

García, M. E. (2023). *Gastropolítica. Una mirada alternativa al auge de la cocina peruana*. Instituto de Estudios Peruanos.

En las últimas décadas, el Perú ha sido testigo de una “revolución gastronómica” (Lauer y Lauer, 2006) donde la cocina peruana ha ganado reconocimiento internacional y se ha convertido en un emblema de la identidad nacional. Sin embargo, criticar la cocina peruana puede desencadenar reacciones negativas del público, como lo experimentó Iván Thays (2012) después de expresar en su blog que encontraba la cocina peruana “indigesta y poco saludable”. A pesar de las dificultades que implica criticar la cocina peruana, están surgiendo nuevos estudios académicos que se proponen examinarla de manera más objetiva y profunda, yendo más allá de los aspectos positivos y celebrados para poner énfasis en los desafíos y áreas de mejora (Matta, 2021; McDonell, 2019). Un ejemplo reciente es *Gastropolítica. Una mirada alternativa al auge de la cocina peruana* donde María Elena García escudriña cómo la gastropolítica, al intentar utilizar la revolución gastronómica como un instrumento de inclusión social, oculta el reforzamiento e incluso la naturalización de jerarquías raciales coloniales. Es posible que la autora haya preferido adoptar una postura menos directa al titular su libro en español, ya que en inglés lleva por título *Gastropolitics and the specter of race: stories of capital, culture, and coloniality in Peru* (en español: *Gastropolítica y el espectro de la raza: historias de capital, cultura y colonialidad en el Perú*), reconociendo la sensibilidad que rodea a este tema.

La crítica a la gastropolítica peruana está organizada en dos partes. La primera, llamada “Estructuras de acumulación”, explora el “boom gastronómico” desde el punto de vista de actores y organizaciones élite en Lima (o “desde arriba” como menciona la autora) y consta de tres capítulos. El primero examina los esfuerzos gastropolíticos de Gastón Acurio, chef considerado como el líder de la “revolución gastronómica” en Perú, enraizados en una idea romantizada del mestizaje. El segundo capítulo critica los discursos y prácticas coloniales de Virgilio Martínez, chef considerado como el sucesor gastropolítico de Acurio. El tercero escruta la misión civilizadora de Mistura, feria gastronómica organizada por la que fue la Sociedad Peruana de Gastronomía (Apega) fundada por Acurio. La segunda parte, “Narrativas desde el borde” parece evocar el concepto decolonial del pensamiento fronterizo (Grosfoguel, 2006) ya que se enfoca en actores humanos y no humanos de los márgenes, es decir, fuera de Lima (o “desde abajo” como menciona la autora). Esta parte también está compuesta de tres capítulos. El cuarto trata de formas alternativas y menos jerárquicas de hacer y entender la gastropolítica enfocándose en el trabajo de actores “del borde”. El quinto capítulo escruta al cuy como símbolo del progreso y la modernización y el sexto aborda la historia de muerte y vida del cuy. A continuación, abordaré cada una de ellas.

La primera sección, “Estructuras de acumula-

ción”, comienza con Gastón Acurio como el líder de la gastropolítica en Perú. La historia de Acurio despierta un gran interés debido a que se asemeja al viaje del héroe (Campbell, 2003): luego de su formación en el extranjero, el chef retorna con nuevos conocimientos y habilidades motivado por el deseo de “redescubrir” y celebrar la diversidad de su tierra natal para reposicionar a Perú como un destino culinario. La cocina de Acurio se enfoca en servir platos exquisitos que le habla a un público tanto internacional como nacional y está envuelta en discursos aparentemente inclusivos ya que romantizan la idea del mestizaje como integración y fusión de culturas mientras que se ignora o incluso borra las consecuencias negativas del colonialismo, tales como la violencia sexual, racial y de género que el mestizaje conllevó (García, 2013). La ubicación de su restaurante *Astrid y Gastón* en la Casa Moreyra, una antigua hacienda colonial española, entraña una carga simbólica significativa debido al papel histórico de las haciendas en la reproducción del orden social establecido. En dicho contexto, la imagen de Acurio como “buen patrón” se refuerza con la implementación de alianzas chef-productor, ya que permite a los productores vender directamente a los chefs, sin intermediarios (Kollenda, 2019), velando por su bienestar económico. Estos esfuerzos gastronómicos, surgidos en los finales del siglo XX y principios del XXI, fueron bienvenidos al coincidir con la transición hacia el neoliberalismo y la democracia, aunque también se vieron favorecidos por la posición social privilegiada de Acurio signada por su piel blanca, pertenencia a una familia de clase alta y ascendencia europea.

El segundo capítulo se centra en Virgilio Martínez, chef considerado por muchos como el sucesor de Gastón Acurio y cuya historia, coincidentemente, también refleja el viaje del héroe. Sin embargo, a diferencia de la cocina de Acurio, la cocina de Martínez se centra en servir una experiencia única (pero no necesariamente apetitosa) basada en la búsqueda de “cosas desconocidas” (léase productos, técnicas, y conocimiento de los Andes y de la Amazonía) “que solo están ahí, esperando a que las descubramos” (p. 131). Estos esfuerzos están apalancados por Mater Iniciativa, instituto de investigación que nutre las propuestas culinarias de los restaurantes de Martínez y su esposa, la chef Pía León. Las narrativas de descubrimiento son criticadas por subrayar dimensiones coloniales, pues en realidad revelan que los productos que han sido largamente marginados por las élites limeñas son desconocidos para ellas (McDonell, 2019) y retratan dichos territorios como una despensa de productos (Matta, 2019). Esto conlleva a pasar por alto a las comunidades indígenas que han habitado allí durante generaciones o que se les retrata como fuentes de información mientras que Martínez se glorifica como “salvador blanco” por revalorar tales productos que de otra manera serían

"olvidados". Sin embargo, este trabajo implica "descubrir" (extraer) lo "desconocido" (lo ignorado), descontextualizarlo de "exotismos negativos" asociados con lo indígena y recontextualizarlo para un público elitista como "exotismos positivos" a través de transformaciones (Matta, 2021).

La primera sección concluye con una mirada crítica a Mistura, feria gastronómica organizada anualmente por Apega en la ciudad de Lima hasta el año 2017, donde se fomentaba la idea de inclusión expresada en su eslogan "Mistura somos todos" (p. 194). Específicamente, Mistura servía como un lugar donde se representaban las alianzas cocinero-productor, ya que estos últimos viajaban desde las provincias para vender sus productos directamente a los consumidores (Kollenda, 2019). Sin embargo, la idea de inclusión del productor era condicional: solo si seguían las reglas del juego (capitalista), podrían alcanzar la prosperidad económica. Tales reglas implicaban una especie de "higiene colonial", pues Apega ofrecía talleres y programas (cuya asistencia era obligatoria para ser parte de la feria) orientados a que el productor domara su "otredad", presentándose con una imagen estilizada y civilizada, pero también se explotaba la "otredad" al requerir que los productores estuvieran vestidos con trajes regionales. Dicha dinámica reproduce relaciones de dominación donde se perpetúan estándares estéticos y comportamientos asociados con la cultura dominante, al igual que la apropiación selectiva de la identidad de los grupos marginados para servir a los intereses hegemónicos. Tal dinámica está basada en los mismos mecanismos de "higiene colonial" de productos en cuanto a la descontextualización y recontextualización de sus "exotismos" indígenas sugeridos en el capítulo anterior y que también son abordados en los siguientes capítulos sobre el boom del cuy, lo cual habla de la cosificación de personas.

La segunda sección, "Narrativas desde el borde", comienza con los discursos de Aída, seudónimo utilizado para proteger el anonimato de una mujer cusqueña que funge como representante de la junta de directores de la Asociación Nacional de Productores Ecológicos del Perú (ANPE). Durante las conversaciones con Aída emergen tensiones en torno a cómo la gastropolítica ha dado visibilidad al productor, no obstante este carece de agencia en la proyección de su imagen, así como en la manera en que la gastropolítica, como narrativa de inclusión, solo funciona si las comunidades indígenas continúan siendo marginadas, retratándolos sobre la base de imágenes precoloniales como estancados en el pasado, lo que obstaculiza su percepción como sujetos de la modernidad. En oposición a ello, se han creado narrativas y espacios "desde el borde" como alternativas a la gastropolítica creada "desde arriba". Por ejemplo, ANPE desempeñó un papel crucial en la transición de las Ferias Agropecuarias Mistura, originalmente administradas por Apega, hacia la gestión por parte de los productores en 2018, proceso que incluyó el cambio de nombre a Agroferias Campesinas, así como el establecimiento de una colaboración con una organización similar en Bolivia. En dicho contexto, los productores

tienen mayor control sobre la administración de la feria, su propia imagen y presentación. Por otro lado, Palmiro Ocampo, de ascendencia andina y que es parte de la nueva generación de chefs, también crea espacios alternativos en la cocina a través de la "optimización culinaria": una crítica a la búsqueda de la perfección en la gastronomía que genera desperdicio de productos lo que, a su vez, puede interpretarse como el desperdicio del trabajo de los campesinos indígenas. Estos ejemplos pueden ser considerados como representaciones de un proceso de reversión estratégica, al aprovechar las estructuras existentes para desafiar las normas establecidas y promover mayor autonomía y reconocimiento para los actores indígenas.

Los últimos dos capítulos se enfocan en el creciente uso de la imagen del cuy como símbolo de progreso y el aumento de su consumo a raíz de la revolución gastronómica. El cuy, un animal sagrado para los Incas y las comunidades andinas actuales, se consume durante las celebraciones donde se suele cocinar y servir entero. Sin embargo, los mecanismos de "higiene colonial" prohíben que sea servido con cabeza y patas, ya que ello sugiere la imagen de un roedor sucio e indígena: para que pueda ser aceptado en la modernidad, el cuy debe ser escondido, lo que exalta la proeza del chef mientras borra los significados originales del cuy como animal sagrado. En tal sentido, los discursos civilizadores hegemónicos han llevado a las familias a adoptar nuevos métodos de producción y crianza de cuyes yendo de lo doméstico hacia lo industrial debido a su alta demanda. Estos métodos han sido criticados por su crueldad y violencia hacia los cuyes, tratando a las hembras como meras máquinas de producción que deben estar constantemente preñadas, y a los machos como activos sexuales en lugar de seres sedentarios, reflejando patrones de eficiencia guiados por el modelo económico capitalista que ignora los rituales y ciclos naturales. Asimismo, las investigaciones genéticas que han generado supercuyes, animales veinte veces más grandes de lo normal para poder hacer uso de su carne (García, 2010), y los métodos de sacrificio, como aturdir con electricidad antes de hervirlos para evitar que estén conscientes ya que el estrés puede afectar la calidad de la carne, también están basados en lógicas capitalistas.

Transversales a estas secciones se encuentra la diferencia ontológica entre los actores limeños y las poblaciones de los márgenes. En las sociedades modernas, la ontología dual separa y prioriza a los hombres sobre la naturaleza, cuerpo sobre mente, y cognición sobre afecto, muchas veces guiada por la lógica capitalista (Escobar, 2010). Ello se ve reflejado en el trabajo de Martínez, donde la autenticidad de su cocina yace en la indigeneidad, en la diferencia del "Otro" que puede ser mercantilizada; sin embargo, esta debe ser transformada, "neutralizada", para rendirla consumible y presentable para un público elitista. El problema es que se vende una imagen de una cocina peruana moderna, autenticada por los productos indígenas pero que no tienen relación alguna con los pueblos donde se originan. Esto pone en relieve la separación entre Martínez como chef con el capital cultural, social y simbólico

para transformar lo que ha sido marginalizado y las comunidades indígenas que continúan siendo relegadas. En contraste, el libro menciona la ontología recíproca de las comunidades andinas donde diferentes actores como los animales, las plantas, los seres humanos, la naturaleza y las entidades divinas están interconectados por relaciones de respeto y complementariedad. Ello es evidente cuando Ocampo relata cómo productos como la cebolla le “susurran” al oído.

Esta ontología dual también está presente en la división de la labor por género donde se refuerzan discursos y prácticas patriarcales. Por ejemplo, en el campo culinario, las figuras femeninas se encuentran en un segundo plano como complementos de las figuras masculinas: Astrid Gutsche, repostera y esposa de Acurio; Pía León dueña y chef del restaurante Kjolle y esposa de Martínez; Malena Martínez, directora de Mater Iniciativa y hermana de Martínez; Anyell San Miguel, cofundadora de la organización sin fines de lucro Ccori junto a su esposo, Palmiro Ocampo. Con respecto a este último, se destaca su colaboración con cocineras y mujeres que administran comedores populares. Contrariamente a la postura adoptada por Martínez, caracterizada por un paternalismo percibido como “salvador blanco”, Ocampo promueve la agencia de las mujeres y de las comunidades indígenas. Sin embargo, el libro no profundiza en el hecho de que, a pesar de esta orientación, Ocampo sigue siendo un individuo masculino que interviene en asuntos que afectan principalmente a las mujeres. Por el lado de la producción, se observa una falta de empoderamiento de las productoras debido a las ideas patriarcales, las cuales tienden a relegar a las mujeres al ámbito doméstico. Asimismo, las responsabilidades domésticas de las mujeres andinas con respecto a la producción y crianza de cuyes han sido desplazadas por las labores industriales realizadas principalmente por hombres. Esta división de la labor también se manifiesta en el caso de los animales, específicamente en la violencia sexual de las y los cuyes.

Aunque el libro realiza una valiosa contribución al exponer cómo la gastropolítica refuerza y naturaliza

las jerarquías raciales coloniales, también deja ver dos limitaciones significativas. La primera de ellas consiste en su enfoque en la imagen de tres chefs, ignorando la notable presencia de otros destacados chefs peruanos en la escena culinaria. Esta omisión adquiere una relevancia paradójica en el contexto de un análisis de género, dado que los chefs destacados en el libro son hombres, a pesar de que la autora critica la persistencia de la ideología patriarcal en el ámbito culinario. Ello resulta en la inadvertida perpetuación de la misma dinámica de exclusión y subrepresentación que la obra busca cuestionar. No obstante, esto representa oportunidad para futuros estudios académicos que examinen cómo chefs mujeres combaten o reproducen las desigualdades de género que persisten en esta industria. La segunda limitación del libro es el enfoque exclusivo en productores y productos andinos, pues ignora notablemente la riqueza culinaria de la selva peruana, el territorio más extenso del Perú. Por tanto, se abre una valiosa oportunidad para futuros estudios académicos que exploten y den visibilidad a las prácticas culinarias y tradiciones alimentarias del oriente, reconociendo así su relevancia en el panorama gastronómico nacional y su contribución a la identidad cultural del país.

Gastropolítica. Una mirada alternativa al auge de la cocina peruana es un gran inicio para cuestionar las implicaciones menos visibles pero problemáticas de la gastropolítica que con frecuencia son eclipsadas por el orgullo y la exaltación de la cocina peruana. Es importante destacar que las oportunidades y desafíos inherentes a la gastropolítica deben ser comprendidos como una interacción compleja entre acciones individuales y estructuras sociales (Giddens, 1984). En tal sentido, puede ser indignante leer que las acciones de las élites gastronómicas reproduzcan inadvertidamente sistemas coloniales; no obstante, también es alentador observar cómo los actores “del borde” desarrollan alternativas dentro de las estructuras hegemónicas establecidas, desafiando estereotipos que los representan como sumisos y obedientes.

Referencias bibliográficas

- Campbell, J. (2003). *The hero's journey: Joseph Campbell on his life and work* (Vol. 7). New World Library.
- Escobar, A. (2010). Latin America at a crossroads: Alternative modernizations, post-liberalism, or post-development? *Cultural Studies*, 24(1), 1-65. <https://doi.org/10.1080/09502380903424208>
- García, M. E. (2010). Super Guinea Pigs? *Anthropology Now*, 2(2), 22-32.
- García, M. E. (2013). The Taste of Conquest: Colonialism, Cosmopolitics, and the Dark Side of Peru's Gastronomic Boom: The Taste of Conquest. *The Journal of Latin American and Caribbean Anthropology*, 18(3), 505-524. <https://doi.org/10.1111/jlca.12044>
- Giddens, A. (1984). *The constitution of society: Outline of the theory of structuration*. Polity Press.
- Grosfoguel, R. (2006). World-Systems Analysis in the Context of Transmodernity, Border Thinking, and Global Coloniality. *Review (Fernand Braudel Center)*, 29(2), 167-187.

- Kollenda, H. (2019). From Farm to Table: Productive alliances as a pathway to inclusive development in Peru. *Anthropology of Food*, 14. <https://doi.org/10.4000/aof.9992>
- Lauer, M., y Lauer, V. (2006). *La revolución gastronómica peruana*. Universidad de San Martín de Porres.
- Matta, R. (2019). El boom gastronómico peruano: Entre moda y promesas incumplidas. Entrevista a Isabel Álvarez. *Anthropology of Food*, 14. <https://doi.org/10.4000/aof.9987>
- Matta, R. (2021). Food for social change in Peru: Narrative and performance of the culinary nation. *The Sociological Review*, 69(3), 520-537. <https://doi.org/10.1177/00380261211008>
- McDonell, E. (2019). Creating the culinary frontier: A critical examination of Peruvian chefs' narratives of lost/discovered foods. *Anthropology of Food*, 14. <https://doi.org/10.4000/aof.10183>
- Thays, I. (2012, 1 de febrero). Con la tinta aún húmeda. *Vano Oficio*. <https://blogs.elpais.com/vano-oficio/2012/02/la-tinta-humeda.html>

Belinda Zakrzewska

Universidad de Sussex, Escuela de Negocios, Brighton,
Reino Unido

Contacto: b.zakrzewska@sussex.ac.uk

<https://orcid.org/0000-0002-8047-4315>