalización ha favorecido la expansión de la comida criolla a otras zonas del país y con el *boom* culinario ha llegado a conquistar otros continentes. En las poblaciones urbanas de la costa también se han ido introduciendo con fuerza establecimientos de *fast food* que compiten con la cocina local. Nos referimos a Burger King, McDonald's, Domino's Pizza, Kentucky Fried Chicken, Taco Bell, Miami Subs, Yogen Frusz, Chifast, Pizza Hut, pero también a compañías nacionales que han reinterpretado el estereotipo de comida rápida internacional. Destaca Bambos, líder en hamburguesas, Pardo Chicken's, la cadena de pollo a la brasa más importante del país y el refresco Inca Kola, exportado internacionalmente (Mejía 2007).

La tercera región culinaria del Perú es la andina. Siendo esta la correspondiente a nuestro lugar de estudio, le dedicaremos a continuación, una atención especial.

2.3.1. La región culinaria andina

La cadena montañosa de los Andes atraviesa el continente suramericano, desde Venezuela, pasando por Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia y Chile, hasta llegar a Argentina. Desde hace unos diez mil años, en el territorio andino se comenzaron a forjar las primeras civilizaciones

precolombinas de América del Sur, los ancestros de la actual cultura andina. Bajo diferentes formas políticas, las sociedades andinas han ido desarrollando un alto conocimiento en agronomía, astrología, geometría, arquitectura e hidráulica. En las épocas de auge de las diversas culturas prehispánicas se desarrollaron sistemas agrícolas que supieron adaptarse a la topografía montañosa, con laderas empinadas y pisos ecológicos diversos. También se crearon métodos de fertilización, con guano y pescados, rotación de cultivos, herramientas agrícolas, como la *chaquitacla*¹⁶, técnicas de almacenamiento y conservación de alimentos así como el principio de reciprocidad, es decir, de ayuda mutua en las tareas agrícolas.

Durante el período incaico, la agricultura y la gastronomía estuvieron vinculadas a la religión y a los eventos festivos. Los cultos velaban por la productividad de la tierra, teniendo como principales deidades a la *pachamama* –madre tierra- y otras diosas femeninas que, como el Mar o la Luna, eran proveedoras de productos necesarios para la subsistencia (Mayer *et al.* 2005).

En cuanto a los cultivos, los más importantes fueron la papa y el maíz. Asimismo, la domesticación del cuy se convirtió en la fuente básica de ingesta de carne. Con la conquista, los españoles aportaron al régimen alimentario andino, insumos como el trigo, la cebada, la avena y la alverja. Además, agregaron a la sazón la cebolla y el ajo, oriundo de Asia, así como hierbas aromáticas como el perejil, el culantro, la albahaca o el orégano. Pero lo que más transformó la dieta de los andinos fue la incorporación de carnes venidas de la Península Ibérica como el chanco, el carnero, la oveja, la vaca, las cabras y las gallinas. Además, los camélidos andinos que hasta el momento habían servido de bestias de carga, fueron sustituidos por caballas, burros y bueyes (Mayer *et al.* 2005). La estrategia más eficaz llevada a cabo por los conquistadores para la aculturación alimenticia de la población indígena, fue el sistema de encomiendas. Se trataba de una institución socioeconómica establecida por la Corona, donde los españoles dirigían la producción de las tierras y tenían el absoluto control de la mano de obra indígena. De este modo, los pueblos autóctonos se fueron acostumbrando no sólo al cultivo de los productos españoles sino también a su consumo (Cánepa *et al.* 2011).

¹⁶ La *chaquitacla* también llamado arado de pie es un instrumento de labranza ancestral. Se trata de un palo de madera con una punta de piedra –o de metal- encorvada que se hunde en la tierra con el pie para hacer surcos para el cultivo.

Pero a pesar de las transformaciones, de las introducciones y abandonos de alimentos, producidas a lo largo de toda la historia, en la memoria de los pueblos andinos de la actualidad, siguen manteniéndose el consumo de alimentos ancestrales como la papa, el maíz, la oca, el olluco, la quinua el zapallo, el frejol, el cuy, la alpaca o la llama.

Hoy en día la cultura andina del Perú está constituida por las comunidades quechua y aymara hablantes. Con casi medio millón de habitantes, los aymaras ocupan el territorio sur del país, concretamente los departamentos de Puno, Moquegua, y Tacna. El grupo cultural-lingüístico quechua, dividido en ocho dialectos, está formado por cuatro millones de personas, los cuales representan el 18% de la población del país (Montoya 2000). Sí bien la mayoría de ellos vive en la sierra, durante las últimas décadas, se ha producido un gran éxodo hacia las principales ciudades, especialmente a Lima. Además, en términos porcentuales, es en el territorio andino donde se registran los niveles más altos de pobreza, con un 69,9% y un 43% de pobreza extrema (Vega 2007).

Vicos, el pueblo andino de nuestro estudio, se encuentra en el territorio quechua-hablante de la Cordillera Blanca, departamento de Ancash. La cocina de esta zona, está vinculada con el paisaje, los ciclos agrícolas y las técnicas de producción, elaboración y conservación de alimentos propios de las culturas ancestrales. Sin embargo, al igual que ha pasado en el resto de cocinas regionales durante las últimas décadas, la andina también se ha visto afectada por los cambios promovidos por la globalización. Los movimientos migratorios y las mejoras en los medios de comunicación han favorecido además, el flujo de alimentos entre costa y sierra. No obstante, en comparación con las grandes urbes del país, en el territorio rural de los Andes, todavía son inexistentes los establecimientos de *fast-food* o comida internacional.

2.4. La Comunidad Campesina de Vicos

Los Andes Centrales del Perú, localizados en el departamento de Ancash, representan un testimonio excepcional de lo que fueron las culturas prehispánicas. Es en esta región donde se encuentra la Cueva del Guitarrero (9600 a.C.) conocida como la cuna del origen de la agricultura en los Andes. Es también en la provincia de Huari, a unos 3180 m de altura, donde

se sitúa el complejo arqueológico de Chavín de Huantar, centro ceremonial y de desarrollo de la cultura Chavín. Esta civilización, que data aproximadamente del 1500 a.C al 300 a.C., y ha sido declarada Patrimonio Mundial de la UNESCO, en 1985.

En esta misma región, provincia de Carhuaz y distrito de Marcará, se encuentra la comunidad campesina de Vicos, objeto de nuestra investigación. Concretamente, Vicos se localiza en el Callejón de Huaylas de la Cordillera Blanca, entre los 2.800 y los 5.000 m de altura. Los diferentes pisos ecológicos que la forman permiten la producción de una alta diversidad de tubérculos, cereales y leguminosas (anexo 7), así como la crianza de ganado. Según el calendario agrícola, el período de cosechas se produce de mayo a octubre, coincidiendo con la estación seca. La preparación de la tierra para la siembra se realiza de octubre a mayo, durante la época de lluvias (anexo 8).

En los niveles más elevados de la comunidad, se encuentra la Quebrada Honda, donde las tierras y los pastos más naturales permiten el desarrollo de una agricultura y una ganadería de altura. Este valle, además de pertenecer a Vicos, forma parte del Parque Nacional Huascarán, declarado Reserva de la Biosfera por la UNESCO, en 1977, y Patrimonio Natural de la Humanidad, en 1985. La Reserva tiene como objetivo principal la conservación de la diversidad de flora (901 especies) y fauna (241 especies) que posee. Dentro de los límites del Parque hay también yacimientos de zinc, plomo, cobre, plata y oro. Actualmente, la extracción de estos minerales es desarrollada por empresas mineras, tales como Toma La Mano, La Garrosa, La Esperanza y California (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo¹⁷). Las prácticas mineras inadecuadas están provocando la grave contaminación de las tierras y los ríos de la zona natural protegida (Instituto de Montaña 2011).

Según el censo de 2002 (Universidad de Cornell¹⁸), Vicos tiene una población de 5.500 habitantes, más del doble que en 1952, de los cuales el 70% son menores de treinta años. El quechua es la lengua más hablada, seguida del español, más utilizado por los hombres y jóvenes de ambos sexos, los cuales tuvieron y tienen acceso a la escuela. La gran mayoría se dedica a la agricultura, seguida de la ganadería y el comercio, la minería y el turismo. Durante

¹⁷ Consultado en internet (<http://www.mincetur.gob.pe/>), enero 2014.

¹⁸ Consultado en internet (<https://instruct1.cit.cornell.edu/courses/vicosperu/vicos-site/>), enero 2013.

los últimos años, también se ha producido un éxodo hacia las grandes ciudades del país, especialmente a Lima, en busca de empleo. La Comunidad recibe además ingresos provenientes de los baños termales de Chancos, donde cada año, nacionales y extranjeros acuden al lugar para disfrutar de los efectos curativos y relajantes de las aguas termales. Asimismo, la comunidad recibe pagos de las empresas mineras que explotan los yacimientos de la Quebrada Honda.

Desde los años 1970, Vicos es una Comunidad Campesina¹⁹, dividida en diez sectores: Wiyash, Cachipachán, Ucushpampa, Cullhuash, Tambo, Vicos Pachan, Paltash, Coyrocsho, Ullmay y Punco Corral. La comunidad otorga a cada comunero varón el derecho a chacras en las zonas altas y bajas, a terreno para edificar su casa y a animales. Todas sus tierras son de propiedad comunal. Según la información proporcionada en el museo local, La Casa de los Abuelos, cada familia posee entre 1 y 16 microparcels (aproximadamente unas 2,7 hectáreas en total) en diferentes altitudes. Sin embargo, esta distribución no es homogénea y existe una diferenciación social entre aquellos que tienen más o menos tierras y ganado (Zapata 2010). El comunero a cambio se compromete en las tareas comunales como el mantenimiento de carreteras, puentes o iglesias.

Una investigación de los años 1950, titulada *Vicos: Los hábitos alimenticios* (Martínez 1959) muestra a través del registro de las comidas consumidas a diario, el vínculo directo que existía entre las costumbres alimenticias y la agricultura y la ganadería. En esa época, los espacios agrícolas estaban cultivados con maíz, trigo, cebada, quinua, habas, frijoles, papas, oca, olluco y *mashua*. En los huertos familiares crecían cebollas, pimientos, calabazas, hierbas aromáticas y árboles frutales. En cuanto a los animales, había cerdos, cabras, vacas, gallinas y cuyes. Y en los mercados, obtenían productos envasados como sal, azúcar, arroz, harinas, café, mantequilla, pescado y carne (Olivas 2011).

Un estudio más reciente, *Estoy tranquilo, vivo tranquilo. Calidad de vida en la población campesina de la microcuenca de Vicos, Marcará* (Costilla 2002) publicado por la profesora

¹⁹ Comunidad Campesina hace referencia a un modelo de comunidad donde la propiedad de la tierra es colectiva y el acceso a los pastos y al agua es igualitario para todos los comuneros. Además la jerarquía tradicional de autoridades y las costumbres, como la ayuda mutua o el trabajo común en obras públicas, son legalmente aceptadas y protegidas por la Constitución desde 1920 (Urrutia 1993).

de enseñanza primaria, Karina Costilla, actual directora de la Asociación Urpichallay, asegura la supervivencia de la “tradición” alimentaria en esta Comunidad Campesina. Según la autora, la gran diversidad de plantas cultivadas es fácilmente visible en las tierras de cultivo: 120 variedades de papas, 45 de oca, 26 de maíz, 20 de olluco, 18 de frijoles, 15 de *mashua*, 6 de quinua y 5 de *kiwicha*, además de otros cultivos como habas, trigo, cebada, lino, alverja, avena, así como frutales, verduras e hierbas medicinales y aromáticas. Toda esta variedad de productos está destinada especialmente al consumo familiar y, en menor medida, a la venta. Asimismo, de la tienda obtienen otros productos alimenticios como arroz, azúcar, sal, aceite, fideos, carne, leche y frutas. Vicos cuenta con pequeñas tiendas que suministran productos de primera necesidad, pero también es frecuente acudir a las tiendas del pueblo de Marcará, situado a 8 km, o al mercado de Carhuaz, a unos 15 km.

Con su análisis, Costilla concluye que la alimentación de los vicosinos no depende de los ingresos, sino que es el calendario agrícola-festivo quien determina los alimentos producidos y consumidos, según la época del año. También destaca que la dieta campesina no está únicamente basada en alimentos frescos, sino que las técnicas de almacenamiento ancestrales permiten la conservación de granos, harinas, papas y maíz durante un largo período de tiempo, sin la necesidad de utilizar productos químicos. Por último considera que en la Comunidad de Vicos: “El alimento es vital, no sólo en el sentido de la necesidad corporal sino también en el fortalecimiento de su espiritualidad y valores éticos. El campesino realiza una serie de acciones utilizando el alimento como símbolo: agradece, ofrenda, agasaja, compromete, demostrando el poder que tiene el alimento en su vida” (Costilla 2002: 228).

2.4.1. El Proyecto Perú-Cornell (PPC)

Vicos es especialmente conocido por haber sido el primer lugar donde se ha llevado a la práctica un proyecto de antropología aplicada, el cual tenía como objetivo la “modernización” de las comunidades rurales de América Latina (Matta 2012b). Tras la Segunda Guerra Mundial, los EE.UU. hacen un llamamiento en pro de la asistencia al mundo “subdesarrollado”, a través de la transmisión de los avances científicos y tecnológicos. Conocida como la doctrina Truman, esta sirvió de inspiración a la Universidad de Cornell

para llevar a cabo el PPC. La idea era que a través de la transmisión del conocimiento y de la tecnología occidental, las poblaciones indígenas serían integradas en la economía nacional y en la democracia “moderna”, lo cual se traduciría en la mejora de la calidad de vida de sus habitantes (Universidad de Cornell 2005²⁰).

Fue en los años 1950, cuando un grupo de antropólogos de la Universidad de Cornell (New York), dirigido por el profesor Allan Holmberg²¹ y acompañado de estudiantes de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos (Lima)²², comenzaron a instalarse en la zona. Por aquel entonces, Vicos formaba parte de una hacienda²³ y sus tierras, pertenecientes a la Sociedad de Beneficencia Pública de Huaraz, habían sido arrendadas para el cultivo de lino. Unas 1.700 personas vivían como colonos (siervos o peones) en las 17.000 hectáreas que ocupaba la hacienda. Ellas trabajaban tres días de la semana para el hacendado, sin remuneración alguna, a cambio de pequeñas parcelas cultivables. Sin embargo, tras el fin de la Segunda Guerra Mundial, el negocio de la linaza había dejado de ser rentable y la compañía buscaba arrendatarios para los próximos cinco años. A Allan Holmberg se le ocurrió la idea

²⁰ Consultado en internet (<https://instruct1.cit.cornell.edu/courses/vicosperu/vicos-site/>), noviembre 2013.

²¹ Allan Holmberg publicó varios estudios antropológicos sobre su experiencia en el PPC. Entre ellos destacamos:

1958, «The Research and development Approach to the Study of Change», *Human Organization*, 17:12-16.

1966, *Vicos: Método y prácticas de la Antropología Aplicada*. Lima, Editorial Estudios andios.

1971, «Experimental Intervention in the Field», en H. Dobyns, P. Doughty y H. Lasswells, *Peasants, Power and Applied Social Change: Vicos as a model*. Londres, Sage Publications.

1971, «The Role of Power in Changing Values and Institutions in Vicos»: 31-63, en H. Dobyns, P. Doughty y H. Lasswells, *Peasants, Power and Applied Social Change: Vicos as a model*. Londres, Sage Publications.

²² Mario Vazquez, un peruano quechua-hablante y estudiante de la Universidad de Nacional Mayor de San Marcos se convirtió en el co-director del PPC y en el principal transmisor de las intenciones de Allan Holmberg a los vicosinos:

1971, «The interplay Between Power and Wealth»: 65-87. en H. Dobyns, P. Doughty y H. Lasswells, *Peasants, Power and Applied Social Change: Vicos as a model*. Londres, Sage Publications.

²³En el Perú, desde finales del siglo XVI y hasta mediados del siglo XX, se otorgaron concesiones de tierras y privilegios a una pequeña parte de la población, con fin de crear un sistema similar al de los feudos europeos. Conocido como el sistema de haciendas, la mano de obra negra esclava era explotada en grandes extensiones agrarias, sin remuneración, a cambio de un pequeño lote de tierras para la producción doméstica. En la década de 1850 con la abolición de la esclavitud, los hacendados tuvieron que recurrir a mano de obra inmigrante, procedente inicialmente de la China y más tarde de Japón, para las haciendas especialmente de la costa. La falta de libertad y la dependencia económica y política produjo diversas revueltas campesinas, que derivaron en el debilitamiento del poder del hacendado a lo largo del siglo XX.

de que la Universidad de Cornell se hiciera con el alquiler de la hacienda y convirtiera a Vicos en el centro de un proyecto de investigaciones antropológicas, basado en lo que él llamaba “la intervención participante” (Mangin 2010). De ese modo, desde el inicio del arrendamiento, en 1952 y hasta 1966, la agricultura, junto con la educación y la salud, se convirtieron en las áreas más activas del proyecto.

Durante la época de la hacienda, los campos más grandes de Vicos habían sido utilizados para el cultivo comercial de papa y maíz, así como las tierras altas y pequeñas para la producción y venta de habas y chocho. La idea de los antropólogos era continuar con la misma explotación agrícola, pero incorporando una nueva forma de organización social, más equitativa con la fuerza laboral. Durante el proyecto, las papas y el maíz debían sembrarse, cosecharse y venderse. Para aumentar su rentabilidad, se extendió el uso de pesticidas y fertilizantes y se introdujeron nuevas variedades de papa. Con el éxito en la producción y las ventas, llegó a hablarse “del milagro de las papas”. En *So that men are free*, un documental realizado en 1963, los artífices del proyecto plasman sus impresiones sobre lo que ellos consideraron “an agricultural revolution”:

The Indians were afraid. Only 17 families out of more than 300 dared to try the Gringo magic. But the crops of those who tried, doubled and the practice spread in waves. After 3 years Cornell could stop selling seeds. The Indians were teaching and financing each other and selling their surplus for cash throughout the region. They gained pride by excelling as potatoes growers. This small technological advance was the great leap for them into the 20th century world of science, commerce, and cash (Luna²⁴ en Van Dyke 1963:3).

Willian Mangin, uno de los antropólogos estadounidenses implicados en el proyecto, comentó este fenómeno en uno de los capítulos de *50 años de Antropología Aplicada en el Perú. Vicos y otras experiencias*: «Muchos vicosinos al igual que la mayoría de nosotros, pensaban que si bien las variedades de papas locales eran más pequeñas y variadas en tamaño y color, ellas saben mejor que las blancas y grandes. Las nuevas se vendían por mucho más

²⁴ Enrique Luna era el mayordomo de la hacienda de Vicos en el momento en que llegaron los antropólogos estadounidenses. Según Magin (2010: 45) “la mayoría de los vicosinos lo detestaban”. *Memorias de la Comunidad de Vicos* (Zapata 2005) muestra que los vicosinos de hoy tienen una imagen de él tan negativa como antes.

dinero y se las prefería en la costa. Con el tiempo muchos de los vicosinos empezaron a cultivar la variedad comercial» (Mangin 2010:50).

En los años 1960, Vicos llegó a suministrar el 2% de las papas vendidas en Lima. En 1962, con el capital generado por el comercio, se pudo llevar a cabo la compra de la hacienda, tras cuatro años de negociaciones. Con el pago de dos millones de soles, Vicos se convirtió en Comunidad Campesina, siete años antes de que el sistema de haciendas fuera abolido en todo el país, con la puesta en marcha de la Reforma agraria²⁵.

En cuanto a la educación, uno de los objetivos claves era la inserción de Vicos en el sistema nacional. Para ello, se invirtió en la construcción de un colegio y muchos vicosinos participaron en la obra. En poco tiempo, las matrículas escolares se incrementaron de 15 a 200, incluidas algunas mujeres de las de las comunidades vecinas hispanohablantes. La idea de Allan Holmberg era incrementar en las escuelas lo que él llamaba “los valores de la ilustración”: El poder, la riqueza, el respeto, el afecto, el conocimiento, la habilidad, la rectitud y el bienestar” (Doughty 2010:95): «Children usually worked in the fields. To coax them to school regularly, they got a free lunch, no minor inducement in this still not very affluent society. The Vicosinos began to share a little in the well-being and enlightenment of the modern Peruvian world» (Luna, citado en Van Dyke 1963:3).

A la llegada de los antropólogos Vicos no contaba con ningún sistema de salud. Fue por tanto gracias al Proyecto que se puso en funcionamiento una clínica y un programa de nutrición. Sin embargo, a pesar de que el PPC produjo mejoras en las condiciones de vida de la población local, aumentando los niveles de nutrición, de salud, de alfabetización y de ingresos, también trajo consigo un impacto negativo.

²⁵ La Reforma Agraria del Perú fue iniciada en 1969, con el objetivo de expropiar todas las tierras pertenecientes a los hacendados, los cuales fueron indemnizados. Esta ley prohíbe las rentas serviles y por tanto, adjudica toda actividad agropecuaria a su propio dueño. Aquellos propietarios que tengan trabajadores deben adjudicarles un 20% de los beneficios anuales. Esta Reforma se ha ido implantando por zonas y en periodos diferentes, según el lugar. Las tierras fueron adjudicadas a las Comunidades Campesinas, a los particulares, a las Cooperativas Agrarias de Producción y a las Sociedades Agrícolas de Interés Social (Caballero 1977).

Desde los inicios del Proyecto Perú-Cornell hasta la actualidad, se ha ido desarrollando una extensa bibliografía²⁶, de la cual, un gran parte, ha sido muy crítica con el programa llevado a cabo, así como con los antropólogos responsables (Barnett 2010). Para algunos intelectuales peruanos e incluso estadounidenses, el PPC fue una forma de “imperialismo gringo” (Doughty 2010). Otros han reprochado a la antropología aplicada, que intervenir en una cultura ajena no sólo no es científico sino tampoco ético (Doughty 2010). En la actualidad, en la página web de la Universidad de Cornell se puede ver como los propios antropólogos ponen en cuestión los métodos utilizados por sus antecesores: «The initial success [of the introduced potatoes seed along with fertilizers and pesticides in Vicos] ended in ultimate failure accompanied by the loss of diversity» (Universidad de Cornell 2005: 4)²⁷.

La antropóloga estadounidense Isbell²⁸, gran conocedora de Vicos y del PPC, lanza también sus críticas al proyecto: «El personal del proyecto trabajaba sobre todo con varones jóvenes,

²⁶ DOBYNS H., P. DOUGHTY y H. LASSWELL, 1971, *Peasants, Power and Applied Social Change: Vicos as a model*. Londres, Sage Publications.

HILMES, J.R, 1981, «The impact in Peru os the Vicos Project», *Economic anthropology*, 4: 141-213

LYNCH, B.D, 1982, «The Vicos experimete. A study of the impacts of the Cornell-Peru Project in a Highland community», *AID Evaluation Special Studies*, US Agency for International Developement (AID), 7: 1-108

AVILA, J., 2002, «Los dilemas del desarrollo: Antropología y promoción en el Perú», *No hay país más diverso*, Compendio de Antropología Peruana. Lima, Perú, IEP, 27: 413-442

STEIN, W., 2003, *Deconstructing Development Discourse in Peru: A Meta-ethnography of the Modernity Project at Vicos*, Landman, University Press of America

ZAPATA, F., 2005, *Memorias de la comunidad de Vicos, así nos recordamos con alegría*. Huaraz, Perú.

BOLTON R., T. GREAVES y F. ZAPATA, 2010, *50 años de antropología aplicada en el Perú, Vicos y otras experiencias*. Lima, Perú, IEP.

²⁷ Consultado en internet (<https://instruct1.cit.cornell.edu/courses/vicosperu/vicos-site/>), noviembre 2013

²⁸ Billie Jean Isbell es profesora de antropología en la Universidad de Cornell. Además ha sido directora de Latin American Studies Program en Cornell, desde 1987 a 1993 y desde 2001 a 2001, así como de The Andean program of Cornell's International Institute for Food, Agriculture and Development, desde 1990 hasta 2003. En cuanto al Proyecto Perú-Cornell, ha sido ella una de las principales protagonistas en la elaboración de la Memoria Viva en Vicos, en el cual se incluye la apertura de la página web: https://courses.cit.cornell.edu/vicosperu/vicos-site/cornellperu_page_1.htm

Entre sus obras destacan:

1971-72, «No Servimos Más: un estudio de los efectos de disipar un sistema de la autoridad tradicional en un pueblo ayacuchano», *Revista del Museo Nacional*, Tomo XXXVII.

1985, «To Defend Ourselves: Ecology and Ritual in an Andean Village», Prospect Heights, Waveland Press.

excluyendo en general a las mujeres quechuahablantes monolingües y a los muy pobres, en especial de las innovaciones agrícolas introducidas por Cornell para facilitar la comercialización de la papa. No introdujeron una máquina de coser Singer, ni enseñaron a las mujeres a coser» (Isbell 2010:381).

Sin embargo, la exclusión de cien familias que no tenían acceso a las parcelas, permitió a su vez la conservación de las variedades de tubérculos nativos y otros cultivos, que fueron transmitiéndose hasta la actualidad.

En los años 1970, algunos investigadores observaron que los vicosinos empezaban a olvidarse de lo que había sido el proyecto y sus intervenciones. Es por ello que, en 2005, la Universidad de Cornell decidió abrir una página web donde registrar no sólo la historia del PPC en Vicos, sino también los proyectos de desarrollo elegidos por los vicosinos, en el presente. En 2006, Isbell, organizó en Cornell una conferencia titulada “Sostenibilidad y desarrollo: Lecciones de Vicos. Perú”, donde tres vicosinos fueron invitados a dar sus opiniones. Según la investigadora, es obligación de las universidades compartir con las comunidades locales los documentos de las investigaciones realizadas en su territorio. Al mismo tiempo, la antropóloga Zapata, representante del Instituto de Montaña, inició, en 2003, un proyecto participativo que culminaría con la publicación de *Memoria de la comunidad de Vicos, así nos recordamos con alegría* (2005): Un estudio tenía como objetivo la rememoración y el “pensar juntos” sobre el propio pasado de los campesinos, así como reflexionar sobre los impactos del Proyecto en el presente y en el futuro de la Comunidad. Las entrevistas realizadas a hombres y mujeres de entre 20 y 70 años demostraron que los más jóvenes apenas tenían conocimiento de la existencia del PPC, sin embargo se sintieron

1997, «De inmaduro a duro: lo simbólico femenino y los esquemas andinos de género»: 8, en D. Y. Arnold, compiladora, *Más allá del silencio: las fronteras de género en los Andes*. La Paz, Bolivia, Biblioteca Andina

1998, «Violence in Peru: Performances and Dialogues», *American Anthropologist*, 100, 2: 283-292.

2009, *Finding Cholita*. University of Illinois Press.

2010, «El retorno de Cornell a Vicos, 2005»: 371-406, en BOLTON R., T. GREAVES y F. ZAPATA (eds.), *50 años de antropología aplicada en el Perú, Vicos y otras experiencias*. Lima, Perú, IEP.

interesados en recibir información sobre el tema. Mientras tanto, los mayores se sintieron satisfechos de hacer conocer a los más pequeños el pasado de la Comunidad (Zapata 2010).

2.4.2. Los organismos

A pesar del proyecto de modernización de los años 1950-1960 y del actual contacto con el mundo urbano, hoy en día Vicos participa en diversos proyectos que luchan por la recuperación de sus costumbres ancestrales. Desde hace más de una década, Vicos colabora con varios organismos locales que promueven la afirmación cultural, la recuperación de la biodiversidad, el cuidado del medio ambiente, la educación intercultural y el ecoturismo.

2.4.2.1. Urpichallay

En 1992, la socióloga peruana Beatriz Rojas, junto con un grupo de educadores, decidió crear una asociación para trabajar con Comunidades Campesinas y escuelas de la región de Ancash. Es así como nació Urpichallay, un organismo no gubernamental que se asentó inicialmente en la ciudad de Huaraz y posteriormente en el pueblo de Marcará, próximo a Vicos. Desde entonces y hasta la actualidad, Urpichallay se dedica a la revalorización de la cultura andina y la conservación del medio ambiente. Para ello, ha ido desarrollando proyectos de recuperación de los saberes, las tecnologías y los valores ancestrales propios de las culturas originarias de los Andes peruanos, así como de difusión del diálogo intercultural entre lo andino y lo foráneo.

La asociación promueve la conservación de la biodiversidad, a través de su vínculo con la cosmovisión andina: «La cosmovisión holística hace que la agricultura no sea considerada una actividad productiva más, sino el centro de la vida campesina» (Rojas 2008:2). Para Urpichallay es fundamental en su método de trabajo, el respeto absoluto a las creencias locales, a la hora de llevar a cabo sus intervenciones. «No sólo deben ser ellos [los campesinos] los expertos de un programa para conservar la agrobiodiversidad en los Andes, sino que su cosmovisión debe permanecer en cada actividad. [...] Para proporcionar un efectivo acompañamiento, los técnicos deben ser capaces de aprender de los criadores campesinos. Esto implica tener una mente y un corazón abierto para escucharlos» (Urpichallay 2008: 2).

Según el organismo se nos presentan las creencias de la sierra a través de la existencia de un mundo vivo donde no solamente los seres humanos sino también los animales, las plantas, los recursos naturales y los objetos son percibidos como personas que merecen un respeto absoluto, afección y cuidado. De hecho, en quechua los alimentos son llamados “kawsay” (seres vivos, aquellos que dan la vida), los cuales transmiten todas sus propiedades nutricionales porque, al igual que las personas, tienen sentimientos y alma (Machaca 2008). En la cultura andina existe además un mundo comunitario, donde todo, incluidos los seres humanos, la naturaleza y las deidades son parte de una misma familia. Es por ello que desde las comunidades se promueve la *minca*, es decir, la ayuda mutua, así como el compartir de la comida tanto en la casa, como en la chacra y en las fiestas. Por último, existe un mundo sagrado, donde la espiritualidad y la religiosidad son parte de la vida y la interrelación con la naturaleza es sagrada.

La profesora Karina Costilla nos lo explica de la siguiente manera: «Los sueños y la conversación respetuosa y armónica con los *apus*²⁹, abuelos, santos, difuntos, la chacra y la familia y autoridades es vital para ellos. Si no existiera esa interrelación entre todas estas colectividades ellos se sentirían mal, intranquilos y pobres porque en la medida que se desarmonice esta relación empiezan las malas cosechas, las enfermedades y la tristeza» (Costilla 2002: 220).

Uno de los proyectos destacables de Urpichallay en la Comunidad de Vicos se inició en 2008, bajo el título: “Fomento de bases culturales y productivas campesinas para la seguridad alimentaria y la integración socioeconómica en la provincia de Carhuaz, departamento de Ancash, Perú”. Gracias a la co-financiación de *Terres des Hommes* y del *Federal Ministry for Economic Cooperation and Development* (BMZ), ambos organismos alemanes, la asociación en colaboración con los Delegados Campesinos de los sectores de las Comunidades Campesinas de Vicos y Tupac Yupanqui, así como con la Red de Docentes Interculturales “Hagámoslo de buen corazón”, pudieron llevar a cabo los objetivos del programa. La iniciativa nació en el año 2004, cuando más de cincuenta líderes campesinos de las Comunidades de la región debatieron durante el *I Encuentro de Voces Campesinas*, acerca de su situación actual y de sus necesidades de desarrollo. Las demandas de las

²⁹ Los *apus* son las montañas, a las cuales se les atribuye un significado divino.

familias, los jóvenes y los profesores fueron unidas a la visión de Urpichallay de contribuir al desarrollo y al bienestar local y regional. En el año 2008, en el *II Encuentro de Voces Campesinas*, los líderes comuneros sugirieron las estrategias a seguir en los proyectos de sus comunidades. El programa se inicia posteriormente, con el objetivo de mejorar la calidad de vida de la población campesina, promoviendo la seguridad alimentaria e incrementando su base productiva y educacional, así como la creación de pequeños negocios agro-artesanales: «La recuperación y la conservación de la agrobiodiversidad contribuye al mejoramiento de la seguridad alimentaria [...] ya que le permite a la población diversificar su dieta alimentaria y poner a buen recaudo el germoplasma nativo, los cuales vienen siendo amenazados por la introducción de sistemas de producción basados en monocultivos con variedades mejoradas foráneas [...]» (Urpichallay 2008c: 12).

Los resultados obtenidos muestran que las familias campesinas mejoraron la seguridad alimentaria de manera sostenible, gracias al incremento de cultivos nativos; a la incorporación de técnicas tradicionales de conservación de alimentos y a la utilización de bio-fertilizantes. Por otro lado, se produjo un aumento de los ingresos, gracias a la puesta en marcha de un banco campesino que favoreció la apertura de pequeños negocios en el área agrícola. Además se mejoró el acceso y la calidad de la educación básica, a través de un programa educativo para la diversidad cultural. En él estaba integrado un programa curricular sobre Agroecología y Cocina Andina: “En ocasión de las ferias de comidas que se han realizado con las familias y las escuelas rurales hemos podido recuperar más de 100 recetas de comidas, refrescos, dulces, panes y otros de las comunidades que son casi desconocidas del todo en las zonas bajas del Callejón de Huaylas” (Urpichallay 2008).

2.4.2.2. Instituto de Montaña (IM)

El Instituto de Montaña, es un organismo internacional (The Mountain Institute) sin fines de lucro dedicado a la conservación de las montañas, a través de la afirmación de las culturas y las comunidades que habitan esos lugares. Desde 1972, implanta programas similares en el Himalaya, el pico más alto; en los Apalaches, la montaña más antigua, y en los Andes, la cordillera más larga del mundo. Desde 1995, el IM peruano se instala en la ciudad de Huaraz,

a 33km de Vicos, para unirse al compromiso de cuidar la vida en las montañas. Dirigido por Jorge Recharte, doctorado en antropología por la Universidad de Cornell y coordinado por Florencia Zapata, antropóloga y naturalista, el IM se dedica a fortalecer las capacidades de auto-gobierno, a promover la igualdad de género y social, a conservar el ecosistema y a promocionar el turismo vivencial en comunidades campesinas. (Instituto de Montaña³⁰).

En 2003, el Instituto de Montaña y Urpichallay realizaron dos consultas a la máxima autoridad comunal de Vicos, la Junta Directiva, quienes solicitaron apoyo para la recuperación de la información acerca del PPC. En sus palabras: “cuando nos olvidamos es triste” «sería gran herencia para nosotros como herramienta para nuestros hijos» (Zapata 2005:109). El interés de los vicosinos fue la puerta de entrada para la puesta en marcha del proyecto Memoria Viva, el cual tenían como objetivo la recopilación de los recuerdos de los campesinos en torno al PPC. Inicialmente se entregaron a la Comunidad documentos del PPC, archivados en las bibliotecas de la Universidad de Cornell y posteriormente, después de entrevistar a los vicosinos Zapata publicó *Memoria de la comunidad de Vicos, así nos recordamos con alegría* (2005), mencionado anteriormente. Pero además, la recuperación de materiales de archivo, fotografías y mapas, llevó a levantar un museo local. Desde entonces, La Casa de los Abuelos alberga toda la información del pasado de esta Comunidad. La asociación Urpichallay también desempeñó un rol importante en el diseño de este centro, recopilando la información básica de los paneles del museo y fortaleciendo los vínculos del proyecto con la población campesina de Vicos. Actualmente, el museo no se encuentra abierto para el uso diario de los vicosinos, sino que se abre expresamente para aquellos turistas que estén interesados en visitarlo.

2.4.2.3. *El turismo comunitario*

En el Callejón de Huaylas, valle donde se encuentra Vicos, el turismo es uno de los sectores económicos más activos. Según el Plan Estratégico de desarrollo Regional de Turismo

³⁰ Consultado en internet (<http://www.mountain.pe/>), noviembre 2013

(Instituto de Montaña 2011), esta actividad implica 1,6 millones de dólares, que se distribuyen entre las zonas rurales de la sierra.

Desde el año 1995, el Instituto de Montaña puso en marcha una serie de actividades para gestionar adecuadamente el turismo que se venía realizando en el Parque Nacional Huascarán. A través de un análisis de caso, se detectó que el turismo que debía desarrollarse en la zona, no debía traer únicamente ingresos, sino tenía que contribuir a la conservación de la cultura y de los recursos naturales. Vicos, por su riqueza cultural y biológica, así como por la disposición de los comuneros, fue elegido como uno de los lugares del Callejón de Huaylas más propicio para el desarrollo de un turismo comunitario, también llamado ecoturismo.

En 1999, una delegación de vicosinos visitó otras regiones del país donde se estaban realizando programas turísticos similares. La experiencia de aprendizaje junto con la colaboración del Instituto de Montaña y de Urpichallay, permitió a los comuneros comenzar su propio proyecto de ecoturismo. En el año 2000, un grupo de ocho familias comenzaron a construir pequeñas cabañas campesinas para acoger visitantes. En 2001, un primer grupo de turistas fue alojado en la Comunidad y servido con comidas típicas de la zona.

En 2005, el Instituto de Montaña, en colaboración del *tour* operador Crooked Trail, abrió en la ciudad de Huaraz la primera agencia de viajes dedicada al turismo comunitario, Responsible Travel Perú. Una organización creada para ofrecer al viajero experiencias turísticas alternativas, que permitan conocer la cultura andina a través del contacto directo con las poblaciones locales. Desde ese entonces, Responsible ha pasado de ser una agencia de viajes del Callejón de Huaylas a convertirse en un *tour* operador de nivel nacional, trabajando con setenta comunidades y familias locales. Su director-fundador es Guido Van Es, un holandés que, en año 2002, fue a Vicos para hacer unas prácticas de estudios y decidió quedarse en la zona para desarrollar su pasión por el turismo comunitario. Desde el inicio, cuenta con la colaboración del vicosino Pablo Tadeo, actual director de Sostenibilidad y campesino que acoge a los turistas en su vivienda rural.

Desde su fundación, Responsible ofrece varios productos turísticos en la comunidad de Vicos. Alojándose en las casas campestres, los visitantes pueden optar por una caminata por

la Cordillera Blanca acompañados de campesinos que hacen de guías locales, al mismo tiempo que se encargan de compartir con los foráneos sus conocimientos andinos ancestrales. Se ofrecen también actividades dentro de la vida comunal, como la participación en las tareas agrícolas, en la preparación de platos “tradicionales” o en eventos festivos, como el ritual de la *pachamanca*³¹, donde se come, se baila, se canta y se agradece a la tierra por los alimentos ofrecidos. Existe además un programa de voluntariado que permite ayudar a mejorar las condiciones de salud gracias a la fabricación de cocinas mejoradas, las cuales consumen menos leña y reducen significativamente la emisión de humo.

Conclusión

Hacer un recorrido por la historia de la gastronomía peruana, desde sus inicios hasta la actualidad, nos ha permitido entender la complejidad de los elementos que la forman. Por un lado está la cocina nacional, es decir, aquella que teniendo orígenes precolombinos, se ha visto afectada y transformada por las incorporaciones de insumos y técnicas aportadas por los españoles durante la Colonia; por la cocina francesas en la República; por las migraciones de los pueblos chino, italiano y japonés durante el siglo XIX, hasta la actualidad, donde se combinan los insumos autóctonos con las técnicas de la cocina fusión. Desde los chefs más mediáticos hasta el discurso estatal, la cocina peruana está viviendo una revolución, hasta tal punto que no sólo se está transformando en una mercancía comercializable, sino que, además, se ha convertido en un símbolo de identidad nacional y de desarrollo económico. Mientras que Lima se establece como la capital del éxito gastronómico, el cual se extiende hasta otras latitudes del planeta, en otras partes del país, las cocinas regionales, mantienen sus costumbres ancestrales, al mismo tiempo que se incorporan a los cambios aportados por el mercado global.

Vicos, forma parte de la cocina regional andina, la cual tiene una historia que se remonta a diez mil años atrás y que ha ido evolucionando bajo las influencias de los españoles, durante el proceso de colonización, y bajo los parámetros de la globalización, desde la introducción

³¹ La *pachamanca* es un una comida típica de la sierra andina, elaborada por la cocción de cocinan carne, tubérculos y verduras, gracias a un horno de piedras que se cubre con hierbas y tierra.

de la Revolución Verde, en los años 1950. Además, las intervenciones de diversos organismos de ámbito cultural, medioambiental y turístico han estado influenciado las prácticas y las percepciones de los vicosinos sobre la producción, la elaboración y el consumo de alimentos. Consideramos, por tanto, que todas estas características son impresionables para entender tanto las “tradiciones” como los nuevos elementos provenientes del exterior, que hoy dan forma a la cocina de Vicos.

Haber analizado el contexto gastronómico a lo largo de la historia del Perú, con sus diferencias regionales, nos ayudará a entender las prácticas culinarias que se desarrollan en nuestra comunidad de estudio en el presente. Por un lado, prestaremos atención a las influencias de la cocina nacional y del *boom* en la producción, elaboración y consumo de alimentos andinos y foráneos y por otro, tendremos en cuenta las características propias de la cocina regional andina para entender los elementos que dan forma a la cocina “tradicional” de Vicos. A pesar de que Vicos forma parte del contexto nacional peruano y regional andino, hemos considerado necesario resaltar las características propias y únicas de este lugar, para poder hacer un análisis más riguroso de la producción, la elaboración y el consumo de alimentos en Vicos.

CAPÍTULO III: De la chacra a la olla: La producción agrícola y ganadera

Introducción

La Comunidad de Vicos cuenta con una extensión de casi 19.000 hectáreas, de las cuales 2.200 están cultivadas y 2.700 dedicadas al pastoreo, el resto son áreas protegidas. El ritmo de la vida agrícola y ganadera de la población está marcado por la movilidad constante entre las zonas altas y las bajas, así como por las dos estaciones del año: la seca y la de lluvias.

La totalidad de las personas entrevistadas aseguran participar en las actividades agrícolas y, en menor medida, en las ganaderas. Los varones adultos tienen la agricultura como fuente de recursos primarios, pero también realizan otras actividades como el turismo comunitario, la construcción³² o la artesanía³³. Las mujeres se dedican esencialmente a las tareas del hogar, a la chacra, al pastoreo y cuidado del ganado, al comercio, al turismo y a la artesanía³⁴. En cuanto a los jóvenes, tanto ellos como ellas estudian o trabajan, pero todos ayudan a sus familias, en mayor o menor medida, en las tareas agrícolas y ganaderas.

A lo largo de la historia, en la región de los Andes peruanos, donde se encuentra situado Vicos, la base de la alimentación campesina ha sido la agricultura y la ganadería. Desde los pueblos ancestrales, el desarrollo de técnicas de producción adaptadas al medio geográfico, así como la conservación de semillas, ha permitido la supervivencia de los pueblos andinos. Estos conocimientos “tradicionales” han sido heredados por los campesinos, hasta el día de hoy. Pero también, desde el siglo pasado, las influencias del PPC en la Comunidad de Vicos, y los impactos de la globalización mundial, han hecho que los campesinos hayan incorporado nuevas técnicas y modo de producción que, como consecuencia, están modificando su

³² La construcción es una actividad remunerada que los varones ejercen tanto en la Comunidad de Vicos como en otras poblaciones de la zona o del país.

³³ Los hombres son los encargados del tejido y cosido de las ropas “tradicionales” así como de la elaboración de herramientas.

³⁴ Las mujeres son las encargadas del tejido de prendas de vestir, como gorros o bufandas, destinados especialmente a la venta turística.

alimentación diaria. Puesto que la agricultura y la ganadería, incorporan tanto elementos “tradicionales” como globales y, además, siguen siendo la base de la cocina de los campesinos de Vicos, consideramos imprescindible para nuestro análisis un capítulo dedicado a la producción de alimentos. En él se pretende examinar el uso y la percepción de los productos cultivados y ganaderos, de las técnicas “tradicionales” y contemporáneas, de los saberes populares, así como las influencias de los organismos locales y extranjeros. Además, hemos querido resaltar las ventas de los alimentos vegetales y animales, pues los ingresos obtenidos permiten a los campesinos adquirir otros insumos para alimentación cotidiana, así como herramientas y materiales para el desarrollo de la agricultura y la ganadería. También, a través del estudio de las venta podremos analizar en detalle la percepción que los campesinos tienen de sus alimentos, pues unos serán elegidos para el consumo y otros para el comercio.

Por tanto, antes de entrar en el estudio de la elaboración y el consumo de alimentos en Vicos, consideramos imprescindible entender de donde los campesinos obtienen sus productos y cómo la producción de alimentos integra prácticas “tradicionales” y globales.

3.1. Los productos cultivados

En la agricultura de alta montaña es necesario tener en cuenta la elevación de las tierras para comprender la variabilidad de productos cosechados. La topografía está caracterizada por laderas, combinando pendientes suaves, con presencia de terrazas para el cultivo, y zonas extremadamente empinadas. La agricultura es principalmente de secano con períodos de descanso de la tierra.

A lo largo de la historia, los factores climatológicos y topográficos, con la ayuda de las técnicas “tradicionales” han permitido el crecimiento de unas u otras variedades de alimentos, según los pisos ecológicos (anexo 7). Desde los años 1950, a estos factores hay que sumarle otros externos, como la introducción de variedades foráneas y sustancias químicas, las cuales han cambiado el modo de producir. Mientras que las chacras de las zonas bajas sufren una explotación más intensiva, es en las tierras altas donde todavía se puede observar una

conservación de la diversidad biológica de la zona. En Vicos, la agricultura de altura se produce en la Quebrada Honda, entre los 3.500 y los 4.000m de altura, mientras que las chacras de menor altitud están entre los 2.800 y 3.500 m. Por su parte, los huertos se localizan en las zonas más bajas de la Comunidad, próximos a las viviendas.

En las tierras altas de la Comunidad campesina de Vicos, es el lugar donde se desarrolla una agricultura caracterizada por el uso de granos nativos, es decir, aquellos que han sido cultivados desde tiempos ancestrales y que se han ido transmitiendo de generación en generación, gracias a técnicas de la conservación y a los saberes populares. Para las poblaciones quechua-hablantes, desde el pasado hasta el presente, la preservación de granos ha sido de crucial importancia para la supervivencia (Isbell 2010). Además, según estudios de Urpichallay (2008b), la conservación de la diversidad biológica se ha mantenido a lo largo de la historia, gracias a la cosmovisión sagrada, la cual mantiene a los pueblos andinos unidos a la naturaleza.

Los Andes se caracterizan por ser el lugar del mundo con mayor diversidad genética de papa y de maíz. Exactamente, en toda la región existen 3.500 papas nativas y 1.600 de maíz, agrupadas en 55 razas (Valladolid 2004). En la actualidad, en la región del Callejón de Huaylas, donde se encuentra nuestra Comunidad de estudio, existen «109 variedades de papas, 49 de oca, 12 de *mashua*, 19 de olluco, 26 de maíz, 6 de quinua y 30 de frijol» (Urpichallay 2009: 140). Además, en el inventario de plantas cultivadas de Vicos, se han registrado «hasta 23 cultivos base (4 tubérculos, 4 raíces, 8 cereales y 7 leguminosas)» (Urpichallay 2009: 141).

Los campesinos aseguran que, hoy en día, las variedades nativas de papa, oca, olluco, *mashua*, heredadas de sus antepasados, así como el trigo, la cebada y la avena, introducidos en la zona en tiempos de la colonización, tienen que ser cultivadas en las zonas altas y frías, donde las tierras son todavía vírgenes, es decir, en la Quebrada Honda. La importancia de la Quebrada Honda para la agricultura campesina de Vicos es recogida por la antropóloga estadounidense Isbell (2010: 401), quien resalta las palabras de varios campesinos: «Sin la Quebrada Honda no somos nada». Esta es la fuente de su agua y la sede del banco natural de semillas. De la diversidad de plantas depende por tanto, la cocina vicosina y la subsistencia familiar de los campesinos.

Desde tiempos ancestrales, la regeneración de semillas nativas ha sido posible gracias a las mujeres, las cuales han ejercido el rol de la conservación. Ellas son las guardianas de las semillas, las encargadas de seleccionar durante la cosecha aquellos tubérculos que servirán de semilla para la siguiente siembra, así como de intercambiar con sus vecinas aquellas variedades que por el clima u otras circunstancias se han perdido. Aurora una campesina de 49 años, poseedora de un centenar de variedades de papa, relata en un documental realizado por la Asociación Guarango Cine y Video³⁵, la importancia de las mujeres en la conservación de la biodiversidad: «Sólo las mujeres guardan en la memoria el nombre de las papas. Nosotras conservamos nuestras papas, no compramos ni vendemos. En la feria cambiamos papas y recuperamos variedades» (Aurora). Otra campesina de Vicos, Florencia, quien posee el mayor número de granos de su Comunidad, nos relata con alegría toda su riqueza seminal, la cual representa la mejor herencia a dejar a sus descendientes: «Tenemos 200 variedades de papa o algo más. Sí, tenemos bastantes, de diferentes sabores y diferentes colores. Algunos blancos, azul, granate por dentro, negro, medio azulino, blanco, amarillo y medio rosadito. También hay variedades de oca y de olluco. Hay como unas diez variedades. Nosotros tenemos rosados, medio blanquillo, caramelo, zanahoria y blanco» (Florencia). Los testimonios de estas dos mujeres nos permiten entender cómo los vicosinos perciben con orgullo las variedades de vegetales nativas, las cuales sirven de alimento y aportan diversidad a las comidas diarias.

En lo que respecta a las chacras de las zonas bajas, entre los 2.800 y 3.500 m, los testimonios de los vicosinos nos afirman la producción de trigo, maíz, cebada, lino, avena, frijol, alverja, habas, calabaza, oca, olluco, papa y, en menor medida, quinua y *kiwicha*. Es decir, la misma variedad de productos detectados tanto en los años 1950 (Martinez 1959) como a inicios del siglo XXI (Costilla 2002). Sin embargo, es importante señalar que cuando hablan de cultivo de papa en la zona baja, se refieren sobre todo a la papa mejorada³⁶. Habiendo diversas

³⁵ «Es una asociación civil sin fines de lucro con sede en Lima-Perú, que trabaja en la producción y difusión de audiovisuales que sensibilizan a la opinión pública en temas de desarrollo» Consultado en internet (www.gurango.org), enero 2014.

³⁶ «Las variedades mejoradas (o autógamias) son aprovechables tanto en la primera como en las siguientes generaciones, sin que pierdan sus características genéticas y, en comparación con [las semillas híbridas] pueden ser reproducidas con más facilidad» (Barkin y Suarez 1984: 64).

variedades, todas ellas se caracterizan por tener un color más blanquecino o amarillento, un tamaño mayor y una textura menos harinosa que la papa nativa. Es además una papa que necesita abono sintético para su crecimiento. Así nos lo relatan los campesinos: «Yo siembro papa blanca o Canchán, porque yo sólo siembro en la parte baja. Estas papas son difíciles de cultivar con abono orgánico, porque la semilla ya viene acostumbrada al abono sintético» (Paolo).

Desde los inicios de la Revolución Verde, la introducción de semillas mejoradas en la agricultura mundial -en Vicos se produjo durante el PPC- permitió el aumento de la producción, ya que los rendimientos por hectárea eran más elevados que con el grano no modificado. Pero también, la utilización de las nuevas semillas y tecnologías han llevado a un uso más intensivo de la tierra provocando un alto grado de especialización y homogeneización de las cosechas. Según los expertos (Barkin y Suarez 1984) la utilización propagada de este insumo trae como consecuencia el desplazamiento y la eliminación de las variedades locales primitivas y por lo tanto, pone en peligro la conservación de la diversidad biológica. En el caso de Vicos, esta pérdida sería aún mayor pues, como hemos citado anteriormente, la región andina es uno de los centros de diversidad genética más importantes del mundo.

Además, existe un proceso de privatización de los recursos naturales, es decir, que las empresas o los países pueden apropiarse y patentar cualquier tipo de planta. La gran mayoría de bancos de germoplasma se encuentran en países del “Norte”, como EE.UU., lo que puede traer como consecuencia el control del acceso al material genético (Barkin y Suarez 1984). La falta de protección de los recursos naturales pone en peligro la seguridad alimentaria de los pueblos campesinos. La nueva semilla ya no se obtiene de la tierra o de actividades de intercambio, sino que hay que comprarla en el mercado. Esto provoca la dependencia económica del campesino para la producción agrícola y crea una mayor diferenciación social entre aquellos que tienen o no recursos económicos para la subsistencia.

Según los parámetros de la modernidad, las sociedades se consideran avanzadas según el ritmo productivo, el cual debe maximizar los recursos naturales. Los Estados de los llamados países “subdesarrollados” han sido los que «han permitido e impulsado que los pueblos indígenas de nuestros países ingresen en esta lógica que los controla y los perpetúa en su

condición de escasez, a través de todas aquellas intervenciones responsables del desmontaje sociocultural, que como resultado va dejando a los pueblos en precariedad económica y cultural que hoy observamos» (Carrasco 2006:95).

A pesar de que la Quebrada Honda sigue siendo el lugar donde se desarrolla el crecimiento de una gran variedad de granos nativos, conversando con los campesinos de Vicos observamos que, efectivamente, la riqueza biológica de la zona, ha sufrido cambios, en las últimas décadas. Según Paolo, campesino de 42 años, implicado en proyectos de Urpichallay, miembro directivo de Responsable y agricultor ecológico:

Las papas nativas no las hemos perdido sino que se han ido sembrando con abono sintético. Ahí viene la escasez, empezó a reducirse la cantidad de semilla porque la nativa no necesitaba ese abono. Nosotros, al seguir esos pasos nos hemos equivocado. Pensaban que si introducían el abono tendrían papas más grandes. De todos modos, ahora con el cambio de clima han desaparecido algunas semillas. Y se han recuperado mediante intercambio de semillas. Con feria de semillas nativas, traídas de otras regiones. Las hemos sembrado de nuevo y ahora están produciendo. Estas ferias empezaron con el proyecto de Urpichallay de biodiversidad (Paolo).

La topografía de la sierra andina favorece también el crecimiento de productos hortícolas en las zonas bajas, aproximadamente hasta los 2.800 m. Estos alimentos son recuperados para la elaboración y el consumo de los pequeños agricultores. Anteriormente hemos citado un estudio realizado en Vicos, durante la década de 1950 (Martinez 1959), donde se explicaba el vínculo directo entre las costumbres alimenticias y la agricultura. En él se mencionaba la producción de cebollas, pimientos, calabazas, hierbas aromáticas y árboles frutales. Como hemos visto en el capítulo del contexto, algunas de estas verduras tienen su origen en los pueblos autóctonos de la sierra andina, sin embargo, otras fueron introducidas posteriormente por los españoles, durante la conquista y por los italianos, chinos y japoneses, en el siglo XIX. Ello no quiere decir que no se hayan convertido en parte de la “tradición” alimentaria de los pueblos andinos, hasta el día de hoy. De hecho, en Vicos se han mantenido los cultivos de árboles frutales, hierbas aromáticas y medicinales y algunas verduras. Los árboles frutales más comunes son el manzano, la lúcuma, la lima, el ciruelo, el palto³⁷ y el *purush*³⁸. Las

³⁷ El palto es el árbol de la palta, fruto conocido en otros países como aguacate.

³⁸ El *purush* es una planta enredadera que da frutos dulces y ácidos.

hierbas destinadas a las infusiones o la curación de enfermedades son la muña³⁹, el cedrón, el llantén⁴⁰, el toronjil, el hinojo, la hierba Luisa, la manzanilla, la menta, la hierba buena, el cilantro, el orégano y el huacatay⁴¹. En cuanto a las verduras, las más cultivadas son la zanahoria, la cebolla, la remolacha, el apio, el rocoto⁴², el repollo y la lechuga. Sin embargo, la gran mayoría asegura que la producción de frutas y verduras es pequeña, a causa dicen de la altura y de la escasez de lluvia en la temporada seca. Además, debido a la altura, aquellos que viven en las zonas altas no pueden cultivar verduras y frutas, pero por el contrario, tienen un mayor acceso a las plantas silvestres comestibles. Los productos hortícolas son una de las bases de la cocina local, por tanto, durante los períodos de sequía, los vicosinos acuden a las tiendas y mercados de la zona para abastecerse de estos mismos insumos, considerados imprescindibles para la dieta campesina.

Observamos por tanto que, en lo que se refieren a la producción hortícola, los campesinos de Vicos han ido manteniendo la variedad de vegetales heredadas por sus antepasados, desde tiempos ancestrales, pasando por las incorporaciones españolas y por el resto de influencias producidas en la culinaria a lo largo de los siglos XIX y XX. Sin embargo, no se conoce la introducción de alimentos aportados por la globalización durante el último siglo.

Para mitigar los efectos negativos de la implantación de la Revolución Verde durante las últimas décadas, en 1997, los vicosinos con ayuda de Urpichallay pusieron en marcha su deseo de recuperar la “tradicición” de la zona en cultivo de semillas nativas, a través del proyecto Agrobiodiversidad y Cultura Andina. Según el organismo, el modo de recuperación de la diversidad seminal está íntimamente ligado con la recuperación de la diversidad cultural y con el respeto a la naturaleza (2008b). Puesto que los verdaderos conocedores de las plantas nativas son los campesinos, Urpichallay los toma como los agentes protagonistas de sus iniciativas, teniendo en cuenta además, sus “tradiciones” y cosmovisiones. A través de ferias

³⁹ La muña (*Minthostachys mollis*) es una planta originaria de las regiones andinas. Se cultiva entre los 2.700 y los 3.400 metros de altura. La muña es utilizada como infusión por sus grandes propiedades digestivas.

⁴⁰ El llantén (*Plantago Mayor*) es una planta medicinal originaria de Europa que en infusión cura enfermedades de las vías respiratorias e infecciones de vejiga y riñones.

⁴¹ El huacatay (*Tagetes minuta*) es una planta que se produce en la costa, en la sierra y en la selva del Perú. Se usa como condimento en la cocina.

⁴² El rocoto es un pimiento picante del género *Capsicum*, muy utilizado en la gastronomía peruana.

de intercambio, unas veces entre los pueblos de la zona, otras viajando a otros lugares del Perú, los vicosinos llegaron a recuperar hasta 200 variedades de papa nativa y algunos nuevas semillas de maíz, oca, olluco, alverja y frejol. Además de las ferias, la asociación y los campesinos han querido recopilar y plasmar sobre el papel, la diversidad agrícola de su territorio. Algunas de estas obras son: *Criadores de Agrodiversidad de la Comunidad Campesina de Vicos* (2002), *Crianza de la diversidad de semillas* (2008) y *Crianza de la agrobiodiversidad* (2009).

En la actualidad Urpichallay ha dejado de organizar ferias de intercambios pero los campesinos siguen haciendo trueque con vecinos y familiares, según las “tradiciones” heredadas. Según Urpichallay existen diferentes formas de reciprocidad comunal. Por ejemplo, «la *minca pellé* es el intercambio de productos por trabajo y el “robo” es la compra de semillas nativas en los mercados y ferias» (2009: 143).

Durante la implantación del proyecto de Agrobiodiversidad, Urpichallay (2009) en conversación con los campesinos detectó que los jóvenes ya no tenían respeto por sus mayores, por su pasado y por la importancia del ritual en las actividades agrícolas, a causa, según ellos, de las influencias de la modernidad. Efectivamente, tanto los chicos como chicas entrevistados reconocen haber visto a sus madres escogiendo semillas, pero no han aprendido de ellas. Rafael, hijo de Florencia, ha participado en los proyectos de Urpichallay cuando era niño y ahora conduce la ambulancia del Centro de Salud de la Comunidad. Él nos relata así, su conocimiento sobre variedades de papas nativas: «No al 100% pero sí me recuerdo de algunos nombres de papas nativas. Sobre todo es mi mamá quien sabe. Nosotros sembrábamos pero no preguntábamos nada de los nombres y mi mamá escogía la semilla. Nosotros más nos dedicábamos a aporcar, sembrar y a cosechar» (Rafael).

Ante la posibilidad de perderse los saberes “tradicionales” sobre la conservación de la biodiversidad, Urpichallay decidió llevar a cabo programas educativos enfocados a las nuevas generaciones. Los partícipes de estos talleres, son ahora jóvenes de entre 20 y 25 años, los cuales, en su mayoría, se han ido de la Comunidad para estudiar o trabajar en otras poblaciones de la región o del país. Juan, estudiante de 22 años en la universidad de Ingeniería Civil de Huaraz, nos habla así de su experiencia con el organismo: «Había una actividad que siempre organizaba Urpichallay que era el intercambio de semillas entre los

diferentes pueblos de alrededor. Pero como ya no estoy en Urpichallay es difícil para reunirse con pueblos ajenos para poder intercambiar» (Juan).

En conversación con los jóvenes detectamos que sus experiencias con el organismo son muy positivas, sin embargo con los años han olvidado casi todo de lo aprendido. Frida, una joven de 23 años que trabaja como masajista en los baños termales de Chancos, es un buen ejemplo de ello: «Algunos nombres ya me olvido. Pero como yo trabajaba con Karina en Urpichallay, nos hacía conocer. A veces íbamos a hacer intercambio de semillas y conocíamos otros productos importantes. Nosotros traíamos de otros sitios y nosotros les dábamos las nuestras a los de otros sitios. Luego sembrábamos. A veces daba cosecha, a veces no» (Frida).

Aunque Urpichallay ha dejado de ofrecer talleres de recuperación de semillas para jóvenes, continúa asistiendo a actividades educativas organizadas por el Centro de Sabiduría Andina, en donde se fomenta a los niños la importancia de intercambiar y conservar los productos nativos. Durante nuestra estancia en la Comunidad, el 21 de junio, coincidiendo con el solsticio de invierno en el hemisferio sur, tuvimos la oportunidad de participar en una festividad en la Escuela Chaupin⁴³. Además de actividades de recuperación de ritos y folclore andino, los jóvenes de las escuelas de la zona, entre ellos los de Vicos, fueron invitados a aportar semillas de sus comunidades para intercambiarlas por granos de otras comunidades (anexo 9).

En conclusión, podemos decir que en la Comunidad Campesina de Vicos existe una “tradición” agrícola milenaria que ha sabido mantener en las tierras altas el cultivo de una gran diversidad de semillas. Históricamente ha sido gracias a las mujeres y, en la actualidad, a los apoyos de Urpichallay, a través de ferias de intercambios entre vecinos y otras poblaciones andinas, como la biodiversidad se ha ido conservando. Sin embargo, también hemos visto como Vicos no es ajena a las influencias de la Revolución Verde, las cuales ponen en peligro la conservación de biodiversidad que forma parte de la “tradición” agrícola

⁴³ La Escuela Chaupín es una escuela rural, bilingüe (quechua y español) e intercultural, situada en Baños de la Merced, provincia de Carhuaz. Fue fundada en 2004, por la profesora Elba Bravo y el músico Tito de la Rosa, ambos miembros de la Asociación CHAUPIN, Centro de Sabiduría Andina, que trabaja con proyectos de educación y cultura en la zona.

de la zona, al incorporar semillas foráneas, así como el cultivo extensivo de aquellas variedades que resultan más rentables para el comercio.

Los vicosinos sienten orgullo hacia su herencia seminal, la cual permite la diversidad de la dieta alimenticia. Es por ello, que muchos campesinos han querido formar parte de los proyectos enfocados a la recuperación de las semillas nativas. Sin embargo, se detecta una falta de interés por parte de los jóvenes. Si bien todos reconocen mantener el vínculo con sus familias y con el trabajo de la chacra, este no es para ellos su primordial fuente de ingresos, pues se han integrado en el mercado laboral externo. Investigaciones recientes (Paerregaard 2010) demuestran que la globalización de las sociedades andinas está transformando la vida comunal. Una de las causas es justamente la emigración de la población rural a las grandes urbes del país o al extranjero, la cual desvincula a los migrantes, muchos de ellos jóvenes, con sus orígenes agrícolas. Además se observa que la transmisión de los saberes se está dejando en manos de los organismos, en vez de producirse en el seno familiar, como se había ido haciendo “tradicionalmente”. Consideramos que todos estos factores pueden afectar a mediano o largo plazo en la preservación de la diversidad biológica de la Comunidad y, por tanto, causar transformaciones en el sistema alimentario local.

3.1.3. Intercambio y venta productos cosechados

A lo largo de todo el año, los alimentos que los campesinos obtienen de las chacras están principalmente destinados al consumo familiar. Una gran parte de la población obtiene además, excedentes de producción que destinan a la venta o al intercambio para sufragar los gastos de la vida familiar y complementar su dieta alimenticia con la compra de otros insumos. Ninguno de los entrevistados dice dedicarse en exclusiva a la venta porque, como ya hemos mencionado, la agricultura en Vicos no es intensiva y por tanto la producción obtenida de la tierra es pequeña.

“Tradicionalmente” han sido las mujeres las encargadas de transportar y negociar el mejor precio para sus productos. Sin embargo, en conversación con las vicosinas más jóvenes descubrimos que ellas no se dedican a esta actividad, pues se han integrado en el mercado

laboral externo y por lo tanto siembran sólo para el autoconsumo. Detectamos por consiguiente que el éxodo de la población joven a las ciudades está provocando cambios en la producción y, consecuentemente en las ventas. El joven Rafael nos lo explica así: «Antes sembrábamos más, ahora como mi papa está solito porque yo y mi hermano trabajamos a parte pues él ya siembra mucho menos. Pero si las vende, mi mamá se encarga. Ella escoge, cual es para comer, cual para vender y cual para la semilla» (Rafael).

En la Comunidad de Vicos, popularmente ha estado más extendido el trueque de alimentos que la venta en el mercado. La falta de medios de transporte ha dificultado la movilidad hasta el pueblo más cercano, Carhuaz, donde se realizan las ferias. En la actualidad, las mejoras en el transporte y carreteras han contribuido a diluir las fronteras entre lo rural y lo urbano y, por lo tanto, se ha extendido la asistencia a los mercados para el comercio. Sin embargo, algunas vicosinas continúan optando por la práctica del trueque. Según nos cuentan, los motivos que los llevan a ello no se deben a un interés por conservar lo “tradicional”, sino que se trata de una vía conveniente para relacionarse y forjar amistades con otras campesinas. Algunas son vecinas de Vicos, otras vienen desde poblaciones situadas en una menor altitud y aportan de sus chacras y sus huertos otro tipo de alimentos, inexistentes en las alturas. Algunas reciben en Vicos a sus paisanas, pero también es habitual acercarse los días de feria a Carhuaz para complementar la venta de alimentos con el trueque. Las vicosinas ofrecen sus productos recién cosechados como la papa, el maíz, la oca, el olluco o el trigo. A cambio reciben frutas, verduras, pan, menudencia de animales o productos de la tienda. Algunas campesinas también reconocen vender sus productos a las vecinas que se les ha acabado la producción o simplemente no cultivan. Además, reciben en la propia Comunidad, a algunos compradores del exterior, aunque por el momento parece que son escasos. Según nos comenta Florencia, los deseos de los miembros de la Comunidad son de aumentar las ventas de productos nativos cara fuera de la región de Ancash: «Ojalá vengan y vendemos un poco más porque acá vemos a 2 soles⁴⁴ el kilo de papa y es muy poco. Sí vendiéramos más sería mejor. A mí sí me invitan, voy a las ferias. Mi esposo va cada tres años a la Molina [cerca de Lima] y lleva papa nativa para mostrar cada variedad solo de muestra. Para vender llevaría

⁴⁴ Aproximadamente 1 sol peruano equivale a 0.39\$ canadiense.

muy poco, un saquito. Pero no sabemos con quién tenemos que hablar para poder vender allá» (Florencia).

La venta en el mercado de Carhuaz tiene lugar los miércoles y domingos, que son los días de feria. Es en la madrugada, sobre las 4 de la mañana, cuando las campesinas comienzan a preparar sus mercancías para bajar hasta el mercado, donde poco tiempo después empiezan a llegar los comerciantes. Luego, negocian el mejor precio de los alimentos que se llevaran a las pequeñas ciudades de los alrededores, como Huaraz, a poblaciones costeras, como Casma o Chimbote y a Lima. Los productos ofertados por las vicosinas son especialmente papa, oca, olluco, maíz y, en menor medida, trigo, lino, frijol, quinua, *kiwicha* e hierbas silvestres. En cuanto a las papas, es importante resaltar que son las variedades mejoradas las que están más destinadas a la venta. Curiosamente, a pesar del fenómeno nacional que dice revalorizar lo autóctono, en el caso de Vicos, la papa nativa queda prácticamente reservada para el consumo familiar. Para los campesinos entrevistados no existe una respuesta clara y concisa a cerca de este hecho. Algunos, como Ángel, joven vicosino estudiante de cocina, la papa nativa no se vende tanto porque al cultivarse de un modo natural la producción resulta más escasa: «Sólo sembramos para nuestro consumo. Como la sembramos sin fertilizantes, sembramos menos. Más comemos papa nativa y la otra sembramos más y la vendemos» (Ángel). Todos los entrevistados coinciden además en otro factor importante: la papa nativa, al ser producida sin químicos resulta más sabrosa y más saludable y por tanto optan por consumirla ellos mismos y vender aquella que consideran que está contaminada. Así lo explica Virgilio, padre de Ángel: «Yo he sembrado orgánicamente y ¿voy a comprar papa envenenada? Pues no. La papa nativa es más harinosa, más rica » (Virgilio). También, hay otra causa relacionada con el consumo. La papa nativa logra conservarse más tiempo que la mejorada: «Nosotros tenemos la papa almacenada con rama de eucalipto o de muña. La papa nativa se mantiene, sin embargo la papa mejorada se estropea fácilmente, se arruga y entonces ya cambia su sabor para comerla. Por eso preferimos vender esa y guardar la nativa» (Virgilio).

Otros factores están relacionados con la comercialización. Hasta la fecha y a pesar del *boom*, la papa nativa no está tan bien valorada en el mercado local, como sí lo está la mejorada, la cual es consumida mayormente en fritura en las grandes ciudades de la costa peruana. Cecilia,

vicosina de 40 años y gerente de un pequeño restaurante en la Comunidad asegura que: «La nativa no la vendemos, es para nosotros porque poco quieren en el mercado. Más quieren la Yungay. Deberían de comprar más papa nativa. Ahora poco sale. Antes se sembraba más y se producía sin abono, sin medicina, sin nada, en tiempo de mis abuelitos. Eso dicen» (Cecilia).

Pero no sólo con la papa nativa, los vicosinos también se quejan de que en el mercado los comerciantes seleccionen los productos nativos y sólo quieran comprar algunas de las variedades. Por ejemplo, dicen que «el frejol no lo quieren de colores porque al cocinarlo sale negro» (Florencia) o «la quinua que más se vende es la blanca porque la negra no le gusta a los compradores, la ven fea» (Lucrecia). Juana agrega que «ahora hay otra quinua que ha salido nueva que es blanca y que dicen que es fácil de lavar, como el arroz. Pero las quinuas antiguas son difíciles de encontrar. Ya no hay esas semillas. Yo he buscado bastante y ya no encuentro. Porque las de antes eran bien amarillitas y rojitas» (Juana).

Por tanto, las influencias del mercado externo están interfiriendo la manera de producir de los campesinos andinos, los cuales optan por seguir los flujos de la demanda para poder aumentar sus beneficios económicos con las ventas. Es por tanto una preferencia vinculada directamente con la lógica de la rentabilidad económica (Barkin y Suarez 1984). Este hecho nos permite comprender hasta qué punto la producción del pequeño agricultor está influenciada por el mercado mundial y el sistema capitalista que lo representa. Sin embargo, se continúa manteniendo la producción de los insumos “tradicionales” de la zona para el consumo familiar, porque son considerados más sabrosos y de mejor calidad.

Los campesinos de Vicos también fueron encuestados acerca del impacto del *boom* peruano en las ventas de sus productos nativos. En contraposición con el discurso del gobierno central y de los chefs de cocina mediatizados que dicen revalorizar los productos nativos del Perú y favorecer el crecimiento económico de los pequeños campesinos, pocos vicosinos reconocen estar al tanto de tal fenómeno. Además, todo encuestado negó cualquier tipo de ayuda suministrada por parte del Estado para favorecer la producción y la venta de sus insumos autóctonos. Los pocos que consideran que los productos nativos son más demandados ahora que antes, creen que se debe a la emigración de la población serrana a la capital del país y no al fenómeno gastronómico nacional. Tan sólo un campesino aseguró haber recibido una

oferta para la venta de papa nativa: «El año pasado vino alguien que decía que trabajaba con Gastón Acurio [el chef peruano más prestigioso] y dijo que quería papas nativas pero no han vuelto. Yo ya tenía contactos. Me decían mil kilos de junio a agosto por mes. Y yo le decía que sí que teníamos. Pero no han vuelto. Ojalá que vuelvan. Cuando hay comprador se puede vender más» (Virgilio).

Algunos jóvenes y adultos aseguran estar al corriente de que en otros departamentos del Perú se está produciendo un aumento de la producción de quinua para la exportación. En Vicos todavía no se ha llevado a la práctica una producción masiva que contribuya a la mejora del nivel adquisitivo de los agricultores, sin embargo muchos consumidores sufren las consecuencias de la subida del precio. Lucrecia, vicosina de 39 años esposa de Paolo lo explica así: «Ahora la quinua ha subido el precio porque ahora se vende más en Lima y se exporta más. Aunque los grandes productores no están acá sino en la zona de Puno» (Lucrecia). Juana campesina de Marcará comenta también otros de los aspectos negativos de la venta masiva de la quinua: «Ahora la quinua está a 10 soles el kilo. Ahora todo es negocio. En vez de comer su *kiwicha*, su quinua, van a la calle lo venden y compran fideos o arroz. Eso es lo que hace la gente. Las cosas de valor, las cosas buenas ya no las comen» (Juana).

Datos del Ministerio de Agricultura (Althaus 2008) indican que las exportaciones de quinua pasaron de 380.690\$ en 2003 a 2.350.000\$, en 2007. El ingreso de la quinua en el comercio mundial, es visto por algunos expertos (Winkel 2008), como un problema para la sostenibilidad de la agricultura campesina. Aunque en la Comunidad de Vicos los impactos no son tan visibles, en algunas zonas de la cordillera andina la explotación masiva de la quinua está trayendo como consecuencia el monocultivo, la erosión de los suelos, la marginación de los sistemas “tradicionales” de manejo colectivo de la tierra y una mayor dependencia al comercio internacional. El fenómeno de la quinua, puede ser explicado como una de las consecuencias del proceso de globalización: «La globalización significa una fuerza que busca integrar al campesino como consumidor de alimentos baratos no producidos por él para convertirse en un productor de cultivos de alto valor, diversificados, que en los mercados internacionales tienen que cumplir condiciones de estándares y de calidad [...] para una población consumidora que exige productos inocuos, diversos, exóticos, atemporales, etc.» (Appendig *et al.* 2003: 66-67). Por un lado, se incentiva la producción de un insumo

andino como la quinua, pero por el otro, los campesinos que la cultivan sufren las consecuencias negativas de sus exportaciones. En definitiva, es un buen ejemplo para entender las relaciones complejas entre agricultura campesina “tradicional” y la globalización.

En el caso de Vicos, hemos visto que no se detecta una influencia positiva, ni por parte del Estado ni por comerciantes del exterior, en el desarrollo de la producción agrícola. Pero sin embargo, existe una iniciativa de ámbito regional, que sí está promoviendo cambios en los modos de producir y consumir lo local y lo ecológico. Nos referimos a la Feria Colibrí, creada en Huaraz por un grupo de jóvenes, a finales del año 2012. Con el fin de fomentar los productos de la zona que tengan como base el respeto y cuidado del ser humano y el medio ambiente, la feria tiene lugar dos veces al mes, en una de las plazas céntricas de esta ciudad. Desde mediados del 2013, Noelia, una vicosina de 35 años, asociada con Paolo, acude a esta feria para vender huevos, lino, oca, quinua y miel. Sin embargo, a pesar de la buena iniciativa, las ventas todavía son escasas. Por su parte, desde hace tres años, Paolo suministra trigo y centeno ecológico a una panadería alemana de la capital peruana. Él asegura que si bien antes no se conocía el producto *bio*, cada vez son más los que demandan este producto natural y de mayor calidad. Observamos por lo tanto, que poco a poco, los campesinos de Vicos comienzan a incorporarse a las nuevas tendencias del mercado internacional, que reclaman productos con una garantía ecológica. Esto está provocando que algunos campesinos hayan introducido cambios en los modos de producción agrícola, abandonando las prácticas introducidas desde la Revolución Verde, por otras que recuperan los modos de producir ancestrales, más acordes con el respeto a la naturaleza.

En conclusión, podemos decir que los vicosinos mantienen vivas las “tradiciones” de intercambio y venta de alimentos, aunque su pequeña producción tan sólo les alcanza para el comercio local. Con los ingresos obtenidos, los vicosinos obtienen en las tiendas y mercados aquellos alimentos que no les da la tierra y que sin embargo, forman parte de su dieta cotidiana. Las influencias del mercado exterior han hecho que los campesinos se hayan adaptado la producción agrícola a sus demandas, aumentando las cosechas de unos y disminuyendo la de otros. Estas influencias externas, aportan también cambios en los modos de consumir, pues ciertas variedades quedan relegadas a las ventas y otras para el consumo

familiar. En esta zona observamos además la presencia de las tendencias mundiales que promueven la agricultura ecológica. Este hecho ha provocado que ciertos paisanos se hayan incorporado a la producción y venta de alimentos orgánicos para satisfacer las demandas este sector de la población regional. No obstante, a pesar de todas las influencias globales que los campesinos reciben en la producción y venta de alimentos, la totalidad de los encuestados mantiene la producción de lo autóctono, especialmente para su consumo, porque lo perciben como lo más saludable y sabroso.

3.2. Técnicas de cultivo “tradicionales” y contemporáneas

Como hemos visto hasta ahora, la agricultura local es la base de la cocina de los pueblos andinos. Los alimentos obtenidos de la chacra son, a su vez, el resultado de la puesta en marcha de diversas técnicas agrícolas que se han ido desarrollando en el transcurso de la historia. Sin acceso a insumos externos, capital, conocimiento científico y tecnología, los antiguos pobladores de esta región han sabido manejar los recursos naturales junto con la energía humana y animal (Altieri 1991). Los campesinos de hoy son herederos de esta agricultura “tradicional”, es decir, aquella que ha surgido de la interacción entre el medio ambiente y los agricultores. Sin embargo, en la actualidad, las influencias provenientes de la globalización están aportando cambios a la agricultura local, a través de la incorporación de tecnología, conocimiento y agroquímicos. Puesto que las técnicas de producción agrícola son fundamentales para la obtención de los alimentos que serán llevados al plato, queremos dedicarle nuestra atención en este apartado. En él analizaremos cómo el uso de herramientas y maquinaria, abonos naturales y químicos, así como la organización social influyen la agricultura campesina actual. Del mismo modo, centraremos nuestra atención en las percepciones que los campesinos tienen de estos modos de producir, ya sean “tradicionales” o globales.

3.2.1. Herramientas y maquinaria

Desde la llegada de los conquistadores españoles al Perú, los pobladores del territorio andino, sufrieron un proceso de aculturación que afectó a la agricultura. En aquella época, fueron introducidos cultivos del Viejo Mundo y también herramientas de trabajo, como el arado español (Cardich 1984-1985). El uso de estos nuevos elementos se unió a las técnicas prehispánicas que fueron evolucionando, a lo largo del tiempo.

El trabajo de Memoria Viva (2005), realizado por la antropóloga Zapata en Vicos, nos muestra a través de las voces campesinas, las herramientas empleadas en la época del PPC. Observamos que las técnicas eran totalmente rudimentarias y los utensilios se fabricaban a partir de la madera local. Algunos de ellos eran el arado con reja de madera, la lampa, el chuzo y la hoz. Para amarrar las piezas, se hacía uso de sogas construidas con pieles de animales. Para darle punta a la herramienta, cada campesino llevaba consigo una *ashbuela*, nombre quechua que define a un utensilio con filo.

En la actualidad, continúa haciéndose uso de los instrumentos de labranza “tradicionales”, con la sola diferencia que la punta se ha sustituido por el metal, dándole una mayor resistencia. La parte de madera se obtiene de la zona y la metálica se compra. Virgilio se dedica también a la elaboración de herramientas. Así nos lo relata: «Yo hago herramientas y las vendo a los vecinos o a la Comunidad. Yo lo confecciono o me traen sus maderas y yo lo calzo. Para arado uso madera de queñual⁴⁵, aliso o eucalipto. La parte metálica antes era de madera pero ahora ya poco. Pero eso ya lo traen hecho ahora. Yo sólo lo calzo. Mi papa no sabía pero fue con un amigo de mi abuelito quien me enseñó» (Virgilio).

El declive de las montañas y el pequeño tamaño de las parcelas dificultan la utilización de maquinaria moderna, fundamentalmente en las tierras pequeñas y empinadas de la Quebrada Honda. Si bien el 100% de los entrevistados aseguraron usar herramientas “tradicionales”, fueron pocos los que declararon trabajar con tractor, en las tierras regulares. Curiosamente tan sólo uno, Virgilio, ha reconocido la existencia de un tractor de propiedad comunal:

⁴⁵ El queñual (*Polylepis*) es un árbol nativo de los Andes Tropicales. Algunas variedades crecen por encima de los 5.000 metros de altura

La yunta la usamos pero poca profundidad te da, sin embargo el tractor sí da más, unos treinta centímetro. Últimamente estamos usando tractor. Todos lo usamos, pero la gente tiene miedo a hablar. Se esconden. Tenemos un tractor de la comunidad, Altamina⁴⁶ nos lo ha donado. Antes también teníamos otro, pero como ya era viejo ya lo han vendido. La comunidad lo alquila. Por ejemplo yo tengo una hora de arado, entonces me cobran 70 soles. Si es un terreno plano sí lo pueden usar, si es en pendiente ya no (Virgilio).

Desconocemos los motivos exactos por los cuales los campesinos se han abstenido de mencionar la presencia de un tractor comunal, sin embargo podemos sospechar que el uso de esta maquinaria no está muy extendido entre los campesinos y por ello no ha sido relevante a la hora de ser interrogados por las técnicas de producción. Una causa puede ser el costo del alquiler, seguramente inaccesible para muchos, pero también puede deberse a su estado de conservación. Si bien desconocemos el nuevo tractor cedido por Altamina, según Virgilio el anterior estaba viejo y en mal estado.

En cuanto al transporte de los alimentos cosechados en la chacra, los campesinos andinos disponen de animales de carga, como burros y caballos. También, son los hombres los que transportan a sus espaldas, atados con correas, sacos repletos de decenas de kilos de alimentos. El duro esfuerzo físico que requieren las tareas agrícolas se refleja en sus rostros y cuerpos curtidos. Si bien la mayoría de ellos no posee ningún medio de transporte que facilite el trabajo de recolección, durante los últimos años, el aumento del tránsito de coches y camiones, debido a la explotación minera y al mayor número de taxis en la zona, ha influenciado en las prácticas de producción agrícola. “Tradicionalmente”, los vicosinos se han instalado en pequeñas cuevas de la Quebrada Honda, durante los períodos de cosecha, los cuales oscilan entre varios días a semanas. En la actualidad, esta práctica continúa existiendo, no obstante muchos aprovechan el tránsito de coches que circula por las carreteras de la zona para transportar su carga y evitar así dormir en las alturas.

El análisis de los utensilios de producción nos permite entender que la “tradicción” no permanece estática, incluso desde tiempos lejanos cuando los españoles introdujeron el arado en las tierras andinas. La evolución de la “tradicción” la observamos en la actualidad, con la sustitución de la madera por el metal, en la introducción del uso del tractor y en la utilización

⁴⁶ Altamina es una de las empresas mineras que explota los yacimientos de la Quebrada Honda.

de transporte mecanizado para la carga de alimentos. Sin embargo, la influencia de la Revolución Verde, la cual incluía en su paquete tecnológico el uso de maquinaria agrícola es prácticamente inexistente en esta Comunidad. Una de las causas fundamentales se debe al relieve de la zona, el cual dificulta la mecanización, pero también es la falta de recursos económicos el que limita el acceso de los campesinos a la tecnología moderna.

3.2.2. Los abonos: naturales y químicos

Desde tiempos antiguos los campesinos andinos han hecho uso de fertilizantes y abonos orgánicos, propios de una agricultura avanzada. Durante la época de los Incas, se usaba el estiércol de llama y alpaca y el guano de Isla⁴⁷, el cual fue fundamental para resolver cierta deficiencia de los suelos de la sierra. Crónicas del siglo XVI dan buena cuenta de ello: «Había tanta vigilancia en guardar aquellas aves que al tiempo de la cría a nadie era lícito entrar en las islas, so pena de la vida porque no las asombrases y echasen de sus nidos [...]» (Garcilaso de la Vega 1942 (1609): 57, citado en Cardich 1984-1985:91).

Por abono natural se entiende el excremento de gallina o de cuy que obtienen de sus corrales, el estiércol que las ovejas dejan en la tierra de cultivo después de un tiempo pasteando y el abono Isla que compran en las tiendas de la zona. Además, ultimamente, algunos agricultores en colaboración con Urpichallay han aprendido a desarrollar otras técnicas naturales que no son “tradicionales” sino modernas, como la lombricultura⁴⁸.

Para garantizar la eficacia de abonos orgánicos es necesario seguir la “tradición” agrícola de esta zona, la cual está basada en un sistema de rotación y de descanso de las tierras. Normalmente, el primer cultivo es la papa, seguida del trigo, la cebada y la avena. Después hay un período de descanso donde la tierra puede ser utilizada para el pastoreo. Otras combinaciones incluyen habas, alverjas y, en algunos casos, maíz. Si no se respetan los ciclos naturales transmitidos por los saberes ancestrales, los campesinos tienen que recurrir al uso

⁴⁷ Llamam abono “isla” o guano a los excrementos de aves marinas que se acumulan de forma masiva en las zonas secas de las islas y las rocas. (Ver nota al pie 13).

⁴⁸ La lombricultura es el proceso de obtención de abono, a través de la digestión de materiales orgánicos por parte de las lombrices. Este humus cuenta con grandes propiedades para mejorar la calidad del suelo agrícola.

de sustancias químicas que han sido incorporadas por la industria agroalimentaria mundial, en el transcurso de las últimas décadas. En el caso de Vicos, las tierras vírgenes se sitúan en su mayoría en las tierras altas, y por tanto es ahí donde se conserva el uso de abonos orgánicos. Así lo explica Rafael, uno de los jóvenes vicosinos: «En la Quebrada si hay tierras vírgenes aún dan sin abono para la primera y la segunda cosecha pero para la tercera cosecha ya es con abono químico. Sino ya no produce» (Rafael).

En la Comunidad de Vicos, fue durante la época del PPC cuando se han ido introduciendo agroquímicos como parte del paquete tecnológico de la Revolución Verde. En la actualidad es en las chacras de las zonas más bajas, donde el uso de los fertilizantes químicos está más difundido, aunque algunos también aseguran haberlos incorporado en la Quebrada Honda, para evitar el ataque de las plagas. Según la mayoría, es necesario recurrir a estas sustancias porque tanto la tierra como la semilla que compran ya se han acostumbrado y no producen de forma natural. Si no los usan, las plagas atacan y estropean toda la producción. Además algunos dicen no tener animales y por tanto no poder usar abono orgánico: «Ahora utilizamos todos abono sintético: Nitratos, cloruros, potasios. Si no sembramos así combinados no da cosecha. Además tienen que fumigar papas. Si no se fumiga con los remedios se gusanea mucho. Lo traen de la costa. Lo compramos en Carhuaz. Está caro, un saco está a 80-90 soles» (Mateo).

Las opiniones de los campesinos que reconocen hacer uso de sustancias químicas, contrastan con algunos trabajos de investigación (Valladolid 2004) que aseguran que el contacto del pequeño agricultor de los Andes con la tierra está basado en el pleno respeto y cariño a la naturaleza, saberes aprendidos desde hace más de 8000 años: «Es este cariño de hijo, hermano o madre, el que siente el campesino por sus plantas cuando las siembra y cuida cada una de ellas [...]» (Valladolid 2004: 7). Por tanto, detectamos que los vicosinos no mantienen en su totalidad las “tradiciones” ancestrales de cuidado de la tierra, sino que las influencias de la globalización, han hecho que los campesinos hayan incorporado nuevos modos de producir.

A pesar del uso difundido de los productos químicos, muchos de los campesinos que han tenido contacto con Urpichallay y que conocen los impactos medioambientales y para la salud que provocan estas sustancias, dicen mantener el uso de abonos naturales, incluso para

las chacras de las zonas bajas. Algunos aconsejan el uso de productos fuertes como el rocoto, el ajo, el jengibre, la ceniza o la cal para luchar contra las plagas. Otros dicen haber participado en capacitaciones donde se les enseñó a realizar abono con hierbas. Pero por el momento, es sólo un vicosino, Paolo, quien está llevando a la práctica una verdadera agricultura ecológica. Empezó a concientizarse sobre la importancia de producir de un modo orgánico al ver los efectos negativos para la salud y el medioambiente del uso extensivo de químicos:

Primeramente porque veo que hay muchos efectos negativos para la salud. Tenemos muchos recursos pero no los valoramos y los estamos perdiendo. Al aplicar los abonos sintéticos estamos contaminando nuestra *pachamama*⁴⁹. Cada día, para comprar abono tenemos que vender gallinas, oveja, chanco, cuyes y damos todo el dinero a las empresas transnacionales. Las empresas nos utilizan y nosotros no nos damos cuenta que estamos comiendo productos contaminados. Mi interés es de ofrecer un producto más sano y más natural (Paolo).

Su aprendizaje sobre agricultura ecológica se inició con Urpichallay con los talleres sobre lombricultura y después, aumentó sus conocimientos a través de viajes a otras comunidades del Perú donde se están poniendo en práctica proyectos similares. Se trata de técnicas modernas, que aprovechan los recursos naturales de un modo respetuoso con el medio ambiente:

Estoy haciendo compost, *bocashi*⁵⁰ y *biol*⁵¹, para mi propio uso. Pero también estoy pensando en hacer biogás. Biol para la agricultura y el gas para la cocina y para luz, que no afecta al medioambiente. También recupero la orina a través de una letrina seca y mezclándola luego con agua lo puedo utilizar para fumigar los pastos, como el trigo. Quiero hacer un centro piloto ecológico, con energías renovables. Esto me va a servir para enseñar a muchos jóvenes, a muchas familias, no sólo de Vicos sino de diferentes comunidades. Es mi propia iniciativa y no estoy recibiendo apoyo de ningún lado (Paolo).

Además, Paolo ha creado una asociación con algunas mujeres vicosinas para la crianza de cuyes. Consiste en hacer una granja de trescientos cuyes, cuyos excrementos se mezclan con

⁴⁹ Etimológicamente en quechua *pachamama* significa Madre Tierra.

⁵⁰ Bocashi es una palabra japonesa que describe la materia orgánica fermentada.

⁵¹ El *biol* es un abono natural realizado a través de la maduración en un recipiente cerrado herméticamente de estiércol de animales y restos de alimentos.

los desperdicios alimenticios en unas pozas con agua para la fabricación de *biol*, al mismo tiempo que la carne del cuy es comercializada en los mercados locales.

Intentamos entender por qué la agricultura ecológica que según Paolo resulta eficaz, no está todavía extendida en el resto de la Comunidad. Según Juana, una mujer de 48 años, empleada de hogar y pequeña agricultura de Marcará: «Echan químicos porque quieren producir bastante para poder vender. Claro a veces tienen razón porque empezando por la yunta, el peón, la semilla, si no cosechan pierden todo. Entonces obligados tienen que echar esas cosas para que puedan recuperar su dinero. Pero también gastan mucho dinero comprando el abono. Está caro. Ellos que tienen bastantes animales, deberían de hacer compost. Eso pueden echar y menos gastan» (Juana).

Parece pues que la agricultura ecológica es una inversión a largo plazo que no aporta beneficios económicos de un modo inmediato como sí ocurre con la utilización de sustancias químicas, las cuales evitan las plagas y aseguran la producción. Además, la mayoría no tiene conocimientos sobre las técnicas modernas de agricultura ecológica y por tanto, ven como única alternativa para la subsistencia el uso de químicos.

Pero a pesar de que la agricultura ecológica no está aún difundida en la Comunidad, todos los vecinos comparten la misma percepción acerca de los productos naturales: son más sanos y más sabrosos. Además, tanto en los jóvenes como en los adultos, se percibe una cierta nostalgia a esos alimentos naturales, existentes en el pasado y escasos en el presente: «Ahora los productos no son tan naturales como en la época de mis papás. Antes más sanito comíamos. La papa natural es bien rica» (Lucrecia).

Los adultos recuerdan una época sin productos químicos, donde sus antepasados sembraban con abonos orgánicos, como el guano o el estiércol. De ellos aprendieron también la importancia de dejar reposar la tierra o de hacer rotaciones de cultivo para producir de un modo natural: «Nosotros sembrábamos haciendo majadas con animales después del descanso de la tierra de 4 o 5 años. Y los tubérculos salían grandes, de un 1-1,5 kg. Pero luego con Alan García y el préstamo agrario, eso nos malogró. Porque empezaron a llegar los insecticidas, pesticidas» (Paco).

Por tanto, el uso de químicos ha sido difundido porque se considera que la tierra se ha acostumbrado y que sin ellos no podrían producir, pero sin embargo, no es algo que los campesinos vean como positivo para la conservación de sus alimentos autóctonos. Efectivamente, según aseguran algunos investigadores como David Tilman (1998: 211-212, citado en Isbell 2010: 392) de la Universidad de Minnesota, la agricultura de alta intensidad provoca serios problemas para los ecosistemas terrestres, a causa de los efectos negativos del nitrógeno en los suelos, además del aumento de las enfermedades de los cultivos y del ganado. Pero no por ello podemos afirmar que todo lo introducido por la modernidad es negativo. En este apartado, tenemos un claro ejemplo. Tanto los talleres de lombricultura puestos en marcha por Urpichallay como el proyecto de agricultura ecológica propuesto por Paolo son prácticas modernas, que no forman parte de la “tradicición” andina y que, sin embargo, pueden contribuir a la conservación de la biodiversidad y del medioambiente.

3.2.3. La *minka*

“Tradicionalmente”, el trabajo de la chacra se ha practicado de modo colectivo. Según se relata en el pequeño museo de Vicos, la ayuda mutua es fundamental para el éxito productivo de las familias y de la Comunidad. Existen dos tipos de sistemas de cooperación, la *minka* y el *ratín*. La primera se refiere a la colaboración en los trabajos de la chacra a cambio de una parte de la cosecha u otros bienes. El *ratín* es el intercambio de mano de obra por mano de obra en similares condiciones. Otra forma de reciprocidad son las faenas comunales de interés común.

El trabajo de la chacra es por lo tanto una actividad colectiva donde familias y vecinos se ayudan. Sin embargo, algunos campesinos reconocen que últimamente, están necesitando recurrir al pago de peones, debido a que los más jóvenes se han ido a trabajar a las minas o a otras poblaciones y por tanto ya no pueden colaborar con sus familias en las tareas agrícolas: «Ahora hay que pagar peones. La influencia minera nos está hundiendo a cada día. Ahora la gente se va a trabajar ahí y aquí ya no quieren trabajar. Antes hacíamos la *minka*. Hoy conmigo, otro día con otro. Pero ahora eso ya se ha perdido» (Virgilio).

Una vez más encontramos un ejemplo donde lo “tradicional” se mezcla con las influencias externas para crear, en este caso, un nuevo modelo de organización de las tareas agrícolas. Como hemos mencionado con anterioridad, investigaciones recientes (Paerregaard 2010) demuestran que la globalización de las sociedades andinas está transformando la vida comunal. El abandono de las tareas agrícolas por parte de los más jóvenes, ocasiona la necesidad de contratar peones y por tanto se sustituye el trabajo mutuo y el trueque por el pago con dinero, contradiciendo así lo que algunos consideran propio de las sociedades “tradicionales” andinas: «Vivir tranquilo, es realizar trueques, vivir en comunidad solidariamente, trabajar con todos mancomunadamente hijos, animales, pacha, cada uno en su especificidad [...] y otra vez encontramos que la vida no gira alrededor del dinero, no aparece en las relaciones de la convivencia andina. Desarrollan otros recursos para provisionarse y satisfacer sus necesidades sin usar el dinero [...]» (Costilla 2002:218).

3.3. La crianza de animales

En los Andes peruanos, durante el período prehispánico tuvo lugar la domesticación del perro, el cuy, la llama, la alpaca y la vicuña. Con la llegada de los conquistadores españoles se introdujeron además otros animales como la oveja, el caballo, la vaca, el pollo y el cerdo.

En Vicos no se tiene constancia de la existencia de camélidos en épocas pasadas. Según nos relatan los vicosinos, la introducción de llamas se produjo en el año 1999, por petición de ellos mismos. Se trata de un animal de carga que resulta más rentable que el caballo o los burros, pues logra aguantar hasta 48 horas sin comer. Además, sus excrementos sirven de abono para la tierra y su lana es reutilizada para la confección de tejidos. Gracias a Urpichallay, se puso en marcha el primer proyecto de cría de llamas que contó con la participación de once campesinos, de los cuales sólo algunos conservan, en la actualidad, una o dos llamas en los pastos naturales de la Quebrada Honda.

Al igual que ocurre con la agricultura andina, la geografía y el clima condicionan también el desarrollo de la ganadería. El ganado vacuno y equino rota entre las zonas altas y bajas, según la estación del año. Cuando es la época de lluvias, los animales pueden alimentarse en las

chacras de menor altitud, sin embargo durante el período de sequías, es necesario trasladarlos hasta la Quebrada Honda donde se nutren libremente en pastos naturales. El campesino se encarga de su frecuente movilidad por las tierras más verdes. Para evitar el robo de las bestias y el control de la circulación de las mismas, la Quebrada Honda cuenta con una puerta de entrada y con personal de seguridad, que vigila también el ingreso de los visitantes.

En la parte baja, además de los caballos y las vacas, se crían burros, ovejas, chanchos, gallinas, conejos y cuyes. También, con el apoyo económico y técnico de Urpichallay, algunos vicosinos han comenzado a dedicarse al negocio de la apicultura y la cría de truchas.

Según afirman los entrevistados, todos los animales están criados con alimentos naturales y sin ningún tipo de vitamina o sustancia adicional. Se les nutre con los desechos orgánicos de los hogares o con los restos de la cosecha de maíz, cebada o de trigo, que no son aprovechables para el consumo humano. A falta de pasto en las chacras, algunos campesinos acuden al mercado para abastecerse de afrecho, es decir, la cascara del grano de los cereales que, como el de trigo, sirve de alimento para los animales.

Analizando la percepción de la ganadería en Vicos, detectamos que el cuy representa para los vicosinos el animal andino por excelencia, el cual es originario de los Andes y su domesticación data de 6.000 años atrás (Celestino 1998). La introducción de la crianza de llamas, abejas y truchas es recibida gratamente por los campesinos, pues representan una fuente de ingresos. Sin embargo, no todos han conseguido mantener en el tiempo la práctica de estas actividades foráneas. Algunos comentan que sus llamas se han muerto (Paco) y otros que incidentes con las abejas les ha llevado a optar por el abandono de la producción de miel (Mateo).

3.3.1. Venta de la ganadería o productos derivados

De la actividad ganadera, los vicosinos obtienen productos derivados destinados al consumo familiar y a las ventas. Cuando en la época de lluvias las vacas pastan en las zonas bajas y están en período de lactancia, sus dueños elaboran queso. De la matanza del cerdo se obtiene manteca para cocinar y carne para el consumo. De las gallinas se obtienen huevos y carne,

de las ovejas y las llamas lana para tejer y de las abejas, miel. Paco, vicosino de 56 años dedicado a la chacra, a la crianza de llamas y al turismo local, es consciente, al igual que otros vicosinos, de que la producción ganadera ha cambiado, en las últimas décadas. La mayoría lamentan con nostalgia la sustitución de la manteca de chanco por el aceite, la cual consideran mucho más sabrosa. Si bien todavía se produce, su uso se ha reducido: «Antes mis mamás o abuelitos no compraban aceite. Tenían chanco, lo hacían comer hasta que duerma. Entonces lo cortaban, sacaban la manteca, lo guardaban en unas ollas de barro, dos o tres ollas, unos 10-15 kg en cada olla y tenían manteca para un año. Aceite ni conocíamos. Ahora seguimos haciéndolo, pero menos» (Paco).

La producción ganadera en Vicos, al igual que la agrícola, está destinada prácticamente en su totalidad, al consumo familiar. Algunos de ellos también se dedican a la venta de animales o derivados, como una fuente de ingresos complementaria. Guillermo, campesino de 48 años que vive de la agricultura y de la ganadería lo explica así: «El ganado es para consumir. Pero cuando es difícil para tener platita, entonces algunos por emergencia venden. Pero más que todo no vendemos» (Guillermo).

Los productos ganaderos se venden en la feria de Carhuaz, en el mercado de Marcará y en los puestos de comida de los baños termales de Chancos. Se venden las truchas, los cuyes, las ovejas, los chanchos y las vacas, a veces vivos o sino en carne fresca.

En el caso de la ganadería observamos cambios en los modos de producción y ventas similares a lo ocurrido con los agrícolas. Por un lado, no se reconoce ninguna ayuda del Estado para el fomento de estas actividades, ni compradores externos que busquen el producto local. Sin embargo se observa un fenómeno similar al de la quinua. Algunos campesinos recurren a la venta del cuy y compran pollo de granja, a menor precio para su consumo. Al consumir un producto del mercado y no de su corral, las garantías de que el animal haya sido criado de un modo natural y saludable son menores. Algunos de los entrevistados, como Juana, perciben esta práctica como nociva y perjudicial para la salud de sus paisanos: «A veces uno por la necesidad vende sus animales pero si tú te propones puedes criar y puedes comer. Sí que se puede porque nadie te lo prohíbe. Es más sano y más rico» (Juana).

Finalmente, encontramos otro elemento similar al de la agricultura. El aumento de las demandas externas de los alimentos orgánicos, está llevando a unos pocos vicosinos a la comercialización de la miel de abeja natural y a huevos de corral, en la Feria Colibri de Huaraz.

En conclusión, observamos que la producción ganadera de la Comunidad de Vicos está destinada esencialmente al consumo familiar. Al igual que en el caso de la agricultura, la ganadería se desarrolla a pequeña escala y, por tanto, apenas permite a los campesinos sacar un excedente para las ventas. Como insumos para el comercio destacan tanto los alimentos considerados propios de la región andina, como el cuy, como aquellos otros que han sido incorporados durante la colonización española o en la actualidad, a través de los organismos no gubernamentales, como la miel de abeja o la llama. Se detecta además, que las influencias de la industria agroalimentaria han provocado cambios en las ventas, que a su vez han modificado el consumo de insumos “tradicionales”, como puede ser la sustitución del cuy por el pollo de granja. Por tanto, la ganadería actual de Vicos fluye entre la conservación de los insumos heredados de sus antepasados y la introducción de otros aportados desde el exterior. Por último, destacamos que, al igual que en el caso de los alimentos vegetales, también los vicosinos consideran que los productos derivados de su ganadería son más sabrosos y saludables que aquellos que el mercado exterior les ofrece y es por ello que la mayoría prefiere producir para su consumo familiar.

3.4. Sabiduría popular andina

Como hemos mencionado en nuestro marco teórico, el estudio de la alimentación desde el ámbito antropológico, ha estado vinculado con los rituales y saberes populares. En el caso de la cultura andina y según nos explican PRATEC, « si el *ayllu* es la vivencia profunda y cariñosa entre humanos, naturaleza y deidades, el modo de criar no se puede expresar sino dentro del marco del ritual, del ceremonial, pues esta es la expresión más intensa de la conservación entre estas colectividades para criar la diversidad de formas de vida» (PRATEC 1999:10). Es decir, que para entender el funcionamiento de la agricultura “tradicional” andina es fundamental tener en cuenta su vínculo con la naturaleza y con las deidades, el cual se ha

ido transmitiendo de generación en generación, a lo largo de la historia. Teniendo en cuenta que el origen de la cocina vicosina se encuentra en la agricultura campesina, consideramos pertinente dedicar nuestra atención al estudio de los saberes populares que giran en torno de la agricultura actual, para entender cuáles son los elementos “tradicionales” que la forman y cuáles están causados por las influencias globales. A través del análisis del calendario agrícola, de los rituales, las señas y el conocimiento de las plantas medicinales descubriremos las percepciones y usos que los campesinos tienen a cerca de sus “tradiciones” y de las tendencias que han llegado del exterior.

3.4.1. Calendario agrícola

El conocimiento sobre el medio ambiente físico por parte de muchas de las sociedades agrarias del mundo, es muy detallado. A lo largo de la historia, la mayoría de estos pueblos han sabido desarrollar calendarios para controlar la programación de las actividades agrícolas (Altieri 1991). El caso de Vicos no es una excepción. La naturaleza les ha enseñado que cada cultivo tiene su época y su tiempo de siembra y cosecha. Siguiendo las indicaciones de la *pachamama*, los vicosinos, al igual que el resto de los pueblos andinos, han creado un calendario agrícola (anexo 8) que determina a lo largo del año, no sólo los productos que se obtendrán de la tierra en cada estación, sino que también los platos a elaborar en los hogares familiares y las festividades comunales. El joven Juan nos lo relata así: «Por ejemplo, en esta temporada acabamos de pasar la cosecha de maíz así que se come bastante cancha, el mote de maíz. Ahora estamos en la cosecha de papa. En el almuerzo te darán papa sancochada, picante de papa o en las mañanas el *ajiaco* de papa» – la entrevista ha sido realizada en el mes de julio- (Juan).

La cesta alimenticia de los vicosinos depende prácticamente en su totalidad de la producción agrícola. De este modo, es muy importante para la subsistencia gestionar sus recursos en consonancia con el ciclo agrícola. Es por tanto necesario establecer un correcto sistema de almacenamiento que contribuya a la conservación de los alimentos frescos, mientras se espera por la nueva cosecha: «Papa tenemos todo el año. La guardamos y luego ya sale el

sembrío de abajo. De mayo hasta septiembre papa nativa hay. De ahí sale ya poco sale, sobre todo la mejorada» (Florencia).

La significación del calendario agrícola para los vicosinos, nos demuestra, por un lado, que la producción está directamente vinculada a la naturaleza y por otro, que se trata de una agricultura que no es intensiva, pues no se realiza un uso masivo de los medios de producción, alterando los ciclos naturales. No obstante, la introducción de pesticidas y fertilizantes está dejando secuelas en el calendario agrícola, las cuales son percibidas por algunos de los campesinos: «Ahora todo el año hay papa, choclo. Antes no era así. Antes sembrábamos en noviembre o diciembre el maíz. Pero ahora no. Ahora están sembrando en agosto o septiembre. Ha cambiado. Mis abuelitos decían que si se sembraba en ese tiempo no daba» (Juana).

La importancia del ciclo natural se mantiene, pero las influencias de la globalización están alterando los modos de producción “tradicionales”. Según la percepción de los vicosinos esto se debe a que, últimamente, los agricultores le dan más importancia a la rentabilidad económica que pueden obtener de sus chacras, que a la conservación de la *pachamama*.

3.4.2. Rituales de agradecimiento

«La crianza ritual se entiende aquí como la expresión de cariño y respeto que los campesinos sienten no sólo por sus plantas y animales sino también por el *pacha* entero. Todos ellos son considerados miembros de su familia [...] » (Valladolid 2009: 15). Es por ello que durante las prácticas agrícolas, los campesinos se sienten acompañados y apoyados por las deidades, a quienes respetan y ruegan por el cuidado de sus tierras. Según la “tradición” local, antes de la siembra y la cosecha, el agricultor debe sentarse en su chacra, cerrar los ojos y pedirle a Jesús, a los *apus*, a la tierra o a otro elemento de la naturaleza que la *pachamama* siga proporcionándoles alimentos. Para que la deidad cumpla sus deseos es necesario mantener una conversación silenciosa con ella y además, ofrecerle algún tipo de pago ritual. Puede ser unas hojas de coca, cigarros o alcohol. Si bien se habla de rituales “tradicionales” andinos, estos incluyen, tanto a deidades propias de las creencias autóctonas como al dios cristiano.

La utilización de Jesús en sus plegarias como algo característico de sus costumbres, es un claro reflejo de lo difícil que supone establecer los límites entre lo “tradicional” y lo foráneo. Así lo explica un campesino andino: «Yo soy hijo de mi padre y de mi madre, pero también soy el hijo de la *pachamama*. Nosotros somos los hijos de la *pachamama* pero también somos los hijos de Occidente, el fruto de una conquista, la herencia de una unión forzosa y violenta entre culturas» (Macera 1992, citado en Costilla y Rojas 2008: 2).

Los estudios de Urpichallay y PRATEC han ido mostrando la importancia de la cosmovisión andina para el equilibrio de la vida de los campesinos con la naturaleza. El cariño a la naturaleza con la que los campesinos crían su chacra es propio de su cosmovisión, adquirida como saber, desde hace miles de años (Valladolid 2004). Incluso aseguran que si en el territorio andino existe una gran diversidad genética es, en gran medida, gracias a su cosmovisión: « [...] la cosmovisión y el paisaje andino constituye una unidad indisoluble. Hombre y paisaje son sólo uno» (Valladolid 2004: 7).

En conversación con los adultos nos percatamos de que la cosmovisión andina continúa manteniéndose viva en gran parte de los casos, pero más como un ritual que como un inherente respeto a la naturaleza. El campesino se siente unido a su entorno natural, incluso lo considera una deidad, sin embargo la necesidad de tener unas garantías en la producción agrícola para su supervivencia lo llevan a introducir ciertas sustancias contaminantes para la tierra. Además, para los más jóvenes los rituales de agradecimiento son prácticas del pasado, sólo conocidas y ejercidas por sus padres o abuelos. Así lo explica uno de los adultos: «No todos los jóvenes saben, depende de cada padre, cada madre. De lo que enseñes a tus hijos. Algunos no lo hacen y de ahí viene la pérdida de la cultura. A veces nuestros padres nos enseñan pero no nos importa nada, no respetamos a nuestra naturaleza. A veces vamos sólo por cuestión de dinero» (Paolo).

En efecto, la nueva generación reconoce haber aprendido los rituales de agradecimiento más con Urpichallay que con sus propias familias: «Pero nosotros no hacemos ofrendas a la *pachamama*. Eso lo hacen los que saben. Nosotros también sabemos eso porque nos lo han enseñado en Urpichallay, pero nosotros no utilizamos coca, entonces no hacemos eso» (Sheila).

Incluso un joven nos relata que los más jóvenes no sólo no están interesados en los rituales ancestrales, sino que además se burlan de ellos, como si quisieran rechazar aquello que los une con sus “tradiciones” porque consideraran que los aleja de la modernidad: «Sí pero ahora se está perdiendo bastante. Y a mí me gustaría hacerlo pero la verdad no lo hago porque cuando se pone hacer todo eso la gente te toma por loco. Es como que la gente ya lo ve como algo ridículo de hacer. La verdad es una pena. ¿Sabes cuándo sí se hace todavía? Cuando uno va a la Quebrada Honda. Ahí sí. Pero por acá ya poco, es algo novedoso ver eso» (Juan).

Observamos por tanto, que los rituales “tradicionales” que giran en torno a la crianza de la chacra permanecen vivos gracias a las prácticas de los adultos, pero corren el riesgo de desaparecer en el futuro si las nuevas generaciones dejan de hacer uso de ellos. También es importante mencionar que estos rituales, a pesar de que tienen un origen ancestral, han ido incorporando nuevos elementos a lo largo de la historia. A las creencias andinas se le sumó la cristiana durante la Colonización y, en la actualidad, detectamos la implantación de objetos provenientes del mercado exterior, como puede ser la utilización de cigarrillos o de alcohol en las ofrendas ceremoniales. La incorporación de estos nuevos elementos es percibida por los vicosinos como parte de su propia cultura, a pesar de que no tengan un origen ancestral. Por el lado de los más jóvenes se detecta un abandono de estas prácticas rituales, siendo poco valoradas por su origen local. Ni siquiera las influencias de un organismo como Urpichallay, han conseguido que las nuevas generaciones se sientan unidos a su cultura “tradicional”.

3.4.3. Las señas

Algo similar ocurre con lo que en el mundo andino se conoce como las señas. Son indicios que la naturaleza, a través del cosmos, de los animales, de las plantas o incluso de los sueños, transmite a los humanos y estos los interpretan como un aviso de que algo va a ocurrir. Algunos de los vicosinos adultos entrevistados nos han dado ejemplos de ello: Si un toro se orina durante el arado de la tierra, habrá buena cosecha (Florencia). Los pájaros que se acercan durante el pastoreo de los animales, ofrecen lluvias. Las mariposas nos avisan de que pronto vendrá una visita (Ángela). Un perro peleándose con un toro en la chacra anuncia que se avecina un conflicto en la Comunidad (Juan). Si bien todos los vicosinos aseguran saber

de la existencia de las señas, son tan sólo los adultos los que recuerdan con firmeza cuales son las interpretaciones a dar. Por su parte, los jóvenes han visto a sus mayores observar estos indicios y sin embargo poco han aprendido de ellos. Según nos cuenta Juan «los jóvenes sí que saben pero no lo valoran», al igual que los rituales de agradecimiento.

También en este caso se detecta una mayor influencia, por parte de un organismo externo como Urpichallay, en la transmisión a los jóvenes de este saber popular: «Cuando trabajo con gente mayor, ellos me cuentan. Un poco sí que sé. Pero poco a poco te olvidas si no observas el cielo y eso. Ahora ya no me acuerdo, pero cuando estaba en Urpichallay sí nos enseñaban esas cosas» (Ángel).

Este hecho nos invita a reflexionar sobre la significación de los saberes ancestrales para los vicosinos. ¿Hasta qué punto los vicosinos los consideran fundamentales para la vida campesina, como aseguran los organismos andinos?

3.4.4. El conocimiento de las plantas medicinales

Otro factor importante del conocimiento popular de las sociedades agrícolas “tradicionales” está vinculado con el hecho de que muchos campesinos preservan áreas de ecosistemas (bosques, praderas, laderas, pantanos...) próximos a sus propiedades, donde recogen suplementos alimentarios, medicinas, combustibles... Aunque a menudo la recolección de plantas ha estado relacionada con condiciones de pobreza, esta contribuye de forma importante a la economía de subsistencia del campesino, especialmente durante las épocas de baja producción (Altieri 1991).

En la Casa de los Abuelos de Vicos aprendemos la importancia de estas plantas para la alimentación, pero también como elemento principal de la medicina natural. Se trata de un conocimiento ancestral que se ha ido transmitiendo de padres a hijos. Tanto los adultos como jóvenes entrevistados aseguran haber aprendido de sus mayores el uso medicinal de un gran número de plantas silvestres. Cuentan que hay remedios para calmar la tos y la infección de garganta, para la fiebre, para el resfrío, para el dolor de estómago o de muelas, para el reuma,

para los golpes, los mareos o males en el riñón. Existe además la percepción de que son remedios muy efectivos y más saludables que los medicamentos que obtienen de la farmacia.

Según la “tradición” de la zona, las personas se enferman porque algo ha sido interrumpido en su armonía interna o con su entorno. La curación implica, por tanto, el retorno a la armonía con la naturaleza y con la propia vida. En la Comunidad, permanece en vigor el oficio de curandero. Se trata de personas que no sólo han adquirido el conocimiento de las plantas, sino que poseen alguna característica innata que permite la curación de enfermedades. En caso de no detectar el mal del paciente, la curandera o el curandero hacen uso de otros elementos, tales que un huevo o un cuy, para sacar las malas energías del cuerpo. La técnica consiste en pasar estos productos por encima del enfermo y luego, abriendo el huevo o matando el animal y observando su interior, se detecta que órgano del humano es el que está dañado.

A pesar de que todos los entrevistados aseguran tener algún tipo de conocimiento sobre estas plantas, también en este caso, observamos la presencia de Urpichallay en la divulgación de los conocimientos de las plantas medicinales a los más jóvenes: «Sí, de eso conozco bastante. Eso lo hemos aprendido con Urpichallay. Había señores mayores de acá que sabían bastante y nos enseñaban. No sólo nos lo decían sino que teníamos que probarlo para ver si funcionaba y sí, funcionaba. Eso no debería de perderse. Pero algunos cuando ya tienen más dinero destruyen lo de ellos» (Juan).

Percibimos por lo tanto que la conservación de este saber popular se mantiene viva en la Comunidad. No obstante, también es importante destacar que algunos de los adultos alertan del peligro que supone la comercialización de estas plantas: «Como no hay fuente de trabajo para las señoras, algunas traen estas hierbas y las venden pero no sabemos sembrar más. Por ejemplo la escorzonera la sacan con raíces y claro luego no vuelve a nacer. Yo por eso planteaba por ejemplo si tumbo 100 eucaliptos debo plantar otros 100. Si cosechamos y cosechamos y no sembramos nos vamos a quedar sin nada» (Virgilio).

Aquellos vicosinos que tienen como valor esencial para la supervivencia andina la preservación de la naturaleza, perciben como una aberración que otros tengan como principio básico el beneficio económico. Concluimos por lo tanto, que en este caso, la conservación

del saber popular se ve alterada por la necesidad de obtener una retribución para la subsistencia.

3.5. Influencias externas en la producción de alimentos

3.5.1. Urpichallay

Como hemos ido viendo a lo largo de este capítulo, la influencia de Urpichallay en las prácticas de producción de alimentos en Vicos, es notoria. En la mayoría de los casos, durante las entrevistas no fue necesario mencionar a la asociación para que los campesinos resaltarán positivamente sus intervenciones en la Comunidad. Recordando algunas de ellas tenemos las ferias de intercambio de semillas para la conservación de la biodiversidad; los programas de apicultura y de crianza de llamas y de truchas, para mejorar los negocios familiares; las capacitaciones en técnicas de abonos orgánicos, como la lombricultura y la conservación de los saberes populares, como los rituales de agradecimiento o las señas.

Según datos del organismo, durante el 2008, 200 familias de las comunidades de Vicos y Tupac Yupanqui participaron en un proyecto de agricultura sostenible⁵². Para ello se realizaron talleres de capacitación en agricultura orgánica, a través del uso de biofertilizantes y de la conservación de alimentos con técnicas “tradicionales”. Además, se llevó a cabo un registro y una difusión de los saberes “tradicionales” de la crianza de la chacra, con el fin de revitalizar la agricultura andina ancestral (Urpichallay 2008c). Los resultados del organismo son positivos y muestran que este proyecto ha favorecido a la seguridad alimentaria de las familias campesinas.

Ciertamente, los campesinos valoran positivamente las capacitaciones otorgadas por el organismo, pero sin embargo también hemos detectado que ciertos campesinos han abandonado algunas de las prácticas aprendidas: «Bueno Urpichallay nos enseñaron la

⁵² Según Urpichallay, la agricultura sostenible se refiere «a la producción de alimentos sanos, [...], respetando a cada uno de los elementos de la naturaleza, utilizando técnicas que optimicen los recursos internos de la chacra y/o que estén al alcance de los campesinos» (Urpichallay 2008c: 16).

lombricultura pero no mantenemos. Dicen que es un poco trabajoso. En cambio insecticidas vas a la tienda, compras y es lo más fácil» (Mateo).

En lo que concierne a las ferias de intercambio de semilla, los campesinos dicen que después de que Urpichallay dejara de organizarlas, la Comunidad dejó de preocuparse por ello y, por tanto han desaparecido, permaneciendo solamente el intercambio entre familias y vecinos.

En cuanto al programa educativo de revalorización de la cultura local, los jóvenes que han participado en él durante su infancia, aprecian enormemente los aportes de Urpichallay, pero sin embargo también reconocen haberse olvidado de una gran parte de lo aprendido: «Cuando estábamos en Urpichallay, así parábamos con señores y señoras mayores. Ellos nos enseñaban a las personas más jóvenes. Nos enseñaron a hacer muñecas, ollas de barro, canastas. Muchas cosas hemos aprendido pero a veces uno se deja llevar por el trabajo y no tenemos tiempo para esas cosas» (Frida).

En definitiva, detectamos que aquellas prácticas o discursos que han sido incorporadas por un organismo externo, como Urpichallay, no logran enraizarse en las costumbres locales, una vez que los proyectos se acaban. De todos modos, la pérdida no es total pues a pesar de que algunos campesinos adultos y jóvenes han abandonado o han olvidado las prácticas de agricultura sostenible y de los saberes ancestrales, aquellos que han participado con Urpichallay son mucho más sensibles y conscientes de la necesidad de crear una agricultura que conserve el medio ambiente, sus costumbres ancestrales y que aporte alimentos a su dieta sanos y saludables.

3.5.2. El Proyecto Perú-Cornell

Durante las entrevistas a los vicosinos, hemos destinado una parte de las cuestiones al PPC, pues hemos considerado que la implantación de elementos de la Revolución Verde por parte de los antropólogos estadounidenses en la agricultura de esta Comunidad aportó cambios en los modos de producir. Queríamos por tanto saber cuáles de estos elementos incorporados durante este proyecto se han mantenido hasta el presente y cuáles son las percepciones que los vicosinos tienen de estas influencias externas.

Del total de los entrevistados, sólo tres varones han nacido en la época del PPC y tan sólo uno, un vecino de 72 años de edad, tiene recuerdos de juventud de aquellos tiempos. Los otros dos, de 56 años, eran niños cuando los antropólogos se instalaron en la Comunidad. Por tanto, sus opiniones sobre el PPC están basadas en lo aprendido a lo largo de su vida y no en sus propias experiencias. En lo que se refiere a las mujeres, todas las entrevistadas nacieron en los últimos tiempos del proyecto o años después. Curiosamente, en el caso de ellas, ninguna ha comentado estar al tanto de lo ocurrido en su Comunidad, en los tiempos de sus padres y abuelos. En cuanto a los jóvenes, tanto chicos como chicas reconocen tener nociones vagas a cerca de la historia de su pueblo. Han escuchado a sus mayores hablar del tema, pero o bien no les han explicado o no han tenido curiosidad por preguntar. El desconocimiento de los jóvenes y de las mujeres a cerca del PPC resulta paradójico, si tenemos en cuenta los programas destinados a la recuperación de la historia reciente de Vicos, realizados en los años 2000, por Urpichallay y el Instituto de Montaña.

Los varones adultos recuerdan que gracias al PPC Vicos dejó de ser una hacienda y los campesinos por fin pudieron convertirse en comuneros libres. También evocan con alegría que Vicos produjera papas de hasta 1,5kg y llegara a convertirse en el primer productor de este tubérculo en el Callejón de Huaylas. Además valoran como un aspecto positivo el aporte de la educación y la creación de una escuela: «Una de las mayores herencias que ha dejado el Proyecto Cornell ha sido la construcción de la escuela para que aprendan nuestros hijos y nuestros padres. Nos han enseñado para que estudien. Entonces al ver esa educación empezaron a estudiar y a enseñar a sus hijos. Se dieron cuenta de que había que estudiar» (Paolo).

Como aspectos negativos del PPC resaltan la introducción de las variedades de papa mejorada. Así lo relata el único joven informado sobre el tema: «La introducción de papas mejoradas se produce durante la hacienda. Porque las papas nativas no te producen por cantidad sino que es calidad de papa. Esas papas mejoradas no son calidad sino cantidad y entonces a los patrones –llaman patrones a los antropólogos de la Universidad de Cornell–les interesaba la cantidad para poder vender. Es ahí que llega la papa Canchay, la Yungaina...» (Juan).

Lo que no parece estar claro para los campesinos, es en qué momento se introdujeron las sustancias químicas. Para algunos no fue durante el PPC, sino después con la llegada de la Reforma Agraria. Fuera cuando fuera, para todos ellos resulta evidente que fue uno de los efectos más negativos para su agricultura: «Cuando vinieron antropólogos ya nos transformó. Comenzaron a sembrar papas ya mejoradas, con abonos químicos. Lo negativo del Proyecto fue sembrar con químicos. Si ellos no llegaran a lo mejor no lo utilizábamos ahora» (Virgilio).

A pesar de que las nociones de los varones adultos sobre el PPC no resultan claras, para todos ellos la introducción de variedades de papas mejoradas y de sustancias químicas es percibida negativamente. Consideran que si no se hubieran introducido estas nuevas semillas, la Comunidad hubiera podido conservar hasta el presente, una mayor variedad de papas nativas, que según sus opiniones resultan de mejor calidad. Los jóvenes y mujeres adultas saben que las semillas mejoradas no son originarias de la zona y que las sustancias químicas no forman parte de sus “tradiciones” pero, sin embargo, no saben en qué momento han sido introducidas en su agricultura. A pesar de ello, también consideran que los insumos nativos cosechados de un modo natural resultan mucho mejores para el paladar y para su salud.

Conclusión

Las voces de los campesinos de Vicos nos han permitido comprender que las prácticas agrícola-ganaderas de esta región andina del Perú, integran a la vez elementos “tradicionales” y globales. En esta Comunidad Campesina se pueden observar los complejos vínculos entre las dinámicas locales y foráneas. Como hemos visto en nuestro marco teórico, la “tradicición” alimentaria es por esencia dinámica, siendo el resultado de una lenta introducción y abandono de prácticas y discursos alimenticios (Duhart 2004). Es decir, que las costumbres se transforman arbitrariamente, debido a la adaptación del grupo social a nuevas tendencias. En el caso de Vicos, hemos podido comprobar cómo sus habitantes viven entre la conservación de sus productos y los modos de producir autóctonos y la integración de otros provenientes del exterior. Nos referimos a la introducción de semillas mejoras, de abonos químicos y algo de maquinaria. A pesar de que desde los años 1950, los pequeños agricultores han ido

incorporado en las actividades agrícolas-ganaderas elementos de la Revolución Verde, la gran mayoría de la población, tanto jóvenes como adultos, como mujeres y hombres consideran que sus productos nativos son de mayor calidad y sus modos de producción “tradicionales” son más respetuosos con el medio ambiente. No obstante, hemos querido resaltar que en la población joven se detecta una falta de interés en la conservación de la “tradicición” agrícola, a causa, en la mayoría de los casos, de la desvinculación de su vida profesional con el campo.

En nuestro estudio hemos detectado también ciertas tendencias homogeneizadoras de la globalización. Nos referimos a los patrones de producción y de comercialización que las grandes corporaciones están estableciendo en los mercados locales. En el caso de Vicos, la producción de algunos insumos, como la papa mejorada o algunas variedades concretas de quinua y frijol, son símbolo de la adaptación de los pequeños productores a las demandas del mercado internacional estandarizado. La introducción de estos nuevos patrones de producción en la agricultura “tradicional” puede traer como consecuencia la disminución o desaparición del cultivo de variedades locales de alimentos.

No obstante, como hemos visto en el desarrollo de nuestros conceptos, la globalización no es totalmente homogeneizadora sino que contribuye a la reformulación de las culturas locales, gracias a la incorporación de elementos globales. Como cita Appadurai (2001) a medida que las tendencias externas desembarcan en nuevas sociedades, tienden a mezclarse para crear una hibridación cultural. Esta reformulación es evidente en los rituales en torno a la crianza de la chacra. Si bien durante la conquista, las creencias hispánicas se mezclaron con las ancestrales, en la actualidad, se han ido incorporando elementos nuevos, como por ejemplo el uso de cigarrillos o alcohol como ofrendas a la *pachamama*, para dar forma a una hibridación entre lo “tradicional” y lo moderno.

Por lo tanto, la producción de alimentos en la Comunidad Campesina de Vicos integra a la vez elementos que han sido heredados de generación en generación por los antepasados con otros que han sido incorporados, a través de las influencias de la globalización. Esta mezcla, entre lo “tradicional” y lo moderno, es lo que configura la agricultura y la ganadería actual de Vicos.

Como hemos mencionado a lo largo de este capítulo, las actividades agrícolas y ganaderas son la base de la alimentación campesina de Vicos. Por tanto, haber analizado detalladamente la producción de alimentos vegetales y animales en Vicos, nos ayudará a entender cómo se desarrolla la cocina local, desde la elaboración de alimentos a su consumo y como esta incorpora elementos “tradiciones” y globales. Este será, por tanto, el tema de análisis de nuestro siguiente capítulo.

CAPÍTULO IV: De la olla al plato: La elaboración y el consumo de alimentos

Introducción

Para poder dar respuesta a nuestros objetivos ha sido fundamental establecer un capítulo dedicado a la elaboración y al consumo de la cocina local, pues es en estas prácticas donde los campesinos se relacionan con los alimentos, las técnicas y los utensilios, tanto “tradicionales” como globales.

En la Comunidad Campesina de Vicos, la cocina está íntimamente vinculada con la agricultura y la ganadería. El ritmo de vida agrícola-ganadero obliga a los campesinos a moverse entre la casa y la chacra y por tanto, estos dos se vuelven los lugares propicios para la preparación y la ingesta de comida. Las recetas típicas se han ido transmitiendo oralmente, desde los fogones familiares, y especialmente entre las mujeres. La totalidad de los encuestados aseguran que son ellas las encargadas de la cocina, si bien los varones colaboran ocasionalmente. Entre las jóvenes detectamos que aquellas que ejercen un oficio y están solteras, tan sólo participan en las tareas culinarias los días de descanso. Por el contrario, las chicas casadas se encargan al completo de las labores del hogar y el cuidado de los niños.

Puesto que la cocina de Vicos se caracteriza por la elaboración y el consumo de platos en diferentes ámbitos de la vida cotidiana de los campesinos, hemos considerado necesario analizar en detalle el desarrollo de esta en el hogar familiar, en el espacio agrícola, en las fiestas y en la calle y rescatar todos los elementos “tradicionales” y globales que la forman. Asimismo, pretendemos examinar las percepciones que los campesinos tienen de su cocina local. Por último, al igual que hemos hecho en el capítulo anterior, estudiaremos las influencias de los organismos externos y del *boom* culinario en las prácticas culinarias de los campesinos.

4.1. En la casa

En Vicos, el horario de las comidas está condicionado por el trabajo agrícola-ganadero de los campesinos. Cada mañana, desde muy temprano, las mujeres y sus hijas comienzan a encender los fogones para preparar los alimentos del día. Las cocinas de las casas son el lugar donde la familia almacena los alimentos, prepara la comida y toma el desayuno, almuerzo y cena, salvo aquellas veces que las tareas del campo obligan a convertir la chacra en el comedor familiar, o cuando los eventos festivos están acompañados de la ingesta de alimentos.

Siendo la casa el espacio físico más importante para la elaboración y el consumo de los alimentos, consideramos que es necesario dedicarle un espacio en nuestro análisis. En este apartado queremos estudiar cuáles son los productos consumidos, los métodos de conservación de alimentos y los utensilios de cocina, tanto “tradicionales” como modernos, empleados en las cocinas familiares y que dan forma a la gastronomía actual de Vicos.

4.1.1. Los productos de la chacra: La conservación de la “tradición”

«Las comunidades quechuas llaman a los cultivos que crían en las chacras con el nombre de *kawsay*. *Kawsay* también significa vida pero significa además comida, de modo que lo que se cultiva en la chacra es comida para la vida» (PRATEC 2004: 9). La comida “tradicional” andina está basada en la gran variedad de cultivos nativos, en las plantas silvestres y en el ganado. Puesto que la gran mayoría de ingredientes provienen directamente de lo que la tierra ofrece, los platos que se cocinan están supeditados al calendario agrícola, el cual marca los tiempos de siembra y de cosecha, en cada época del año. En el mes de enero se preparan platos con papa Koró, una variedad casi silvestre, la cual se complementa con la chochoca, un preparado de maíz de la cosecha anterior. En febrero aparece el maíz tierno y en marzo se empiezan a consumir las papas de la siembra de septiembre así como los productos de la huerta. En abril aumenta la cosecha de papas y en mayo abundan las papas nativas, la oca, el olluco y la *mashua*. En junio y julio es posible comer trigo, cebada y es el tiempo de la cosecha grande de papa nativa en la Quebrada Honda. En agosto, septiembre y octubre

aparecen las papas de la siembra de abril y mayo y, por último, en noviembre y diciembre son las habas las verduras las que llenan los platos de las familias campesinas (Mendoza 2005). Cecilia, gerente de un pequeño restaurante en la Comunidad da testimonio de la variabilidad de preparaciones alimenticias según la estación del año:

En la temporada de cosecha de choclo, en vez de sancochar papas, sancochamos choclo y lo comemos con queso. En tiempo de papa, sancochamos papa. Lo comemos con sopa de habas, alverjas o hacemos picante de papa, papa sancochada con queso. En tiempo de trigo hacemos trigo pelado para comer en sopa o en mazamorra. Papas tienes en varias chacras. Cuando se acaba en una ya vas a recoger la de la otra. Para que te mantenga y no se acabe (Cecilia).

Asimismo, dependiendo de la estación del año, recogen y preparan variedades de plantas silvestres. Por ejemplo, durante los tiempos de sequías, en las acequias se pueden recolectar berros, unas hierbas que se preparan con papas y dan nombre al picante de berros. Cuando la lluvia cae, nacen naturalmente los yuyos, y también con ellos hacen picante. La recolección de plantas silvestres tiene una base económica y ecológica pues contribuye a la economía de subsistencia del pequeño campesino durante los períodos de baja producción agrícola. Además se trata de una actividad asociada con la persistencia de una fuerte tradición cultural (Altieri 1991). En los sistemas de alimentación “tradicional” las reglas de la naturaleza prevalecen sobre las reglas del mercado, pues el consumidor elabora sus platos según lo que tiene en la chacra y no por lo que puede obtener de la tienda. No obstante, algunos de los jóvenes y adultos entrevistados han querido resaltar que, en la actualidad, la preparación de platos ya no está tan influenciada por la época del año porque, como ya hemos visto con anterioridad, la introducción de agroquímicos ha cambiado los modos de producción agrícola. Además, existe una mayor accesibilidad a los mercados y tiendas donde poder abastecerse de los productos agotados o de otros industriales que los sustituyen. La joven Frida nos lo ha explicado así: «Ahora ha cambiado, porque como cosechamos todo el año, guardamos. Entonces tenemos para variar los productos. Ahora si no tienes vas a comprar al mercado. Antes muy poco se compraba de la tienda, dicen los abuelitos» (Frida).

Por lo tanto, observamos que en la Comunidad de Vicos las influencias de la globalización comienzan a provocar una “des-estacionalización” de los productos, la cual provoca cambios en lo que se refiere al mantenimiento de los ritmos “tradicionales” marcados por el calendario agrícola. Pero a pesar de ello, la gran riqueza que les aporta la tierra, les permite tener una

dieta rica y variada, en el transcurso de todo el año. Además, cuentan con un sistema de almacenamiento y de conservación de alimentos, que han heredado desde tiempos prehispánicos. Ya en el Imperio Incaico se crearon lugares para el almacenamiento de productos, a los que llamaron *colcas*. En ellas se guardaban alimentos en jarras, como el maíz, los tubérculos, además de tejidos, armas, etc. (Ordoñez 2013). En el Vicos de hoy en día, el sistema de aprovisionamiento de alimentos continúa siendo importante para la subsistencia de los campesinos. Tanto jóvenes como adultos aseguran hacer uso de ello. Así nos lo explica Juan: «Sí almacenamos la papa todo el año. Hay un pequeño secreto que utiliza acá Vicos, que es el famoso *picu*. Hacemos como un corralito, como para criar a un cuy, y ahí echas ramas de eucalipto y encima la papa. Así con el olor fuerte del eucalipto lo que son las pestes y las enfermedades ya no le afectan. Pero eso sólo sirve para la papa no para otros productos» (Juan). Efectivamente, todos los encuestados coinciden en la utilización de productos naturales para la conservación de alimentos, siguiendo los aprendizajes de sus ancestros. Florencia nos explica el proceso que emplean para poder consumir papa sin químicos, durante los períodos que no hay cosecha: «En la casa la guardamos con eucalipto si no hay *ichu*, [paja de la puna], ponemos encima cal o ceniza y ahí echamos la papa y la guardamos. Todo natural, no le echamos químicos. Nos dura hasta noviembre. En noviembre sembramos otra vez. Guardamos una parte para semilla otra para comer» (Florencia).

Sin embargo, algunos campesinos, como Virgilio, denuncian que algunos vecinos están dejando de ejercer las prácticas de conservación y sustituyen los productos de la chacra por otros del mercado. Esto supone, según su punto de vista, no sólo un abandono de los conocimientos ancestrales sino, y sobre todo, un peligro para la salud de los consumidores:

Pero gente mala dice ¿por qué voy a conservar? Si con fideo estamos bien y cuando hay plata hay todo. Pero no, para mí está mal. Si tratas con higiene, puedes tener trigo limpio sin tierra ni piedritas. Pero el del mercado no sabes como está, si lleva químicos. Por ejemplo el trigo en la costa lo trillan con trilladoras y está con el petróleo o gasolina o grasa. Nosotros preparamos un terreno plano y lo hacemos pisar con ovejas y sale lustradito. Y ahí echamos, trillamos y de ahí lo sacamos, los metemos en ollas para almacenar y si el próximo año no hay pues eso vamos a comer (Virgilio).

Ante la amenaza de que las prácticas de almacenamiento pudieran desaparecer, los dirigentes de esta y de otra Comunidad vecina solicitaron la ayuda de Urpichallay, en el año 2005. Esta

petición fue incluida en el proyecto Kofi, donde se impartieron capacitaciones para la recuperación de las técnicas de conservación “tradicionales”. Gracias a ello, estos métodos han comenzado a ponerse de nuevo en uso por aquellos vicosinos que anteponen la preservación de los saberes locales a las comodidades que ofrece el mercado.

En Vicos, al igual que en el resto de los Andes, otra de las prácticas más populares de conservación que ha conseguido sobrevivir a las influencias externas es el llamado *tocosh*. Este es el resultado de un proceso de deshidratación, putrefacción y asoleado que puede ser aplicado a la papa –preferentemente nativa-, al maíz y a la oca. En el borde de un río, se prepara un agujero que se cubre con *ichu* –paja de la puna- y ahí se vierte el alimento, se cubre de nuevo con *ichu* y se tapa con piedras pesadas. Después de tres o cinco meses de putrefacción y de un período de secado, el *tocosh* está listo para su consumo (Olivas 2011). La gran mayoría de los entrevistados asegura realizar esta práctica “tradicional”, especialmente con maíz y, en menor medida con la papa, pero no con la oca, pues dicen que no es típico de la zona. Bárbara, joven de 21 años e hija de Florencia, nos explica el porqué: «De maíz más hacemos, de papa poco porque toma más tiempo. El maíz está entre un mes y medio y dos meses. Luego hacemos mazamorra. Está rico» (Bárbara).

El *tocosh* se prepara con frecuencia, tanto en los hogares de los campesinos como en los Baños termales de Chancos, donde las paisanas lo ofrecen como plato típico a vecinos y turistas. Guillermo, nos explica en qué consiste el proceso típico del cocinado: «En la acequia enterramos maíz llenando en un costal, haciendo pozo, dos meses. Y de ahí ya está listo para cocinar. Se grana, se lava y hacemos hervir. Se come como mazamorra, con azúcar o sin él. [...] Comprar es muy caro. Hacemos y nos llega para todos los meses. Es comida de la sierra» (Guillermo).

Los vicosinos consideran al *tocosh* uno de los platos más representativos de la comida popular andina y, a pesar de su fuerte aroma, resulta un manjar para sus paladares. Cuando en Vicos se pregunta cuál es la comida típica del lugar, todos resaltan con orgullo una lista de unos cinco o diez platos, en donde está incluido el *tocosh*. Si bien en nuestro análisis no pretendemos hacer una enumeración de recetas, consideramos interesante mencionar algunos de los platos para observar su vínculo directo con los insumos provenientes de la tierra y el ganado. Uno de los principales es el llamado picante, que es una base hecha con ají y cebolla,

a la que se le agrega algún otro ingrediente como cuy, yuyo, berros, chocho, olluco, calabaza, quinua, cebada, habas etc., combinado siempre con papa sancochada. También son muy populares las sopas, sobre todo en la mañana porque ayudan a tener energía para resistir los duros trabajos del campo. Por ejemplo el *papacashqui*, es una sopa muy popular que se elabora con papa, culantro y otras hierbas aromáticas. También son muy populares las mazamoras, las cuales pueden ser de calabaza, de maíz, de quinua, de oca, etc., y que generalmente son dulces. En cuanto a las bebidas, lo más común es el consumo de infusiones preparadas con hierbas que crecen en sus huertos.

Todos coinciden, además, en que la comida de Vicos es típica de la sierra andina y a diferencia de la comida de la ciudad, ellos utilizan ingredientes que vienen directamente de la chacra. Para todos los vicosinos su comida es buena porque es muy sabrosa y natural. Detectamos entre los más jóvenes que han emigrado a las poblaciones urbanas más cercanas, como intentan consumir platos de la Comunidad, llevando productos de la chacra a sus casas en las ciudades, cada vez que visitan a sus familias en Vicos. Sofía, hija de Guillermo, es una de ellas: «Ahora vivo en Huaraz. Cuando vengo, llevo de acá maíz, papa, cuando hay, choclo. Cuando mi mamá hace mote a secar me trae. Hoy he hecho locro de zapallo. Rico es. Mañana ya voy a cocinar ollquito saltado. Ayer cociné picante de chocho molido. Rico es» (Sofía).

Juan que vive también en Huaraz, nos comenta que a pesar de que visita a menudo su comunidad y obtiene alimentos de sus chacras, en la ciudad añade arroz a la comida “tradicional” para que los insumos le duren más tiempo. Pero reconoce que si pudiera comería todos los días los productos nativos: «En Huaraz cocinamos comida de Vicos pero claro, lo mezclamos con arroz. Yo 100% me voy con la nativa. Si tuviera la cantidad para consumirla todos los días, lo haría» (Juan).

Hasta ahora hemos visto que la comida “tradicional” de Vicos se elabora a partir de productos obtenidos directamente de las chacras. Los campesinos han sabido desarrollar, a lo largo de la historia, un sistema de almacenamiento que les ha permitido mantener una provisión de alimentos, durante los períodos de siembra del calendario agrícola. Además, los vicosinos de todas las edades y sexos se sienten orgullosos de sus platos típicos, los cuales consideran sanos y sabrosos. A pesar de que la “tradicición” se mantiene viva también sabemos que esta no permanece estática, sino que ha incorporado cambios, a causa de influencias que recibe

del exterior. Es por ello que, a continuación, analizaremos los insumos que los vicosinos obtienen en las tiendas y mercados de la zona, así como los platos que han integrado de otras regiones del país. Esto nos permitirá comprobar cómo la elaboración y el consumo de alimentos en Vicos incorporan elementos “tradicionales” y globales.

4.1.2. Los productos del exterior

Las mejoras en los medios de comunicación y transportes, han permitido un mayor acceso de los campesinos a mercados y tiendas, lo cual está contribuyendo a la disolución de las fronteras entre lo rural y lo urbano. La mayor complejidad de las redes de distribución, el incremento de los flujos migratorios y de los negocios de la agroindustria ha provocado la “deslocalización de los alimentos”, es decir, que los productos provienen cada vez más de lugares y culturas más lejanos. En América Latina, la comercialización de alimentos y bebidas agro-industriales como pueden ser el pollo de granja, el arroz, los fideos, el aceite, el café, los dulces, los refrescos y la cerveza, lleva practicándose desde hace varias décadas pero, en la actualidad, están llegando a zonas cada vez más alejadas de las urbes y se están vendiendo en mayor cantidad (De Suremain y Katz 2009). En el Perú, desde el Estado y diversas ONG se han promovido proyectos de desarrollo que aportan alimentos industriales a las zonas rurales, especialmente las escuelas, como una solución a la malnutrición. La introducción de estos nuevos insumos trae como consecuencia el surgimiento de nuevas preferencias y prácticas alimenticias. La alimentación industrial cambia además el concepto mismo de lo que se entiende por alimento: se pasa de un alimento fresco a uno conservado - en latas, vidrios, envoltorios etc.- ; el modo de producir pasa de manual a mecanizado; se convierte en una mercancía comercializable y se asocia a conceptos disociados de su calidad, a través de la publicidad (Aguirre 2004). Además, lo más grave es que muchos de estos productos tienen unas propiedades nutricionales muy inferiores a los alimentos naturales y traen como consecuencia el aumento de enfermedades, como la diabetes y el sobrepeso. Paradójicamente, esto ocurre en un país que goza de una gran variedad de productos y donde se están promoviendo la revalorización de los insumos regionales y naturales.

En el caso de Vicos, el estudio realizado por Martínez (1959), demostraba que en los años 1950 ya existía el consumo de alimentos provenientes de las tiendas y mercados como el arroz, los fideos, el azúcar, la sal, el café, el té, dulces y chocolates. No obstante, según las indicaciones de nuestros entrevistados, el consumo de estos insumos en aquella época era muy inferior al de ahora. Los adultos nacidos en los años 1950-1960 aseguran que, en el presente, la comida de Vicos se parece cada vez más a la de las zonas urbanas, pues se han introducido alimentos de la tienda y abandonado los de la chacra. Guillermo tiene ahora 48 años y recuerda así su infancia: «Cuando era más joven íbamos a la tienda pero únicamente a por el aceite. Pero cuando yo era bien chiquito tampoco utilizaban el aceite, más su manteca de chanco, que le hacían comer maíz y mataban ya gordito. Con eso nomás cocinábamos antes. Poco arroz y fideos comprábamos. Más que de acá, de esta zona comían. Más sano era» (Guillermo).

Nos hemos acercado a las tiendas y mercados de las poblaciones urbanas, donde los vicosinos dicen comprar, y también los comerciantes han asegurado que los habitantes del Callejón de Huaylas, tanto los de las zonas altas como bajas, se han habituado al consumo de estos productos industriales. Fina trabaja en un puesto del mercado de Marcará desde hace veinte años y dice no haber incorporado la venta de fideos y arroz, hasta diez años después. También Wilson, quien regenta una pequeña tienda de alimentos en Carhuaz, desde hace ocho años, ha detectado cambios en el consumo de alimentos: «Los productos importados son más caros que los de acá, pero salen más. La gente más los compra y se han acostumbrado a comerlos más» (Wilson).

Efectivamente, hemos podido comprobar que el 100% de los encuestados asegura haber introducido, en mayor o menor medida, este tipo de alimentos a su dieta diaria. Los motivos pueden ser varios. Para la mayoría, la sal, el azúcar, el aceite, los fideos y los arroces son alimentos de primera necesidad que combinan con los vegetales de sus tierras para que estos duren más, a lo largo de todo el año. Además, destacan que productos como el arroz o los fideos, se cocinan mucho más rápido que los cereales provenientes de la chacra y por tanto, las mujeres pueden ocuparse a otras actividades, además de las de la cocina. Paco, campesino que defiende las costumbres de la zona, ha reconocido también su consumo:

Lo que nosotros necesitamos de primera necesidad porque del campo tenemos todo. Azúcar, sal, un poco de arroz, un surtido. Con mis hijas compramos un surtido, arroz, fideos... y ya se combina con lo que tenemos del campo (pallares, alverjas, habas). Picante de papa o de olluco a veces se hace con arroz. A mis hijas les gusta más que a mí. Y se cocina más rápido. Pero sí está caro por eso no compramos mucho. Sólo para combinar (Paco).

Investigaciones como la de Gascón (1998) aseguran que el éxito del arroz, de la pasta y de las harinas procesadas no es gratuito. Se trata de productos que han sido subvencionados durante las últimas décadas por el Estado peruano para contribuir especialmente a la demanda de alimentos de las áreas urbanas. En las zonas rurales, muchos campesinos han abandonado la producción artesanal de ciertos alimentos porque adquirirlos en el mercado sale mucho más rentable. El caso de Vicos, a pesar de que la gran mayoría producen cereales, es mucho más frecuente la compra de pan, que su preparación en los hornos familiares.

Estudios recientes (Drewnoski 2005, citado en Tejada 2012:14) destacan que, en la última década y media, « el costo de las frutas y verduras había aumentado en un 118%, el de pescado en un 77% y el de los cereales en un 75%, mientras que el de las grasas había aumentado solo en un 35% y el de las bebidas gaseosas en un 20%. Este desequilibrio obviamente determina la capacidad de los hogares de adquirir alimentos saludables», sobre todo en las zonas urbanas donde los consumidores no producen sus propios alimentos. En el caso de Vicos, a pesar de que el Estado y la globalización han facilitado el acceso a alimentos procesados, estos resultan caros para las economías precarias de estos pequeños agricultores. Pero, a pesar de ello, se han acostumbrado a su consumo y muchos optan por vender los productos de sus chacras para obtener a cambio el dinero necesario para comprar lo procesado, lo que pone en riesgo la seguridad alimentaria y la salud de los campesinos.

Otro de los motivos por los cuales los vicosinos han introducido en sus dietas productos del exterior puede estar vinculado con «los prejuicios sociales [los cuales] provocan el rechazo de los alimentos concebidos como de “pobres”, de “negros” o de “indios y, en cambio orientan las preferencias hacia alimentos de “ricos” o de “blancos”, los cuales no siempre son más nutritivos» (De Suremain y Katz 2009:3). En el caso de Vicos, Juan nos da un ejemplo de cómo los más jóvenes rehúsan lo que es propio de su Comunidad para incorporarse a las tendencias del mercado global: «Hay costumbres en Vicos que no deberían

de perderse. Y los jóvenes hacen que se pierda porque algunos ya toman esas cosas como ridículo. Ahora toman la cerveza pero antes era la chicha⁵³» (Juan).

En el caso de la cerveza, los refrescos o los dulces, se trata de productos industrializados que, sin ser considerados alimentos de primera necesidad, se han adaptado a los gustos de los campesinos. Es común ver en la Comunidad como los campesinos beben algún tipo de gaseosa durante las tareas agrícolas o acuden a las tiendas para picotear galletas y chocolates. La gran mayoría ha declarado que son productos que les gustan por su dulzor pero, también muchos han declarado no consumirlos a menudo, porque su precio es elevado. Además, algunos jóvenes y adultos están comenzando a recibir informaciones, o bien por la parte de organismos como Urpichallay o del sistema de salud, que alertan sobre los efectos nocivos para la salud que provocan estos alimentos industriales. Frida, nos cuenta que en su trabajo, donde ejerce la profesión de masajista, ha recibido capacitaciones sobre ello: «Tomamos gaseosas. Me gusta pero ahora me han hecho asustar, ya no tomo ni gaseosa ni chocolate. Porque me dicen que comida chatarra no debemos comer. Ya nos lo decían mucho antes, cuando estábamos en Urpichallay pero no hemos hecho caso porque estaba rico» (Frida). Efectivamente, a diferencia de los alimentos de la chacra, se desconocen las modificaciones que ha podido sufrir aquel que se compra envasado, si lleva ingredientes transgénicos, pesticidas, hormonas, fertilizantes, conservantes, saborizantes, lo cual pone en riesgo la salud del consumidor (Aguirre 2004).

Cuando hablamos del consumo y de los gustos acerca de los alimentos procesados, hemos podido detectar que existen grandes diferencias con relación a la edad de los consumidores. Los adultos han incorporado los productos industriales en la dieta diaria – tanto los de primera necesidad como los dulces y refrescos-, pero aseguran preferir los alimentos que provienen de la chacra. Por su parte, los gustos de los jóvenes ya son diferentes, pues reconocen haberse habituado a combinar el arroz o los fideos con los productos de la chacra y, además les gusta bastante el sabor de las gaseosas y de los dulces industriales. Pero lo que es más sorprendente es que aquellos jóvenes y adultos que tienen hijos entre los dos y diez años, nos comentan

⁵³ La chicha es una bebida alcohólica de época incaica que se ha mantenido hasta la actualidad como bebida por excelencia del Perú. Puede ser preparada a partir de diferentes ingredientes. Las más comunes son de maíz morado, blanco o de jora.

que los niños prefieren los productos de la tienda a los de la chacra. Sofía, que tiene 26 años y vive con sus dos hijas pequeñas en la ciudad de Huaraz, nos explica su caso: «En la tienda compro arroz, aceite, sal, fideos. Cuando vivía aquí [en Vicos] también de vez en cuando comíamos. A mí me gustan poco el arroz y los fideos. Pero mis hijitas eso nomás quieren ya. No sé ahora quieren comer pollo y esas cosas» (Sofía).

El gusto de los más longevos por la cocina “tradicional” puede ser explicado por el hecho de que «las preferencias en el sabor, los ingredientes y hasta en su presentación estética son expresión de ese acervo culinario que está enraizado en la memoria gustativa tradicional que enlaza la práctica culinaria actual de las familias con su pasado, con una cocina de origen rural» (Meléndez y Cañez 2010: 197). Asimismo, los productos del exterior, introducidos paulatinamente durante las últimas décadas, en la dieta campesina se han convertido en los ingredientes de referencia de los más pequeños, los cuales están en pleno proceso de creación de una memoria gustativa. En definitiva, si los gustos de consumo actuales permanecen en el tiempo, estos alimentos pasarán a ser parte de la cocina “tradicional” de las nuevas generaciones.

La globalización no sólo ha aportado alimentos industrializados sino que también, debido al aumento de los flujos migratorios entre las zonas rurales y las urbanas de otras regiones del país, se ha producido la incorporación de nuevas recetas a la gastronomía campesina. Este es el caso del cevichocho, el cual se ha difundido bastante en la Comunidades Campesinas andinas. Se trata de una receta híbrida, inspirada en el ceviche de la costa, pero elaborado con el chocho, el cual abunda en la zona, en vez de con pescado o marisco de la receta original.

En Vicos una parte de la población, especialmente los jóvenes, se ha visto en la necesidad de emigrar a otras regiones del país. En el caso de los entrevistados, han sido en su mayoría las mujeres las que han migrado a Lima, para trabajar como empleadas en los hogares de las familias costeñas. Es ahí donde han aprendido a cocinar platos típicamente criollos y, a su regreso a Vicos, han incorporado algunos de ellos a su dieta alimenticia. Lucrecia, esposa de Paolo, nos habla de por qué ha decidido continuar con las prácticas culinarias de la capital: «Aprendí en Lima y en Huaraz cuando trabajaba en las casas. Me gusta porque es más rápida, la de la chacra lleva mucho tiempo y yo también hago actividades fuera de la casa»

(Lucrecia). Pero otros de los que han visitado o vivido en Lima, no opinan lo mismo, sino que consideran que la comida de la costa es menos natural y sabrosa que la suya y por ello han decidido no incluirla en su dieta cotidiana. El joven Rafael ha vivido en Lima durante una gran parte de su vida y nunca ha llegado a acostumbrarse:

De acá me fui cuando tenía 11 años y tardé en acostumbrarme. Cocinábamos cosas de la sierra. A veces mi mamá mandaba cosas, papas, oca, olluco y ya ella lo cocinaba igual que acá. Diario carne, pollo no es bueno, acá la comida es natural. Sancochas tu papa, con rocoto natural, tu gallina de corral y tu huevo ya comes. Allá tienes que comprar huevo de la granja, ají... ¿con cuánto químicos está todo eso? Cuando lo comparas, la de la costa con la de la sierra, yo sé que de la sierra va ser mejor. Acá criamos muy natural pero en Lima el que compras en los supermercados, yo sé que no son tan naturales. Son criados en granja y no tienen el mismo sabor (Rafael).

Asimismo, este ejemplo nos permite entender lo que ya hemos comentado en nuestro marco teórico: las prácticas alimentarias de la migración son un buen ejemplo para explicar el vínculo entre la gastronomía y la identidad de un pueblo. En la diáspora los emigrantes intentan mantener sus costumbres culinarias como una forma de consuelo a la nostalgia que sienten por su lugar de origen. En este caso, la identificación de los vicosinos es con la comida popular de la sierra y no con la gastronomía nacional del Perú. Por lo tanto, vemos que los campesinos de esta región de los Andes no perciben ese sentimiento de identidad nacional del que tanto hablan los representantes del *boom* culinario. Al fin de cuentas, los iconos de la comida nacional son, en gran parte, creaciones ficticias e imaginarios para la consolidación de un estándar nacional.

En el apartado anterior hemos mencionado que en el imaginario de los vicosinos su comida es netamente natural y típica de la sierra porque todos sus ingredientes provienen de la chacra. En contraposición, ahora hemos podido comprobar que en la práctica esto no es correcto pues todos ellos han incorporado a sus platos otros ingredientes que compran en los mercados y tiendas. Además, algunos, han comenzado a preparar en sus casas platos procedentes de otras zonas del país. Toda esta mistura, entre lo local, lo regional y lo extranjero es lo que está dando forma a la cocina actual de Vicos, es decir, se está convirtiendo en una hibridación entre lo “tradicional” y lo moderno.

4.1.3. Los métodos de elaboración de alimentos

En los hogares familiares, las cocinas se construyen con materiales rudimentarios, como la piedra y el barro. En esta región de los Andes, existen dos tipos de fogones, los altos, contruidos con una estructura sólida, y las *tullpas*, que se arman a ras de suelo, haciendo un agujero y con piedras alrededor. Todas ellas funcionan con fuego de leña. El humo sale por la puerta y por alguna apertura hecha en la parte alta de las paredes. Esto ha sido lo “tradicional” en Vicos hasta hace poco, cuando la ONG CarePerú comenzó a dar capacitaciones sobre cocinas mejoradas, las cuales consumen menos leña y tienen una salida de humos para evitar su inhalación (anexo 10). Paolo, el agricultor ecológico continúa llevando a cabo este proyecto entre los vecinos: «Estoy dando beneficio a otras familias enseñándoles sobre cómo construir cocinas mejoradas. Antes teníamos *tullpa*, tres piedras, consumíamos más leña y los humos iban por todos lados. Ahora tienen chimenea. Esto yo lo he aprendido en una comunidad de la selva. Cuando yo hice mi cocina mejorada vino CarePerú. Las familias con hijos menores de un año los apoyaron» (Paolo).

Además Paolo cuenta con la colaboración de la agencia de viajes Responsable, de la cual forma parte, a través de paquetes turísticos donde se ofrece al visitante la posibilidad de ayudar a los campesinos en la construcción de estas nuevas cocinas. Así lo anuncian en su página web:

Este programa de Volunturismo te permite ayudar a mejorar las condiciones de salud y economía de una familia campesina previamente seleccionada de la comunidad de Vicos, una de las más auténticas, pero también una de las más pobres comunidades de la Cordillera Blanca. Una cocina mejorada usa menos leña para funcionar y reduce significativamente la emisión de humo. En dos días ayudarás a mejorar la salud de la familia beneficiaria, donando los materiales necesarios para su construcción. ¡Gracias por tu apoyo! (Responsable⁵⁴).

Todos los vicosinos que se han incorporado a esta nueva tendencia dicen estar satisfechos pues pueden seguir cocinando con leña, que es como más les gusta y de un modo más saludable. No ocurre lo mismo con las cocinas de gas, las cuales no son tan apreciadas,

⁵⁴ Consultado en internet (www.responsibletavelperu.com), marzo 2014.

aunque sí han comenzado a difundirse entre aquellas familias que tienen más recursos económicos. La gran mayoría de los que las poseen, la única ventaja que le ven es que cocina más rápido y les permite dedicar menos tiempo a las tareas culinarias. Por lo demás, consideran que la comida no queda tan sabrosa, el gas cuesta más caro que la leña que obtienen de los bosques y, además, no les permite mantener la casa y la comida caliente una vez terminado de cocinar, como sí ocurre con la cocina “tradicional”. Así nos lo explica Sheila, una de las jóvenes que se dedica a las tareas del hogar y la chacra: «Con leña, tiene más sabor. Y cuando por la mañana te levantas y hace frío y puedes calentarte y con el gas no puedes» (Sheila).

En el caso de las cocinas observamos la introducción de dos influencias externas. Una que proviene de organismos internacionales y turísticos y que tienen en cuenta el respeto al medio ambiente, a las costumbres locales y a la salud de los usuarios. La otra procede del mercado global, la cual no aporta los mismos beneficios, sino que es más un utensilio que permite economizar tiempo en las tareas domésticas. Frente a estas dos influencias, los vicosinos prefieren aquella que se asemeja más a sus costumbres locales, pero por comodidad han aceptado incorporar también la cocina de gas. Algo similar veremos a continuación, con el uso de otros materiales domésticos.

Desde épocas prehispánicas, en la región andina se ha desarrollado el uso del batán, es decir el molino manual de piedra pulida, la cual se obtiene de los ríos (anexo 10). Existen dos tipos. Uno grande para moler granos y cereales y otro pequeño para triturar ajíes, ajo o hierbas. Hasta ahora se conservan los dos tipos. En todos los hogares, son siempre las mujeres y las niñas las encargadas del molido. El 100% de las entrevistadas, tanto jóvenes como adultas, nos comentan que el más utilizado, en la actualidad, es el pequeño, donde cada día preparan los aderezos de la comida. En cuanto al molino grande, su uso ha comenzado a ser remplazado por el molino eléctrico, el cual evita el duro trabajo manual. A diferencia del batán, las familias no poseen molino eléctrico propio, sino que deben llevar su cereal a los establecimientos de la Comunidad donde se ofrece este servicio. No obstante y a pesar de que este es de gran ayuda para las mujeres, todos los vicosinos reconocen que las harinas molidas con batán son mucho más sabrosas. Paula es una joven masajista que ha aprendido desde niña a moler con el batán: «Molemos ají y de harina también. Sí, también llevamos al

molino. Usamos más el molino porque con el batán es más trabajoso. Pero el gusto cambia. El de batán es más rico» (Paula).

Otra de las “tradiciones” de la zona desde tiempos ancestrales ha sido el desarrollo de la cerámica como material base para la elaboración de ollas y recipientes. En la región andina existen registros del desarrollo de la cerámica desde el 1800 a.C. Concretamente, en el Callejón de Huaylas, los arqueólogos han encontrado evidencias que datan del 1500 a.C. «La fabricación de recipientes para cocinar tuvo un efecto inmediato, pues se incorporaron muchos más alimentos a la dieta, al ser aprovechados tanto productos vegetales como animales y practicarse nuevas formas de preparación y conservación con sabores distintos, iniciándose así el desarrollo de la cocina andina como creación cultural» (Olivas 2011:25).

En la actualidad, en todos los hogares de Vicos, las cocinas están repletas de un gran surtido de ollas de barro (anexo 10) que las mujeres utilizan para la elaboración de sus comidas. Cada una tiene su forma y su tamaño de acuerdo con su uso. Para tostar maíz o los cereales se usa una tostadora llamada *kallana*. El *pirulito* es una cacerola pequeña para hacer guisos y picantes y el *llimpi* es un plato pequeño para servir el maíz tostado. Igualmente se hacen recipientes para guardar los granos y cereales y hervidores para calentar el agua (Olivas 2011). Sin embargo, la modernidad ha traído hasta este lugar alejado de la sierra, utensilios de metal que han homogeneizado el uso de las cacerolas “tradicionales”. En la actualidad, todas las cocineras aseguran usar también este tipo de recipientes. Los motivos por los cuales han introducido las ollas de metal son varios. Uno de ellos se debe a que son mucho más resistentes que los fabricados en cerámica y por tanto, se conservan más tiempo. Otro factor importante es el de la rapidez. Al igual que las cocinas de gas, las ollas de aluminio ayudan a las mujeres a cocinar en menos tiempo. No obstante, como aspectos negativos, estas resultan más costosas y, lo más fundamental para las vicosinas, es que el sabor que dan a la comida no es tan sabroso como el que ofrecen las de arcilla. Es por ello, que todos, tanto varones como mujeres, adultos o jóvenes, eligen como preferencia los platos elaborados de un modo “tradicional”. Lucrecia se dedica a la cocina y ha querido opinar sobre ello: «Uso los dos tipos de ollas. Las ollas de barro son más baratas y he aprendido que son más sanas y que hay que usarlas para conservar nuestras “tradiciones”, en las capacitaciones que he recibido en Urpichallay. El aluminio es más caro y antes sólo los más ricos podían comprarlo.

A mi mamá le gustaba más el aluminio porque no se rompía y duraba más tiempo pero a mí me gusta más el barro. Más rico es» (Lucrecia). Además, Lucrecia da testimonio de lo que puede estar ocurriendo en la Comunidad. Los organismos externos, como Urpichallay, son los que les enseñan a los campesinos que es importante mantener las “tradiciones”, cuando deberían ser ellos mismos los transmisores de sus costumbres. Entonces, sin el apoyo exterior, podría ponerse en riesgo la desaparición de lo local frente a las influencias de los mercados globales que introducen con bastante facilidad las innovaciones tecnológicas y culinarias, en los hábitos de los vicosinos. De hecho, las transformaciones comienzan a ser muy evidentes. Sheila, una de las jóvenes nos explica cómo se ha acostumbrado a las nuevas ollas: «Pero yo me he acostumbrado a cocinar los segundos con aluminio pero la mazamorra más la hago con la de barro. Pero con olla de barro está más rico» (Sheila).

Los cambios no sólo afectan al consumo diario sino a los pequeños artesanos. Nos hemos acercado hasta Taricá un pueblo próximo a nuestra Comunidad de estudio, donde la gran mayoría de sus habitantes se dedica a la alfarería. Allí nos han comentado que sus negocios se están cayendo a causa de la incorporación de los utensilios industrializados. María, una de las comerciantes nos lo explica así: «Los campesinos sí compran las ollas de barro, pero menos que antes. Ahora son más los turistas porque ya se usa más el aluminio» (María).

Frente a la desaparición de los oficios “tradicionales”, algunos paisanos se han incorporado al negocio de las ollas industriales. En nuestra visita a Vicos hemos visto que durante las celebraciones matrimoniales, los negociantes ofrecen a los invitados cacerolas de aluminio para obsequiar a los recién casados. Según nos cuentan, es una tendencia bastante actual, que está teniendo mucho éxito. Efectivamente, a la salida de la iglesia vemos como los novios reciben una buena cantidad de estos utensilios de cocina, frente a ninguna de las de barro (anexo 10).

Algo similar está ocurriendo con las vajillas y los cubiertos. Según las costumbres de la zona, la comida se sirve en calabazas o mates provenientes de la costa, los cuales son decorados por los artesanos. Los hay de diferentes tamaños. Los grandes sirven como fuente, los medianos para las sopas, las mazamorras, los dulces, etc., y los más pequeños para la sal y el ají. También algunos se dedican a la talla de la madera de aliso y del queñual para la fabricación de cucharas y cucharones (Olivas 2011). En conversación vicosinos detectamos

que tanto jóvenes como adultos hacen uso de estos utensilios de cocina, pero en menor medida que en el pasado. Ahora, son los cubiertos de metal y los platos de loza o plástico los que han tomado su lugar. Roberto tiene 20 años y es consciente de los cambios que se han producido desde su infancia: «Cuando era pequeño teníamos bastantes mates pero ahorita con la modernización que llega los ponemos a un lado y compramos otros platitos» (Roberto).

En las sociedades urbanas se ha detectado que existe una estética de la cocina, es decir, que ciertos utensilios, como los cubiertos, vasos o vajillas que acompañan ciertos tipos de comida son valorados en términos estéticos-visuales, disminuyendo el carácter de “necesidad”, más propio de los pueblos “tradicionales” (Ferreira 2003). Cuando en Vicos preguntamos por qué han decidido sustituir lo convencional por lo moderno, las respuestas tienen más que ver con el aspecto de satisfacer necesidades, que por una cuestión estética. La vajilla evita que uno se quemara al tocarlos, son más fáciles de lavar y más resistentes y duraderos que los naturales. Por último, vemos que también está relacionado con la accesibilidad. Nosotros mismos hemos podido comprobar que en el mercado más cercano, incluso los días de feria, resulta complicado encontrar algún puesto donde se ofrezcan mates y cucharas de madera. Por el contrario en cualquier esquina se encuentran los utensilios industriales. Ángela da testimonio de ello: «Los mates ya no venden ya. Traen de Chiclayo, del norte. Conocidos nada más traen, al mercado de Carhuaz. No tienen mucho negocio. Yo en mi casa también tengo para vender. Cuando llegan las visitas [los turistas] hacemos ferias y vendo. Yo bajo a Carhuaz a comprar» (Ángela). Tanto ella como su esposo, quien fabrica cucharas de madera, así como otros vecinos de Vicos que participan en el proyecto turístico de Responsable, ha aprovechado los intereses de los turistas para mantener las actividades artesanales y hacer negocio con lo “tradicional”.

En definitiva, los vicosinos perciben que los utensilios ancestrales aportan un mejor sabor a sus comidas pero sin embargo, han comenzado a sustituirlos por los instrumentos industriales porque estos satisfacen otras intereses personales, como el ahorrar tiempo o disminuir el esfuerzo físico. Frente a los cambios que aporta la modernidad, lo “tradicional” va desapareciendo poco a poco de la vida cotidiana de los campesinos y se queda relegado a una mercancía comercializable para los turistas, los cuales ven con entusiasmo y exotismo las culturas ancestrales. Si este fenómeno continúa, traería como consecuencia la disolución de

lo que para muchos investigadores (Cánepa *et al.* 2011) es parte básica de la identidad alimentaria de un grupo social, es decir, las técnicas, modos de preparación y los utensilios de origen ancestral.

4.2. En la chacra

La elaboración y el consumo de alimentos en Vicos están sumamente vinculados a las tareas agrícolas-ganaderas. Estas determinan no sólo los tiempos de las comidas sino que también condicionan el lugar en el que se produce. Cada día, desde horas muy tempranas los campesinos comienzan a moverse entre las tierras altas y las bajas de la Comunidad, donde tienen sus tierras de cultivo y su ganado. Es por ello, que a menudo, la chacra se convierte en el lugar propicio para la reunión familiar y la ingesta de alimentos. En tiempos de siembra, es necesario llevar la comida preparada, pues la tierra no ofrece nada. Además, no son muchas las personas necesarias para trabajar durante la siembra por lo que resulta más sencillo y conveniente traer todo listo de la casa. Cuando a los vicosinos se les pregunta qué llevan sus fiambres – ollas y recipientes- escuchamos un recetario de comidas típicas de la zona, que varía según la época del año. Nos hablan de picante de olluco, picante de papa, picante de cuy, etc. Pero a ello, también le han agregado algunos de los ingredientes procesados como el arroz o el fideo. Además, resulta sorprendente ver cómo han incorporado a su dieta campestre latas de atún. Lucrecia nos explica el porqué: «Porque a veces a la chacra es difícil llevar carne. Con atún enlatado es más fácil» (Lucrecia). El atún es un producto que para muchos resulta un lujo, pero sin embargo están dispuestos a hacer un sacrificio para disfrutarlo, acompañándolo de cebolla, rocoto, limón y papas sancochadas.

Durante los tiempos de cosecha, los campesinos aprovechan los alimentos recién recolectados y los combinan con otros que aportan de sus hogares. Generalmente son las mujeres las encargadas de buscar la leña, improvisar una cocina con piedras y cocinar para todos los participantes en las tareas agrícolas. La comida se sirve en mates porque son menos pesados que los platos de cerámica, lo que facilita su transporte desde la casa hasta la chacra. Virgilio nos ha querido contar en qué consiste la alimentación en tiempos de cosecha:

En época de cosecha comemos lo que cosechamos pero también de acá llevamos harina de trigo, harina de maíz, chochoca, fideos o arroz. Así lo combinamos. Como acá hay papa, oca, olluco, lo combinamos. También llevamos atún para nutrir con ají, rocoto, cebolla. *Pachamanca* también hacemos pero acá muy poco. Yo trabajé en la Cordillera Negra y ahí sí que la preparan cada día. Acá será un 10% de la población de Vicos que lo hace. No lo valoran. Pero nosotros sí, sobre todo en la cosecha. Cuando mis hijos vienen de la Universidad de Huaraz ya me dicen que tenemos que hacerla y la hacemos (Virgilio).

La *pachamanca* es un método de preparación de alimentos, cuyo origen se remonta al período pre-cerámico de la región andina. Ante la falta de ollas y recipientes, los pueblos de la época desarrollaron un sistema de cocción donde los alimentos eran enterrados en un hueco de unos 50 cm de diámetro hecho en la tierra y sobre el cual se depositaban piedras y madera con las que se prendía fuego. Antes de la introducción de los alimentos, las piedras se calentaban con el calor de la hoguera, durante unas dos horas, como si fuera un horno. Una vez caliente se sobreponían todos los ingredientes, ya fueran carnes, papas y otros tubérculos, y eran recubiertos con piedras calientes y finalmente con hojas y tierra. Después de varias horas de cocción la *pachamanca* estaba lista para su consumo. Esta técnica se continuó utilizando por los pueblos descendientes de andinos y ha llegado hasta nuestros días.

Vicos, como bien ha comentado Virgilio, no es un lugar popularmente conocido por esta práctica “tradicional” pero, la gran mayoría de sus habitantes dice prepararla ocasionalmente y, sobre todo, en tiempos de cosecha. Popularmente ha sido una labor destinada a los varones, mientras que las mujeres se encargan de servirla. No obstante, queremos mencionar que, durante nuestra estancia en la Comunidad, hemos detectado que, a causa de varios factores externos, los modos de elaborar la *pachamanca* están sufriendo cambios. Por un lado, en los últimos tiempos, ha aparecido una nueva modalidad, la llamada *pachamanca* a la olla. Esta se elabora con los mismos ingredientes, pero en vez de hacerse en el horno de piedras, se prepara en la cocina de leña y en una olla. Es una técnica mucho más sencilla, que permite ahorrar tiempo, en este caso a las mujeres, pues en la casa son ellas las encargadas de la cocina. Por otro lado, algunos campesinos adultos nos han mencionado que, últimamente, a penas preparan *pachamanca* porque sus hijos se han ido a vivir fuera de la Comunidad y por tanto, para el consumo de dos personas resulta demasiado trabajoso. Aurora y Guillermo son unos de ellos: «Cuando tenemos tiempo hacemos la *pachamanca*, pero permanente no

hacemos. Como somos los dos nomás. Cuando quedamos arriba en la Quebrada dos tres días ahí si hacemos» (Aurora).

Esto demuestra que las migraciones del campo a la ciudad, así como la incorporación de los más jóvenes al mercado laboral externo están provocando cambios en el carácter comunitario de la producción, la elaboración y el consumo de alimentos.

Por último, queremos mencionar que otros vicosinos han comentado que la *pachamanca* no forma parte de su dieta cotidiana y que su elaboración está especialmente destinada a los turistas que visitan la Comunidad y quieren conocer las “tradiciones” culinarias andinas. A veces, a través de Urpichallay, otras con Responsable, los campesinos acogen a nacionales y extranjeros para hacer una ceremonia en torno a esta práctica ancestral. Así se anuncia en la web de la agencia turística la visita a Vicos: «Disfruta de una experiencia auténtica en Vicos. Admira la belleza del paisaje, baila con la gente local, sé parte de su vida cotidiana y aprende sobre la cultura andina, sobre su historia, sobre su vivir en armonía con la naturaleza y prueba la deliciosa Pachamanca» (Responsable⁵⁵).

Con el negocio turístico, los platos, como la *pachamanca*, pasan de ser cocinados cotidianamente o en fechas especiales relacionadas con algún acontecimiento agro-festivo, para convertirse en un símbolo que los visitantes relacionan con su origen ancestral (Melendez y Cañez 2010).

4.3. En las fiestas

Probablemente, los momentos más creativos para la elaboración de platos especiales tienen que ver con la comida ofrecida en los rituales y fiestas, donde se busca lo mejor para deleitar a dioses y comensales. Muchos de estos potajes se originaron en tiempos prehispánicos y fueron evolucionando en el transcurso de la historia hasta la actualidad. (Mayer *et al.* 2005).

⁵⁵ Consultado en internet (www.responsibletavelperu.com), marzo 2014.

En las Comunidades de cultura andina, las celebraciones anuales están vinculadas a las deidades y al calendario agrícola. Durante estas fechas, la cocina familiar se multiplica tanto en productos como en platos e implicación familiar. En la comida se expresa la diversidad comunal, pues todas las familias aportan parte de su producción de vegetales y animales. Generalmente, son las mujeres las encargadas de transformar la variedad de ingredientes en guisos, sopas, bebidas y dulces, para todos los asistentes (Urpichallay 2002b).

En Vicos, existe un calendario agro-festivo que comienza el 6 de enero, día de Reyes, donde los vicosinos descansan de las labores de la chacra. Los carnavales, en febrero o marzo, coinciden con el florecimiento de las chacras y el majadeo para la siembra. En estas fechas, se celebra la fiesta de la Cruz del calvario, la cual se asocia a la celebración antigua de la cruz cuadrada andina o *chacaca*. Durante un mes se vela la cruz, llevándola de casa en casa hasta que el último día se hace la colocación de la cruz en el lugar de la Comunidad que deberá permanecer hasta el siguiente año. La comida típica para esta fiesta es el *jaca cashqui* -sopa de papas con cuy-, el puchero –sancochado de repollo con carne-, con chicha de jora y alcohol (Urpichallay 2002b). Después de los carnavales las siguientes fiestas importantes son Semana Santa, en marzo o abril y el aniversario de la Comunidad que conmemora, el segundo fin de semana del mes de julio, la compra de la hacienda de Vicos, realizada en 1962. El 24 de septiembre es la Virgen de las Mercedes, patrona de la Comunidad y la celebración está relacionada con las actividades ganaderas. El 1 y 2 de noviembre, Todos los Santos, coinciden con el aporque de maíz y la cosecha de papa. Para estas fechas, es común entre los vicosinos preparar pan para los muertos. Mateo, el más longevo de los entrevistados nos cuenta en que consiste esta “tradicción”: «Para todos los Santos hacemos pan, cocinamos cualquier clase de comida, creyendo que los espíritus de los muertos ahí están y los saborean. En un cuarto se ponen calentito los platos y se hace humo y el espíritu lo chupa» (Mateo).

Durante nuestra estancia, coincidiendo con el 13 de julio, tuvimos la oportunidad de asistir a las celebraciones del 51 aniversario de la Comunidad. En el programa de fiestas, se incluían actividades deportivas, musicales y culinarias. En esta última categoría, las vicosinas eran invitadas a participar en un concurso de cocina típica de la Comunidad, que variaba de receta cada año. Para el 2013, una representante de cada uno de los diez sectores de la Comunidad debía enfrentarse al desafío de preparar el mejor picante de oca y la mejor mazamorra de

calabaza. Para dar el veredicto, un jurado formado por tres varones provenientes del exterior, tenía como criterio de evaluación que el plato fuera lo más “tradicional” posible. Es decir, que los ingredientes vinieran directamente de la chacra y que los utensilios de cocina fueran propios de la zona. Al otro lado del escenario, el público local observaba con entusiasmo tal acontecimiento, mientras picoteaba en los pequeños puestos ambulantes, gaseosas, dulces, arroz con pollo, pollo con mote o *cevichocho*. En definitiva, la mezcla entre lo “tradicional” y lo externo es perceptible también durante eventos festivos, donde al mismo tiempo que se hace una exaltación de lo local, se consume lo de fuera con absoluta normalidad, como si los dos formaran parte de la misma cosa.

Interrogando a los vicosinos sobre la comida popular de las fiestas anuales, se ha detectado que tanto los jóvenes como los adultos perciben con cierto malestar y tristeza los cambios en los modos de consumo, producidos durante los últimos años. Una de las transformaciones importantes concierne las bebidas: «Chicha ya no hace. Para una fiesta sí, pero ya poco. Antes se tomaba como alcohol en las fiestas y en la reunión de familiares. Pero ahora se ha cambiado por la cerveza» (Virgilio).

En cuanto a la comida, también se han observado novedades. Juan nos lo ha querido explicar: «Lo típico es el picante de cuy, la *llunca* [preparación de trigo molido]. Y ahora está llegando de moda el guiso y esas cosas nuevas que hacen. Pero es feo que hagan eso y se ve mal. Hay ya costumbres en Vicos que no deberían de perderse. En los matrimonios la chicha no lo ves pero en las fiestas patronales sí que hay. Ahora hasta te traen tu coctel. Y son productos de otro lado, no deberían traerlos acá» (Juan).

Los jóvenes encuestados culpan a los mismos de su generación de no valorar sus productos locales y de haber incorporado tendencias foráneas que están trayendo como consecuencia la pérdida de la cocina “tradicional”. Pero la disminución del valor positivo hacia lo ancestral por parte de las nuevas generaciones, no es el único motivo de cambio. Para algunos las transformaciones se deben a los precios del mercado. Por ejemplo, si el pollo de granja cuesta menos que el cuy, aunque este último forme parte de las “tradiciones” andinas, el factor económico va a tener más peso en la elección del producto. También hay quien se ha apuntado a sustituir platos “tradicionales” durante los eventos festivos, por otros que provienen del exterior, porque estos ayudan a ahorrar tiempo en la elaboración. Por ejemplo,

resulta mucho más simple comprar cerveza en las tiendas que preparar de modo artesanal una chicha de jora.

En definitiva, sea por uno o por otro motivo, lo que es evidente es que la incorporación de alimentos foráneos está trayendo como consecuencia el abandono de prácticas “tradicionales” y por tanto, las ceremonias festivas quedan, cada vez más, alejadas de su vínculo con el calendario agrícola.

4.4. En la calle

Desde tiempos ancestrales, el consumo de alimentos ha tenido lugar en la casa, en la chacra y en los eventos festivo. Hoy en día, la cocina tiene lugar en un nuevo espacio físico, la calle. Restaurantes y puestos de comida se han convertido durante las últimas décadas, en una alternativa de ingresos para las familias campesinas. A pesar de que en la mayoría de los casos se trata de negocios familiares en los que participan tanto los hombres como las mujeres, son estas últimas las encargadas de la elaboración de los alimentos, trasladando al ámbito público lo que anteriormente estaba asignado al espacio doméstico (Melendez y Cañez 2010).

En Vicos, existen algunos pequeños restaurantes donde vicosinos y foráneos acuden a almorzar platos típicos de la zona combinados con fideos, arroz y gaseosas. Los ingredientes locales los obtienen directamente de sus chacras y los industriales son comprados en las tiendas. Para cocinar utilizan ollas de barro y de aluminio en cocina de leña y para servir, platos de cerámica y cubiertos metálicos. Cecilia, una de nuestras entrevistadas, es una de las propietarias de estos establecimientos: «Yo tengo mi restaurante en Vicos y preparamos menú del día: Sopa y segundo. Preparamos sopa de trigo, de segundo hacemos picante de cuy frito con papa, revuelto con ají. Viene gente de Vicos a comer. También cuando vienen los profesores o del hospital también vienen a comer» (Cecilia).

De este modo, el alimento pasa de ser un satisfactor de los requerimientos domésticos a ser una mercancía, que mantiene las características “tradicionales” del lugar (Melendez 2010). En la Comunidad de Vicos, estas características las encontramos también en los Baños

termales de Chancos, donde los vicosinos han montado diversos puestos de comida para ofrecer a locales y turistas, procedentes de otras regiones del Perú e incluso del extranjero. Ahí hemos ido para conversar con las cocineras, quienes nos han dicho que lo que preparan son platos típicos de la sierra, con productos que obtienen directamente de sus chacras. Jimena, una de las tenderas, nos explica la diferencia entre su comida y la de las zonas urbanas: «Creo que en Marcará esto no preparan. Allá es sólo arroz, fideos, tallarín, esas cosas. Claro esas cosas para la casa, para nuestro consumo si preparamos pero los turistas eso no quieren, quieren comida natural de la sierra» (Jimena).

El ejemplo de Jimena ilustra lo que ya hemos visto en apartados anteriores, la comida típica de la sierra preparada en su totalidad con alimentos que vienen directamente de la chacra está siendo desplazada al consumo turístico, mientras que en el ámbito familiar la cocina sufre las transformaciones que vienen acompañadas por las influencias de la globalización.

Por otro lado, el consumo de alimentos también se ve transformado, pues no sólo cambia de ingredientes sino que de espacio físico. La gran mayoría de los entrevistados, tanto jóvenes como adultos, han asegurado acudir a los puestos de comida de las urbes más cercanas – Marcará y Carhuaz-, cuando tienen tiempo y dinero para ello. Lo más habitual es que aprovechen los días de feria para almorzar fuera de la casa. Las opiniones de Guillermo coinciden con las de otros campesinos: «Me gusta la comida de acá pero hay veces que ya estamos cansados. Hay veces que cuando bajamos a la calle, a veces almorzamos. A veces estamos un poco cansaditos de lo que comemos acá. De ahí cualquier cosita comemos. Vamos a los mercados, pedimos y comemos. Hay diferentes sabores. De todo. Más consumen arroz y tallarín» (Guillermo).

Conversando con los propietarios de diferentes restaurantes de la zona, observamos que los menús coinciden bastante con la oferta gastronómica de Vicos pero, efectivamente el consumo de fideos, arroz, pollo y frituras está mucho más extendido. Mateo, lleva más de setenta años viviendo en Vicos y ha percibido un cambio en la demanda de alimentos, durante los últimos tiempos: «Ahora en Perú consumimos mucho pollo. En todas partes pollería. Antes no. No había esos negocios» (Mateo).

A pesar de que la totalidad de los entrevistados reconocen consumir esporádicamente en los puestos de la calle, la comida de Vicos que se cocina de un modo natural es sin duda para ellos la más sabrosa que conocen.

En definitiva, este bloque de análisis detallado sobre la elaboración y el consumo de alimentos nos ha permitido comprender que la gastronomía en Vicos fluye entre lo “tradicional” y lo moderno, tanto en el hogar familiar como en la chacra, en las ceremonias festivas y en la calle. Asimismo, a pesar de las incorporaciones de nuevos insumos y utensilios de cocina, provenientes del mercado globalizado, la totalidad de los vicosinos entrevistados, tanto jóvenes como adultos, perciben que su comida típica es aquella que es elaborada con alimentos provenientes de sus chacras y con utensilios “tradicionales”, la cual además consideran de mejor calidad frente a la urbana, tanto por su sabor como por su origen natural.

4.5. Influencias externas en la elaboración y consumo de alimento

4.5.1. Urpichallay

Desde inicios de la década del 2000, Urpichallay ha estado organizando talleres sobre música, danzas, artesanías y gastronomía que tenían como finalidad la recuperación y el fortalecimiento de la identidad cultural andina. En ellos participaron jóvenes, varones y hembras, de diferentes Comunidades Campesinas del Callejón de Huaylas, donde se incluía a Vicos. En cuanto al aspecto culinario, la asociación detectó que desde hace más de treinta años, las influencias de la industria agroalimentaria habían estado afectando a la alimentación campesina, en la calidad y en la variabilidad de productos (Rojas 2007). Frente al peligro de que se perdiera la “tradicición” culinaria y que se pusiera en riesgo la salud de los campesinos, Urpichallay decidió organizar ferias de comidas con familias y escuelas rurales, donde se ha llegado a recuperar hasta 100 recetas de refrescos, dulces, panes y otros platos de las Comunidades rurales de la zona.

Además, en el año 2006, tras una encuesta realizada a los jóvenes de las Comunidades Campesinas, el organismo detectó que el auge de la gastronomía peruana había llegado también hasta la sierra andina, pues el 70% de los encuestados habían elegido como futura profesión ser cocineros. Para dar solución a sus demandas, Urpichallay lanzó una propuesta para la creación de una Escuela de Cocina andina donde se pretendía rescatar y difundir las técnicas ancestrales basadas en la biodiversidad de la región. La finalidad del centro educativo era fortalecer la identidad y la cultura local, al mismo tiempo que se ofrecía una alternativa laboral a los campesinos de entre 16 y 22 años (Rojas 2007). Desgraciadamente para los interesados, por causas privadas del organismo, esta iniciativa no logró ponerse en marcha. Sin embargo, en el año 2012, se inició una Escuela de mozos donde los participantes tuvieron también la oportunidad de asistir a pequeños talleres de cocina local. Ángel, un joven vicosino nos ha querido explicar por qué ha decidido orientar su vida profesional al estudio de la cocina y de la restauración. Empezó con Urpichallay cuando era niño y terminó cursando una formación académica en una escuela de gastronomía en Huaraz:

He estudiado en la Escuela de Mozos de Urpichallay. Decidí estudiar cocina porque antes la gente acá no valoraba la cocina andina. A veces no sabíamos cómo cocinar como combinar los ingredientes y con un poco la explicación de la profesora Beatriz [fundadora y directora en aquel entonces de Urpichallay] así más he entrado en la cocina. En Urpichallay estuve desde los nueve años. Con el apoyo de la profesora Karina [actual directora de la asociación] decidí estudiar cocina. También con Urpi estuve en el proyecto de cocina andina (Ángel).

Ángel es el único joven participante en nuestro estudio que ha decidido dedicarse profesionalmente a la cocina, no obstante, el resto de los encuestados que tuvieron relación con Urpichallay, recuerdan con alegría cómo de niños se les enseñó a valorar su cocina local en los talleres ofrecidos por la asociación. Las palabras de Juan representan las opiniones de sus compañeros: «Sí, con la señora Beatriz también hemos aprendido mucho de cocina. Nos enseñó platos de afuera pero también nos enseñaba a consumir el producto de acá de Vicos. Lo que ella nos enseñaba era el consumo del producto natural, no a estar comprando. Por ejemplo, el pimienta y el comino no iba a mercado a comprarlo sino que las pepitas también te da el mismo sabor, no es necesario comprarlo molido en el mercado» (Juan).

Gracias a Urpichallay, en la actualidad, los jóvenes que de niños participaron en actividades por la conservación y la valorización de la cocina local, están mucho más concienciados en

la importancia de consumir los productos “tradicionales” y abandonar el consumo de alimentos que son perjudiciales para la salud, a diferencia de otras personas de su misma generación que no han tenido ningún vínculo con el organismo. Eso no quiere decir que no hayan incorporado, como el resto de la población, ciertos alimentos industriales a su dieta diaria. Esto nos demuestra que un organismo externo puede tener un gran impacto en las prácticas de consumo de alimentos de una población concreta. Mientras que unas tendencias foráneas tienden a homogeneizar el consumo promoviendo los productos de la agroindustria, otros, como Urpichallay, fortalecen las demandas de la cocina local.

Urpichallay también ha querido incorporar a los vicosinos en algunas de las corrientes mundiales que tienen como principios básicos ayudar a los campesinos que se están viendo afectados por los intereses económicos de las grandes compañías de la industria alimentaria. En este caso, nos referimos al movimiento *Slow Food*, creado en 1981 por el italiano Carlo Petrini, en oposición al *Fast Food*. Desde entonces, el *Slow Food* «busca promover la educación del gusto, además pretende redescubrir los aromas y sabores de las cocinas regionales, pues considera que la alimentación es producto de la historia y de las tradiciones de los pueblos» (Morales 2009: 1). Según palabras del propio organismo: «la alimentación debe ser buena, limpia y justa. Los alimentos deben tener buen gusto, deben ser producidos sin dañar el ambiente, las especies animales y nuestra salud, y los productores deben ser retribuidos justamente» (Slow Food⁵⁶).

En acorde con los ideales de Urpichallay, los vicosinos a través de la asociación, fueron invitados a participar en uno de los eventos mundiales del movimiento *Slow Food*. Concretamente, en el año 2006, Ángela, acompañó a la directora de Urpichallay, Beatriz Rojas, a la ciudad de Turín para asistir a un encuentro que reunió a mil chefs y cinco mil pequeños productores de alimentos provenientes de más de 150 países, con el fin de movilizarse a favor de la desindustrialización de la agricultura (Isbell 2010). Un año después, fue Virgilio, en compañía de otro vicosino quienes asistieron a esta reunión mundial. Hemos interrogado los dos participantes en el proyecto de *Slow Food* que forman parte de nuestro estudio, sobre sus impresiones acerca de tal evento. Mientras que la primera ha declarado no haber entendido la finalidad del encuentro, el segundo se siente orgulloso de haber tenido

⁵⁶ Consultado en internet (<http://www.slowfood.com>), marzo 2014.

la oportunidad de conocer y de aprender de otros campesinos del mundo, durante el encuentro que duró quince días. Pero si algo ha quedado marcado en las mentes de los dos, es que la comida de Italia no es ni tan sabrosa ni tan variada como la suya de Vicos.

En este caso, detectamos que las influencias promovidas por Urpichallay para integrar a los productores y consumidores de esta región andina en los movimientos mundiales que luchan contra los efectos negativos de la globalización, no ha tenido un gran impacto en esta Comunidad Campesina.

4.5.2. El turismo comunitario

En el museo La Casa de los Abuelos, un panel informativo invita a los visitantes a descubrir la cultura andina, a través de la observación y la participación en las tareas agrícolas y en la vida cotidiana de los campesinos. Como ya hemos visto, desde hace más de una década, un grupo de diez familias vicosinas se han incorporado al negocio del turismo comunitario. Se trata de una nueva modalidad de turismo «que se practica de forma sostenible y tiene como finalidad mejorar el desarrollo socioeconómico de las comunidades locales a través de su potencial cultural, patrimonial y natural, así como la mejora de los recursos naturales, culturales y patrimoniales» (Orgaz 2013:1).

En el marco del proyecto Turismo Cultural en América Latina y el Caribe, promovido por la UNESCO, en 1996, se establece la necesidad de promover el patrimonio gastronómico como uno de los pilares indispensables del turismo cultural. En él se definen las recetas de cocina como un bien cultural, tan valioso como un monumento (Álvarez 2002). En el caso del turismo comunitario en Vicos, también hemos observado que la degustación de la comida local constituye un elemento fundamental del programa ofrecido a los visitantes. Hasta ahora hemos visto como el *tour* operador Responsable ofrece a los turistas estancias en Vicos para participar en la construcción de cocinas mejoradas o en la elaboración de una *pachamanca*. También habíamos mencionado que la incorporación del turismo en la Comunidad había traído como consecuencia cambios en los hábitos de preparación y consumo de alimentos, convirtiendo parte de la vida cotidiana, en una herramienta de negocio. Un ejemplo claro de

ello es Florencia, quien en diversas ocasiones ha confesado que ciertas prácticas de la gastronomía “tradicional” tan sólo las utiliza cuando vienen los turistas. Se refiere sobre todo al uso de las ollas de barro, del batán grande para moler harinas, de los mates para servir comida o incluso de la elaboración de algún plato. Su hija Bárbara nos lo ha explicado también: «Más usamos los platos, pero para los turistas tenemos los mates y cucharas de madera. Sí me gustan los mates pero se oxidan si no los secas. Si a diario toma más tiempo de secar, para turistas es solo de vez en cuando. Sin embargo, el plato se hace secar rápido» (Bárbara).

Por tanto, estamos delante de una nueva tendencia que convierte la “tradicición” local en una mercancía que será consumida por aquellas personas provenientes del exterior. En cierto modo, la cocina de Vicos está siendo incorporada en el negocio turístico, de igual manera que el discurso oficial del Perú crea y promociona un concepto de cocina nacional para exportarlo al mercado internacional. Como decía el gran chef de cocina peruana Gastón Acurio, la cocina deja de ser vista únicamente como una materia prima para convertirse en una “marca”, en un objeto de deseo, que aporta beneficios económicos a sus promotores. Observamos pues, que las influencias de la globalización económica están dejando su huella, tanto a nivel nacional como regional, al convertir a la comida en un producto comercializable.

Por otro lado, investigadores como Barretto (2005) se han preguntado si el turismo cultural, más que fomentar la conservación de las “tradiciones”, crea ficciones para el consumo turístico. Si bien en Vicos la “tradicición” culinaria permanece viva, ya hemos visto que las costumbres no son algo estático sino que evoluciona con el tiempo. Cabe pues cuestionarse hasta qué punto el negocio del turismo debe decidir que una sociedad permanezca anclada en una determinada etapa de su evolución cultural para la satisfacción de aquellos que quieren ver en las comunidades de origen ancestral, los vestigios del pasado.

4.5.3. Boom gastronómico

Cuando hemos analizado la producción de alimentos en Vicos, hemos detectado que los campesinos no se han visto afectados –salvo por el caso de la quinua- por la corriente del

boom gastronómico nacional, el cual, según sus adeptos, está favoreciendo la comercialización de los insumos andinos. Para comprender las influencias externas en la elaboración y consumo de alimentos, hemos querido también interrogar a los vicosinos sobre su conocimiento acerca de la promoción que los grandes chefs están haciendo de la cocina peruana, a nivel internacional. También hemos querido saber si las nuevas tendencias gastronómicas, como la cocina fusión, están siendo incorporadas en su dieta cotidiana. Las respuestas fueron contundentes. Prácticamente la totalidad de los adultos nunca han escuchado hablar ni del *boom*, ni de los chefs de cocina, ni de la cocina fusión. Por su parte, aquellos jóvenes que se han ido a vivir a las ciudades, son los únicos que han escuchado hablar del tema, sobre todo a través de la televisión. Todos conocen a Gastón Acurio, el gran chef mediático del Perú, y se sienten orgullosos de que esté llevando la comida elaborada con insumos nativos, a otras partes del mundo. Se sienten contentos de que quiera revalorizar los productos de la sierra, pero por el momento, no han visto cambios ni en la manera de producir ni en la elaboración y el consumo de alimentos en su Comunidad. Celso, es un joven de 18 años que vive y estudia en el pueblo de Marcará. Él nos ha explicado el sentimiento global que tienen los jóvenes campesinos sobre las innovaciones gastronómicas de nivel nacional:

Sé que [Gastón Acurio] utiliza los productos nativos de la tierra y no de la fábrica. Creo que él se recuerda de los tiempos pasados que usaban habas y otras cosas. Me parece que sí que hace comida de acá. Me gusta lo que hace. Sí he escuchado por las noticias que la gastronomía peruana está entre las primeras del mundo. Tenemos a Gastón Acurio que se ha hecho famoso a nivel mundial. Como peruano es lindo que un paisano tenga éxito, es un orgullo para todos los peruanos (Celso).

También hemos querido acercarnos a la ciudad de Huaraz, donde en los últimos cinco años se han creado varias escuelas que ofrecen estudios de cocina. Hemos hablado con el director de una de ellas, CESTEC, y esto ha sido lo que nos ha explicado:

Nosotros como instituto vemos en que especialidades los alumnos están deseando estudiar. Entonces ahora con esto de la gastronomía, más que nada lo ha propiciado Gastón Acurio y viendo lo que está viendo Lima pues la gente busca. Desde 2009, tenemos bastante demanda y por eso hemos abierto esta especialidad. En Huaraz ahora hay también más escuelas, como IPT y otros más. Sobre todo ofrecemos cursos de comida nacional. En lo que es comida regional. Pescados y mariscos, comida criolla... También sobre cocina novo-andina, los

productos de acá (quinua, oca, papa, todo lo que crece acá) se fusiona. Por ejemplo, hacen un *rissoto* de quinua o una comida oriental pero con algo de trigo. Combinan. Sobre todo viene gente de la zona rural, de las comunidades. Habrá un 70% de la zona rural y un 30% de la zona urbana (Julián).

Recordemos que también Urpichallay había detectado que los jóvenes campesinos querían convertirse en chefs de cocina, después de haber escuchado sobre el apogeo del oficio a nivel nacional. Pero en el caso concreto de Vicos, sólo hemos encontrado a uno, el ya citado, quién por influencia de Urpichallay ha decidido inscribirse en uno de los centros culinarios de Huaraz:

Lo que he aprendido es los platos que tenían otros países, como se preparaban y que ingredientes utilizaban y los sabores que tenían que nunca en mi vida había probado. Me ha gustado la experiencia. Ahora me gustaría innovar con los productos de mi pueblo, llevar a otros países o a Lima. Más que todo me gustaría llevar lo andino, pero sólo lo andino no puede ser porque algunos productos no se encuentran allí. Combinaría un poco. Este año me están contando que uno no más de Vicos está en la escuela de cocina de Huaraz. Todavía no se conoce mucho acá (Ángel).

Ángel nos ha contado también que ha intentado elaborar las recetas novedosas aprendidas en la escuela gastronómica para sus familiares, pero estos no se han acostumbrado a los nuevos sabores. Por el momento, el ejemplo de este chico es un caso aislado en Vicos. Los resultados de las encuestas nos muestran que los impactos de *boom* son prácticamente inapreciables en la Comunidad, pues no están causando cambios ni en los modos de elaboración ni en el consumo de alimentos. No obstante, queremos resaltar que si el auge del oficio de chef continúa creciendo, serán más los jóvenes vicosinos interesados en aprender el oficio. Lo que desconocemos son las consecuencias de tal fenómeno, si va a favorecer la revaloración de los insumos autóctonos, tanto a nivel local como nacional o, por el contrario, introducirá en la dieta local, las modas gastronómicas que vienen del ámbito nacional o, incluso, internacional.

Por último queremos mencionar la función del Estado en el desarrollo de la dieta campesina. Como ya hemos visto en nuestro marco teórico, el discurso oficial muestra una imagen de la cocina nacional, que es el resultado de una arraigada “tradición” histórica que ha llegado a convertirse en patrimonio cultural. Recalcan además, la importancia de recuperar los insumos autóctonos del país para mejorar, entre otras cosas, la economía de las familias campesinas.

En nuestras entrevistas, hemos hablado con los campesinos de Vicos para intentar averiguar cuál ha sido el rol del Estado, durante los últimos años, en la conservación de la “tradicción” gastronómica de la zona andina. Los resultados han sido claros. Ni los adultos ni los jóvenes recuerdan haber sido apoyados por ninguna política de Estado que favorezca la utilización de insumos, materiales y técnicas de cocina considerados “tradicionales” de la zona. El único plan de apoyo social, implementado por el Estado y al cual algunas madres vicosinas están inscritas, es el llamado Un Vaso de Leche. Este programa de nivel nacional está dirigido a personas en condiciones de pobreza o extrema pobreza y en particular a madres e hijos de corta edad. En algunas regiones del Perú, como en la ciudad de Lima, el gobierno lleva distribuyendo leche en las escuelas más desfavorecidas, desde 1989. Esta iniciativa que busca mejorar la nutrición y la salud de los más necesitados, antepone sin embargo, los productos industrializados a aquellos autóctonos los cuales pueden ser igual o más nutritivos que la leche. Además favorece las ventas de las grandes marcas de la agroindustria frente al producto del pequeño agricultor de la sierra andina. La incorporación de la leche envasada en la dieta cotidiana desde una temprana edad, puede también traer como consecuencia cambios en los hábitos alimenticios, pues “tradicionalmente”, la leche no forma parte de la dieta diaria campesina. Estas reflexiones no han sido percibidas por las familias vicosinas, pero entre ellas existe un descontento hacia este programa debido a que se considera que las aportaciones de leche son insignificantes, para lo que debería ser una buena nutrición infantil. Paula, mamá de una niña, es una de las muchas mujeres que han decidido no apuntarse al programa del Estado, porque lo consideran ineficiente: «No ningún organismo nos ayuda para comida para los niños, compramos nosotros y cocinamos. Hay el programa Un Vaso de Leche pero no participamos. De dos meses dan dos tarros [410 g cada uno]. Muy poco» (Paula).

Las voces de los campesinos nos han permitido detectar, que al igual que habíamos visto en el caso de la producción de alimentos, el Estado no ha puesto en marcha, en esta zona, ninguna política social que vaya acorde con el discurso oficial que dice garantizar la conservación de la diversidad gastronómica, de cada región del Perú. Además, la única y pequeña ayuda del Estado no es percibida con agrado por parte de los beneficiarios pues es considerada ineficiente.

Conclusión

El análisis de este capítulo nos permite comprender cómo lo “tradicional” y lo global forman parte de la elaboración y del consumo de alimentos en Vicos de igual modo que ocurre con la producción, como hemos visto en el capítulo anterior. Los vicosinos viven entre la conservación de su cocina “tradicional” y la integración de técnicas, utensilios y saberes provenientes del exterior. Toda esta mistura, entre lo local y lo global está dando una nueva forma a lo que hoy es la cocina de Vicos. Observamos pues una de las consecuencias propias de la globalización, comentada anteriormente en nuestro marco teórico. Como decía Appadurai (2001), a medida que las tendencias globales desembarcan en una nueva sociedad, estas tienen a “indigenizarse”, es decir, lo global se reformula con lo local.

Al igual que ocurre con las prácticas de producción agrícolas-ganaderas, observamos que la cocina de Vicos no permanece anclada en el pasado, sino que la “tradicición” es nutrida con nuevos elementos que provienen del exterior. Si bien los campesinos mantienen un vínculo con aquellos elementos heredados de sus antepasados, como puede ser el consumo de alimentos provenientes directamente de las chacras, las técnicas de conservación de alimentos, el uso de cocina de leña, de ollas de barro, cubiertos de madera, vajillas de calabaza, molino de piedra, así como la celebración de festividades vinculadas con la alimentación y el ciclo agrícola, lo cierto es que la globalización también les ha aportado nuevos elementos a su cocina. Así como en la producción agrícola-ganadera, la globalización ha aportado fertilizantes, abonos químicos y variedades de semillas foráneas, también ha hecho que los pequeños campesinos hayan incorporado a su cocina, alimentos e utensilios industrializados. De hecho, los propios habitantes de Vicos han reconocido que, últimamente, la comida típica de la sierra tiene más similitudes con la cocina urbana, la cual había incorporado con anterioridad, alimentos procesados. Detectamos pues que las fuerzas del mercado global están llegando hasta las zonas más alejadas de las ciudades, las cuales, hasta hace unas décadas, se caracterizaban por una cocina que estaba más vinculada con la naturaleza que con el sistema económico global. Además, en nuestro análisis en Vicos hemos podido detectar ciertas tendencias homogeneizadoras de la globalización, las cuales tienden a imponer los modelos de consumo de las grandes corporaciones de la industria alimentaria, frente a una alimentación basada en la variedad de productos que ofrece la tierra. Este hecho

trae como consecuencia la disminución de los rasgos identificativos de la Comunidad, así como puede ocasionar problemas de salud, pues gran parte de estos insumos tienen unas cualidades nutricionales inferiores a los alimentos no industrializados. Pero también crea una dependencia económica para la subsistencia de los productores y consumidores, lo que puede poner en peligro la seguridad alimentaria de esta población rural. Algunos de estos impactos negativos ocasionados por la globalización, como puede ser la pérdida de la “tradicción” culinaria local o el consumo de alimentos menos saludables, han sido percibidos por una parte de la población de Vicos, especialmente aquellos que han tenido contacto con organismos externos, como Urpichallay, y que les han explicado la importancia de conservar las “tradiciones” y no consumir alimentos que tienen una gran cantidad de azúcares y grasas saturadas. Pero a pesar de ello, el consumo de estos alimentos ha sido incorporado en la dieta cotidiana de los campesinos. Igualmente cabe señalar que existe una diferencia generacional. Si bien los adultos son consumidores de estos alimentos, son sobre todo los jóvenes y especialmente los niños los que más se han acostumbrado a esta nueva dieta. De todos modos, según la totalidad de los encuestados, los alimentos de la chacra, es decir los de origen local, y elaborados de un modo “tradicional” resultan mucho más sabrosos que los foráneos.

Puesto que el uso de estos alimentos y utensilios provenientes del exterior no se deben al sabor que ofrecen al consumidor, hemos querido investigar cuales han sido las causas que han llevado a los vicosinos a esta elección. En diversas ocasiones hemos mencionado que los campesinos han introducido el uso del molino eléctrico, de las ollas metálicas o de alimentos como el arroz y el fideo porque les simplificaba el trabajo de cocinar. Por tanto, podemos decir que los vicosinos incorporan a su cocina aquellas innovaciones técnicas y culinarias que, provenientes del mercado internacional, aportan beneficios a su modo de vida, aunque ello signifique abandonar las prácticas “tradicionales” y renunciar al sabor local. También hemos detectado que los vicosinos se han incorporado al negocio turístico, a través del cual exhiben sus “tradiciones” culinarias, como un modo de mejorar sus ingresos económicos, aun cuando esas costumbres han sido relegadas por otras provenientes del exterior, en su vida diaria. Este hecho nos hace corroborar lo que ya habíamos mencionado en nuestro marco teórico, cuando destacábamos que, en ocasiones, la cocina se vuelve una creación ficticia para beneficiar a intereses ya sean políticos, económicos o culturales.

Hemos detectado también que otras tendencias provenientes del mundo globalizado no han tenido tanto impacto en la población local. Ni el *boom* culinario, ni el movimiento *Slow Food* han causado algún cambio importante en la elaboración y el consumo de alimentos. Lo mismo había ocurrido, en el caso de la producción de alimentos, tanto como con el *boom* como con la agricultura orgánica. Este hecho nos lleva también a reflexionar sobre el poder mediático, económico e ideológico de las corporaciones multinacionales sobre los mercados globales. Mientras que la industria agroalimentaria invierte, en América Latina, 25 mil millones de dólares anuales en publicidad, los Ministerios de Salud de los respectivos países del continente, tan solo cuentan con 300 millones para prevenir y paliar los daños a la salud que son causados por los alimentos procesados (Tejada 2011).

En conclusión podemos decir que la cocina de vicos, tanto en las prácticas de producción como en las de elaboración y consumo de alimentos fluye entre la conservación de la “tradicición” y la incorporación de nuevas tendencias aportadas por la globalización, la cual a pesar de tener tendencias que llevan hacia la homogeneización de la alimentación, también aportan una reformulación de lo global, creando una nueva cocina local que no deja de ser única y representativa de los vicosinos.

CONCLUSIÓN FINAL

En este estudio sobre la cocina de la Comunidad de Vicos, en los Andes peruanos, hemos querido acogernos a la visión antropológica de la alimentación, la cual, más allá de ser un acto biológico, también tiene connotaciones sociales, culturales, políticas, históricas y económicas que nos significan. Al mismo tiempo, hemos querido analizar cómo la cocina está formada por elementos “tradicionales”, que han sido heredados de generación en generación, y cómo, a la vez, incorporan nuevos elementos influenciados por las tendencias actuales, en este caso, del sistema de globalización mundial. Por tanto, la cocina local no permanece estática ni anclada en el pasado, sino que se transforma en el presente, a través de la introducción y el abandono de alimentos, técnicas, utensilios, saberes y comportamientos de las personas en torno a ella.

Si bien los cambios en la culinaria se han producido a lo largo de toda la historia, lo cierto es, que, en la actualidad, la globalización está aportando cambios de un modo innovador. Desde las últimas décadas, la intensidad con la que se están produciendo las interacciones a escala global de capitales, tecnología, comunicaciones, mano de obra, bienes, cultura, ideas y reglas están produciendo nuevas transformaciones, que afectan hasta los rincones del mundo, más alejados de la urbanización. Estos cambios planetarios están también llegando a influenciar los sistemas de alimentación de las diversas sociedades.

En el caso de Vicos, hemos visto que ciertas tendencias homogeneizadoras, propias del proceso de globalización, están dejando su rastro en la producción, la elaboración y el consumo de alimentos. Por un lado, las influencias externas han provocado una disminución de la diversidad biológica, después de haber introducido semillas mejoradas que sustituyeron y redujeron, en gran medida, el número de variedades nativas. Por otro, el comercio exterior ha introducido en la Comunidad, utensilios para la elaboración de la comida que están ocupando el lugar de aquellos otros “tradicionales”, que eran fabricados, en la zona, de manera artesanal. Por último, en cuanto al consumo de alimentos, hemos visto como la industria alimentaria, ha ido incorporando en la dieta diaria de los campesinos alimentos procesados, que sustituyen o complementan a aquellos de la chacra.

Otra tendencia de la globalización es aquella que tiende a crear una hibridación entre lo local y lo global. Efectivamente, en el caso de Vicos hemos observado que también se está produciendo una reformulación de lo “tradicional”, a través de la incorporación de los elementos foráneos. Por ejemplo, en el caso de la elaboración de platos, los vicosinos han añadido a la quinua andina una ración de arroz o el ceviche costeño lo han reformulado cambiando el pescado por el chocho, para dar lugar al cevichocho.

Tras haber analizado los procesos de homogenización e hibridación en la Comunidad de Vicos queremos recordar las palabras de Appadurai (2011), quien decía que si bien «la globalisation de la culture n'est pas la même chose que son homogénéisation, elle implique toutefois l'usage de divers instruments d'homogénéisation (armements, techniques de publicité, hégémonie de certains langages et styles d'habillement) qui sont absorbés dans les économies politiques et culturelles locales, pour être ensuite rapatriés comme des dialogues hétérogènes de souveraineté nationale» (Appadurai 2001: 80).

Por tanto, si bien la globalización no es sinónimo de homogeneización, queremos destacar que el poder monopólico que las grandes multinacionales de la industria agroalimentaria tienen sobre los mercados globales, podrían suponer la pérdida de algunos elementos de la gastronomía local, los cuales pondrían en riesgo la seguridad alimentaria de los campesinos. Es decir, que si los pequeños productores agrícolas pasan de tener una economía de subsistencia basada en lo que la naturaleza les ofrece, a ser dependientes del mercado global no tendrían garantías de poder disponer de recursos alimenticios suficientes para la supervivencia. Ello no queremos decir que no haya elementos de la globalización que no sean beneficiosos para las cocinas locales, pues como hemos visto en el caso de Vicos, la introducción de ciertos utensilios de cocina o de maquinaria agrícola ha contribuido a la mejora de la calidad de vida de los campesinos. Asimismo, la incorporación de técnicas de cultivo modernas y provenientes del exterior aporta a la agricultura local un conocimiento mayor sobre el cuidado de la tierra de un modo orgánico y respetuoso con el medio ambiente.

A pesar de las influencias externas que recibe la cocina local de Vicos, en la actualidad, en el imaginario de los campesinos, su comida sigue estando vinculada con la naturaleza y con sus “tradiciones” locales. Todos ellos perciben que la tierra en su estado más natural les ofrece unos productos más sanos y de mejor calidad, que aquellos que son influenciados por

la industria agroalimentaria. Además, uno de los elementos que resulta más representativo de su cocina local que los mantiene arraigados a su lugar de origen, es el sabor de la comida. Quizás, esto se deba a que las preferencias en el sabor están enraizadas en la memoria gustativa “tradicional” que enlaza la culinaria actual de las personas con su pasado (Meléndez y Cañez 2010).

En suma, consideramos que la cocina de un pueblo no puede quedarse anclada en la “tradicición” y debe seguir su flujo natural, como lo ha hecho a lo largo de la historia, para incorporar y abandonar en el presente, aquellas técnicas, insumos, utensilios, creencias, conocimientos, etc.. Sin embargo, creemos que también es necesario que tanto campesinos, como organismos, el Estado y los agentes del mercado global, sean capaces de poner en marcha políticas y proyectos que favorezcan aquellas prácticas, tanto “tradicionales” como globales, que garantizan la seguridad alimentaria de los pueblos.

Este estudio nos ha permitido hacer un análisis detallado en una Comunidad de los Andes, sin embargo las características propias de Vicos, como puede ser su situación geográfica, montañosa y alejada de las grandes urbes, o las influencias que ha recibido del PPC, de Urpichallay y del turismo comunitario, nos impiden poder generalizar nuestras conclusiones a una dimensión mayor. Desconocemos cuales son las prácticas culinarias de otros pueblos de esta misma región andina y cuáles son los impactos de la globalización sobre ellas. Es por ello que nos gustaría terminar estas líneas proponiendo para futuras investigaciones, un estudio similar en otras regiones del país o en otros pueblos del mundo que, al igual que Vicos, tienen una cocina local de origen agrícola. También podría ser interesante acercarse a las zonas urbanizadas del Perú, que de por sí reciben una mayor influencia de la globalización, para estudiar si el *boom* gastronómico que vive el país en la actualidad, está provocando cambios en las prácticas culinarias e incorporando insumos que tienen un origen autóctono del propio país.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ACURIO, G., 2006a, «Discurso de Gastón Acurio». Lima, Perú, Premios Effie.
- _____, 2006b, «Discurso de orden en la ceremonia de apertura del año académico en la Universidad del Pacífico». Lima, Perú, Universidad del Pacífico.
- AGUIRRE, P., 2004, «Ricos flacos y gordos pobres. La alimentación en crisis», *Claves para todos*. Buenos Aires, Argentina, Capital Intelectual: 1-4.
- AHEARN, M.L., 2001, « Language and Agency», *Annual Review of Anthropology*, 30:109-137.
- ALTIERI, M.A., 1991, « ¿Por qué estudiar la agricultura tradicional? », *CLADES*, 1.
- ALTHAUS G., J., 2008, *La revolución capitalista en el Perú*. Lima, Perú, Fondo de Cultura económica.
- ÁLVAREZ, I., 2005, «Cocinas regionales del Perú»: 269-290, en *Desde los Andes al Mundo. Sabor y Saber, Primer Congreso para la Preservación y Difusión de las cocinas regionales de los Países Andinos*. Perú, Universidad de San Martín de Porres.
- ÁLVAREZ, M., 2002, «La cocina como patrimonio (in) tangible»: 11-25, en V. Mariani (eds.) *Primeras jornadas de patrimonio gastronómico*, Comisión para la preservación del patrimonio Histórico Cultural de la ciudad de Buenos Aires. Argentina, Gobierno de la ciudad de Buenos Aires.
- _____, 2008, «El patrimonio ya no es lo que era; los recursos alimentarios entre la diferencia cultural y la desigualdad social»: 25-24, en M. Álvarez et F-X. Medina (eds.), *Identidades en el plato*. Barcelona, España, Icaria.
- ÁLVAREZ, M. y F.X. MEDINA, 2008, *Identidades en el plato*. Barcelona, España, Icaria.
- AUNGER, R., 1994, «Are food avoidances maladaptive in the Ituri Forest of Zaire? », *Journal of Anthropological Research*, 50: 277-310.
- AMSELLE, J-L., 2001, *La globalisation et l'avenir de la différence culturelle*, Anthropologie de l'universalité des cultures. Paris, France Branchements.
- ANTUNEZ, S.E., 2011, *La nutrición en el antiguo Perú*. Lima, Perú, Sociedad Geográfica de Lima.
- APPADURAI, A., 1988, «How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India», *Comparative Studies in Society and History*, 30, 1: 3-24.

_____, 2001, *Après le colonialisme. Les conséquences culturelles de la globalisation*. Paris, Francia, Payot.

APPENDING R., R. GARCÍA y B. DE LA TEJERA, 2003, «Seguridad alimentaria y “calidad” de los alimentos: ¿una estrategia campesina? », *Revista Europea de Estudios Latinoamericanos y del Caribe*, 75: 65-83.

ARIÈS,P.,1997, *Les fils du Mc.La Mcdonalisation du monde*. París, Francia, L’Harmattan.

ARMONY, V. y S. ROUSSEAU (dir), 2012, *Diversidad cultural, desigualdades y democratización en América Latina*. Bruselas, Bélgica, Peter Lang Editions.

AVIELI, N., 2005, «Vietnamese New Year Rice Cakes: Iconic Festive Dishes and Contested Nation Identity», *Ethnology*, 44, 2: 167-197.

AVILA, J., 2002, «Los dilemas del desarrollo: Antropología y promoción en el Perú», *No hay país más diverso*, Compendio de Antropología Peruana. Lima, Perú, IEP, 27: 413-442.

BARKIN, D. y B. SUAREZ, 1984, «Las semillas mejoradas y la seguridad alimentaria», *Economía: Teoría y práctica*, 5: 59-88.

BARNETT, C.R., 2010, «Lecciones de Vicos»: 67-82, en R. Bolton, T. Greaves, F. Zapata (eds.), *50 años de antropología aplicada en el Perú, Vicos y otras experiencias*. Lima, Perú, IEP.

BARRETTO, M., 2005, « Turismo étnico y tradiciones inventadas »:1-19, en A. Prats, LL. Canals, (Coordinadores), *El encuentro del turismo con el patrimonio cultural: concepciones teóricas y modelos de aplicación*. Sevilla, España, Santana Talavera.

BÉLAIR,B. y D., PARENTEAU, 2005, «Cultures ou mondialisation», *Numéro thématique d’horizons philosophiques*, 15 : 1.

BELL D. y G.VALENTINE, 1997, *Consuming Geographies :We Are Where We Eat*. Nueva York.

BENAVIDES, G., 2002, *Alimentación y Gastronomía*, II Coloquio Internacional de Gastronomía, Perú, Patrimonio y Turismo. Universidad de San Martín de Porres.

BOAS, F., 1921, «Ethnology of the Kwakiult, Bureau of American Ethnology», *35 annual report*, 1 y 2.

BOISARD,P., 2003, *Camembert : A National Myth*. Berkeley, University California Press.

BOLTON R., T. GREAVES y F. ZAPATA (eds), 2010, *50 años de antropología aplicada en el Perú, Vicos y otras experiencias*. Lima, Perú, IEP.

CABALLERO, J.M., 1977, «Sobre el carácter de la Reforma Agraria peruana», *Latin American Perspectives*, 4, 3: 146-159.

- CABRERA, D.C., 2005, «Identidad y globalización: Encuentros y transformaciones entre las cocinas nacionales», *Antropología*, Universitas Humanísticas, 60: 85-93.
- CAMPBELL, H y R. LIEPINS, 2001, «Naming organics: understanding organic standards in New Zeland as a discursive field», *Social Rural*, 41: 21-29.
- CANCLINI, N., 2002, *La globalización: ¿productora de culturas híbridas?*. Argentina-México, IASPM.
- CÁNEPA G., M. HERNANDEZ, V. BIFFI y M. ZULETA, 2011, *Cocina e identidad, la culinaria peruana como patrimonio cultural inmaterial*. Lima, Perú, Ministerio de Cultura.
- CARDICH, A., 1984-1985, «La agricultura nativa en las tierras altas de los Andes peruanos», *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología*, 14: 63-96.
- CARRASCO, N., 2006, «Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos», *Estudios Sociales*, 16, 30: 81-101.
- CASTELLS, M., 1999, «Globalización, identidad y Estado en América Latina», *Temas de Desarrollo Humano Sustentable*. Chile, PNUD: 1-21.
- CHIU, A. y S., FLORIAN, 2011, «Análisis de la publicidad de alimentos no saludables en la televisión peruana», *CONCORDTV*: 1-21.
- CELESTINO, O., 1998, «Stratégies alimentaires dans les Andes», *Journal des anthropologues*, 74: 1-11.
- CONTRERAS, J., 1992, «Alimentación y Cultura. Reflexiones desde la Antropología», *Revista Chilena de Antropología*, 11: 95-111.
- _____, 2002, *Alimentación y Cultura, Necesidades gustos y costumbres*. Universidad de Barcelona, Alfaomega.
- _____, 2000, «Terra, cuina i identitat», *Estudis d'història agrària*, 13.
- CORNEJO, H., 2008, «La picantería arequipeña: 500 años de tradición culinaria», *Anales científicos de la Universidad Nacional Agraria La Molina*, 69(3): 127- 156.
- COSTILLA, K., 2002, «Estoy tranquilo, vivo tranquilo. Calidad de vida en las comunidades campesinas de la microcuenca del Marcará-Vicos. Carhuaz»: 215-232, en PRATEC, *Allin Kausay, el bienestar en la concepción andino amazónica*. Lima, Perú, PRATEC.
- COSTILLA, K y ROJAS, B., 2008, *Visiones y cosmovisiones de lo femenino y lo masculino en las comunidades andinas y la sociedad occidental*. Marcará, Perú, Asociación Urpichallay.

CRENN, C., J.P. HAUSSON y F.X. MEDINA, 2010, «Introduction. Repenser et réimaginer l'acte alimentaire en situation de migration», *Anthropology of food*, 7. Consultado en internet: (Edición electrónica: <http://aof.revues.org/6672>).

CUNINE, 2006, «Introduction de l'ethnicité revisitée par la globalisation», *Autrepart*, 38:3-13.

DE GARINE, I., 1996, «Introduction»: 9-28, en M.C. Bataille-Benguiki y F. Cuisin (dir.), *Cuisine, Reflets des sociétés*, Sépia-Musée de l'Homme.

_____, 2001, «Overture», *Anthropology of food*. Consultado en internet (Edición electrónica: <http://aof.revues.org/954>).

DEGREGORI, C.- I., 1993, «Educación y mundo andino», *Educación Bilingüe Intercultural, Reflexiones y desafíos*. Lima, Perú, FONCIENCIAS.

DELGADO, R., 1996, «Una aproximación a la comida en Bachile (Ginea Bissau) », El colegio de México. México, CEEA.

DE SUREMAIN C.-E., 2008, «Shawarmas contre McDo., Mondialisation et standardisation alimentaire à l'épreuve des contestations identitaires (Bolivia) », *Anthropology of food*, 4:1-11. Consultado en internet (Edición electrónica <http://aof.revues.org/3693>).

DE SUREMAIN, C-E. y E. KATZ, 2009, «Introducción : Modelos alimentarios y recomposiciones sociales en América Latina», *Anthropology of food*, 6 : 2-10. Consultado en internet (Edición electrónica <http://aof.revues.org/6432?lang=fr>).

DINER, H., 2003, *Hungering for America : Italian, Irish and Jewish Foodways in the Age of Migration*. Cambridge, MA : Harvard University Press.

DOBYNS H., P. DOUGHTY y H. LASSWELL, 1971, *Peasants, Power and Applied Social Change: Vicos as a model*. London, Sage Publications.

DOUGHTY, P.L., 2010, «Trayectorias antropológicas, Vicos y el Callejón de Huaylas, 1948 a 2006»: 83-119, en R. Bolton, T. Greaves, F. Zapata (eds.), *50 años de antropología aplicada en el Perú, Vicos y otras experiencias*. Lima, Perú, IEP.

DREWNOSKI, D., 2005, «The economics of obesity: dietary energy density and energy cost», *The American Journal of Clinical Nutrition*, 82: 265-273.

DUHART, F., 2002, «Comedo ergo sum. Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria», *Gazeta de Antropología*, 18, 15:1-17.

_____, 2004, «Consideraciones transcontinentales sobre la identidad cultural alimentaria», *Sincronía*. Jalisco, México, Departamento de Letras, centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades: 1-16.

ENGLE MERRY, S. y M. GOODALE, 2007, *The Practice of Human Rights: Tracking Law Between the Global and the Local*. Cambridge University Press.

ENGLE MERRY, S., 2008, «Transnational Human Rights and Local Activism: Mapping the Middle», *American Anthropologist*: 38-51.

ENTRENA, F., 1997, «La construcción social del consumo alimentario en España. De la satisfacción de una necesidad biológica a la construcción de la identidad social», *Estudios Sociológicos*. México, Colegio de México, 15, 44: 577-594.

FERREIRA, M.C., 2003, «Las Comidas Tradicionales en Tiempos de Globalización: la arepa se (trans) viste en hamburguesa», *Colección Papeles de Trabajo*. Universidad Central de Venezuela, 6: 1-37

FISCHLER, C., 1990, *El (h)omnívoro*. Barcelona, España, Anagrama.

_____, 1995, *El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona, España, Colección Argumentos, Anagrama.

FRITSCHER, M., 2002, «Globalización y alimentos: tendencias y contratendencias», *Política y Cultura*. Xochimilco, México, Universidad Autónoma Metropolitana Unidad, 8: 61-82.

GADE, D.W., 1994, «Environnement, culture and diffusion : the broad bean in Quebec», *Cach. Géogr. Québec*, 38: 137-150.

GARCILASO DE LA VEGA, I., 1942 (1609), *Comentarios reales de los Incas*, tomo I y II. Lima, Perú, PEISA.

GASCÓN, J., 1998, «De la quinua al arroz: Cambios en los patrones alimenticios de la sociedad andina», *Debate Agrario*, 27: 59-78.

GOODY, J., 1982, *Cooking, Cuisine and Class: a Study in Comparative Sociology*. Cambridge University Press.

_____, 1995, *Cocina, Cuisine y Clase*. Barcelona, España, Gedisa.

GOLOUBINOFF, M., 1996, «Coca et sauterelles grillés: Les aliments “modernes” face aux saveurs du terroir dans une champagne mexicaine»: 9-28, en M.C. Bataille-Benguigui et F. Cuisin (dir.), *Cuisine, Reflets des sociétés*, Sépia-Musée de l'Homme.

GUARANGO CINE Y VIDEO (Realizadores), 2012, *Las guardianas de las semillas* [Documental]. Perú, Lima, 15min.

GUTHE, C.E, y M. MEAD, 1945, «Manual for the Study of Food Habits», *Bulletin of National Research Council*. National Academy of Sciences, 111.

HALL, S., 1991, «Lo local y lo global: globalización y etnicidad », *Biblioteca Virtual de Ciencias Sociales*. Consultado en internet (Edición electrónica: <http://www.cholonautas.edu.pe/>).

HARRIS, M., 1998 [1985], *Good to Eat: Riddles of Food and Culture*. Prospect Heights, IL. Waveland.

HELD, D., y A. MC GREW, 2003, *Globalización/Antiglobalización, sobre la reconstrucción del orden mundial*. Barcelona, España, Paidós.

HILMES, J.R, 1981, «The impact in Peru of the Vicos Project», *Economic anthropology*, 4: 141-213.

HINOSTROZA R., 2006, *Primicias de cocina peruana*, León, Everest.

HOLMBERG, A., 1958, «The Recherche and development Approach to the Study of Change», *Human Organization*, 17:12-16.

_____, 1966, *Vicos: Método y prácticas de la Antropología Aplicada*. Lima, Estudios andinos.

_____, 1971, «Experimental Intervention in the Field», en H. Dobyns, P. Doughty y H. Lasswells, *Peasants, Power and Applied Social Change: Vicos as a model*. London, UK, Sage Publications.

_____, 1971, «The Role of Power in Changing Values and Institutions in Vicos»: 31-63, en H. Dobyns, P. Doughty y H. Lasswells, *Peasants, Power and Applied Social Change: Vicos as a model*. London, UK, Sage Publications.

HOLT-GIMÉNEZ, E., y A. SHATTUCK, 2013, «¡Movimientos alimentarios uníos!, es posible crear un nuevo sistema alimentario»: 301-310, en Holt- Giménez (eds.), *¡Movimientos alimentarios uníos! Estrategias para transformar nuestros sistemas alimentarios*. Bogotá, Colombia, Colección En Claves del Sur.

HOLTZMAN, J. D. ,2006, «Food and Memory», *The Annual Review of Anthropology*, 361-378.

HORKHEIMER, H., 2004, *Alimentación y Obtención de Alimentos en el antiguo Perú*. Perú, Instituto Nacional de Cultura.

INSTITUTO DE MONTAÑA, 2006, *Investigación y ciencia, Memoria Viva*, Consultado en internet (Edición electrónica: <http://www.mountain.pe/>).

ISBELL, B.J., 1971-72, «No Servimos Más: un estudio de los efectos de disipar un sistema de la autoridad tradicional en un pueblo ayacuchano», *Revista del Museo Nacional*, Tomo XXXVII.

_____1985, «To Defend Ourselves: Ecology and Ritual in an Andean Village», *Prospect Heights*. Waveland Press.

_____1997, «De inmaduro a duro: lo simbólico femenino y los esquemas andinos de género», en D. Y. Arnold, compiladora, *Más allá del silencio: las fronteras de género en los Andes*. La Paz, Bolivia, Biblioteca Andina.

_____1998, «Violence in Peru: Performances and Dialogues», *American Anthropologist* 100: 283-292.

_____2009, *Finding Cholita*, University of Illinois Press.

_____2010, «El retorno de Cornell a Vicos, 2005»: 371-406, en R. Bolton, T. Greaves, F. Zapata (eds.), *50 años de antropología aplicada en el Perú, Vicos y otras experiencias*. Lima, Perú, IEP.

KORSTANJE, M., 2009, «Reseña de Cocina, Cuisine y Clase: Estudio de sociología comparada de Jack Goody», *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 7: 341-344.

LAPIERRE, J.W., 1984, «L'identité collective objet paradoxal: d'où nous vient-il?», *Recherches Sociologiques*, XV (2/3).

LAUVER, M. et V. LAUVER, 2006, *La revolución gastronómica peruana*. Perú, Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología, Universidad de San Martín de Porres.

LEITCH, A., 2000, «The social life of lardo: slow food in fast times», *Asia Pacific Journal of Anthropology*, 1: 103-118.

LEÓN, J., 2003, «Nicolai Ivanovich Vavilov: padre de la fitogeografía aplicada», *Manejo Integrado de Plagas y Agroecología*. Costa Rica, 67: 1-4.

LÉVI-STRAUSS, 1965, «Le triangle culinaire», *L'Arc*, 26 :19-29.

_____, 2009, «Le triangle culinaire», *L'Arc*, 1965, en *Le Nouvel Observatoire Hors-Série*: 14-17.

LYNCH, B.D, 1982, «The Vicos experimente. A study of the impacts of the Cornell-Peru Project in a Highland community», *AID Evaluation Special Studies*, US Agency for International Development (AID), 7: 1-108.

MACHACA, M., 2008, *Mana Pisikuy (Qué exista comida suficiente para todos) y Allin Mikuy (comer bien)*. Perú, Asociación Bartolomé Aripaylla.

MAGDOFF, F., J.M. FOSTER y F. BRUTTEL, 2000, «Hungry for profit: The Agribusiness Threat to Farmers, Food and the Environment», *Monthly Review Press*. New York.

- MALLERY, G., 1888, «Manners and Meals», *The American Anthropologist*, 3: 193-207.
- MACERA, P., 1992, *Santero y caminante*. Lima, Apoyo.
- MACHADO, A., 2002, *De la estructura agraria al sistema agroindustrial*. Bogotá, Universidad Nacional de Colombia, Colección Sede.
- MANGIN, W., 2010. «Los primeros años del proyecto Vicos, desde la perspectiva de un observador participante comprensivo»: 41-65, en R. Bolton, T. Greaves, F. Zapata (eds.), *50 años de antropología aplicada en el Perú*, Vicos y otras experiencias. Lima, Perú, IEP.
- MANTECÓN, A.R., 1993, «Globalización cultural y antropología», *Alteridades*, 3(5): 79-91.
- MARTÍNEZ, H., 1959, «Vicos los hábitos alimenticios», *Revista del Museo Nacional de la Cultura Peruana*. Lima, Perú, XXIX: 129-15.
- MARTÍNEZ, J.E., 2003, «Los McDonald's: homogeneización y sociabilidad. Un estudio antropológico», *Gazeta de Antropología*, 19, 4: 1-11.
- MARTÍNEZ, M. y L. IRIZAR, 1990, *Las cocinas de España*. Madrid, Alianza.
- MATTA, R., 2010a, «L'indien à table dans les grands restaurants à Lima (Pérou). Cuisiniers d'élite et une naissance d'une cuisine « fusion » à base autochtone», *Anthropologie of Food*, 7 : 1-14.
- _____, 2010b, «La construction sociale de la cuisine péruvienne: une histoire de migrations et d'échanges culinaires», *Hommes et Migrations*, 1283: 96-107.
- _____, 2011, «Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial. El caso de la cocina peruana», *Apuntes*, 24,2:196-207.
- _____, 2012a, «Déclinaisons de l'imaginaire urbain de l'*upper-middle class* de Lima (Pérou). Un aperçue depuis les pratiques culturelles», *Problèmes d'Amérique Latine*, 86: 77-92.
- _____, 2012b, «El patrimonio culinario peruano ante la UNESCO: Algunas reflexiones de gastro-política», *Desigualdades Working Paper Series*, 28:1-36.
- MATOS, J., 1976, *Hacienda, comunidad y campesinado en el Perú*. Perú, IEP.
- MAYER, J., M., HOLLE y A. SALAS, 2005, «Los ingredientes de la cocina en el Perú Andino»:327-356, en *Desde los Andes al Mundo. Sabor y Saber, Primer Congreso para la Preservación y Difusión de las cocinas regionales de los Países Andinos*. Perú, Universidad de San Martín de Porres.
- MEJÍA, J., 2007, «Globalización y cultura. Dimensiones peruanas», *Investigaciones Sociales*, 18: 345-358.

MELÉNDEZ, J.M y G.M CAÑEZ, 2010, «La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local, El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México», *Estudios Sociales*, Numero especial, XX Aniversario: 183-204.

MENDOZA, V., 2005, *Cornell y la Agricultura Andina en la comunidad de Vicos – Ancash 53 años después*. Tesis doctoral, departamento de Antropología, Universidad Nacional de San Cristobal de Huamanga.

MILLAN, A., 1991, «Identité collective et innovation alimentaire», *Social Sciences Information*, 30: 739-754.

MINISTERIO DE TURISMO Y COMERCIO EXTERIOR, Consultado en internet (<http://www.mincetur.gob.pe/>), enero 2014.

MINTZ, S., 1985, *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. New York, Viking-Penguin.

_____, 1996, *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursion into Eating, Culture, and the Past*. Boston, Beacon Press.

MINTZ, S. y C.M, Du BOIS, 2002, «The Anthropology of Food and Eating», *The Annual Review of Anthropology*, 31: 99-119.

MOLANO, O.L., 2007, «Identidad cultural un concepto que evoluciona», *Revista Opera*, 7: 69-84.

MONTECINO, S., 2009, «Hacia una genealogía del gusto y de la transmisión de saberes culinarios en una ciudad del norte de Chile», *Revista chilena de literatura*, Sección Miscelánea. Universidad de Chile: 1-14.

MONTOYA, R., 2000, «Todas las culturas del Perú», *Investigaciones Sociales, Estudios de Antropología*, 6:7-24.

MUNN, N.D, 1986, *The Fame of Gawa: a Symbolic Study of Value Transformation in a Massim (Papua New Guinea) Society*. Cambridge, UK, Cambridge University Press.

MURRAY, W., 2001, «The second wave of globalization and agrarian change in the Pacific Islands», *Journal of Rural Studies*, 17: 135-48.

MUÑOZ, S., 2008, «Reseña de Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna», *Revisa de Estudios Sociales*, 029: 172-174.

OLIVAS, M., 2011, *Áncash la cocina tradicional*. Perú, Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología, Universidad de San Martín de Porres.

OLÓRTEGUI R., D. PAREDES, M. VILLAFÁN y C. DE LA CRUZ, 2010, «El Tarwi (*lupinus mutabilis*) en Huaraz: aspectos socioeconómicos, nutricionales y culturales», *Revista Aporte Santiaguino*, 3: 125-131.

ORDOÑEZ, C.J.A., 2013, «Nuevos centros de almacenamiento inca en Huanuco Pampa», *Qhapagnan*. Perú, Ministerio de Cultura.

ORGAZ, F., 2013, «El turismo comunitario como herramienta para el desarrollo sostenible de destinos subdesarrollados», *Nómadas. Revista Crítica de Ciencias Sociales y Jurídicas*. República Dominicana, Universidad Tecnológica de Santiago (UTESA), 8: 1-13.

ORTNER, S. B., 2006, *Anthropology and Social Theory. Culture, power, and the acting subject*. Duke University Press.

PADILLA, C., 2006, «Las cocinas regionales, Principio y fundamento etnográfico», *Ponencia para el VII Congreso Internacional de Sociología Rural*. Quito, Ecuador.

PAILLÉ, P., y A., MUCCHIELLI, 2010, *L'analyse qualitative en sciences humaines et sociales*. Paris, Francia, Armand Collin.

PHILLIPS, L., 2006, «Food and Globalization», *The Annual Review of Anthropology* : 38-57.

PRATEC, 1999, *Crianza andina de la agrobiodiversidad, experiencia de conservación in situ de las plantas nativas cultivadas en el Perú y sus parientes silvestres*. Lima, Perú, PRATEC.

_____, 2002, *Comida y Biodiversidad en el mundo andino*. Lima, Perú, PRATEC.

_____, 2004, *Sabores y Saberes. Comida campesina andino* Lima, Perú, PRATEC.

_____, 2008, *Volver a la mesa. Soberanía alimentaria y Cultura de la Comida en la América profunda*. Lima, Perú, PRATEC.

PAERREGAARD, K., 2010, «Globalizando la sociedad andina: emigración y cambio en las comunidades campesinas del Perú»: 277-297, en R. Bolton, T. Greaves, F. Zapata (eds.), *50 años de antropología aplicada en el Perú, Vicos y otras experiencias*. Lima, Perú, IEP.

RAMÍREZ, L.A., 2005, « ¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana», *Alteridades*. D.F., México Universidad autónoma metropolitana, 15, 029: 143-146.

RESPONSIBLE, 2013, *Cocinas mejoradas en Vicos*, Consultado en internet (Edición electrónica: www.responsibletravelperu.com).

RICHARDS, A.I., 1932, *Hunger and work in a savage tribe, a functional study of nutrition among the southern Bantu*. London, UK, Routledge.

- RITZER, G., 1983, «The « McDonalddization » of Society», *Journal of American Culture*, 6: 100-107.
- RODEN, C., 1974, *Book of Middle Eastern Food*. New York, Vintage Books.
- RODRIGUEZ, H., 2006, «La pasión por el chifa», *Nuevas sociedades*, 203:79-88.
- ROJAS, B., 1999, *Así converso con mis semillas*. Marcará, Perú, Asociación Urpichallay.
- _____, 2007, «Biodiversidad, comida y gastronomía: Una experiencia de la escuela de jóvenes campesinos en la Cordillera Blanca», Asociación Urpichallay: Escuela de Jóvenes: 1-4. Consultado en internet (Edición electrónica: <http://www.urpichallay.org>).
- _____, 2008, *El camino ancestral de las semillas. 11.000 años de crianza de los cultivos andinos*. Marcará, Perú, Asociación Urpichallay: 1-5.
- SCHENSUL S.L., J.J. SCHENSUL y M.D. LECOMPTE, 1999, «Exploratory or Open-ended Observation»: 91-120, *Essential Ethnography Methods*. Walnut Creek, AltraMira Press, 2.
- SCHERTZ, L.P. y L.M. DRAFT, 1994, *Food and Agriculture Markets: The Quiet Revolution*. Whashington DC, Natl Planning Assn.
- SMITH, R., 1889, *Lectures on the religion of the semites*. New York, D. Appleton and company.
- SIMOONS, F.J., 1994, *Eat Not This Flesh: Food Avoidances from Prehistory to the Present*. Madison, University of Wisconsin Press.
- _____, 1998, *Plants of Life, Plants of Death*. Madison, University of Wisconsin Press.
- SLOW FOOD, 2014, *Información general*, Consultado en internet (Edición electrónica <http://www.slowfood.com>).
- SUTTON, D., 2001, *Remembrance of Repasts: an Anthropology of Food and Memory*. Osxford, UK, Berg Publishing.
- STEIN, W., 2003, *Deconstructing Development Discourse in Peru: A Meta-ethnography of the Modernity Project at Vicos*. Landman, University Press of America.
- TEJADA, A., 2012, «Un gordo problema. Sobrepeso y obesidad en el Perú», *Ministerio de Salud del Perú*: 1-24.
- TILMAN, D., 1998, «The greening of the green revolution», *Nature*, 396:211-212.
- TOMLINSON, J., 1999, *Globalization and Culture*. Chicago University Press.

TORRES, G., L. MADRID y M. SANTONI, 2004, «El alimento, la cocina étnica, la gastronomía nacional. Elemento patrimonial y un referente de la identidad cultural», *Scripta Ethnológica*, XXVI: 55-66.

UNESCO, 2005, Convención sobre la protección y promoción de la diversidad de las expresiones culturales. Consultado en internet (<http://en.unesco.org/>) enero 2013.

UNIVERSIDAD DE CORNELL, 2005, *Trabajo antropológico en la Comunidad de Vicos después de 1952*. Consultado en internet (Edición electrónica: <https://instruct1.cit.cornell.edu/courses/vicosperu/vicos-site/>).

URPICHALLAY, 2002a, *Criadores de Agrodiversidad de la Comunidad Campesina de Vicos*. Marcará, Perú, Asociación Urpichallay.

_____, 2002b, «Quenollam Micullaya. Así nomás comemos. Alimentación en la cuenta del Marcará»: 117-131, en PRATEC, *Comida y Biodiversidad en el Mundo andino*. Lima, Perú, PRATEC.

_____, 2008a, *Crianza de la diversidad de semillas*. Marcará, Perú, Asociación Urpichallay.

_____, 2008b, *Conservación e incremento de especies nativas*. Marcará, Perú, Asociación Urpichallay.

_____, 2008c, *Fomento de bases culturales y productivas campesinas para la seguridad alimentaria y la integración socioeconómica en la provincia de Carhuaz, departamento de Ancash, Perú*. Asociación Urpichallay.

_____, 2009, «La crianza de la agrobiodiversidad en la Comunidad Campesina de Vicos», *Cultivando Diversidad en América Latina*: 138-149.

URRUTIA, J., 1993, «Comunidades campesinas y antropología: Historia de un amor (casi) eterno», *ponencia presentada en el Congreso de Etnohistoria*. El Quisco, Chile.

VALDERRAMA, M., 2009a, «El boom de la cocina peruana», *Perú Hoy*, 15: 1-10.

_____, 2009b, «Gastronomía, Desarrollo e Identidad Cultural: el caso peruano», *Culturande*: 1-8.

VALLADOLID, J., 2004, «Crianza de la agrobiodiversidad en los Andes del Perú», *Serie Kawsay Mama-Madre Semilla*. Lima, Perú, PRATEC, 1.

VAN DYKE, W., 1963, transcripción del documental «So that men are free». Consultado en internet (Edición electrónica: www.repository.cam.ac.uk).

VAZQUEZ, M., 1971, «The interplay Between Power and Wealth», en H. Dobyns, P. Doughty y H. Lasswells, *Peasants, Power and Applied Social Change: Vicos as a model*. London, UK, Sage Publications: 65-87.

VEGA, I., 2007, *Interculturalidad y pluriculturalidad: Dos caras de una identidad en construcción*. Fundación Equitas ISEES.

VILLARÁN, F., 2006, «Visión estratégica de la culinaria peruana», *Ciberjura, Portal Jurídico Peruano*: 1-4.

WEISMANTEL, M., 1991, «Maize beer and Andean social transformation: drunken Indian, bread babies, and choses women», *MLN*, 106: 861-879.

_____, 1994, *Alimentación, género y pobreza en los Andes ecuatorianos*. Quito, Ecuador, Abya-Yala.

WILSON, T., 2004, «Globalization, differentiation and drinking cultures, an anthropological perspective», *Anthropology of food*, 3: 2-12.

WILK, R., 2008, «Hate/Love for Foreign Food: Neophilia, Neophobia and Globalization», *Criquite and Humanism*, 25 (1): 65-78.

WINKEL, T., 2008, «El éxito de la quinua en el comercio mundial: una oportunidad para investigar la sostenibilidad socio ecológica en el Altiplano sur de Bolivia», *Habitat*, 75: 25-28.

ZAPATA, F., 2005, *Memorias de la comunidad de Vicos, así nos recordamos con alegría*. Huaraz, Perú, Corporación Gráfica Andina.

ZUÑIGA, M., 2007, «Límites y posibilidades de lo multicultural e intercultural en el discurso del Chef peruano Gastón Acurio», *Construyendo nuestra interculturalidad*, 4: 1-19.

ANEXOS

Anexo 1: Mapas



Ilustración 1: Mapa del Perú

Fuente: Cornell University 2013

2. Mapas del departamento de Ancash y de la Comunidad Campesina de Vicos



Ilustración 2: Mapa del departamento de Ancash

Fuente: Peruwebservice

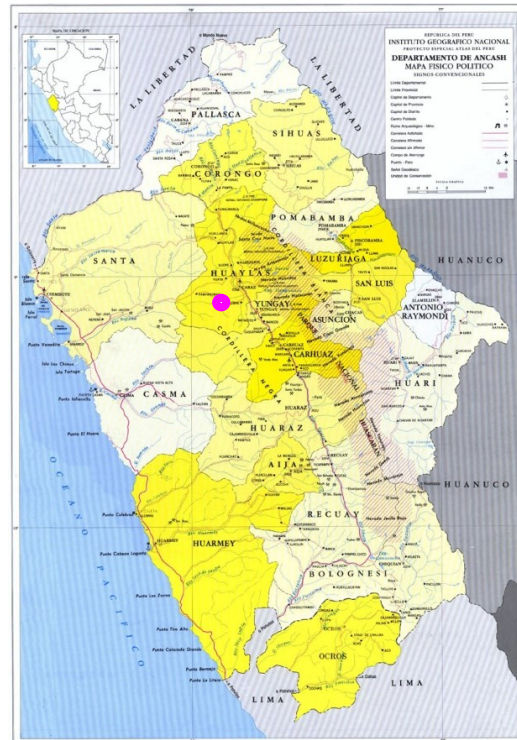


Ilustración 3 : Mapa de la región de Vicos

Fuente: Urpichallay 2013

Anexo 2: Plantillas de observación

Lugar de observación:	Asunto:
Fecha :	Tiempo de la observación :
Los objetivos :	
Notas de observación :	
Material recogido (Fotos, grabaciones, etc.):	

Tabla 1 : Plantilla para la observación

Anexo 3: Establecimiento de venta de alimentos



Ilustración 5: Tienda en Vicos

Fuente: Iria Llorca 2013



Ilustración 4 : Tienda en Vicos

Fuente: Iria Llorca 2013



Ilustración 6: Mercado de Carhuaz

Fuente: Iria Llorca 2013



Ilustración 7: Mercado de Carhuaz

Fuente: Iria Llorca 2013

Anexo 4: Formulario de consentimiento

Présentation du chercheur

Cette recherche est réalisée dans le cadre du projet de maîtrise d'Iria Llorca Loureiro, dirigé par Mme. Sabrina Doyon du département d'anthropologie à l'Université Laval.

Avant d'accepter de participer à ce projet de recherche, veuillez prendre le temps de lire et de comprendre les renseignements qui suivent. Ce document vous explique le but de ce projet de recherche, ses procédures, avantages, risques et inconvénients. Nous vous invitons à poser toutes les questions que vous jugerez utiles à la personne qui vous présente ce document.

Nature de l'étude

La recherche a pour but d'étudier comment les communautés andines perçoivent leurs aliments de base et comment elles mettent en pratique leurs « traditions » culinaires, dans le contexte du *boom* culinaire péruvien qui revalorise les aliments autochtones.

Déroulement de la participation

Votre participation à cette recherche consiste à participer à une entrevue, d'une durée de 60 à 90 minutes, qui portera sur les éléments suivants:

- Éléments d'information sur les répondants et sur son lien avec la communauté de Vicos.
- Éléments générales sur la production, l'élaboration et la consommation des aliments.

Avantages, risques ou inconvénients possibles liés à votre participation

Il n'y a pas de risques significatifs pour le participant à cette recherche. Le fait d'y participer vous permet d'émettre votre opinion, dans le cadre d'une recherche en sciences sociales, sur un sujet qui vous touche de près.

Participation volontaire et droit de retrait

Vous êtes libre de participer à ce projet de recherche. Vous pouvez aussi mettre fin à votre participation sans conséquence négative ou préjudice et sans avoir à justifier votre décision. Si vous décidez de mettre fin à votre participation, il est important d'en prévenir le chercheur dont les coordonnées sont incluses dans ce document. Tous les renseignements personnels vous concernant seront alors détruits.

Confidentialité et gestion des données

Les mesures suivantes seront appliquées pour assurer la confidentialité des renseignements fournis par les participants:

- Les noms des participants ne paraîtront dans aucun rapport;
- Les divers documents de la recherche seront codifiés et seul le chercheur aura accès à la liste des noms et des codes;
- Les résultats individuels des participants ne seront jamais communiqués;
- Les matériaux de la recherche, incluant les données et les enregistrements, seront conservés dans mon espace de travail de l'université Laval sous clé et sur mon ordinateur protégé par un mot de passe. Ils seront détruits après la fin de la recherche, soit en mai 2014.
- Un court résumé des résultats de la recherche sera expédié aux participants qui en feront la demande en indiquant l'adresse où ils aimeraient recevoir le document, juste après l'espace prévu pour leur signature.

Renseignements supplémentaires

Si vous avez des questions sur la recherche ou sur les implications de votre participation, veuillez communiquer avec Iria Llorca Loureiro au numéro de téléphone suivant:

001 (418) 255.8725 (Cellulaire Canadian)

0051 947 774 152 (Cellulaire Péruvien)

Ou à l'adresse courriel suivante : iria.llorca-loureiro.1@ulaval.ca.

Remerciements

Votre collaboration est précieuse pour nous permettre de réaliser cette étude et nous vous remercions d'y participer.

Signatures

Je soussigné(e) _____ consens librement à participer à la recherche intitulée : « La cuisine "traditionnelle" andine dans le contexte du boom culinaire péruvien: Les cas de la communauté de Vicos.». J'ai pris connaissance du formulaire et j'ai compris le but, la nature, les avantages, les risques et les inconvénients du projet de recherche. Je suis satisfait(e) des explications, précisions et réponses que le chercheur m'a fournies, le cas échéant, quant à ma participation à ce projet.

Signature du participant, de la participante

Date

Un court résumé des résultats de la recherche sera expédié aux participants qui en feront la demande en indiquant l'adresse où ils aimeraient recevoir le document. **Les résultats ne seront pas disponibles avant de mai 2014. Si cette adresse changeait d'ici cette date, vous êtes invité(e) à informer la chercheuse de la nouvelle adresse où vous souhaitez recevoir ce document.**

L'adresse (électronique ou postale) à laquelle je souhaite recevoir un court résumé des résultats de la recherche est la suivante :

J'ai expliqué le but, la nature, les avantages, les risques et les inconvénients du projet de recherche au participant. J'ai répondu au meilleur de ma connaissance aux questions posées et j'ai vérifié la compréhension du participant.

Signature du chercheur

Date

Plaintes ou critiques

Toute plainte ou critique sur ce projet de recherche pourra être adressée au Bureau de l'Ombudsman de l'Université Laval, à Québec (Canada) :

Pavillon Alphonse-Desjardins, bureau 3320

2325, rue de l'Université

Université Laval

Québec (Québec) G1V 0A6

Canada

Renseignements - Secrétariat : 001 (418) 656-3081

Ligne sans frais : 1-866-323-2271 (De Canada)

Courriel : info@ombudsman.ulaval.ca

Copie du participant

Anexo 5: Esquema de entrevistas

➤ Formalidades :

- Presentación personal
- Presentación de la investigación
- Entrega y firma del formulario de consentimiento

➤ Datos generales del participante:

- Nombre
- Edad
- Sexo
- Ocupación
- Lugar de nacimiento
- Lugar de residencia actual

➤ Tema 1 : La producción y la venta de alimentos: La agricultura y la ganadería

1. ¿Participa usted en las actividades agrícolas y/o ganaderas?
2. ¿De quién ha aprendido a trabajar la tierra y/o al cuidado de los animales?
3. ¿Con qué frecuencias? ¿Podría describirme un día en la chacra?
4. ¿Colabora con su cónyuge o con sus hijos/padres en estas actividades? ¿Qué hace cada uno?
5. En caso de que no participe en estas actividades, ¿Puede explicarnos por qué?

6. **Sobre los productos cultivados:**

- 6.1. ¿Dónde tiene usted chacras? (Zona bajas y/o altas)
- 6.2. ¿Qué cultiva en cada una de ellas?
- 6.3. ¿Desde hace cuánto tiempo que cultiva esos productos?
- 6.4. ¿Qué tipos de variedades tiene? (Nativas y/o mejoradas)
- 6.5. ¿Cómo consigue las semillas? (Compra y/o intercambio)
- 6.6. ¿Qué tipo de variedades le gusta más? ¿Por qué?
- 6.7. ¿Qué vende de su cosecha? ¿Cuánta cantidad? ¿Dónde lo vende? ¿A quién se lo vende?
- 6.8. ¿En los últimos años ha habido un aumento de la demanda de los productos de su chacra? ¿Cuáles? ¿Sabe por qué?
- 6.9. ¿Conoce el *boom* culinario que está viviendo el Perú? ¿Podría explicarme qué conoce y como le afecta a usted?
- 6.10. ¿Recibe alguna ayuda por parte del Estado?

7. **Sobre las técnicas de cultivo:**

- 7.1. ¿Qué herramientas utilizan para el trabajo de la chacra? ¿Desde hace cuánto tiempo? ¿Dónde las consiguen? ¿Son herramientas “tradicionales”? ¿Le gusta?
- 7.2. ¿Utilizan maquinaria? ¿De qué tipo? ¿Desde hace cuánto tiempo? ¿Le gusta?
- 7.3. ¿Qué tipo de abonos utiliza? ¿Usa diferentes abonos según la altitud de la chacra. ¿Podría explicarnos por qué? ¿Ha habido cambios en los últimos años?
- 7.4. ¿Cuáles son los abonos naturales que utiliza? ¿Desde cuándo? ¿De quién ha aprendido? ¿Le gusta? ¿Por qué?
- 7.5. ¿Cuáles son los abonos químicos que utiliza? ¿Desde cuándo? ¿De quién ha aprendido? ¿Le gusta? ¿Por qué?
- 7.6. ¿Hacen trabajo comunitario en la chacra? ¿Quién les ayuda? ¿La *minka* es “tradicional” en Vicos? ¿Ha habido cambios en los últimos años?

8. **La crianza de animales**

- 8.1. ¿Qué animales tiene? ¿Dónde los tiene? ¿Ha introducido algún cambio en los últimos años?
- 8.2. ¿Qué productos derivados obtiene? ¿Es para consumo o para venta?

8.3. ¿Dónde los vende? ¿Quién le compra?

8.4. ¿En los últimos años ha habido un aumento de la demanda de los productos de su chacra? ¿Cuáles? ¿Sabe por qué?

8.5. ¿Recibe alguna ayuda por parte del Estado?

9. **Sobre la sabiduría popular**

9.1. ¿Cultiva usted según el calendario agrícola? ¿Cómo era cuando usted era pequeño?

9.2. ¿Hace algún ritual de agradecimiento antes de la labranza de la tierra? En caso afirmativo, ¿Podría explicarnos por qué lo hace y en qué consiste? ¿De quién ha aprendido? ¿Le parece importante conservarlos? En caso negativo, ¿Podría explicarnos por qué no lo hace?

9.3. ¿Conoce algunas señas? ¿Podría explicarnos alguna? ¿De quién ha aprendido? ¿Le parece importante conservarlas?

9.4. ¿Conoce las plantas medicinales? ¿Cuáles? ¿De quién ha aprendido? ¿Le parece importante conservarlas?

10. **Las influencias externas:**

10.1. ¿Ha participado alguna vez en proyectos de Urpichallay relacionados con las actividades agrícolas-ganaderas? En caso afirmativo, ¿podría explicarnos en cuáles? ¿Cuándo? ¿Mantiene en la práctica lo aprendido con la asociación? ¿Qué le ha gustado o no gustado de la experiencia? En caso negativo, ¿Podría explicarnos por qué?.

10.2. ¿Conoce el Proyecto Perú-Cornell realizado en los años 1950 en la Comunidad de Vicos? En caso afirmativo, ¿Ha vivido usted durante ese período? ¿De qué se acuerda? ¿Le pareció un buen proyecto? ¿Puede detallarnos los aspectos positivos y negativos? En caso de que se hayan contado, ¿quién ha sido? ¿Qué ha aprendido? ¿Le parece un buen proyecto? ¿Puede detallarnos los aspectos positivos y negativos? En caso de que no conozca el PPC, ¿Podría explicarnos por qué?

➤ **Tema 2 : La elaboración y el consumo de alimentos:**

1. ¿Se dedica usted a la cocina? En caso afirmativo, ¿De quién ha aprendido? En caso negativo, ¿Quién se ocupa de ello en su casa?
2. ¿Cuáles son los lugares donde cocina? ¿Siempre ha sido así?
3. ¿Qué productos utiliza para cocinar? ¿De dónde los adquiere (su chacra/tienda/ intercambio)?
4. ¿Utiliza técnicas de conservación de alimentos? ¿Cuáles? ¿De quién ha aprendido? ¿Son técnicas “tradicionales”? ¿Por qué lo hace?
5. ¿Qué tipo de cocina tiene? ¿es cocina “tradicional” o de gas? ¿La ha construido usted o le han ayudado organismos externos? ¿Qué tipo de cocina le gusta más? ¿Por qué?
6. ¿Qué utensilios utiliza (ollas de barro y/o cerámica; mates y/o vajilla; cubiertos de madera y/o metálicos; batan o molino eléctrico)? ¿Por qué? ¿Cuál le gusta más? ¿Cuál utilizaba antes o cual utilizaban sus mamás/abuelas?
7. ¿Cuáles son los platos típicos de Vicos? ¿Son iguales a los de la ciudad? ¿Cuál es la diferencia?
8. ¿Le gustan la comida de Vicos? ¿Por qué? ¿Siempre ha sido así?
9. ¿Qué compra en la tienda y/o en el mercado? ¿Dónde? ¿Por qué? ¿Desde cuándo los compra? ¿Le gustan? ¿Por qué?
10. ¿Acude a comer a restaurantes y/o puestos de comida en la calle? En caso afirmativo, ¿Con qué frecuencia? ¿Por qué? ¿Qué le gusta? En caso negativo, ¿Por qué no?
11. ¿Cocinan y comen en la chacra? ¿Cuándo? ¿Qué cocinan? ¿Con quién? ¿Hacen *pachamanca*? ¿Por qué?
12. ¿Ha aprendido a cocinar otros platos típicos de otras regiones del Perú o del extranjero? ¿Cómo? ¿Lo cocina a menudo? ¿Le gusta? ¿Por qué?
13. ¿Participa en eventos festivos? ¿Qué se consume? ¿Las festividades en Vicos están vinculadas con el calendario agrícola? ¿Podría explicarnos alguna fiesta? ¿Cuáles son los platos típicos? De lo que usted recuerda, ¿siempre se ha comido lo mismo o ha cambiado? En caso de que haya habido cambios, ¿qué opina del cambio, de la introducción de nuevos productos?

14. Influencias externas

- 14.1. ¿Ha participado alguna vez en proyectos de Urpichallay relacionados con la elaboración o el consumo de alimentos? En caso afirmativo, ¿podría explicarnos en cuáles? ¿Cuándo? ¿Mantiene en la práctica lo aprendido con la asociación? ¿Qué le ha gustado o no gustado de la experiencia? En caso negativo, ¿Podría explicarnos por qué?.
- 14.2. ¿Participa en algún proyecto de turismo comunitario? En caso afirmativo, ¿qué ofrece a los turistas? ¿Es lo mismo que usted utiliza o consume en su día a día? ¿Por qué?
- 14.3. ¿Conoce a algún chef de cocina peruano? En caso afirmativo, ¿Dónde ha escuchado hablar de él? ¿Qué opina sobre el *boom* gastronómico? ¿Le gustaría ser cocinero? ¿Por qué? ¿Conoce la “cocina fusión”? ¿Ha incorporado alguno de esos platos en su dieta? ¿Le gusta?
- 14.4. ¿Recibe alguna ayuda del Estado en lo que se refiere a la alimentación?

Anexo 6: Esquema de entrevistas cortas

➤ **Formalidades :**

- Presentación personal
- Presentación de la investigación
- Entrega y firma del formulario de consentimiento

➤ **Datos generales del participante:**

- Nombre
- Edad
- Sexo
- Ocupación

➤ **Cuestionario en tiendas y mercados:**

1. ¿Hace cuánto tiempo que trabaja en este establecimiento?
2. ¿Qué productos vende?
3. ¿Siempre han vendido lo mismo o han incorporado nuevos productos a lo largo de los años? ¿Podría explicarnos cuáles?
4. ¿Dónde adquieren estos productos?
5. ¿Quién se los compra? ¿Vienen campesinos de Vicos? ¿Sabe por qué?
6. ¿Usted cree que ahora la gente de Vicos compra más productos procesados que antes? ¿Podría explicarnos por qué?
7. ¿Qué cuesta más caro un producto local o uno industrializado? Por ejemplo, un kilo de quinua o un kilo de arroz.

➤ **Cuestionario en restaurantes y puestos de comida:**

1. ¿Hace cuánto tiempo que trabaja en este establecimiento?
2. ¿Cuál es el menú que ofrece? ¿Es comida típica de la zona? ¿Por qué?
3. ¿Siempre han vendido lo mismo o han incorporado nuevos platos a lo largo de los años? ¿Podría explicarnos cuáles? ¿De quién ha aprendido?
4. ¿Dónde adquieren estos productos?
5. ¿Quién viene aquí a comer? ¿Vienen campesinos de Vicos? ¿Sabe por qué?
6. ¿La comida de Vicos es similar a esta? ¿En qué se parece o diferencia?
7. ¿Usted cree que ahora la gente de Vicos acude más a los puestos de comida y restaurantes que antes? ¿Podría explicarnos por qué?

Anexo 7: Los pisos ecológicos en la cuenca de Vicos

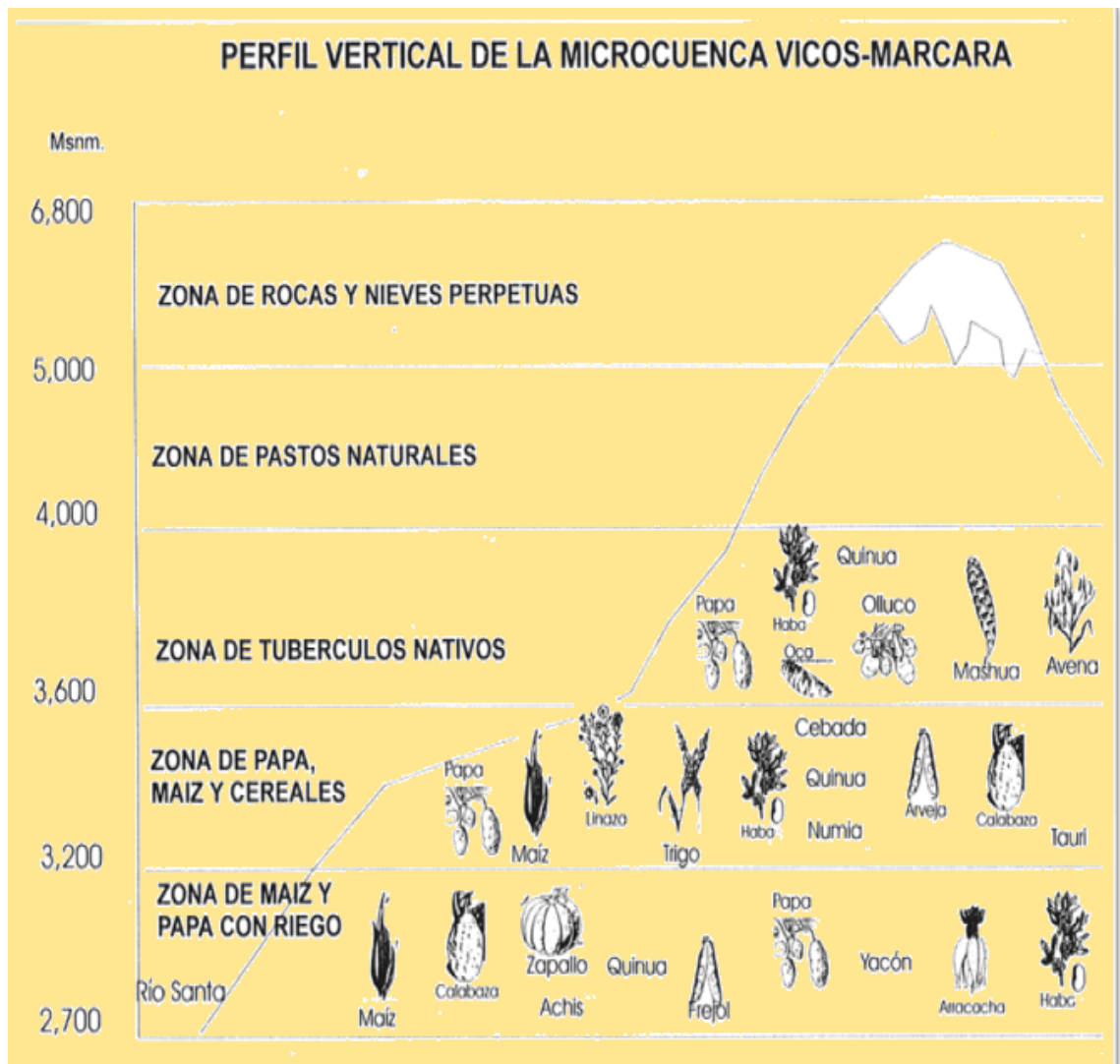


Tabla 2 : Los pisos ecológicos en la cuenca de Vicos

Fuente: Urpichallay 2013

Anexo 8: Calendario agrícola de Vicos

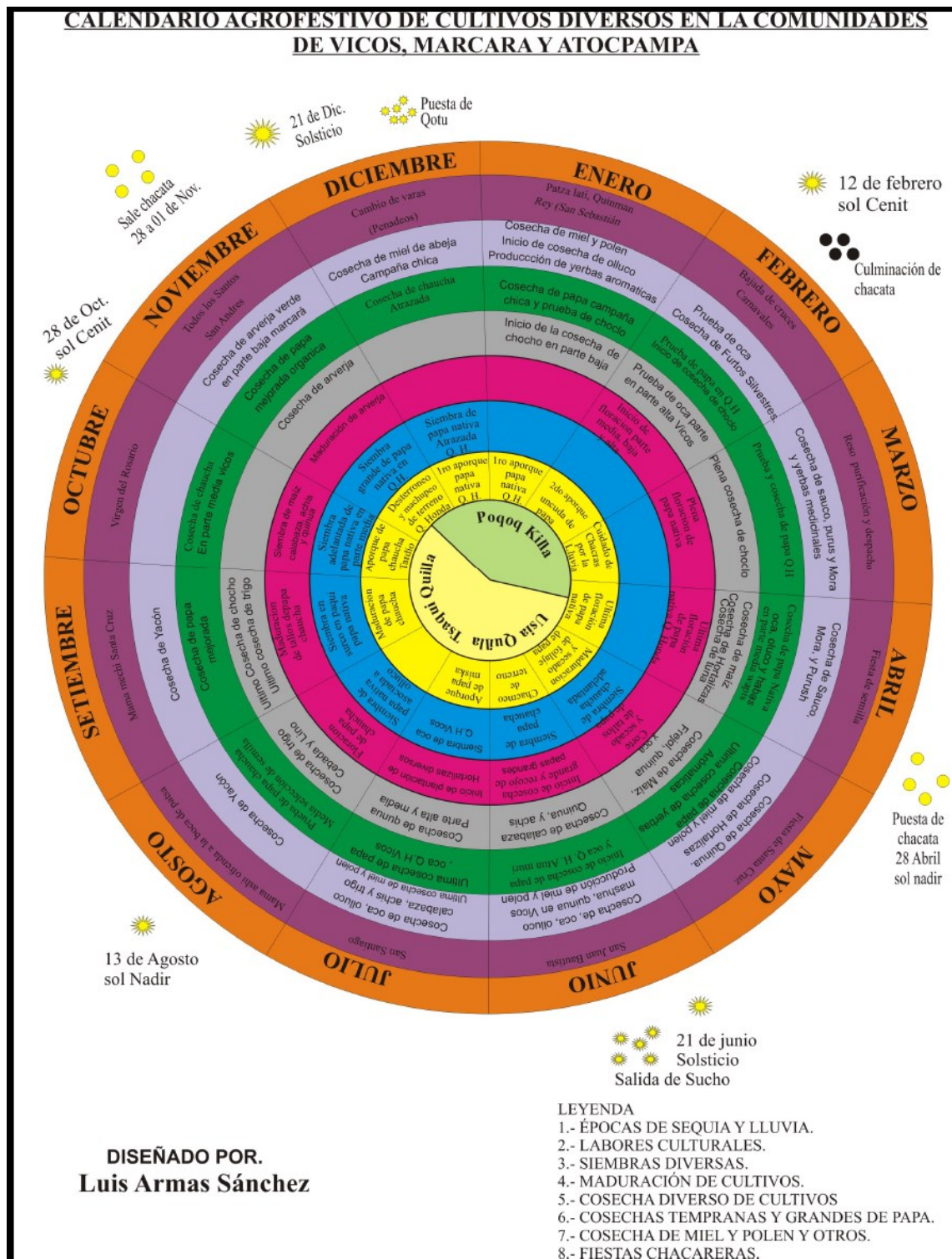


Tabla 3: Calendario agrícola de Vicos

Fuente: Urpichallay 2013

Anexo 9: Intercambio de semillas



Ilustración 8 : Intercambio de semillas entre escuelas de la zona

Fuente: Iria Llorca 2013



Ilustración 9 : Selección de semillas de papa nativa en la Quebrada Honda

Fuente: Iria Llorca 2013

Anexo 10: Cocinas y utensilios



Ilustración 11 : Cocina mejorada

Fuente: Iria Llorca 2013

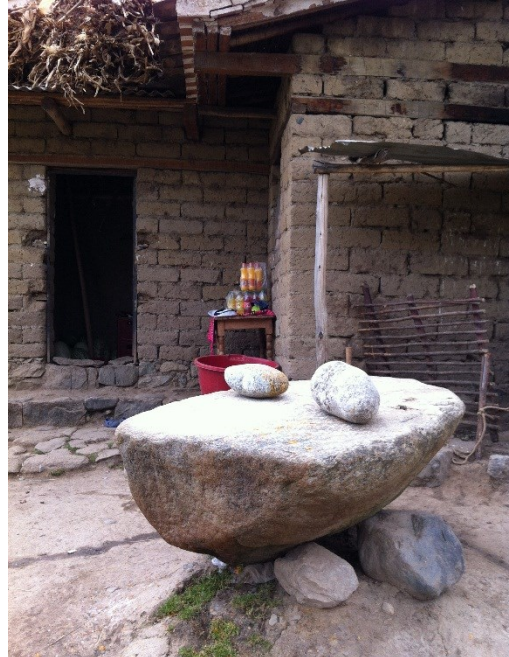


Ilustración 10 : Batán grande

Fuente: Iria Llorca 2013



Ilustración 13 : Ollas de barro y utensilios de madera

Fuente: Iria Llorca 2013



Ilustración 12: Ollas de metal

Fuente: Iria Llorca 2013