

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA**  
**FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES**  
**Escuela de Formación Profesional de Antropología Social**



## **APROVISIONAMIENTO Y PREFERENCIAS ALIMENTARIAS EN LA CIUDAD DE AYACUCHO**

**-TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ANTROPÓLOGO-**

**PRESENTADO POR:**  
Bachiller;  
Héctor Efraín Rojas Pérez

**ASESOR:**  
Antropólogo;  
Fermín Rivera Pineda

Ayacucho-Perú  
2016

Dedico esta tesis a mis amados  
padres, a mi amada esposa y mi  
amada hija Lira Carolina.

A todas las mujeres y madres  
que llevan a cabo la trajinante  
tarea de transformación de  
alimentos en la cocina.

Al recuerdo infinito de mi  
entrañable primo hermano;  
Néstor Pérez Alburqueque.

## **AGRADECIMIENTO.**

El año 2010 un grupo de estudiosos de la alimentación en el Perú convocó mediante un concurso nacional, a los interesados en levantar información sobre el estado situacional de las cocinas en seis regiones del país, para determinar un marco interpretativo de datos que pudiesen servir de elementos basales en la consecución de una mirada crítica respecto de la destrucción de ecosistemas, pérdida de biodiversidad, contaminación ambiental y otros fenómenos que en el nuevo siglo XXI pudiesen estar afectando la vida humana; pero sobretodo su perspectiva cultural-social.

Los esfuerzos sobre dicha evaluación, hicieron posible que mi persona asumiera el levantamiento de los datos concernientes a la cocina y biodiversidad de Ayacucho, una de las seis regiones escogidas entre todos los departamentos del Perú.

La tarea no fue nada común ni fácil; ni mucho menos diseñada dentro de los cánones usuales de la antropología clásica. Tuve que literalmente “comerme” los tratados de Cornelius Castoriadis, de Edgar Morín, de Enrique Leff, de Mabel Gracia Arnaiz y Jesús Contreras, entre otros; todos ellos científicos elementales que ayudan a comprender desde la teoría de la complejidad la también compleja estructura sociocultural de los alimentos.

De no haber sido por dichas lecturas, y de mi adiestramiento por un año bajo la dirección del equipo de investigadores que se reunía en el Colegio de Sociólogos del Perú con sede en Lima, y fundamentalmente de la noble estimulación de Isabel Álvarez Novoa, no hubiese podido conocer con mejor brillo la exquisitez de un concepto que por riguroso y amplio, se hacía necesario.

Dicha experiencia favoreció de modo insular el interés que paulatinamente fui poniendo a cada una de mis anotaciones, entendiendo que Ayacucho desde su

alimentación como objeto de estudio, proporcionaba elementos vitales para comprender sus devenires sociales, culturales, históricos y hasta económicos.

Confieso que he sido privilegiado con aquella experiencia, pues en aquella mesa de trabajo, he podido tener grandes amigos, investigadores que ya llevaban más de veinte años metidos en el tema, y que a mi parecer, mi presencia representaba apenas una grave insignificancia.

Recuerdo con mucho afecto y respeto a Custodio Arias Nieto, un curtido investigador que se acercaba a mis primitivos trazos de investigador, a echarle fuerzas y buen ánimo, pues en verdad siempre tuve ganas de renunciar a dicho compromiso, pues, como repito, era apenas del mismo un incipiente aprendiz. Cucho Arias tal vez sabía que se iba a morir, por eso me dio más de un secreto para desenredar la trama de las buenas investigaciones.

Luego vino eso de los reportes, de las explicaciones sustentadas, donde tuve que esforzarme aún más, pues creía que lo que venía construyendo como datos de campo era insuficiente, ante la vastedad de la experiencia del resto del grupo.

Grande fue mi sorpresa cuando en cada intervención bimensual, mis explicaciones salían victoriosas, pues concitaban el interés de los rigurosos investigadores que las calificaban como provechosas y útiles. Eso fue dándome las alas para crecer y volar. Cucho Arias siempre abrazó mis intervenciones.

El siguiente año fue ya la consolidación del trabajo de campo. Regresé a Ayacucho presto a aplicar todo lo aprendido. El entrenamiento teórico me sirvió de mucho, pero también la generosidad de Isabel Álvarez, Pedro Pablo Ccopa Antay, Simón Escamilo Cárdenas, Custodio Arias Nieto, entre otros consumados investigadores, que luego del fin, quisieron gratificarme, otorgándome otra enorme oportunidad de enseñar antropología de la alimentación nada menos que en la propia Universidad Agraria La Molina, invitación a la que desistí por ser apenas “un simple bachiller en antropología”, como suelen llamar los eruditos viejos

académicos y los burócratas de mi país. Sin embargo sabía que aquel bachillerato no era tan poca cosa, pues mi origen académico obedecía, en primer lugar a la primera patria que es nuestra formación en el Alma Mater, la Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga, donde he tenido extraordinarios maestros de antropología.

A mi vuelta a la realidad regional, me vi con los apremios de avanzar en estos menesteres tediosos que a veces suelen ser los campos de la investigación. Tomé el tema que había aprendido en Lima, y comencé a darle una nueva forma, esta vez para demostrar lo aprendido en las aulas de nuestra amada Universidad de San Cristóbal de Huamanga. Comencé a lanzar mis propias redes, y los frutos fueron saliendo con humildad. Dicho recojo de datos demoró unos años (lo que sucede es que también soy un escritor, que toma la escritura dentro de un riguroso llamado entre mis manos, mi pensamiento y el papel), pero ese tiempo se dilató por muchos años más, entre estructurar el texto definitivo, y luego consolidar la estructura de la tesis final para efectos de sustentación. Comprendí que la investigación es un camino de otro color al de la literatura, y que sus emergencias no esperan. El libro final salió después de cinco años, que hubiera significado tranquilamente el estudio de otra carrera, empero con enorme satisfacción puedo afirmar que la investigación en la que me metí, me lleva cada vez a pensar que tan maravilloso es tomar los alimentos como observatorio en el que se puede mirar el pueblo que hemos sido, lo que somos en la actualidad y lo que seremos en el futuro, aun cuando el recojo de sus datos me haya llevado al borde de todos esos azarosos años.

Pero el tiempo en mi país es violento, demasiado veloz, que ya para un investigador de mis revuelos, a veces es bueno tomar un tiempo concreto. Por eso creo que tuvieron que intervenir amigos que preocupados pedían que me titule. Una de aquellas voces enérgicas ha sido la de Enrique Moya Bendezú, ex rector y una de las personas más influyentes en los últimos diez años de mi vida académica y mi permanencia en Ayacucho. Asimismo han echado su fuerza

Federico Tinoco Ortíz, entrañable amigo, que desde los prístinos años de finales de los noventa, en que llegué por primera vez a esta región, me pidió que me quedara para estudiar. De igual forma a Julio Iván Camacho Blas, hermano de lluvias y tempestades que siempre estuvo a mi lado. A Arturo Flórez Revollar, por continuar nuestro camino.

No he desmayado, y he sabido responder a dichas lealtades, vine a quedarme y a integrarme a los claustros de San Cristóbal de Huamanga, a su vieja Facultad de Ciencias Sociales de la cual estoy completamente agradecido y feliz. Debo por eso respeto y gratitud a todos sus académicos, principalmente a todos los que compartieron el aula y el conocimiento, a Fredy Antonio Ferrúa Carrasco, antropólogo exquisito en el curso de ideología andina y en las técnicas de investigación. Fermín Rivera Pineda, mi asesor, que desde el curso de folclore, fue entretejiendo una amistad imperecedera, reprochado por su actitud vehemente en los gestos y las palabras, pero profundamente humano y buen lector de las calles y de la noche. También mi gratitud a Ulpiano Quispe Mejía, rígido conocedor del curso de teorías antropológicas, tediosa asignatura de la que salí siempre bien librado. Asimismo los cursos introductorios de Filomeno Peralta Izarra y al curso de antropología simbólica que enseñó Walter Pariona Cabrera.

Pero falta algo más, mi gratitud a Freddy León Nina, exquisito maestro de geomorfología, silencioso investigador que algún día dará más de una sorpresa. Lo mismo agradecer al fenecido Félix Medardo Purizaga Vega, doctor en Historia, consumado por el lastre del tabaco. También a Edmundo Pinto Ramos, José María Vásquez y Roque Siguas, Porfirio Hilaes Ayala; a Walter Aguilar Silva y Uriel Salcedo Acuña, todos ellos de un valor imperecedero.

Finalmente a mi esposa, que estremecida de amor y de misterio observó que la presente tesis me costó muchas amanecidas y también algunas incomprendiones y enconos.

## RESUMEN

La presente investigación aborda como categorías antropológicas de estudio y análisis las nociones “sistema de abastecimiento” y “preferencias alimentarias”, dentro de un complejo contexto de resignificación de la cultura alimentaria en Ayacucho.

El interés de dicho tratamiento obedece a la pulsión de querer mostrar que la cultura alimentaria funciona dentro de una estructura de elementos distintos pero sincrónicos que el hombre emplea para poder sobrevivirse ante el paso del tiempo.

En el trazo investigativo, trato de realizar a modo de esbozo, una visión general del fenómeno alimentario, en tanto resulta débil proponer una particularidad basada en un trabajo descriptivo puramente etnográfico, como suelen ser algunas investigaciones contemporáneas.

La necesidad de explicar y entender la alimentación como fenómeno social y cultural que nos ayude a comprender las razones por las cuales en la ciudad de Ayacucho las personas consumen determinados alimentos, parte porque queda demostrado que el acto alimentario no solo cumplen la función fisiológica de llenar el estómago de las personas sino que cumple también su rol comunicacional de transmitir todo el acervo de lo que hemos sido, de lo que somos y de lo que seremos, dentro de la necesidad humana de seguir retransmitiéndonos.

Hago uso de la antropología interpretativa para demostrar que “el nuevo nivel de vida” - que es una categoría que emplea Bronislaw Malinowski en el estudio de una cultura- permite entender los niveles de racionalidad que ha empleado el hombre para mantener la vida, la continuidad y las identidades dentro del grupo, muy lejano a la idea de que el nuevo nivel de vida es lo que en las ciudades se percibe: echar por la borda todo nuestro pasado para establecer una nueva forma de existencia.

*Si no sabemos lo que comemos, ¿no se es difícil saber no sólo qué llegaremos a ser, sino también qué somos?*

*Claude Fischler*

*La comida cumple con la función social de integrar a los individuos como miembros de una comunidad y contribuir al mantenimiento de la estructura social y preservación del grupo.*

*Hernán Cornejo*

*Explicar los contenidos culturales de la alimentación en un contexto donde ha existido violencia y por tanto desarticulación de las poblaciones, implica estudiar a profundidad los significados de sus sistemas de aprovisionamiento. Ahí se encuentran los rasgos perdidos, ahí se puede reanudar la vida extraviada o desaparecida.*

*Efraín Rojas*



*"No avía en el principio del mundo comidas. Por este tiempo Pachacamac creó un hombre y una mujer. El hombre pereció por falta de sustento y quedó en desamparo la mujer. Volvió ésta sus ojos al Sol y clamó pidiéndole ser socorrida. Compadecido el Sol le dio un hijo que fuese su valedor. Celoso Pachacamac de la obra creadora del Sol, hirió de muerte al niño, trozando su cuerpo en menudas partes que la madre enterró. "Fenbró los dientes del difunto y nació el maíz, femilla que fe afemeja a los dientes; fenbró las costillas y guefos, nacieron las yucas, raíz que redonda tiene proporción en lo largo y blanco de los guefos, i las demás frutas defta tierra que fon raíces. De la carne procedieron los pepinos, pacayes, i lo reftante de fus frutos i árboles y defde entonces ni conocieron anbre, ni lloraron necesidad". (Crónica Moralizada, cap. XIX: 213, 214-del padre Calancha).*

Tomado de: "La comida en el Antiguo Perú".  
JIMÉNEZ Borja, Arturo.

## ÍNDICE

Dedicatoria.....	i
Agradecimientos.....	ii
Resumen.....	iii
Epígrafe.....	iv
Introducción.....	1

### PRIMER CAPÍTULO: MARCO TEÓRICO Y METODOLÓGICO

Planteamiento del Problema.....	6
Objetivos: general y específico.....	8
Hipótesis.....	8
Variables e Indicadores.....	8
Diseño Metodológico.....	9
Metodología y Técnicas.....	9
Muestra y Universo.....	9
Antecedentes.....	10
Marco Teórico.....	20-39

## **SEGUNDO CAPÍTULO:**

### **EL SISTEMA DE APROVISIONAMIENTO**

Ayacucho. El espacio regional.....	40
Ubicación geográfica.....	41
Geología, relieve y fisiografía.....	41
Características de producción.....	42
Ecosistemas con potencial agrícola.....	43
Frutales nativos.....	43
Comunidades campesinas.....	44
Producción e intercambio alimentario a nivel regional.....	44
Distribución de los alimentos en la ciudad de Ayacucho.....	45
Cuadro N° 01: Usuarios que en la ciudad tienen preferencias alimentarias en relación a los productos que inducen las agroindustrias alimentarias.....	47
Cuadro N° 02: Mujeres de la “sección comidas” responden al hecho de tener muchos clientes consumiendo los platos tradicionales.....	48
Cuadro N° 03: Usuarios que consumen diversos tipos de mazamorras.....	48-49
Clasificación de los insumos por su diversidad.....	51

## **TERCER CAPÍTULO**

### **LAS PREFERENCIAS ALIMENTARIAS**

Espacio de las preferencias.....	53
Tipologías.....	54
Las preferencias alimentarias de los habitantes de la ciudad.....	55
Cuadro N° 04: Ciudadanos ubicados en base al nivel económico.....	55
Cuadro N° 05: Ciudadanos ubicados en base a la tradición alimentaria.....	56
Cuadro N° 06: Ciudadanos ubicados en relación a los prejuicios alimentarios.....	56
Cuadro N° 07: Usuarios que responden al uso de los restaurantes de la ciudad.....	57

Los espacios de la rememoración culinaria.....	63
Las ferias gastronómicas sabatinas y dominicales.....	64
Otras preferencias alimentarias.....	65
Tipologías de cocinas:	
Aproximación a la diversidad de la cocina ayacuchana.....	65
La cocina de campo.....	66
Cuadro N° 08: Diversidad de producción tótem regional.....	67
La cocina de ciudad o criolla.....	67
La cocina de celebración/ritual.....	72
Comadres y Compadres.....	72
La cocina Mestiza.....	73
La cocina ambulatoria.....	74

## CUARTO CAPÍTULO

### EL NUEVO NIVEL DE VIDA

Proceso de los alimentos al interior de la cultura.....	75
Las nuevas dinámicas alimentarias en la ciudad.....	76
La proliferación de las pollerías.....	76
Cuadro N° 09: Razones por las cuales las personas consumen pollo broaster.....	77
Pizzerías .....	77
Cuadro N° 10: Razones por las que las personas optan por consumir pizzas.....	77
Cevicherías.....	77-78
Cuadro N° 11: Razones por las cuales las personas optan por consumir ceviche.....	78
La idea de “el nuevo nivel de vida” dentro del imaginario.....	78
Cuadro N° 12: Ciudadanos que opinan sobre los cambios en el sistema de aprovisionamiento y preferencias alimentarias respecto al “nuevo nivel de vida”.....	83

CONCLUSIONES.....	85
RECOMENDACIONES.....	86
GLOSARIO.....	87
BIBLIOGRAFÍA.....	95
ANEXOS.....	100
ANEXO I Ficha de entrevistas.....	101-103
Anexo II Historias de vida .....	104-124
Anexo III Datos de Antropología visual.....	125-134

## INTRODUCCIÓN

La presente investigación trata sobre el estudio del sistema de aprovisionamiento y las preferencias alimentarias en la ciudad de Ayacucho. Para desarrollar sus tópicos, he tenido que ubicar en primer lugar el espacio donde pudiera recoger los datos de campo. Estos espacios han sido los jirones Asamblea y 28 de Julio, como lugares recurrentes donde se dinamiza en mayor dimensión el fenómeno alimentario, entendiendo que son dos de los principales circuitos por donde transitan las personas para realizar sus actividades, y que de alguna manera cubren la comensalidad.

Para que el objeto de estudio pueda ser más visible, en tanto el tema abordado es muy complejo, explico la variable "nuevo nivel de vida" a partir de las tramas de significación del fenómeno alimentario que se ha ido reproduciendo dentro de un contexto de post violencia en el que el nuevo nivel de vida, se configura como la necesidad de configurar un modo de vida distinto al que tuvieron anteriormente las poblaciones.

Los comportamientos sociales cambian porque existen métodos inductores de la cultura que se diseñan en función a las proyecciones que manejan los organismos mundiales sobre los países en vías de desarrollo. Dentro de esa perspectiva, la alimentación, cuya base tradicional es el resultado de una serie de experiencias en el devenir histórico de las poblaciones, se sujeta a las condiciones e influjos de la vida en las sociedades y condiciones modernas.

El nuevo nivel de vida con el que las poblaciones o los sujetos sociales creen estar participando de manera eficaz y en bien de la cultura y el grupo, no tiene relación absoluta con el concepto científico que plantea el importante antropólogo Bronislaw Malinowski pues, no se circunscriben a la mirada comparativa del

proceso humano, primero la del hombre en su etapa primitiva, y luego la del hombre y su desarrollo cultural, como proceso del desarrollo humano.

La alimentación, desde los tratados de Malinowski ha sido una enorme necesidad de vida o muerte en tanto se ha constituido en un imperativo que el hombre ha desarrollado dentro de su proceso biológico, fisiológico y cultural, que le ha permitido sobrevivir y extenderse generacionalmente a través del tiempo y de la historia.

El nuevo nivel de vida es un concepto que utiliza Malinowski para poder mirar el funcionamiento de una cultura dentro del desarrollo y cambio de la misma: aquel donde el hombre sobrevive primigeniamente la parte instintiva, y luego aquella en la que el ser humano se sedentariza y moldea el universo para hacerlo a su pleno interés.

Dicho cuadro comparativo lo analizo para entender que los alimentos se constituyen desde entonces como una estructura que desarrolla identidades, las mismas que sirven para reafirmar al grupo, para redefinirlo y para orientarlo a su posterior desarrollo puesto que al satisfacer dicha necesidad, el hombre, va al instante tener que producir nuevas necesidades que deberá de igualmente satisfacer.

Al abordar dicha teoría sobre la realidad de la alimentación en la ciudad, entiendo que el nuevo nivel de vida, tal como a simple vista nos parece o creemos que es, no sigue la perspectiva de Malinowski en tanto, como he podido observar dentro de los jirones señalados para la investigación, dicha noción se representa como un cambio en función a la necesidad de aspirar a un tipo de sociedad de individuos diferente a aquella que ha vivido la ciudad en los años aciagos de su violencia.

El enfoque que hago privilegia los alimentos como unidades basales que permiten observar el fenómeno alimentario como una cultura en la que los ciudadanos se

reafirman dentro de la sociedad; y como partes de una región atada a un sistema alimentario sustentado en las unidades alimentarias que se han producido desde tiempos inmemoriales.

Para lograr un mejor marco de referencias contextuales sobre dicha aseveración, he creído conveniente citar también a autores e investigadores ligados al estudio de los alimentos en tanto éstos *“contienen los valores de un grupo humano que participa en la construcción de las identidades culturales y en los procesos de individualización”*. (POLAÍN, Jean Pierre. 2002).

Respecto a la variable *“preferencias alimentarias”*, el manejo de la misma la sustento en tanto el proceso alimentario está sujeto a reglas culturales establecidas en la sociedad, pero que dentro de la producción de un nuevo nivel de vida<sup>1</sup>, y/o la dinámica que va produciendo la sociedad, éstas van cada vez modificándose, siempre que sea para beneficio del grupo y de la cultura, no así como se muestra en la ciudad, donde la dinámica alimentaria se produce dentro de una posibilidad de cambiar las costumbres alimentarias en tanto la modernidad imponga sus modelos y subjetividades.

La metodología empleada está basada en la observación y el recojo de información etnográfica, con elaboración de entrevistas. Asimismo la elaboración de fichas de observación como instrumentos de campo. Cabe indicar que para operar las variables, ha sido necesario tener cierto dominio del concepto sobre el tema. El método empleado es el interpretativo, basado en *“las tramas de significación que ha creado el hombre”*, tal como lo refiere el antropólogo Clifford Geertz.

Para comprender la totalidad de la investigación, la tesis la he organizado en cuatro capítulos que son los siguientes:

---

<sup>1</sup> La creencia vulgar es que el nuevo nivel de vida significa asistir a una nueva forma de vivir el nuevo contexto de la ciudad, lo cual es absolutamente opuesto al concepto científico de B. Malinowski.



**Primer Capítulo:** basado en consignar la metodología a seguir. Planteo el problema del sistema de aprovisionamiento y las preferencias alimentarias en la ciudad de Ayacucho a partir de la <teoría científica de la cultura o teoría de las necesidades> de B. Malinowski. De esa manera problematizo las variables *Aprovisionamiento y Preferencias Alimentarias* en tanto *Nuevo Nivel de Vida*. Seguidamente elaboro el marco teórico y adjunto los antecedentes basados en las diversas narrativas que se han escrito sobre el fenómeno alimentario tanto a nivel internacional, como nacional y regional. Asimismo explico las categorías Modernidad, Alimentación, Cultura y finalmente Cocina dentro de los tópicos propios de la antropología de la alimentación.

En el **Segundo Capítulo:** me remito a explicar el sistema de aprovisionamiento y de preferencias alimentarias, a partir de los datos geo-referenciales de la región Ayacucho, la producción e intercambio alimentario a nivel regional y la distribución de alimentos en la ciudad. Asimismo me remito a elaborar 03 cuadros relacionados a las observaciones de: 1.- usuarios que en la ciudad tienen preferencias alimentarias en relación a los productos que inducen las agroindustrias alimentarias, 2.- mujeres de “la sección comidas” que responden al hecho de tener comensales de platos basados en alimentos tradicionales y 3.- usuarios que consumen diversos tipos de mazamorras, entendiendo que estos últimos, se constituyen en una analogía entre la ternura de la mujer andina y el significado relacional entre ésta y la continuación de las semillas. Finalmente construyo una breve etnografía respecto a los bordes del mercado F. Vivanco en el que determino que los alimentos están sujetos también a una espacialidad, a un lugar de tránsito determinado. Para eso, me baso en los estudios de Marc Auge, en relación a “los no lugares-espacios del anonimato, una antropología de la sobremodernidad”, y Michel De Certeau, en relación a su libro “la invención de lo cotidiano”.

En el **Tercer Capítulo** realizo una aproximación al espacio de las preferencias a partir de tipologías alimentarias en las que resalto el tema alimentario en relación a las formas diversas en que las personas construyen su identidad alimentaria. Para tal finalidad construyo cuadros referidos a niveles de economía, tradición alimentaria y prejuicios alimentarios. De igual forma realizo un cuadro en el que establezco la *diferenciación* entre ciudadanos citadinos o nacidos en la propia ciudad, y ciudadanos migrantes respecto al uso de los restaurantes como espacios de comensalidad. Desarrollo los espacios de la rememoración culinaria, específicamente hablo sobre los recreos y las ferias gastronómicas sabatinas y dominicales, como espacios donde circulan platos estrechamente relacionados a las identidades alimentarias de la región. De igual forma dentro de la variable “nuevo nivel de vida”, realizo una aproximación esquemática en relación a la diversidad de cocinas que se dinamizan en toda la ciudad. Estas cocinas son: la cocina de campo, la cocina de celebración o conmemorativa-patronal, la cocina mestiza (criolla-andina), la cocina de ciudad con influencia criolla-costeña, cocina ritual, de rendir homenaje a...; y finalmente la cocina ambulatoria.

#### **Cuarto Capítulo**

Este capítulo está abocado a explicar el nuevo nivel de vida dentro de la concepción alimentaria actual en la ciudad de Ayacucho. La percepción que tienen los ciudadanos respecto al aprovisionamiento y preferencias alimentarias y los cuestionamientos que éstos podrían realizar a favor o en contra de las nuevas formas alimentarias que se dan en la ciudad. Para este capítulo, realizo entrevistas basadas en cuadros comparativos asignados a ciudadanos que han visto con el paso del tiempo, el proceso alimentario en la ciudad, sobretudo en una época en la que proliferan pollerías, pizzerías y cevicherías.

## **PRIMER CAPÍTULO: MARCO TEÓRICO Y METODOLÓGICO**

### **1.1. Planteamiento del Problema**

En la tradición alimentaria de Ayacucho, las preferencias alimentarias han estado sujetas a la existencia de un sistema de aprovisionamiento regional, que ha integrado a sus habitantes desde diversas perspectivas, básicamente en referencia a su interconexión entre el campo y la ciudad.

La base alimentaria ha estado elaborada desde esa circunstancia, por insumos que permiten ver el nivel de relación y de identidad entre los alimentos y las personas que los consumen; y que culturalmente se expresa dentro de un nivel de relacionalidad entre los habitantes y “sus alimentos”, una suerte de familiaridad.

Es posible que aquella estructura del sistema alimentario determine la cocina local, basada fundamentalmente en una serie de signos y significaciones que las personas han construido como partes de una relación e identidad; o como parte de una misma representación alimentaria. Por eso es que en términos científicos, teóricos como Claude Fischler nos dicen que somos lo que comemos porque estamos hechos de las mismas sustancias que digerimos.

Dicha estructura con sus significaciones culturales, se enfrenta en la actualidad a un modelo de cultura producido en términos de desarrollo y cambio a partir de un modelo social cultural, económico, ideológico, y gastronómico que totaliza a las culturas dentro de un lenguaje globalizante.

La realidad alimentaria de la ciudad de Ayacucho, dentro de ese modelo va retroalimentando sus horizontes y creando tendencias a optar por consumir

alimentos que en el fondo no ayudan a significar a la cultura, ni a entender a sus habitantes en términos de relacionalidad con sus producciones alimentarias locales.

Al parecer, ese nuevo nivel de vida, no es producto de una necesidad en función a continuar relacionando al hombre con su entorno geográfico, más específicamente con su entorno de biodiversidad, ni con sus relaciones de parentesco, ni con su identidad. Por el contrario, para los habitantes locales, dicha noción se representa como la aceptación de un modelo de experiencias nuevas en las que la estructura de la alimentación tradicional se pulveriza o desaparece, cuando no, se vuelve típicamente objeto turístico.

Esas nuevas formas de alimentación más allá de ejercer una función social que proyecte reafirmación e integración de la cultura, ocasionan dispersión, desasosiego, conflicto y pérdida de identidad sobre el importantísimo sistema alimentario tradicional<sup>2</sup>.

Pero esa pérdida no sólo se representa en términos alimentarios propiamente dichos, sino que ocasiona conflictos de niveles culturales en tanto interrumpe el lado comunicacional, y logran llevar al ser humano a niveles de individuación, al aislamiento y la desintegración, que a la larga perjudican al hombre dentro de su cultura y sociedad. Por ese motivo formulo la siguiente pregunta:

¿Qué implicancias tiene el nuevo nivel de vida dentro de la estructura alimentaria de la ciudad de Ayacucho?

---

<sup>2</sup> Es necesario entender que la alimentación no se reduce a mirar las formas en que se transforman los alimentos, sino que es importante por los contenidos históricos, sociales, culturales, ideológicos que contiene y que sirven para continuar existiendo y continuar transmitiendo la cultura, o como dice Malinowski: "para seguir manteniendo un nuevo y mejor nivel de vida".

**Objetivo General**

Explicar el aprovisionamiento y preferencias alimentarias en la ciudad de Ayacucho.

**Objetivos específicos**

Contextuar la importancia del sistema de aprovisionamiento dentro de la realidad de la sociedad ayacuchana.

Señalar los significados culturales que existen para la elección de alimentos dentro de un nuevo nivel de vida en Ayacucho.

**Hipótesis:**

En la ciudad de Ayacucho, el sistema de aprovisionamiento y las preferencias alimentarias, son variables de un fenómeno cultural que relaciona a los habitantes de la ciudad con la diversidad de alimentos que se producen en las zonas agrarias, pero que dentro de un contexto global de nuevo nivel de vida, tienden a no significarse. Dicha forma de percibir “el nuevo nivel de vida” modifica la estructura alimentaria y pone en riesgo la identidad regional, así como la relación del hombre con su medio geográfico.

**Variables e indicadores:**

1. **Variable Independiente:** *la importancia del aprovisionamiento de alimentos en la ciudad de Ayacucho.* (basado en la identidad alimentaria a partir del reconocimiento cultural-social de las producciones alimentarias en la región).
2. **Variable dependiente:** *las preferencias alimentarias* (en las que se problematiza el modelo tradicional y el modelo alimentario que se articula en un contexto de nuevo nivel de vida).
3. **Variable interviniente:** EL NUEVO NIVEL DE VIDA (como forma de cultura basada en la modificación de la estructura alimentaria regional).

#### **4. Diseño Metodológico**

##### **Nivel de investigación: cualitativo**

Los datos recogidos son de carácter descriptivo, porque a partir de la observación se ha podido elaborar fichas de observación y encuestas en las que se ha escrito el funcionamiento alimentario en la ciudad de Ayacucho. A partir de *la teoría de las necesidades* se ha podido comparar el fenómeno alimentario desde la base científica que propone B. Malinowski, y la proposición cultural que se origina en un contexto de nuevo nivel de vida.

##### **Metodología y Técnicas**

La metodología empleada está basada en la observación y el recojo de información etnográfica. La técnica utilizada es la observación, con su respectivo instrumento: la guía de observación. Asimismo la elaboración de entrevistas con su respectivo instrumento, la guía de entrevista. El método empleado es el *interpretativo*, pues para determinar los significados de la cultura alimentaria, se hace necesario sostener lo que el antropólogo Clifford Geertz, nos enseña en relación a que *“el hombre es un animal inserto en tramas de significación”*.

##### **Universo y Muestra**

He considerado como universo el centro histórico de la ciudad de Ayacucho pues, me permite recoger datos de primera fuente para la comparación de los datos. La muestra la he desarrollado sobre la base de veinte personas que indistintamente realizan sus actividades de alimentación en los lugares de comensalidad llamados restaurantes. Estos lugares se encuentran ubicados en los jirones Asamblea, Jr. 28 de Julio y los recintos gastronómicos del mercado Andrés F. Vivanco. No se han tomado otros espacios como fuentes de soda, cafés, juguerías porque la intención es observar el acontecimiento culinario en el centro histórico de la ciudad, pues es el espacio en el que los sujetos se desplazan con mayor regularidad para realizar sus diversas actividades entre las que resaltan la incorporación de alimentos.

## **Antecedentes**

Para tener una mejor comprensión del tema, he creído conveniente incluir los antecedentes que parten desde la visión teórica de autores extranjeros, nacionales y regionales que abordan alguna parte del fenómeno alimentario desde diversos enfoques y perspectivas. En este tópico incluyo las conclusiones más resaltantes de estos autores a fin de obtener una visión más holística sobre el trazo de mi investigación. Estos antecedentes son los que a continuación detallo:

CACLAV SMIL (2003) en su libro <Alimentar al Mundo un reto del siglo XXI>- Madrid. Aborda las razones de cómo se podrían producir suficientes alimentos para nutrir a los 10.000 millones de personas que previsiblemente habitarán la tierra a mediados del siglo XXI. El texto relata la preocupación del autor respecto a la presión que la agricultura moderna ejerce sobre la biósfera dentro de un contexto donde la tecnología arremete contra los recursos existentes de la naturaleza. Sostiene que ese desafío de intensificar la producción alimentaria, debería basarse fundamentalmente en un uso más eficiente de los recursos existentes especialmente del agua y los fertilizantes. El autor llegó a las siguientes conclusiones:

-Ninguna mejora de la eficiencia aislada ni cambio de política singular (aunque se lleve a sus límites técnicos y económicos o incluso, aunque constituya un abandono radical de los viejos métodos irracionales) tiene capacidad para modificar sustancialmente las perspectivas de producción alimentaria a largo plazo de un país.

-Las escaseces locales y regionales de tierra, agua y biota diversa son ya comunes y pueden llegar a adquirir una gravedad creciente si no se introduce un control adecuado. Las carencias locales se agravarán mucho por los índices excepcionalmente elevados de cambio de origen antropogénico en los suelos, las aguas y la biota de los agroecosistemas.

-Una agricultura más precisa debe basarse en una gama mucho más amplia de métodos de gestión con gran riqueza de datos que abarquen desde análisis del suelo recurrentes a una sincronización óptima de los insumos para la producción.

VANDANA SHIVA (2007), en sus anotaciones sobre <Los Monocultivos de la mente> –perspectivas sobre la biodiversidad y la biotecnología, sostiene que uno de los importantes puntos sobre la crisis alimentaria en el planeta es el escaso conocimiento sobre la diversidad como característica principal de la naturaleza. La autora manifiesta que hoy la diversidad de los ecosistemas, las formas de vida y los modos de vivir de las diferentes comunidades están en peligro de extinción porque los hábitats han sido destruidos, la diversidad ha sido disminuida y los medios de vida que se originan en la diversidad biológica están amenazados. Concluye manifestando que:

-La productividad ha sido el principal motivo para introducir la uniformidad y la lógica de la producción en cadena.

-Los sistemas de producciones homogéneas y unidimensionales rompen la estructura comunitaria, desplazan a las personas de diversas ocupaciones y hacen que la producción dependa de insumos y mercados externos.

-A nivel social, es necesario reconocer los valores de la biodiversidad en los diferentes contextos culturales. Los bosques sagrados, las semillas sagradas, y las especies sagradas han sido un medio cultural para tratar la biodiversidad como inviolable.

-La biodiversidad tiene otros valores, como los de proporcionar sentido y sustento, y estos valores no deben ser tratados como subordinados ni secundarios con respecto al mercado.



ZYGMUNT BAUMAN (2009) En su libro <Modernidad Líquida>, sostiene que la sociedad postmoderna considera a sus miembros primordialmente en calidad de consumidores, no de productores. Asimismo infiere que hay un piso de lo que uno necesita para seguir con vida y ser capaz de hacer lo que exige el rol de productor, pero también un techo de lo que se puede soñar, desear o procurar contando con la aprobación social de las propias ambiciones, es decir sin temor a ser rechazado, reprendido y castigado. El libro nos habla de la seducción respecto de una ruptura de la conformidad bajo el manto del lujo como un deseo de las personas. "la sociedad de consumidores se presta a la comparación universal".

Este texto es relevante por cuanto en el campo que estudiamos al sistema alimentario, existe una constante instigación referida al acoso del cuerpo a través de la propaganda y la seducción del cuerpo por captarlo hacia un modelo definitivamente extravagante y deficiente en lo que líneas arriba hemos ido apuntando sobre la importancia del sistema alimentario en relación con la vida y la cultura de las personas.

Bauman refiere además que como casi todas las acciones que se emprenden en una sociedad de consumo, ésta resulta costosa, ya que requiere de un equipo e instrumentos especiales que sólo el mercado de consumo puede proporcionar, sin embargo como increíble que pareciera, los individuos son más atraídos por consumir, especialmente "comida sana" que en los juegos de la propaganda se difunden como tales. Concluye que:

-El carácter genuino de la libertad de elección del consumidor, especialmente su libertad de autoidentificarse por medio del uso de productos masivos y comercializados, es un tema discutible. Esa libertad no existe sin las sustancias y los materiales abastecidos por el mercado. Pero, dado que es así, ¿cuán amplio es el espectro de fantasía y experimentación de los felices compradores?

JOSÉ PALOMO GONZÁLEZ (2008) en su tesis doctoral titulada <Del hambre a la Abundancia: alimentación y cultura en Almonaster la Real>, nos manifiesta que la alimentación ha sido una preocupación constante en el hombre desde sus orígenes hasta nuestros días, sin embargo enfatiza en la preocupación de ver en la actualidad los cambios de estaciones que han ido en desmedro de la adquisición de alimentos de temporada o lo que él llama "la estacionalidad". Pone énfasis en la importancia de una revaloración de las antiguas formas y técnicas de conservación que se han ido olvidando y han generado una desarticulación estructural de la sociedad total en su natal Almonaster la Real. Sus conclusiones son las siguientes:

-Nos encontramos dentro de implicaciones relacionadas con la actividad laboral en tanto que nos encontramos en un mundo, cada día más cambiante, donde continuamente surgen y desaparecen profesiones. De tal forma y como Almonaster forma parte de "la aldea global", muchas profesiones van a desaparecer (pastores, empedradores, carboneros, etc) y con ellas distintas formas de identidad alimentaria.

-La alimentación como realidad cultural, se manifiesta través de la comensalía como acción de convivencia, como elemento de unión. Comer en común sigue portando un enorme valor simbólico de pertenencia al grupo. Además, a través de la comida con los demás se reafirman identidades, intensificando y potenciando a individuos, grupos y colectividades. Y este proceso se manifiesta en rituales de paso, en las celebraciones festivas (independientemente de que sea de carácter religioso o civil) y en las distintas formas de identidad.

-La confluencia de todos los acondicionamientos que intervienen en la alimentación origina que los Almonasterenses se identifiquen, como grupo cultural, con una determinada cocina, basada en una serie de productos: legumbres. Patatas, verduras, hortalizas, frutas, carnes, etc y en la que utilizan determinadas técnicas de preparación.

-Frente a la globalización que todo lo homogeneiza, difuminando las diferencias, se sitúan los localismos que fomentan esas diferencias. En este proceso se intentas resaltar y aprovechar todos aquellos elementos que se consideran emblemáticos y condensadores de las “esencias fundamentales” de una determinada zona.

Si la Modernidad y el Desarrollo en su expresión productiva del agro y la alimentación enfocan y sustentan un nuevo paradigma de vida en la que por un lado las unidades alimentarias que se producen en el campo agronómico deben ser hechas a gran escala dentro de una capacidad o modelo de intensificación de la producción, que reproduce ausencia de alimentos, pérdida de biodiversidad, desbalance del calendario agrícola, fomento de la minería, etc. nuestra pregunta obedece a ese estado de situaciones que actualmente.

LLUÍS DUCH (2008) en su libro <Antropología Simbólica y Corporeidad Cotidiana> editado en México, nos habla de la necesidad de aprender a convivir con lo diverso para lograr una posibilidad de un “nosotros”. Hace uso de dos categorías que denomina Mythos y Logos como la consagración de la realidad y de la imagen pensada del individuo dentro de la sociedad que habita. Esto implica dos caras de un mismo camino o propósito humano concreto: el discurso mítico y el discurso lógico como recurrencia humana insoslayable.

Dentro de la narrativa que nos muestra, este autor resalta los momentos actuales de la humanidad tomando como objeto el ser humano y la desesperación de este tiempo que lo ha ido dividiendo e individualizando. Duch dice por ejemplo que; “el ser humano se expresa al mismo tiempo y de forma inseparable a través de la palabra, es decir mythos y logos, imagen y concepto, imaginación y abstracción”. De igual forma infiere que: “lo humano es una conquista o un llegar a ser a través de la orientación de los instintos y el ejercicio de nuestras facultades, tanto para deshacer como para rehacer el mundo, de nuestra relación con nosotros mismos,

con los demás y la naturaleza; lo que es vital no sólo para las personas, individualmente, sino para el conjunto de las comunidades”.

Sus conclusiones son las siguientes:

-Aunque mythos y logos pertenecen a la expresión de la humanidad del hombre, son términos ambiguos y que pueden llegar incluso a ser fatales si se les abandona acríticamente (o sin criterio) a sus respectivas dinámicas totalizadoras.

-Un solo discurso mecánico y coercitivo, es el reflejo actual de la razón científico-economicista tendiente a anular las diferencias, así como la instauración del monoteísmo político tan propio de nuestros días, basado en imágenes e imaginación sin aliento, en una especie de monolingüismo fríamente abstracto o dirigido hacia la supresión de las diferencias y de los criterios alternativos en el orden de pensamiento, de la acción y de los sentimientos, que también opera en la imposición propia de los mensajes mediáticos con su calculadora promoción de una sola manera de sentir, comer, vivir, percibir y dar solución estereotipada a los distintos problemas y desafíos a los que nos lanza la vida moderna en un total desconcierto.

-Mientras en la red informática prevalece una jerga creciente en vulgaridad, agresión y cinismo que esparce en la vida cotidiana un analfabetismo funcional tecnificado, cuanto más urgente tendría que ser, a contracorriente, la administración adecuada, justa y humanizadora de las experiencias humanas, en contra de la desestructuración simbólica que nos asedia.

-Situado frente al mundo creado, en la época moderna, el sujeto pasivo se sitúa frente al cuerpo de la misma manera que frente al objeto, el hecho o la realidad mediática como algo dado.

-La era tecnológica actual, en la que el poder del hombre ha alcanzado una dimensión extraordinaria y unas consecuencias imprevisibles, e incluso tal vez incontrolables, al grado de poder destruir o alterar de modo irreversible la vida planetaria, hace del saber un deber de emergencia.

TOMAS UNGER (2013) en su artículo <Los alimentos y el cambio climático> manifiesta que a diferencia del siglo pasado, cuya segunda mitad se caracterizó por un notable aumento del rendimiento agrícola, el siglo XXI no puede mantener la disponibilidad de alimento a la par con la demanda. Esto se debe al incremento de la población combinado con el poder adquisitivo de ciertos países, que ha incrementado la demanda afectando a los países pobres. Se estima que el crecimiento de la demanda de alimentos crecerá 14% cada década. Esta alarmante situación, pone en claro que las actuales circunstancias de la humanidad se deliberan en un clima de bonanza económica en algunos países “desarrollados”, por efecto de la explotación de materias primas que salen de los países pobres y que sirven para ejercitar los mecanismos científicos y las operaciones tecnológicas de este siglo que recaen sobre una gran proporción de la humanidad que así como tiene un crecimiento demográfico excepcional, muestra su debilidad en materia adquisitiva y más aún en materia de abastecimiento alimentario.

Las conclusiones de este científico son las siguientes:

-Con una población de 7.200 millones, proyectada a alcanzar 9.600 millones en el 2050, se estima que el crecimiento de la demanda de alimentos crecerá 14% cada década

-El impacto del cambio climático puede reducir la producción agrícola hasta en un 2% por década durante lo que quede del siglo. Esto se debe a una serie de factores que han coincidido para ejercer presión sobre el suministro de alimentos en lo que va del siglo.

-A nivel global, se calcula que el rendimiento agrícola ha bajado en un 2%. Es más. La proyección es que esta disminución en la producción de alimentos se mantendrá en un 2% por década si no se integran nuevas áreas de cultivo.

-La integración de nuevas áreas de cultivo supone la tala de bosques, lo cual contribuirá al calentamiento global, además de la ruptura de ecosistemas y la extinción de especies.

-El mayor impacto del cambio climático sobre los trópicos no solo tiene razones físicas. Además del incremento de temperatura y la desaparición de glaciares, está la base poblacional más vulnerable: es la región donde se encuentran los países más pobres y los de mayor inestabilidad política.

-Durante las próximas décadas la demanda de alimentos crecerá a un ritmo mayor que el aumento poblacional, debido al incremento del poder adquisitivo en ciertas regiones. Este crecimiento se estima en un 14% anual. De no tomarse ninguna medida para aumentar la producción agrícola, esta disminuiría en aproximadamente 2% por década.

STEPHEN SMITH Y CAROLINA TRIVELLI (2001) en el libro <El consumo de los alimentos andinos tradicionales> , hablan de los cambios que han ofrecido los peruanos respecto al consumo de alimentos andinos tradicionales, fundamentalmente en lo que se refiere a esa distinción entre los productos de campo y los productos de ciudad, que ejercen sobre los actores sociales una presión construida a partir de los medios difusores del consumo que dan las personas en relación con el progreso, que por error, al llegar a una ciudad recomponen sus formas de vida y entrecruzan sus identidades.

Las conclusiones de estos estudiosos son:

-Uno de los resultados más importantes del trabajo ha sido demostrar que, en términos económicos, los alimentos andinos tradicionales estudiados son “bienes inferiores” que se consumen menos cuando aumenta el ingreso.

-La influencia de la urbanización o “modernización” podrían ser claves si se quiere crear un mercado más amplio para los alimentos andinos tradicionales en las ciudades.

DAVID CASTILLO OCHOA y Socorro Valenzuela (1998) en su importante ensayo titulado: <Gastronomía popular y nativa de Ayacucho (rescatando nuestras raíces andinas)> nos brinda un reencuentro de la comida ayacuchana, a partir de una mirada crítica respecto de que “los alimentos de los indígenas sólo son para los indios”. Castillo Ochoa aborda el tema desde la perspectiva de una antropología intencionada en redimir el pasado del hombre andino a través de sus consumos alimentarios, pero sobretodo incidiendo en los contenidos ideológicos de los alimentos con lo cual coincido puesto que el valor tradicional de los mismos radica en ese lenguaje que muchos hemos obviado tal vez sin proponérselo y más bien por toda esta inducción de lo que Malinowski considera ese “ambiente secundario” que es el nuevo nivel de vida.

Castillo Ochoa concluye:

-Casi la totalidad de los alimentos nativos son preparados en base a productos agrícolas-ganaderos naturales. El sistema de alimentación rural es prácticamente eco-alimenticio en el que se utilizan tanto los productos-insumo como los condimentos y saborizantes naturales, sin usar los productos químicamente procesados. Ahí la gran calidad y superioridad de estos alimentos nativos.

-Existe abundante riqueza gastronómica nativa y criolla marginada por razones de identidad económica, social cultural, política, ideológica y lingüística basadas en prejuicios y alienaciones de clase social que repercuten en los hábitos alimenticios

-En el fondo el rechazo hacia los alimentos nativos son étnicos e ideológicos que son expresiones de la lucha de clases a nivel ideológico.

- La gastronomía sea nativa o no, es un elemento de identidad cultural de cada pueblo. No es un elemento aislado, sino está teñido de sentimientos, costumbres, vivencias, prácticas etc. Basadas en ideologías de los pueblos.

Finalmente, he revisado la biblioteca especializada de la Escuela de Formación Profesional de Antropología Social de la UNSCH, en la que existen informes etnográficos con aproximaciones relativas sobre el entendimiento de lo que el tema alimentario exige desde <la teoría de las necesidades>. Estos trabajos han sido formulados por estudiantes del pre-grado de la misma Escuela de Formación Profesional de Antropología Social, los mismos que paso a detallar: 1.- "Hábitos cotidianos de alimentación en el distrito de Ayacucho", de Giovanna Quintana Marquina (AN 256/QUI), 2.- "Manejo de la Biodiversidad en la comunidad de Larampuquio-Socos 2000-2001", de Marine Sulca Ochoa (AN 206/SUL), 3.- "Tradiciones y cambios gastronómicos en Huamanga", de Adela Chipana Carrasco (AN 196/CHI), 4.- "La alimentación popular en Ayacucho", de Gloria Abregú Sánchez (AN 90/ABR).



## EL MARCO TEÓRICO

Para entender el sistema de aprovisionamiento y las preferencias alimentarias dentro del marco investigativo de la antropología de la alimentación, he creído necesario tomar categorías específicas de los estudios de los sistemas de alimentación, basadas en particularidades conceptuales de estudios de cultura y alimentación, a partir de científicos sociales que vienen trabajando en el tema. Estas categorías son: alimentación, cocina, gusto, cultura alimentaria, hábito alimentario y finalmente gastronomía.

### 1. ALIMENTACIÓN

FISCHLER Claude, nos da un concepto esencial para las pretensiones de nuestra investigación:

*“La alimentación es, en efecto, una función biológica vital y al mismo tiempo una función social esencial. Es un fenómeno complejo, copioso; es un objeto con múltiples accesos. Sus facetas innumerables se ordenan según dos dimensiones por lo menos. La primera se extiende de lo biológico a lo cultural, de la función nutritiva a la función simbólica. La segunda, de lo individual a lo colectivo, de lo psicológico a lo social. El hombre biológico y el hombre social, la fisiología y lo imaginario, están estrecha y misteriosamente mezclados en el acto alimentario.”*  
(FISCHLER: 1995: 70)

Esta cita permite entender que cuando hablamos el tema alimentario, necesariamente tenemos que entenderlo como un fenómeno de más cobertura, que explica al hombre dentro de un desarrollo que abarca como una unidad lo biológico y lo cultural, dentro de un flujo de mecanismos que se intercambian e intersectan a favor de lo simbólico e imaginario; que permite consagrar el lenguaje de los alimentos como reconocimiento colectivo e integral que lleva consigo la sustancia espiritual de los alimentos...o lo que convoca a elegirlos y recordarlos.

El mismo Fischler enuncia la importancia de lo que es esa forma de entender lo que comemos:

*“Las ciencias humanas, desde hace mucho tiempo, han insistido en el hecho de que la alimentación humana comporta una dimensión imaginaria, simbólica y social. Es un lugar común: nos nutrimos de nutrimentos, pero también de lo imaginario. Absorber caviar o un simple tomate es incorporar no sólo una sustancia nutritiva, sino también una sustancia imaginaria, un tejido de evocaciones, de connotaciones y de significaciones que van de la dietética a la poética pasando por el standing y la festividad.” (FISCHLER: 1995:79)*

CONTRERAS Jesús, estudioso de la cultura y alimentación sostiene:

*“... La alimentación es, por un lado, la manera de proporcionar al organismo las sustancias que le son indispensables para su subsistencia. Pero por otro, es también un proceso voluntario y consciente, susceptible de ser socializado y, como tal, constituye, la síntesis de tres factores: la biología, la cultura y el medio. En este sentido, la alimentación se convierte, desde nuestra perspectiva, en un concepto marco de referencia; un concepto mucho más amplio que cualquier otro y que engloba, por una parte, los procesos nutritivos, y por otra, la regulación y el control dietético; pero, al mismo tiempo y muy principalmente, incluye el contexto social y cultural, observado desde la perspectiva de los comportamientos alimentarios y de los estilos de vida (CONTRERAS: 2005:31).*

Esto quiere decir que la alimentación tiene también características de “lenguaje” y de identificación o reconocimiento colectivos en tanto proporciona a los grupos una particularidad de valores dietéticos y culturales que conectan al individuo dentro de una diversidad de elementos que lo llevan a entenderse dentro de un espacio interrelacional que comparte desde su ámbito biológico, cultural y geografía.

Por eso, Contreras también afirma:

*“La alimentación constituye, también, un sistema de comunicación (Barthes, 1961; Douglas, 1982) en la medida en que la alimentación no es tan sólo una colección de productos, susceptibles de estudios estadísticos o dietéticos, sino que constituye también un complejo sistema de signos, un cuerpo de imágenes, un protocolo de usos, de situaciones y de comportamientos propios. Según Barthes, los hechos alimentarios se encuentran en las técnicas, en los usos, en las representaciones publicitarias, en la economía y, también, en los valores, en los prejuicios y en las actitudes de una población determinada”. (CONTRERAS: 2005:35).*

Al ser un campo de comunicación -en tanto sistema de signos- la alimentación integra al hombre dentro de un conjunto de hechos que relaciona la noción dentro de un plano de actividades y hechos que se combinan entre sí para caracterizar su acción final.

CONTRERAS y ARNAIZ Gracia, lo confirman:

*“La alimentación constituye una de las múltiples actividades de la vida cotidiana de cualquier grupo social y, por su especificidad y polivalencia, adquiere un lugar central en la caracterización biológica, psicológica y cultural de la especie humana”. (CONTRERAS 2005: 41).*

Pero dentro de un contexto determinado, integrado por lo biológico, lo cultural y lo geográfico, que son los espacios inalterables donde el hombre se desarrolla y se reafirma, Contreras y Gracia Arnaiz, afirman:

*“Los seres humanos tienen la necesidad de aprender las buenas elecciones alimentarias y las aprenden no por un método individual de ensayos y errores, sino a partir de un saber colectivo que se ha ido construyendo, a lo largo de las generaciones, bajo la forma de un cuerpo de creencias, algunas confirmadas por la experiencia, otras completamente simbólicas o mágicas, tales como el ayuno, la búsqueda de lo sagrado o las prohibiciones sagradas”. (CONTRERAS: 2005:52)*

Sin embargo, dentro de todo esto, se hace necesario explicar que los alimentos también atraviesan otras dimensiones complejas que se sustentan en el carácter

eleccionario relacionado a la economía, el acceso a los ingredientes y el estatus que las personas poseen. Contreras y Gracia Amaiz manifiestan:

*“En primer lugar, como destaca Fischler (1990), el hombre es un ser omnívoro. Ello significa que tiene la libertad de elección, así como el acondicionamiento de la variedad. Por esta razón, interesa preguntarse: esta elección ¿cómo se ejerce? Y este condicionamiento ¿cómo se sufre? ¿Por qué comemos lo que comemos y no otra cosa? ¿Por dónde pasa la línea divisoria entre lo comestible y lo no comestible. Por otra parte, dice Barrau (1993: 329), todo lo que es consumible por los hombres no es consumido necesariamente. En ocasiones, la selección de alimentos que una determinada sociedad realiza de entre los diferentes recursos accesibles y <<comestibles>> se explica por razones técnicas y económicas. En otras, se considera una cuestión de <<gusto>> o <<sabor>> y, muy a menudo, se explica por las <<creencias>> relativas a la bondad o maldad atribuidas a tal o cual alimento. También puede explicarse por el <<estatus>> de los alimentos en el seno de los sistemas de organización y de funcionamiento de la naturaleza que las sociedades humanas han elaborado a lo largo de su historia”. (CONTRERAS: 2005:89).*

Pareciera que el hombre por su naturaleza de omnívoro se ve envuelto en una trama que determina su acto eleccionario, pero esta elección es acaso la vestidura que lo convierte en un ser conectado con su entorno biológico, con su biodiversidad, que es el espacio que lo va a diferenciar de los otros grupos, denotándose que toda cultura o todo grupo humano tiene su particular forma de entender y de entamar sus alimentos. Veamos lo que nos dice GONZÁLEZ Turmo Isabel:

*“[...] La alimentación de un grupo humano se configura en torno a una interrelación dinámica entre aquellos factores que vienen a definir su producción, distribución y consumo; de una parte, ecosistemas, régimen de propiedad de la tierra, mercado de trabajo y distribución de cultivos, aprovechamiento ganaderos o industrias de transformación agroalimentarias o de otra índole, redes de mercado y sistemas de*

*venta, y por último, sistemas culinarios, cocinas y sistemas de comensalidad". (GONZÁLEZ. 1999:17).*

GONZÁLEZ Turmo, Isabel, accede a incorporar "...aprovechamiento ganaderos e industrias de transformación agroalimentarias" como parte de una realidad que es aceptada dentro de la producción del fenómeno alimentario; pero que para la finalidad de nuestra investigación es necesaria explicar y aclarar en tanto, al cruzar el tema dentro de la categoría modernidad, las industrias de transformación agroalimentarias se entienden como los espacios que concilian el encuentro del hombre y su desarrollo dentro de un discurso sujeto a lo que Walter Benjamín (1999) nos hace ver como:

*"Una verdadera expropiación o depredación de todo patrimonio cultural y genético de aquellos débiles". (GONZÁLEZ: 1999:23).*

Como observamos, el tema alimentario confluye también elementos políticos que dirimen sus propósitos dentro de un campo excepcional que es necesario analizar por cuanto "el comer" implica también "el vivir" y esto permite resolver las dudas respecto del futuro de las sociedades que se van enrolando a la modernidad. POULAIN, Jean-Pierre nos dice:

*"[...] El proceso de patrimonialización, un rasgo característico de las sociedades modernas, nace del miedo a ver cómo desaparecen los signos y los símbolos de un estilo de vida anterior. A través de la distinción entre patrimonio material y patrimonio inmaterial, la expansión de esta noción abarca actualmente otros aspectos más insólitos de la vida cotidiana, y abrazará en el futuro un universo inmaterial de carácter más modesto: el de la tradición oral, el de los saberes vernáculos, de la cocina y de las formas de comer, de la gestión del espacio y la naturaleza". (POULAIN: 2008:76).*

Si la modernidad implica cambios sustantivos y vueltas de página, su punto de quiebre, su paradoja está en la no renuncia a las tradiciones y a la patrimonialización de estas. Poulain sustenta:

*“La patrimonialización de la alimentación se inscribe en el movimiento de relocalización alimentaria, uno de los aspectos de la dialéctica de deslocalización-relocalización presente en el movimiento globalizador, y que transforma las políticas en agentes de patrimonialización”. (POULAIN: 2008: 93).*

El tema alimentario dentro de la esfera política marca una identidad sesgada, amorfa, intencionada sobre lo que en verdad implica los alimentos “en lo social”, como “función” dentro de los grupos humanos. Claude Fischler; por eso sostiene una importante cita sobre esa función alimentaria:

*“Según Richards, la ‘función alimentaria’ debe considerarse como un todo: a este respecto, la antropología coloca espalda contra espalda al reduccionismo biológico y al reduccionismo social. El primero, dice, busca comprender la nutrición disociándola del ‘medio cultural que constituye su vector’. El segundo, simétricamente, considera a la sociedad humana evolucionando según leyes propias, sin relaciones con ‘la estructura física y las necesidades del hombre’. Hay que integrar, pues estas dimensiones en lugar de disociarlas. El objetivo de Audrey Richards es explícitamente describir y analizar ‘el sistema nutricional de un pueblo primitivo’, ‘examinar las relaciones humanas (...) en tanto están determinadas por las necesidades nutricionales, mostrando cómo el hambre forja los sentimientos que ligan entre sí a los miembros de cada grupo social”. (FICHLER: 1995:49).*

Si la antropología se ocupa de lo que el hombre produce dentro de un espacio de interacción social, es menester sostener que los alimentos son un valor importante para aseverar que el hombre no está aislado de nada, y que su alimentación depende del medio donde ésta se produce. Fischler aduce:

*“Si existe una unidad en el funcionamiento cognitivo del hombre, el proceso complejo que preside la elección de los alimentos parece tener un lugar muy destacable. Por un lado, la propensión a construir categorías y establecer reglas de comportamiento fundadas en estas categorías parece ejercerse de una manera especialmente prolífica. Pero, por otro lado, esta actividad cognoscitiva aparece estrechamente ligada a unos mecanismos afectivos, comportamentales y hasta a manifestaciones fisiológicas: así [...] la simple transgresión de reglas culinarias, por ejemplo, la asociación incongruente de dos alimentos considerados incompatibles*

*(digamos ostras y mermelada) podría suscitar una aversión, el disgusto e incluso, eventualmente, náusea y regurgitación". (FISCHLER. 1995:52).*

De la misma forma, el científico social nos informa que los alimentos también sostienen al hombre desde otros planos menos visibles, pero grandemente conmovedores y sociales; que se desplazan dentro del aspecto emocional:

*"Incorporar un alimento es, tanto en el plano real como en el plano imaginario, incorporar todo o parte de sus propiedades: llegamos a ser lo que comemos. La incorporación funda la identidad. La fórmula alemana Man ist, was man isst (somos lo que comemos) es verdadera en el sentido literal, biológico: los alimentos que absorbemos proporcionan no sólo la energía que consume nuestro cuerpo, sino también la sustancia misma de este cuerpo, en el sentido de que contribuyen a mantener la composición bioquímica del organismo. Es válida también para nuestro imaginario. El alimento absorbido nos modifica desde el interior. Es al menos la representación que se construye el espíritu humano: se considera que lo incorporado modifica el estado del organismo, su naturaleza, su identidad. Esta 'creencia' se observa comúnmente entre los 'primitivos". (FISCHLER: 1995:64).*

Entonces el alimento le da un carácter de personalidad a los individuos, que implica que los transforma y los hace sensibles a una identidad mayor que les otorga un sentido de confianza en la incorporación, a través de lo que imagina como sustancia permisible dentro de su valoración como objeto que le proporciona la salud o la enfermedad, la vida o la muerte. Fischler nos lo explica:

*"Podríamos sostener que se considera que todo alimento tiene un efecto en el cuerpo, bueno o malo, y que, en ese sentido, el principio de incorporación está consustancialmente ligado con la idea misma de medicina: todo alimento es buena o mala medicina, en sí mismo o en el momento de su ingestión, en función de los estados internos y de los otros alimentos ingeridos. El alimento es el primero y, sin duda, el principal medio de intervención sobre el cuerpo, antes que el medicamento, como lo traduce la fórmula hipocrática: 'De tus alimentos harás una medicina.' Es el útil privilegiado de un dominio del cuerpo, pero también del yo. Ésa es, en todo caso, la concepción griega de la dietética (FISCHLER: 1995: 68)".*

Por eso es que la persona, los individuos al ingerir alimentos adquieren la identidad en relación a la perspectiva de la vida, a ese singular aseguramiento de que lo que comen es factible y reconocido para el continuar del cuerpo y la salud, aún, cuando en ciertas ocasiones el hombre tenga que interrumpir su régimen:

*“La incorporación es igualmente fundadora de la identidad colectiva y, al mismo tiempo, de la alteridad. La alimentación y la cocina son un elemento capital del sentimiento colectivo de pertenencia. En ciertas situaciones de migración o de minorías culturales, se ha podido observar que algunos rasgos culinarios persisten aun cuando la lengua de origen se haya olvidado”. (FISCHLER: 1995:74).*

Pero esa construcción racional, implica además entender lo que significa desde el campo del imaginario esa conducta humana dentro de lo colectivo, dentro de la dinámica de lo social que debemos empezar a comprender para tener una visión cabal del fenómeno alimentario. Fischler también nos aclara el panorama:

*“Existen también vías de circulación simbólicas o imaginarias. El consumo, especialmente, puede ejercer esta función: permite adquirir al menos simbólicamente tal o cual atributo de una condición o de un estado considerado deseable (sic), o marcar su posesión efectiva. Los objetos consumibles con, en efecto, portadores de significaciones, están cargados de imaginario y se adquieren en parte por estas características”. (FISCHLER: 1995: 79).*

Del mismo modo opina:

*“... Los consumos alimentarios presentan una particularidad esencial: son física y literalmente incorporados. Es sin duda esta intimidad última de la incorporación la que da a los consumos orales una imposición simbólica muy particular y que contribuye a hacer del alimento una especie de máquina para viajar en el espacio social y en lo imaginario”. (FISCHLER: 1995:84)*

En el caso ayacuchano esa noción podría explicar por qué entonces en nuestra sociedad prevalece un sentido de agenciamientos tradicionales en las prácticas culinarias, siendo una de sus formas la que viene del campo, que juega un rol



preponderante en la manutención del equilibrio ecológico y la estructura social y el pensamiento mágico de acaso una buena parte de su población.

Por eso es importante acceder dentro de la noción <alimentación> a otra que es la cocina, que es el espacio se funda en ese tránsito: lo conocido y lo desconocido, lo certero y lo imaginado, lo crudo lo cocido; que Fischler; con absoluto criterio científico lo sostiene:

*“Estos mecanismos antropológicos de la relación del hombre con sus alimentos una vez analizados permiten captar mejor la función de la cocina [...] la comida en bruto es portadora de un peligro, de un salvajismo que conjura el aderezo: así, marcada, pasando de la naturaleza a la cultura, será considerada menos peligrosa. Tomará dócilmente su lugar en el plato, en el cuerpo del comiente; inscribirá el todo en el orden del mundo y afirmará así que éste perdura”. (FICHLER: 1995:86)*

El mismo autor manifiesta además que:

*“Para Lévi-Strauss, [...] las categorías de lo culinario constituyen doblemente una especie de ‘vía real’. Por una parte hacia la comprensión de las culturas y de las sociedades: la cocina de una sociedad ‘traduce inconscientemente su estructura, a menos que, sin saberlo, no se resigne a desvelar sus contradicciones’ (Lévi-Strauss, 1968). Por otra parte, y sobre todo, en el pensamiento humano: la cocina es, según Lévi-Strauss, la ocasión de aislar categorías empíricas universales, aun cuando los contenidos que se asignan son propios de cada sociedad”. (FISCHER: 1995:93).*

Es recomendable tener en cuenta que la cocina implica entonces un ámbito más abierto del que a veces hemos creído que es. Esto desde un entendimiento del desarrollo de la propia cultura alimentaria que incluye al hombre y a los grupos humanos dentro de un espacio geográfico determinado. Eso ayuda a entender lo que el propio Fischler sostiene:

*“Se define habitualmente la cocina como un conjunto de ingredientes y de técnicas utilizadas en la preparación de la comida. Pero se puede entender cocina en un*

*sentido diferente, más amplio y más 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 esa cultura. Cada cultura posee una cocina específica que implica clasificaciones, taxonomías particulares y un conjunto complejo de reglas que atienden no sólo a la preparación y combinación de alimentos, sino también a su cosecha y a su consumo. Posee igualmente significaciones que están en dependencia estrecha de la manera como se aplican las reglas culinarias. Para retomar la analogía con el lenguaje, se suele decir que así como los errores gramaticales pueden alterar o anular el sentido, los errores de 'gramática culinaria' pueden entrañar impropiedades inquietantes para el comensal". (FISCHLER. 1995:98)*

Es de entender que la alimentación ha sido desde entonces un largo proceso de necesaria búsqueda y de re-creación humana, que ha ido registrando una serie de acontecimientos y comportamientos del hombre y su cocina, que a la vez ha sustentado la identidad del ser con los insumos que ha seleccionado y criado para su alimentación y la de su especie biológica.

Por esa razón: LÉVI-STRAUSS Claude, afirmó que:

*"LA COCINA es un lenguaje en el que cada sociedad codifica mensajes que le permiten representar como mínimo una parte de sí misma. LA COCINA es un conjunto de acciones técnicas, de operaciones simbólicas y de rituales que interviene en la construcción de la identidad alimentaria de un producto natural y que lo hacen apto para el consumo". (STRAUSS: 1968:35)*

Esa relación entre lo natural y lo cultural, ha producido lo que GARUFI Aglamisis sustenta como Patrimonio Alimentario Regional:

*"El Patrimonio Alimentario Regional (PAR) es el espacio constituido por las producciones primarias, la agroindustria alimentaria y las cocinas regionales que se articulan entre sí a través de las actividades de preparación y circulación de los alimentos; que se contextualiza en un entorno ambiental y sociocultural específico. Se constituye así un espacio dinámico que a su vez interactúa con el PAR de otras*

*áreas. Vale decir que no es estático, sino que varía constantemente. El PAR es la expresión de la cultura alimentaria productiva de la sociedad". (GARUFI: 2001:67)*

Sin embargo, pareciera que Garufi encuentra esa relación dentro de un enfoque economicista que sustenta la compra y la evolución del gasto en tanto los consumidores tienden a adquirir insumos ofertados e inducidos por la propaganda de las industrias alimentarias que son las mismas que incitan un tipo de alimentación y que en este trabajo refutamos por cuanto:

*"Gran parte de los alimentos a los que tenemos acceso actualmente en el mercado provienen de una producción, distribución y venta a gran escala, concentrada en manos de grandes empresas transnacionales, y con un fuerte impacto ambiental y social".(CUADERNOS de Biodiversidad:2011:4)*

Nuestro entendimiento sobre el Patrimonio Alimentario Regional, se desarrolla desde el tamiz de la cultura y la diversidad de ésta en relación a las identidades que adoptan las personas para su consumo y continuidad. Sin embargo en el contexto social que las personas reproducen "para alcanzar un nuevo nivel de vida", observamos que el patrimonio está sujeto a la producción de un discurso inductivo en tanto en el país, las relaciones geográficas han estado muy segmentadas y las producciones alimentarias han estado sujetas a una serie de conspiraciones en favor de las agroindustrias y los mercados modernos en contra de las producciones elementales de cualquier región.

Lo que sucede es que cuando hablamos de alimentación en un país tan complejo como el nuestro, surgen dos miradas sobre la producción: aquella que se realiza en un esquema tradicional dentro de un imaginario colectivo que convoca la vida y la crianza dentro de un orbe integral hombre-biodiversidad; y aquella que se expone en los grandes supermercados de la costa y que no necesita mayores explicaciones sino entender que ésta es una de las formas que nos hacen ver que los alimentos también tienen una carga ideológica, política y económica que es

más visible cuando interpretamos o nos ubicamos en un espacio territorial donde a veces no sabemos quiénes somos, quiénes hemos sido y quiénes seremos.

Pero ese desconocimiento tiene un punto de partida por cuanto el Perú es segmentario dentro de un imaginario centralista que históricamente ha excluido a sus habitantes y ha delimitado sus preferencias alimentarias.

ÁLVAREZ Isabel, investigadora de cocina peruana lo sustenta:

*“El país es visto y sentido por los propios peruanos –porque así nos lo enseñaron desde la escuela a través de muchas generaciones, y así lo hemos aprendido a ver y a sentir- como un territorio “dividido” en tres regiones naturales: costa, sierra y selva, a lo largo de los siglos posteriores a la conquista hemos ido haciendo y sintiendo una patria compartimentada, fragmentada. Desde la edad parvularia nos han enajenado el conocimiento y la comprensión del país en su totalidad, enseñándonos a reducir lo complejo a lo simple, a separar y desvincular lo que debe andar y marchar unido, y a fragmentar lo que debemos conocer en su multiplicidad. Esta forma de pensamiento ha servido a fines políticos, lo que ha dado como resultado que en el transcurso de nuestra historia se haya imposibilitado la construcción de un país en su real complejidad”. (ÁLVAREZ: 2005:270).*

No obstante esa verdad, entender que las cocinas regionales en su gran mayoría –por no decir todas- acusan una orientación hacia el espacio y utilización de insumos procesados en las fábricas llamadas industrias alimentarias, implica entender que el Patrimonio Alimentario Regional (PAR) es por sobre toda producción comercial, la base esencial para reconocer el sistema alimentario que explica en transcurso de nuestras vidas, nuestra historia, nuestra cultura, nuestras vivencias individuales y colectivas, nuestra niñez, nuestra vida y nuestra muerte; pero sobre todo el contexto bio-antropológico donde se cría el hombre, la naturaleza y la cultura como un todo inseparable, como una representación interrelacional.

Garufi dice que el patrimonio alude a la cultura de una región y que la cultura es el aspecto principal que caracteriza a cualquier grupo humano ya que es la expresión de un pueblo que la transforma y reelabora permanentemente.

La nuestra, en ese sentido es una cultura amplia, que ha sabido mantener sus códigos relacionales del hombre con la naturaleza, a merced de los productores de alimentos que habitan en los campos. Sin embargo las actuales circunstancias hacen que ese sistema se vea arruinado por otras variables de carácter economicista:

*“Desde esta perspectiva, las producciones primarias, la agroindustria alimentaria y las cocinas regionales no pueden escindirse. Las producciones primarias brindan los insumos, mientras que la agroindustria alimentaria y la cocina plasman modalidades de transformación y consumo de estos productos desde la cultura local”. (GARUFI: 2001:29).*

Garufi enfoca el fenómeno desde una entidad intermediaria como es la industria alimentaria, que induce una cocina regional orientada hacia el cambio, con la elaboración de platos que evidencian una intencionalidad de ser otro o de distinguirse al momento de preparar los alimentos y de consumirlos, fracturando el sentido de identidad entre el Patrimonio Alimentario Regional, su importancia y su relación con las personas, paradójicamente construidas dentro de un fenómeno que no está estático ni atisba su aislamiento con los cambios que se pueden dar en el mundo y el futuro.

Cuando hablamos de un Patrimonio Alimentario Regional, es necesario acercar la diversidad geográfica regional para damos cuenta que cada uno de los alimentos encierra una entidad sociocultural y una complicidad espiritual-emocional entre el comiente y las materias alimentarias que consume.

Garufi entiende este proceso desde una visión asimétrica del complejo sistema alimentario regional. La base de nuestra alimentación es el espacio de donde provienen nuestros productos, sin embargo el autor nos muestra que dentro de ese fin, existe en el mundo una demanda creciente del mercado en materia de producciones alimentarias que busca condiciones para desarrollar lo que en el Perú sería la optimización del aparato productivo y el desarrollo rural que en nuestro caso regional –aunque improductivo y falaz- ya está en vigencia en tanto los proyectos de desarrollo ven en el campo la oportunidad económica para las industrias del exterior, o para justificar los recursos que en las entidades del estado se sostiene dentro del ardid desarrollista; todo esto a costas de la sobreexplotación de nuestro sistema alimentario tradicional, la utilización desmesurada del suelo, la pérdida de la biodiversidad; y el consecuente caos social pues, como dice PINZÓN, Carlos:

*“Los desequilibrios sociales o de la sociedad con la naturaleza tiene repercusiones en el cuerpo”. (PINZÓN: 1999:195).*

A simple vista, pareciera que el Desarrollo, como instrumento de revertir la pobreza o el atraso de los pueblos, es un loable propósito de homologar al país entendiéndose que por ejemplo el año 2013 fue denominado como “ Año del Desarrollo Rural y de la Seguridad Alimentaria” o en el caso más comercial, “Año Internacional de la Quinua”. Sin embargo; a la poca lectura política de nuestros gobernantes, es necesario acudir a lo que nos dice Vandana Shiva en relación a los peligros que acarrea esa medida drástica de constituirlo:

*“Según el paradigma dominante de producción, la diversidad atenta contra la productividad, y ésta crea una necesidad imperiosa de uniformidad y monocultivos. Esto ha generado la paradójica situación en la cual el mejoramiento de las plantas está basado en la destrucción de la diversidad biológica que emplea como materia prima”. (SHIVA: 2003:87).*

Debemos entender que el Patrimonio Alimentario Regional es analógicamente como la columna vertebral de un cuerpo humano, que sin él la cultura alimentaria y la identidad, la historia de un pueblo son inconsistentes, porque en él:

*“[se] reproducen la estructura organizativa del cosmos. Y a su turno los principios vitales y la anatomía del cuerpo que se reproducen en el cosmos. Así, cada individuo es cosmos cuerpo y sociedad”. (PINZÓN: 1999:195).*

La antropología social es una de las pocas disciplinas que se ha preocupado por entender esa relación del hombre y la naturaleza como un todo inseparable e interrelacional. Sin embargo las condiciones del desarrollo y producción del modelo extractivo hacen caso omiso a esa proposición, y arrecian contra el conjunto del sistema que no solo desbarata las formas de producción tradicional sino que daña los ecosistemas y produce una serie de flagelos como la reducción de los niveles de vida y la contaminación medioambiental; como el desorden cosmogónico en las sociedades alto andinas donde el sistema alimentario tiene vida y es una crianza.

Vandana Shiva nos dice además que la destrucción de la biodiversidad tiene graves consecuencias ecológicas y sociales, pues, la diversidad es la base de la estabilidad en esos campos:

*“El sistema social y el material, privados de la diversidad, corren el riesgo de derrumbarse [...] mediante la destrucción de la diversidad, las variedades <milagrosas> desplazaron a los cultivos tradicionales y se convirtieron en un mecanismo para introducir las plagas”. (SHIVA: 2007: 91).*

No hay entonces mayores explicaciones para reconocer que si queremos investigar los alimentos de nuestra ciudad, es necesario partir por observar el fenómeno en su conjunto; si es que queremos llegar a una buena conclusión.

LEFF Enrique, nos enseña a descubrir que cuando hablamos de biodiversidad y cocina, de naturaleza y cultura, de cultura y alimentación, es necesario observar y analizar el problema no necesariamente desde la arista del estudio de la gastronomía sino desde el poderío sistémico que ostentan los que capitalizan a la naturaleza:

*“La capitalización de la naturaleza desustantiva (o sea quita independencia, existencia real) a los entes que quiere reconvertir a su propia lógica. La globalización del mundo bajo la lógica del valor económico y de los designios del mercado lleva a disolver la materialidad y los soportes simbólicos del proceso productivo”. En este sentido, el nuevo “orden ecológico” regido por la recodificación de la naturaleza como “capital natural” resulta un verdadero “modelo de simulación”, una ficción de la realidad. El neoliberalismo económico pretende liberar las potencialidades de la naturaleza montándolas en la rueda de la fortuna de la circularidad económica. La naturaleza es lanzada a la esfera de simulación de la economía, transustantivada en capital”. (LEFF: 2010: 55).*

Si nosotros entendemos pausadamente toda esta cita, vamos a darnos cuenta que la simulación es un espejo donde la realidad que se observa es un artificio promovido por los medios masivos de comunicación en tanto, como dice PINZÓN Carlos:

*“El espacio de la imagen televisiva instala el escenario a través del cual el mundo íntimo de los televidentes se conectan con los acontecimientos”. (PINZÓN::1999: 197).*

Pero los acontecimientos dentro de esa lógica son enmarcados dentro del escenario de la simulación. Entonces, en el acontecimiento alimentario, lo que se produce dentro de este monstruoso proyecto expansivo del capital y la cultura global, es la destrucción de un orden tradicional, de una armonía planetaria, de un suceso interrelacional del hombre con su naturaleza, del hábitat del hombre que va siendo arrasado hacia las fauces de un modelo en el que no importa la vida ni la naturaleza donde ésta se desarrolla:



*“El espacio como jerarquía de valores se sustituye como sistema de magnitudes debido al descubrimiento de las leyes de la perspectiva, que convierte la relación simbólica de los objetos en una relación visual”. (MUNFORD: 1997: 9).*

Dentro de las leyes de la perspectiva, llámese a estas los grandes inventos y mentalidades, encontré a sociedades como las nuestras en su estado de naturaleza pura, cubiertos dentro de su modelo tradicional, de su propia lógica de entender su entorno y su geografía. No obstante el descubrimiento de dichas leyes, LEFF Enrique sostiene:

*“El concepto de sostenibilidad se relaciona precisamente con una visión reduccionista de la cuestión ambiental, referida a mantener el uso (y abuso) actual (y futuro) de los recursos naturales”. (LEFF: 2010:86).*

Pero, en medio de toda esa gran visión científica del discurso planetario, de los soportes simbólicos del proceso productivo global convertido en circularidad económica; que nos sirve para poder entender el tema alimentario como fenómeno sociocultural que debe estudiarse desde su complejidad, aunque nos cueste la demolición académica y a veces la crítica de los reduccionistas, es necesario, no perder de vista el funcionamiento de la circulación de alimentos en tanto lo que comemos es inseparable, o inherente de ese conglomerado amplio.

GONZÁLEZ Turmo Isabel; nos da una orientación respecto a esa transformación; o a las razones políticas, económicas y culturales que originan esos desmembramientos, aun cuando en la cita enfoca el espacio más localista y doméstico: la cocina:

*“Las cocinas resultan transformadas por la incorporación de nuevos ingredientes y condimentos, por el desarrollo de la tecnología culinaria y por la proyección de sus idearios influidos, entre otros muchos factores, por el turismo y por la difusión de las cocinas étnicas”. (GONZÁLEZ: 1999:26).*

Como observamos, González Turmo refiere la transformación de una cocina porque sobre estas se incorporan nuevos ingredientes y condimentos; y porque también se desarrolla la tecnología culinaria. Eso está bien, pero González Turmo nos habla únicamente de la cocina como tal, como espacio de transformación de alimentos que en cierto modo nos deja en claro el rol de quienes alternan sus necesidades de agenciarse de ingredientes en el basto escenario de los mercados que en nuestro entender, son los lugares donde comienza a desvirtuarse la alimentación tradicional. Por eso González Turmo, toma otro giro y concluye:

*“La realidad culinaria de un territorio suele ser, desde el punto de vista cultural, el ámbito más complejo de su alimentación. Su formación responde a ciclos muy lentos y complejos, y sus fronteras apenas suelen coincidir con las administrativas. De hecho, los mapas culinarios son el resultado de la interrelación histórica de muchas variables: estructura social, etnia, religión, actividades socio-profesionales, relaciones de género; y del modo en que hayan interactuado en ese territorio el medioambiente, la producción agro ganadera, la pesca, las redes de mercado, las relaciones entre el mundo urbano y el rural, y los radios de acción de las políticas agroalimentarias”. (GONZÁLEZ: 1999:43).*

Dentro de la investigación, también se hace necesario revelar la noción cocina para tener una visión más clara del tema alimentario. Esto a razón de destacar que en este tratamiento, veremos que esta noción no necesariamente se refiere al espacio donde se transforman los alimentos que vienen desde su etapa de producción en el campo, sino que concierne a esa larga proyección que lleva un determinado insumo antes de ser transformado, y que en esa trayectoria se carga de imaginarios, creencias, percepciones, ritos, pero sobretodo de identidad, como sustancia espiritual que logra definir el carácter cultural de un grupo humano.

Esta cita permite entender que en cada cultura, existe un paralelismo del hombre con su entorno geográfico, con la biodiversidad de la que depende en tanto es el espacio desde donde provienen los alimentos.

CORNEJO Hernán, manifiesta que:

*“La cocina no es una construcción homogénea y menos tiene una frontera territorial o administrativa. La cocina debe considerarse como un valor de resistencia, una manera de expresar una muestra de identidad. La cocina es un conjunto homogéneo de conocimientos y prácticas culinarias que están dentro de un territorio, una región o país. Una amplia población disfruta, reproduce con gran vitalidad la mezcla de ingredientes y técnicas que son reconocibles dentro de un contexto geográfico”. (CORNEJO: 2008: 82)*

Se dice que el hombre, desde sus albores alimentarios se ha debatido en una “doble coacción”, es decir entre la incertidumbre de conseguir alimentos y la duda o desconfianza para comérselos. Entendemos que LA COCINA es el lugar de confianza en que las sociedades integran la vastedad de su sistema de aprovisionamiento para poder transmitir los significados de la comensalidad. Cornejo nos habla de “el valor de resistencia”, porque la cocina es el espacio donde los alimentos redistribuyen generosamente todos los datos conmemorativos del transcurrir de la existencia humana pues, comunican todo el imaginario que los ha creado y los ha llevado por generaciones enteras y a través del tiempo a resistir mediante “la sustancia de su espíritu”, todo ese referente de lo que estamos hechos. Así, toda cocina refleja en primer lugar las bondades territoriales en materia de producción de alimentos que tiene una región, y después, la gran capacidad de convocatoria y de recreación de las hazañas, anécdotas, hechos, conmemoraciones, etc de un pueblo.

No obstante, una cocina está además determinada por diversos aspectos socioculturales como el biológico, el económico, el político, el ecológico y el cultural propiamente dicho, que intervienen sincrónicamente, y que permite cohesionar todos los factores para que una cultura pueda seguirse manteniendo.

Para ARIAS Nieto, Custodio:

*“Es necesario incorporar la historia de la cultura en relación a su biodiversidad, de la misma forma, incorporar las historias de vida que permitan entender a manera de relato, de información toda la trayectoria de una cocina, sobre todo si nos tomamos el trabajo de recuperar la historia de los alimentos, su largo camino recorrido y el estado situacional del medio ambiente en la actualidad que como sabemos, está en crisis y esa crisis redundará algún día sobre las estructuras de nuestros alimentos”.*(ARIAS: 2010: 93).

Cada cocina está incorporada a una estructura más amplia, pocas veces estudiada y analizada porque comúnmente se cree que una cocina es solamente un espacio de transformación de lo crudo a lo cocido, pero que se omite involuntariamente la sujeción de ésta con el medio ambiente, que Arias Nieto postula con gran preocupación en tanto en este siglo, el medio ambiente es parte de una manipulación de capitales que sin reparos están tras los espacios de cultivos de alimentos para la puesta en marcha de los famosos planes de desarrollo sostenido como en el caso ayacuchano “sierra exportadora” o los planes de la puesta en marcha de monocultivos que son experiencias letales por cuanto dañan los ecosistemas, esterilizan la tierra y retroalimentan las brechas de crear consumidores de alimentos fabricados por las agroindustrias alimentarias cuyos principales patrocinadores son las empresas transnacionales.

## **SEGUNDO CAPÍTULO**

### **EL SISTEMA DE APROVISIONAMIENTO**

En este capítulo, el sistema de aprovisionamiento será empleado desde la perspectiva del fenómeno alimentario que da cuenta de los alimentos dentro de un contexto histórico que involucra al hombre en relación a su biodiversidad o la fuente de donde los seres humanos se aprovisionan de alimentos y cuya significación es la que sirve para mantener la identidad y la cultura. Ha sido necesario recurrir a los documentos de la Dirección Regional de Recursos Naturales de Ayacucho para entender el contexto de la biodiversidad ayacuchana a partir de sus datos geo referenciales<sup>3</sup>.

#### **2.1. Ayacucho, el espacio regional**

Para comenzar este capítulo, he creído necesario describir el área regional a partir de los estudios técnicos que existen en las instituciones del Estado, a fin de tener mejores elementos concernientes a lo que la región de Ayacucho tiene como diversidad de alimentos. Para dicho procedimiento, he asistido a los archivos virtuales e impresos de la Dirección Regional Recursos Naturales, del gobierno Regional de Ayacucho, donde he podido acopiar los datos técnicos, señalando que en ellos, he podido observar la existencia de una concepción desarrollista, dentro de los conceptos económicos que maneja la región, como método extractivo de exportación de insumos alimentarios que no comparto por tanto no es el objetivo que persigo en la investigación.

- **2.1.1. Ubicación geográfica**

Ayacucho se ubica al sur de la sierra central del país, entre los 12°10´ a 15° 33´ Latitud Sur y los 72° 51´ a75° 08´Longitud Oeste. Limita con el Norte con el

---

<sup>3</sup> Dicha información tiene carácter técnico, basado en estudios del área de Recursos Naturales del Gobierno Regional de Ayacucho; excepto el cuadro sinóptico aproximado y la elaboración de la etnografía sobre la distribución de los alimentos y los cuadros sobre el comportamiento de las preferencias alimentarias, que son elaboración propia del investigador.

departamento de Junín, por el Este con los departamentos de Cusco y Apurímac, por el Sur con el de Arequipa; y por el Oeste con los de Huancavelica e Ica.

La mayor extensión de Ayacucho se localiza en la región de la sierra (88,7%) y, parcialmente en la Selva alta (11,3%). Con una superficie total de 44.181,04Km<sup>2</sup>, es el octavo departamento más extenso del país, encontrándose dividido políticamente en 7 provincias 115 distritos, 951 anexos, 524 caseríos y 977 centros poblados menores.

- **2.1.2. Geología, relieve y fisiografía**

El departamento de Ayacucho está constituido por una gruesa secuencia sedimentario volcánica, de más de 10,000 m de grosor, que se halla distribuida formando largas y amplias franjas de dirección N.O-S.E en el lado Oriental y N.N.O-S.S.E en lado Occidental. Las secuencias han sido ubicadas de acuerdo a su contenido fósil, relaciones estratigráficas, dataciones isotópicas y estructuras en tres grandes temas: el Paleozoico, Mesozoico y Cenozoico. En cada una de estas grandes secuencias. A su vez, se han agrupado diversas unidades litoestratigráficas con características propias y peculiares que las hacen distinguibles unas de otras. De este modo, la columna litoestratigráfica del departamento de Ayacucho tiene un rango de edad específica que varía desde el Siluriano hasta el Holoceno actual. Podemos encontrar en el departamento de Ayacucho como grandes paisajes fisiográficos las planicies, paisajes de colinas y montaña, predominando el relieve montañoso el cual ocupa el 74.06 % del ámbito departamental específicamente las provincias de Lucanas y Parinacochas.

- **2.1.3 Características de producción**

El departamento Ayacucho, se sustenta básicamente en la agricultura de secano y la ganadería extensiva. Estas actividades están sometidas a los riesgos climáticos propios de la ecología serrana, así como a la presión del crecimiento poblacional y algunas prácticas tradicionales, lo que está causando un proceso de pérdida de la

base productiva. La agricultura está caracterizada por una alta fragmentación de las parcelas en una topografía accidentada, por ser eminentemente de secano, con uso simultáneo de varias zonas ecológicas, con poca presencia de insumos externos (fertilizantes, pesticidas y semillas mejoradas) y acompañada por una ganadería predominantemente de tipo extensivo. En las decisiones de producción de las familias campesinas influye, en diferente proporción, la organización comunal (echaderos, moyas) y la organización de regantes (riego).

En Ayacucho, lo más característico es que los productores conduzcan menos de 3 Ha. Y que la actividad agropecuaria no reporte suficientes ingresos para la producción de la familia. Esto hace que la adopción de otras actividades adquiera importancia significativa (artesanía, comercio, transformación de productos agropecuarios), así como la migración. La estructura más característica para la organización de la producción son las comunidades campesinas, las cuales controlan el 72% de la superficie en el departamento. Según Valera, citado por SNV (1998), en Ayacucho existen 663 comunidades campesinas, que comprenden unas 55.000 familias comuneras y un total de 160.000 habitantes, lo que significa que el 63% de la población rural es miembro de una comunidad campesina. En el 2010, el departamento de Ayacucho aportó con 1,0 % al Valor Agregado Bruto (VAB) nacional, siendo la actividad agropecuaria la más importante con una participación de 17,8% en el VAB departamental. Cuenta con 208 mil hectáreas de tierras con aptitud agrícola, donde destaca la producción de papa, maíz amiláceo, trigo, cebada grano, ajo y arveja verde en la zona de la sierra, mientras que en la zona de la selva, es importante la producción de cacao, café, yuca, plátano, papaya, sachá inchi, mango, etc. Estos productos están orientados principalmente al autoconsumo y consumo local, y en algunos casos para abastecer mercados regionales como Ica y Lima, mientras que el café y el cacao se destinan principalmente para la exportación. Asimismo, destaca la producción de carnes de vacuno, ovino, porcino y leche; así como la exportación de fibra de vicuña y alpaca.

- **2.1.4. Ecosistemas con potencial agrícola**

Ayacucho, cuenta con 44 zonas de vida; distribuidas en 2 franjas latitudinales: Región Latitudinal Subtropical que es la más extensa y Región Latitudinal Tropical. Las zonas de vida ubicadas en las partes más altas poseen en sus primeros niveles altitudinales: aptitud para la crianza de camélidos que se extienden a lo largo de las planicies donde aloja praderas naturales, seguido de quebradas con presencia de cultivos de tuberosas (papa, oca, mashua, olluco), en tanto que las que se ubican en zonas intermedias son más propicias para cultivos como: quinua, quiwicha, maíz y frutales como: tuna, tumbo, sauco y níspero de palo; y en las zonas bajas donde la precipitación y la temperatura son mayores, aptas para cultivos como: frijol, zapallo macre, zapallito italiano, camote, yacón, achira y frutales como: palta, lúcuma, granadilla, tomate, pepino dulce, chirimoya, papaya, y en las zonas tropicales frutales como: Cacao, café, camu camu, sacha inchi, piña, mango, tomate, etc.

- **2.1.5. Frutales nativos**

El departamento Ayacucho presenta valles interandinos que se caracterizan por ubicarse en partes bajas, zonas abrigadas que presenta suelos adecuados para la agricultura. Estas condiciones presentan las provincias de Huamanga, La Mar y Huanta, quienes producen en mayor cantidad los frutales nativos como: la palta, lúcuma, chirimoya, camu camu, guanábano, papaya, piña, granadilla y tuna, cuyos productos abastecen al mercado local y regional.

- **2.1.6. Comunidades campesinas**

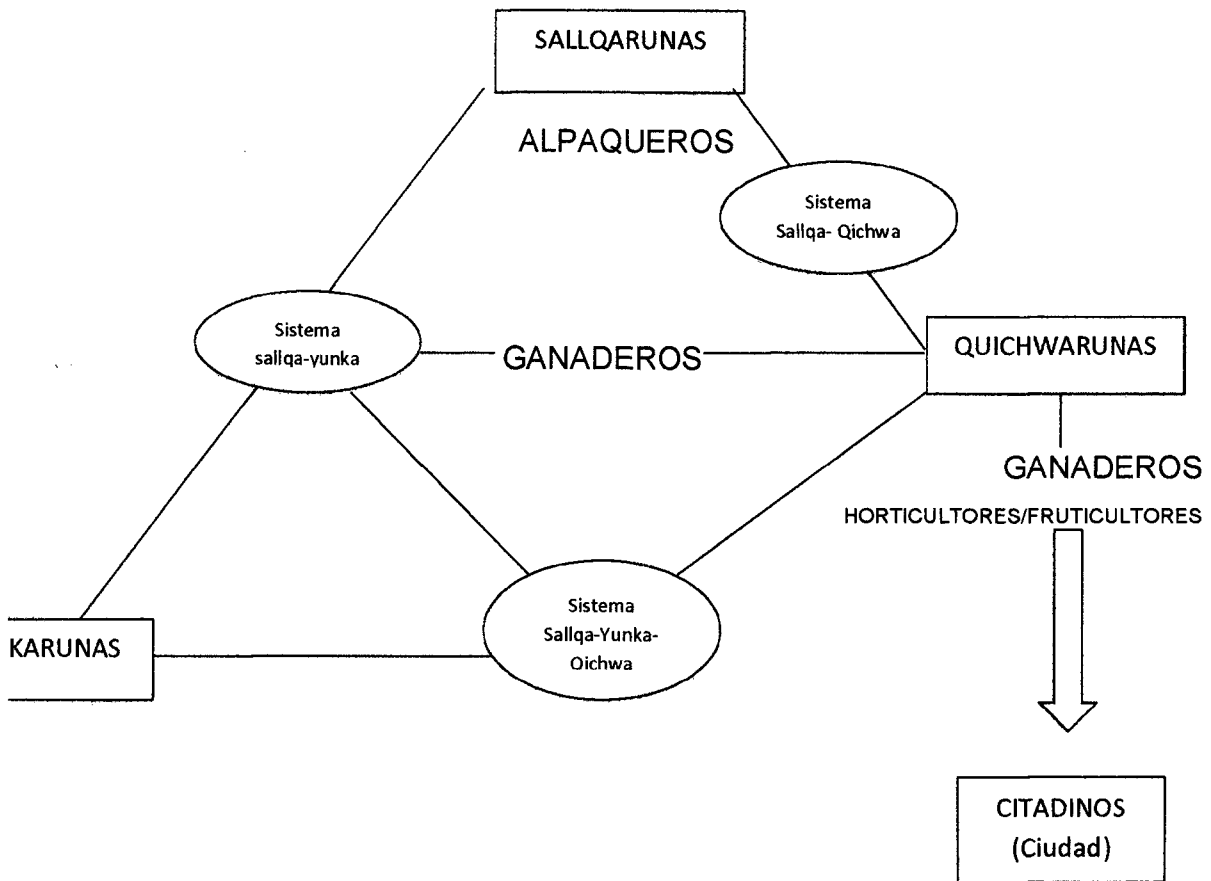
Según la ley general de comunidades campesinas, éstas son organizaciones de interés público, con existencia legal y personería jurídica, integradas por familias que habitan y controlan determinados territorios, ligadas por vínculos ancestrales, sociales, económicos y culturales, expresados en la Propiedad comunal de la tierra, el trabajo comunal, la ayuda mutua. El gobierno democrático y el desarrollo



de actividades multisectoriales, “cuyos fines se orientan a la realización plena de sus miembros y del país”. Están reguladas por legislación especial: <Ley General de Comunidades Campesinas N° 24656>. Las comunidades campesinas posibilitan la reproducción social, cultural y económica de un amplio sector de la población peruana. Albergan alrededor de dos y medio millones de personas (37% de la población rural del Perú), juegan un papel económico importante como abastecedoras de alimentos para el mercado interno, y son guardianas de nuestra gran diversidad biológica y cultural. La mayor parte de ellas se encuentra en las regiones montañosas y más pobres del país, entre ellas Ayacucho. El fin de las comunidades campesinas tiene un carácter especial, pues busca el desarrollo integral de los comuneros. Al parecer la intención sería el establecer una norma programática que guíe los fines de la comunidad hacia un desarrollo de la misma. En nuestro país existen 5,818 Comunidades Campesinas de las cuales en nuestro departamento se registran 663 que son reconocidas.

- **2.2. Producción e intercambio alimentario a nivel regional:**

Dentro de la variada geografía que tiene la región de Ayacucho, los alimentos alternan a partir de un inusitado modelo de intercambio, producido por la necesidad de acercar los insumos a toda la población en tanto la geografía regional es diversa. El intercambio sirve para satisfacer el proceso de comensalidad de todos los rincones del departamento. Los alimentos “viajan” en direcciones diversas, cercanas y lejanas; a fin de conectar la estructura de todas las variedades alimentarias en el espacio de las cocinas. Llevan consigo la sustancia nutricional de cada alimento, pero también la sustancia emocional de éstos, es decir aquella sustancia que ayuda a redefinir un pueblo, a su organización, a su identidad y su orgullo, a su continuidad y resistencia. El cuadro siguiente nos proporciona un horizonte aproximado del sistema alimentario regional, basado en la producción alimentaria según su diversidad ecológica, su espacio geográfico y el probable recorrido que hacen los alimentos dentro de esa interrelación.



### • 2.3. Distribución de los alimentos en la ciudad de Ayacucho

Cuando los alimentos han sido dinamizados en su fase de producción, llegan a otro espacio, que es el de la distribución. Generalmente los mercados de abastos, las tiendas y los restaurantes de las ciudades son esos espacios que conectan las producciones alimentarias con las personas. Sin embargo para tener una cabal idea, también es necesario establecer y determinar cómo es que funciona dicha distribución.

En la ciudad de Ayacucho, encontramos que existe un centro de abastos principal<sup>4</sup>, conocido con el nombre de Mercado Andrés F. Vivanco, en cuya parte interna se dinamiza la distribución los alimentos ordenados en diversas secciones que se hallan al interior del recinto. De esa forma tenemos la sección verduras, la sección tubérculos, los puestos de expendios de panes y quesos, la sección de carnes rojas y carnes de pollo, los “molidos” y las áreas de condimentación, entre otros<sup>5</sup>.

Estos espacios alternan con puestos de abarrotes que ofrecen alimentos como arroz, azúcar, aceite, fideos, atún y condimentos envasados en las fábricas, insumos que son inducidos por las agroindustrias alimentarias de una manera indiscriminada, produciendo un circuito alimentario y un tipo de cocina muchas veces distinto a la estructura de la cocina regional<sup>6</sup>.

Para entender aquella inducción de los alimentos elaborados en las agroindustrias alimentarias, he realizado el siguiente cuadro, sobre una pregunta formulada a personas que territorialmente son de la ciudad y otras que son migrantes<sup>7</sup>:

---

<sup>4</sup> En realidad la distribución de alimentos no solo se observa en el mercado Andrés F. Vivanco. Hay otros centros de abastos como el mercado 26 de abril, Santa Clara y Nery García que también se insertan en la dinámica alimentaria de la ciudad.

<sup>5</sup> Obviamos mencionar las secciones de ropas, calzado y otras utilerías domésticas, que a pesar de que existen, no corresponden al tema de investigación.

<sup>6</sup> Es importante señalar que el interés de la presente investigación es demostrar que la comida local y regional se sostiene sobre una estructura que se basa en un sistema de aprovisionamiento que entiende las preferencias alimentarias como partes de la estructura cultural que funcionan en la dinámica de la ciudad de Ayacucho.

<sup>7</sup> El listado de insumos se ha extraído en relación a los productos que se ofrecen tanto en los puestos de abarrotes como en las pizarras de los restaurantes.

Cuadro N° 01

**Usuarios que en la ciudad tienen preferencias alimentarias en relación a los productos que inducen las agroindustrias alimentarias**

<b>INSUMOS ELABORADOS EN LAS AGROINDUSTRIAS ALIMENTARIAS</b>				
	<b>¿Por qué se abastecen de estos insumos?</b>		<b>N° de personas</b>	<b>%</b>
	arroz- azúcar- fideos- harinas- aceite-atún- condimentos envasados, etc.	a	son más rápidos para cocinar	6
b		cuestan menos	2	10
c		son saludables	1	5
d		<b>Porque son ingredientes que se ofertan en el mercado de la ciudad<sup>8</sup></b>	<b>8</b>	<b>40</b>
e		Porque solo así me distingo del resto de la población	2	10
f		Porque los andinos también podemos comer eso, no solo los de la costa.	1	5
		<b>TOTAL</b>	20	100

FUENTE: Elaboración propia.

Por otra parte, es necesario dar cuenta de que el mercado Andrés F. Vivanco, también atiende una sección de alimentos cocidos, básicamente hechos en base a carne de res: caldos de cabeza, pata de res, etcétera, que tienen un importante número de comensales. Las vendedoras de comida, al ser entrevistadas manifiestan que:

<sup>8</sup> La noción ciudad se representa –al parecer- como espacio que no da tregua a una convivencia con lo andino, aun cuando Ayacucho es una ciudad que celebra anualmente un calendario ritual religioso y tradicional de inusitados significados y de reafirmación de la culinaria regional.

## Cuadro N° 02

**Mujeres de la “sección comidas” responden al hecho de tener muchos clientes consumiendo los platos que preparan**

<b>PREGUNTA:</b>	<b>sobre las comidas elaboradas en base a carnes: caldo de cabeza, de pata, de ojo, de oreja, etc.</b>		
¿Por qué razones las personas recurren a su recinto gastronómico?	Son clientes antiguos que saben “el buen comer”	4	20
	<b>Porque en la ciudad así se comía antes para vivir más años</b>	<b>5</b>	<b>25</b>
	Sanan a los débiles y a las personas enfermas	3	15
	Son buenos contra la anemia	2	09
	Recuperan a las parturientas	1	5
	Son más sanas y saludables	3	15
	Son comidas “de gente”	2	10
	<b>TOTAL:</b>	<b>20</b>	<b>100</b>

FUENTE: Elaboración propia.

De igual manera, la sección de repostería, donde se vende mazamorra de llipta, mazamorra morada, calabaza, arroz con leche, durazno, níspero, entre otras que alterna con las actividades de los trabajadores y vendedores del mercado y con los usuarios que llegan al mismo para abastecerse de algún producto. He podido observar que dicho espacio es frecuentado por migrantes que han extendido la familia y viven en la ciudad. Al ser preguntados sobre esta práctica alimentaria, los comensales responden:

## Cuadro N° 03

**Usuarios que consumen diversos tipos de mazamoras**

<b>PREGUNTA:</b>	Porque son baratas	3	15
¿Por qué usted recurre al consumo de mazamoras?	<b>Nos recuerda a nuestro pueblo</b>	<b>7</b>	<b>35</b>
	Así preparaba nuestra madre	5	25
	Siempre es bueno endulzar la vida	2	10
	Quita las preocupaciones	1	5
	Siempre es bueno dar un espacio para los antojos	2	10

	<b>TOTAL</b>	<b>20</b>	<b>100%</b>
--	--------------	-----------	-------------

FUENTE: Elaboración propia.

En las escalinatas del mercado también se instalan vendedoras de bebidas preparadas en baldes de plástico: chicha morada, chicha de níspero, agua de manzana, agua de cebada, entre otros que ofertan al público por un precio de 0.50 céntimos de nuevo sol. En la calle Santa Clara que es una arteria adyacente al citado mercado, se encuentran mujeres vendedoras de comidas ambulantes, madres andinas que llevan los alimentos en baldes de plástico, cuyo valor oscila entre 2 a 4 nuevos soles el plato.

Estos alimentos preparados son generalmente hechos dentro de la estructura andina, con insumos propios de la región, platos verdes hechos en una cocina de campo, que abastece a usuarios tanto ciudadanos como migrantes<sup>9</sup>. También aquellos que recién han comenzado a vivir en la ciudad y han dejado atrás su pueblo natal. En este espacio, los alimentos cumplen una función integradora, de reencuentro y de reafirmación de las emociones en tanto conectan los insumos y las estructuras alimentarias estrechamente con el recuerdo de las personas, a través de una espacialidad, que va desde la ubicación geográfica de las personas hasta la conexión mental de éstas con los alimentos en la ciudad. Esto obliga a tomar en cuenta una categoría casi inusual, pero muy importante para explicar la territorialidad tanto material como espiritual de los alimentos, en tanto cada alimento en la ciudad tiene un espacio de circulación específico, y un público particular en el que se representan. Esta categoría corresponde a los espacios y los lugares.

De CERTEAU (1996), manifiesta que un “lugar” sería el orden según el cual los elementos se distribuyen en relación a la coexistencia donde cada elemento está

---

<sup>9</sup> En este contexto he podido observar que los alimentos responden también al espacio por donde se desplazan las personas. De igual forma parece que en estos espacios se produce la aforanza como símbolo del sistema alimentario regional. Los ciudadanos “ciudadinos” de alguna forma “han sido criados” dentro de este sistema de alimentación.

situado en un ambiente propio que lo define. Un "lugar" con mejor precisión del concepto podría remitirse al sitio de algo que ya no se mueve, al lugar que ocupa –por ejemplo- una persona muerta, un cadáver. Según el autor, el "espacio" se remitiría, más que a lo físico, a las "operaciones" a la dinámica y las actividades que se conectan con las personas, a la forma exterior que conmueve a la persona humana y lo hace partícipe de una función. El espacio sería un lugar animado por el conjunto de movimientos y acciones que en él se despliegan los hombres. Ese espacio es la existencia, es un lugar "practicado", que se construye, que cobra vida, que se mueve, lo que implica que son los habitantes, los caminantes, los practicantes de esa dinámica quienes transforman "en espacio" la geometría de los lugares. En definitiva sería la acción, la práctica humana asociada lo que permitiría distinguir un espacio de un lugar.

AUGE, Marc, por su parte prefiere hablar de lugar y no de espacio cuando se refiere al espacio simbolizado, puesto que el concepto de espacio -falto de caracterización conceptual según él- es fácilmente aplicable a superficies "no simbolizadas" debido a que resulta ser un concepto más abstracto que el de "lugar" y se aplica indiferentemente a muchas utilidades conceptuales.

Hago mención de estos autores, porque el tema alimentario atraviesa muy sutilmente una dinámica casi imperceptible, relacionada a la producción de los espacios alimentarios según la circulación de ciudadanos o habitantes de la ciudad<sup>10</sup>. En tal sentido, en mis observaciones determino que el sistema de aprovisionamiento y las preferencias alimentarias se da también en razón del espacio elaborado, tanto a nivel de identidad del lugar, la identidad del grupo y el espacio donde se ofrecen los alimentos; pero todo esto determinado por una estructura ideológica, económica y cultural.

---

<sup>10</sup> Los alimentos tienen un lugar de convocatoria y los usuarios saben a qué lugar alimentario pertenecen.

#### **2.4. Clasificación de los insumos por su diversidad**

No solo en el mercado centenario Andrés F. Vivando se desarrolla la dinámica de la distribución de alimentos, como ya he mencionado, hay otros espacios al rededor del mercado Andrés F. Vivanco. Estos espacios son: el mercado Santa Clara, lugar en el que también se dinamizan los productos para el público. Sin embargo, en este lugar generalmente se venden artículos de bisutería, productos de ferretería, zapatillas, zapatos de cuero y toda novedad que sale según la estación y el calendario escolar, ya sean escarapelas para las fiestas patrias o manualidades navideñas, como objetos para armar para el día de la madre, los mismos que no ahondaré porque no son vinculantes a la investigación.

Este mercado que es pequeño y turgurizado por la proliferación de comercio ambulatorio, no cuenta con áreas de escape para eventuales emergencias, también allí he podido encontrar una sección de comidas, básicamente hechas en base a pescados y pollo. El plato recurrente es el arroz con pollo, al que se le adiciona como guarnición una crema en base a papa, lechuga y huevos. Allí los almuerzos tienen un valor de 5 nuevos soles, que incluye un vaso de refresco de cebada hecho con agua sin hervir. Uno de nuestros informantes, el señor Jhon Huamaní Ortiz nos manifiesta que: *“esta comida es de pobres, saca de apuros y la consumen generalmente los mercachifles y las personas que solo quieren llenar el estómago, pero que poco les interesa alimentarse”*.

Según mi observación, el público que se congrega en ese lugar es una población periférica: ciudadanos provenientes de los asentamientos humanos, o los comerciantes ambulantes que a la hora de alimentarse por el precio prefieren este lugar. Cabe mencionar que así como los mercados señalados, existen también dos centros de abastos más. Uno de ellos el Mercado 26 de abril que básicamente ofrece insumos altoandinos, tubérculos y verduras, que alternan con puestos de abarrotes que son requeridos por las amas de casa. En este recinto también hay una sección de comidas, cuyos usuarios también son eventuales pasajeros,



además de los trabajadores estibadores, comerciantes humildes y ciudadanos altoandinos que han llegado a la ciudad para realizar compras. En la parte del Jr. Chorro, suelen instalarse mujeres que ofrecen productos de pan llevar, generalmente insumos de chacra, que aparecen en tiempo de cosecha: aguaymanto, pacaes, durazno, tuna, níspero. De la misma forma choclos tiernos, paltas, naranjas, etc. Cerca de ese espacio de vendedoras ambulantes está la sección de pescados, que los días sábados ofrece insumos frescos, pescados y mariscos, que vienen desde el litoral costero del país, y que algunas veces llegan congelados. Finalmente el mercado Nery García, importante centro de abastos, que no forma parte de la presente investigación, pero que es necesario mencionarlo. Este mercado está ubicado en otro extremo del mercado central, del que muchas personas tienen un buen referente porque los insumos son más baratos en tanto aquí estiban los camiones distribuidores de alimentos que viajan desde varios puntos del país, y que contribuyen al desarrollo de un sistema de aprovisionamiento interregional<sup>11</sup>.

---

<sup>11</sup> En realidad, la necesidad de intercambiar la producción alimentaria a partir de la interconexión de varias regiones del país, tan antigua como interesante, pone de manifiesto que al hablar de "una región" desde el plano alimentario, se hace necesario entenderla desde fuera del contexto fronterizo y departamental con el cual casi siempre se ha entendido. Mi tesis no toma la noción "departamentalista" de región.

## TERCER CAPÍTULO

### LAS PREFERENCIAS ALIMENTARIAS

Esta variable la utilizo para entender que dentro del sistema de aprovisionamiento, las personas satisfacen su necesidad alimentaria a partir de una constante de ingredientes transmitidos por la cultura. Sin embargo, ante las nuevas formas de vida en la ciudad, las preferencias alimentarias se van abriendo hacia nuevos espacios, modificándose en algunos casos, y manteniendo su esencia en otros.

#### **3.1. Espacio de las preferencias**

Como hemos visto en el capítulo anterior, los alimentos responden como a una estructura de producción basada en las diversidades alimentarias, según los suelos y la ecología, también a una forma de interrelación sociocultural que permiten entender a la persona en función a su espacialidad, tradición, costumbres, origen y niveles de economía que van a influir sobre la producción de un tipo de cocina o de estructura alimentaria. Para eso, el espacio juega un rol importante porque en él se va a desarrollar la identidad alimentaria según las características tipológicas culturales de la población. Menciono esto por cuanto es necesario saber que la alimentación como sujeta a los gustos de los pobladores, está también ligada a las formas de redistribuir el espacio de la ciudad.

La modificación dentro de "un nuevo nivel de vida" tiene esos pormenores, porque a las personas se les induce que así como los tiempos cambian, también es necesario cambiar la tradición de los alimentos. Además porque los nuevos procesos de cambio en la cultura, permiten desplazamientos singulares de los grupos, modificaciones de todo tipo, de tal forma que es posible que estemos asistiendo a una reconfiguración de las culturas bajo el influjo de nuevos elementos, donde la comida también se universaliza. Pero no obstante aquello, se va a producir la circulación de una serie de alimentos que van a ir buscando el eslabón perdido de aquella identidad que a veces pareciera estar escondida o

extraviada<sup>12</sup>. Por esa razón he creído necesario ordenar las preferencias alimentarias a partir de la tipología de habitantes que interactúan en la ciudad, no sin antes esclarecer el modo en el que utilizo dicha noción.

### 3.2. Tipologías

El significado de dicha palabra lo entiendo como *“la división que se da entre las diversas culturas fundamentadas preeminentemente en aquellos rasgos más distintivos de las mismas”*<sup>13</sup>. Es necesario que dicha noción nos ayude a clasificar esa “división que se da entre las diversas culturas”, considerando que en la ciudad de Ayacucho interactúa una diversidad de actores sociales, que van desde: **a)** los propios ciudadanos o ciudadanos que son netos de la propia ciudad, **b)** los ciudadanos que por diversas razones vinieron desde el interior del departamento a habitar el espacio de la capital departamental, y **c)** los denominados “foráneos” que van desde los peruanos que han venido a habitar la ciudad desde algún departamento, hasta los ciudadanos extranjeros que se han quedado a habitar el espacio de la ciudad.

El uso de la tipología en este caso sirve para entender la estructura alimentaria de los ciudadanos que se desplazan por las calles de la ciudad, para clasificarlos por sus diversos modos de alimentarse en tanto se va a entender de mejor forma el sistema de preferencias alimentarias que las personas tienen, toda vez que éste se origina desde la individualidad humana respecto de su relación y familiaridad con los insumos. Sin embargo, cuando todo pareciera que la alimentación es

---

<sup>12</sup> Este aspecto también es constitutivo a la presente investigación, pero por razones de espacio no lo profundizo, pues allí se puede observar una oposición de identidades en tanto los alimentos altoandinos permiten comprender mejor la necesidad de re-identificarnos a partir de lo que nuestro sistema alimentario regional tiene como producción. De allí que existe un sector de mujeres andinas que se desplazan por las calles vendiendo dichos alimentos, los mismos que producen códigos muy interesantes respecto de la recomposición del mundo andino; y como tal, de su reafirmación.

<sup>13</sup> ABC <http://www.definicionabc.com/general/tipologia.php>.

respuesta única a factores culturales, es necesario poner énfasis en el factor económico donde se desarrolla el fenómeno, en tanto este se dinamiza también en relación a la capacidad adquisitiva de las personas. Entendiendo aquello, procedo a desarrollar específicamente cada una de las tipologías encontradas, con los factores culturales y económicos que producen las preferencias de su alimentación.

### 3.3. Las preferencias alimentarias de los habitantes de la ciudad<sup>14</sup>

Para tratar este tópico, ha sido necesario clasificar la tipología de toda la diversidad de ciudadanos que interactúan en la ciudad. Para esto, he tenido que observar y luego levantar la información etnográfica a partir de la ficha de encuesta respectiva. En dicha ficha he tomado en cuenta una muestra de 20 personas, con los siguientes aspectos tipológicos, dirigidos a usuarios que frecuentan restaurantes en el Jr. Asamblea y el Jr. 28 de Julio:

- a.- Nivel económico
- b.- Tradición alimentaria.
- c.- Prejuicios alimentarios.

**Cuadro N° 04**  
**Ciudadanos ubicados en base al nivel económico**

CIUDADANOS	BUENO		MALO		MUY BUENO		REGULAR		N° de personas	TOTAL
NIVEL ECONÓMICO	12	60%	0%	0%	2	10%	6	30%	20	100%

FUENTE: Elaboración propia.

<sup>14</sup> La referencia es sobre las personas que han nacido y aquellas que interactúan en el contexto de la ciudad.

**Cuadro N° 05**  
**Ciudadanos ubicados en base a la tradición alimentaria**

CIUDADANOS	PRODUCTOS LOCALES <sup>15</sup>		PRODUCTOS AIA <sup>16</sup>		TOTAL:	
TRADICIÓN ALIMENTARIA	9	45%	11	55%	20	100%

FUENTE: Elaboración propia.

**Cuadro N° 06**  
**Ciudadanos ubicados en relación a los prejuicios alimentarios<sup>17</sup>**

CIUDADANOS	ALIMENTOS LOCALES				ALIMENTOS AIA				En este cuadro, se ha encuestado a ciudadanos cuya tradición alimentaria ha estado basada en producciones del campo. Sin embargo, al ser tomada la encuesta en lugares públicos como los restaurantes, "lo ciudadano" se invisibiliza. <sup>18</sup>
	BUENOS		MALOS		BUENOS		MALOS		
PREJUICIOS ALIMENTARIOS	11	55%	9	45%	8	40%	12	60%	
<b>TOTAL</b>	<b>20</b>	<b>100%</b>	<b>20</b>	<b>100%</b>	<b>20</b>	<b>100%</b>	<b>20</b>	<b>100%</b>	

FUENTE: Elaboración propia.

La producción del espacio de comensalidad en los restaurantes de la ciudad<sup>19</sup> es también un elemento recurrente en la determinación del desplazamiento de ciudadanos en tanto los lugares gastronómicos así como inducen los platos del día, inducen las formas y hábitos ciudadanos<sup>20</sup>. Sobre todo en el centro histórico de la ciudad, es decir en el espacio donde se desarrollan la mayor cantidad de actividades públicas y privadas, y donde la articulación y desplazamiento de los diversos actores sociales es notable. Sobre esa observación he diseñado el siguiente cuadro:

<sup>15</sup> Me refiero a los productos que se producen en el área rural ayacuchana.

<sup>16</sup> AIA=productos de las Agro Industrias Alimentarias.

<sup>17</sup> En tanto en el contexto de "ciudad" las personas tienden a evadir su preferencia alimentaria andina-rurales.

<sup>18</sup> El espacio de la ciudad induce una manera alimentaria basada generalmente en un modelo costero.

<sup>19</sup> Tal como expliqué en el capítulo anterior, los alimentos tienen espacios bien señalados, y el centro de la ciudad la comensalidad se realiza en los denominados restaurantes.

<sup>20</sup> Aquí interviene EL NUEVO NIVEL DE VIDA como alternativa de construir o consolidar un ser social alejado de "lo andino", aun cuando la territorialidad es eminentemente andina.

Cuadro N° 07

**Usuarios que responden a las preferencias alimentarias en relación al uso de los restaurantes de la ciudad.**

SE COME EN RESTAURANTES PORQUE:	CIUDADANOS "CITADINOS"		CIUDADANOS "MIGRANTES"	
	N° de personas	%	N° de personas	%
Es un espacio donde las personas se reconocen como partes de una misma estructura alimentaria	5	25	0	0
A partir de los alimentos sabemos quiénes somos, de dónde venimos.	0	0	2	10
Es un espacio para los trabajadores y profesionales que salen a esa hora de su trabajo	3	15	0	0
Es un espacio que nos hace interrelacionarnos como partes de la sociedad local	0	0	5	25
En casa no queda nadie, todos salen a trabajar y estudiar	6	30	0	0
Es un espacio donde se puede encontrar platos de la costa	2	10	0	0
Estando en la ciudad se tiene que comer alimentos criollos	0	0	4	20
Allí nos identificamos como consumidores del espacio de la ciudad	4	20	9	45
<b>TOTAL:</b>	<b>20</b>	<b>100%</b>	<b>20</b>	<b>100%</b>

FUENTE: Elaboración propia.

De ese cuadro, surgió una diversidad de premisas relacionadas a las preferencias alimentarias. La observación sirvió para relacionar los datos empíricos con los datos científicos que he empleado para el manejo del concepto alimentario<sup>21</sup>. Para eso identifiqué aproximaciones que pudieran sostener la respuesta a las razones

<sup>21</sup> El tema de aprovisionamiento y preferencias alimentarias no debe quedarse en descripciones puristas. Se hace necesario manejar el concepto alimentario para una mejor interpretación de los datos empíricos. La teoría científica de la cultura o "de las necesidades" es una buena guía metodológica.

por las que las personas prefieren determinados alimentos. Las premisas fueron las siguientes:

- a.- Por inducción de insumos provenientes de las agroindustrias alimentarias.
- b.- Por la difusión de los medios masivos de comunicación.
- c.- Por origen social y cultural de las personas.
- d.- Por distinción social dentro del grupo en el que se desarrolla la cultura
- e.- Por identidad de las personas con su estructura alimentaria.
- f.- Porque los restaurantes cocinan y ofertan sólo platos "de ciudad"
- g.- Porque la opción alimentaria la pone el mercado de abastos

Respecto de la premisa "a", *<Por inducción de insumos provenientes de las agroindustrias alimentarias>*, los entrevistados han respondido que:

1. Las personas comen lo que comen porque en la globalización todo se mezcla y "lo local" como que se pierde o da paso a lo novedoso.
2. No hay una ley o una instancia reguladora del mercado que se encargue de privilegiar los insumos locales, que los defienda. Por tanto los platos regionales en circuitos cotidianos no están al alcance de los usuarios.
3. Se puede vivir en un espacio andino, pero la mentalidad está puesta fuera de ese contexto. Una forma de salir es consumiendo alimentos que no registren los niveles de identidad local.

Respecto de la premisa "b", *<Por la difusión de los medios masivos de comunicación>*, los entrevistados responden que:

4. Al existir en casa el aparato televisivo y ahora el internet, y “el boom gastronómico”, la imitación es cada vez más intencional respecto del consumo de alimentos no tradicionales.
5. Los medios de comunicación masiva son parte de un aparato mundial que persigue crear una cultura de consumidores totales en las regiones subalternas del sistema alimentario convencional.
6. Los medios de comunicación masiva subordinan las capacidades alimentarias de la región andina, aun cuando existen los llamados productos bandera como el cereal Quinoa que ha tenido resonancia en los mercados internacionales.
7. Hay una exclusión social y un denodado racismo sobre la identidad culinaria en los andes.

Respecto de la premisa “c”, *<Por origen social y cultural de las personas>*, los entrevistados responden que:

8. Cada quien tiene su propia identidad y su capacidad de elegir sus alimentos.
9. Los alimentos marcan el espacio social de cada individuo, sus referentes ideológicos, la historia y la reminiscencia de lo que han heredado como cultura alimentaria es una presencia significativa.
10. Cada individuo se identifica con lo que ha tenido en sus primeros años de vida, en los platos que lo han alimentado desde la primera edad



11. Hay una influencia marcada en el tipo de alimentos de cada región, un tipo de cocina. Esa influencia está bordeada por las producciones agrícolas que abastecen los mercados locales. Eso determina una preferencia alimentaria.

Respecto de la premisa "d", *<Por distinción social dentro del grupo en el que se desarrolla la cultura>*, los entrevistados responden que:

12. Las personas están supeditadas a un contexto donde las comidas asignan una posición social del individuo frente al grupo.
13. Los procesos de violencia en Ayacucho y la demarcación de la cultura entre lo que ha sido el pasado y la propuesta del presente construido por la modernidad han originado un espacio o una cultura de separatividad en la que comer tiene un significado más que identitario, de homologación del individuo a la escena del siglo XXI.
14. Las ciudades siempre ordenan la estructura alimentaria, por tanto los sujetos se someten a esa estructura.

Respecto de la premisa "e", *<Por identidad de las personas con su estructura alimentaria>*, los entrevistados responden que:

15. El patrimonio alimentario regional está poco observado en tanto las personas han dejado de mirar el campo para desarrollarse dentro de las nuevas dinámicas de las ciudades.
16. No necesariamente el patrimonio alimentario regional produce una mirada interna de lo que como valor simbólico representa en los individuos.

17. Sería importante que se extiendan políticas culturales donde se ponga énfasis en la importancia del patrimonio alimentario regional, a fin de acercar las distancias con el espacio y la cultura de los alimentos locales y regionales.

Respecto de la premisa "f", *<Porque los restaurantes cocinan y ofertan sólo platos "de ciudad">*, los entrevistados responden que:

18. Existe la creencia de que estamos comiendo lo mejor cuando el restaurant ofrece platos con estructura diferente a la estructura local.
19. Hay una tendencia a desarrollar espacios de comensalidad que superen la condición alimentaria de origen en tanto el ascenso social se mide también a través de la comida.
20. Comemos lo que somos porque la alimentación está en relación con el poder económico de cada persona y familia.
21. Nuestra alimentación está supeditada a la capacidad adquisitiva de los consumidores.
22. Los restaurantes imponen una dieta no necesariamente sana sino acorde al tiempo de cocción de algunos alimentos.
23. Los restaurantes anuncian en sus pizarras comidas de la costa porque en las ciudades las personas se avergüenzan de comer la comida local.
24. Existen creencias de que comer platos con estructura local es sinónimo de pobreza material.

25. Hay una relación entre la estructura alimentaria de los platos locales con el recuerdo de las familias y personas migrantes.
26. Puede entenderse de que los migrantes son de condición inferior a los habitantes de la ciudad, entonces se someten a ingerir la alimentación del *restaurant*.
27. El mercado de abastos es un agente determinante del proceso de las cocinas locales.

Respecto de la premisa "g", *<Porque la opción alimentaria la ordena el mercado de abastos>*, los entrevistados responden que:

28. El agenciamiento de ingredientes para cocina se da a través de un circuito de producción que va desde las materias primas que vienen del campo y los ingredientes que se envasan en las agroindustrias alimentarias.
29. Existe un sistema de abastecimiento de alimentos regulado por la sociedad nacional de industrias que es la entidad que finalmente direcciona el mercado alimentario.
30. Actualmente los mercados regionales han ingresado en una etapa de crisis, por el anuncio de la llegada de mercados externos que son los que están comprando los productos en el campo, desguameciendo de insumos buenos a los mercados locales.

### **3.4. Los espacios de la rememoración culinaria**

No obstante la percepción que se tiene sobre la construcción social-cultural de las preferencias alimentarias, existe en la ciudad un espacio emblemático que no siendo cotidiano, funciona de modo discreto, organizando el tiempo y el espacio social dentro del imaginario de la población local: los rincones culinarios llamados con especificidad: RECREOS TÍPICOS.

Estos espacios aun cuando tienen o producen otra concepción sobre lo que las personas prefieren en un contexto de alimentación local, donde los restaurantes proponen una pizarra que induce a consumir lo que está en la tablilla del menú, son espacios en los que se celebra y se reelabora la tradición alimentaria andina, pero referida a la tipología del "citadino", o aquellos actores sociales que han nacido específicamente en la ciudad.

Dichos espacios se encuentran ubicados básicamente sobre la jurisdicción del tradicional Barrio de Conchopata, actual nuevo distrito Andrés Avelino Cáceres. No obstante la existencia de otros ubicados en algunos otros sectores de la ciudad. Estos recintos regulan el tránsito de la identidad dentro de las familias y los sujetos sociales que habitan la ciudad; y vienen a constituirse como la parte de memoria colectiva de toda la población. Son lugares a los que asisten familias enteras, visitantes ocasionales; o trabajadores de las diferentes instituciones que existen en la ciudad.

En la observación de la estructura alimentaria, es decir en la relación de los insumos utilizados con la estructura de los platos, se determina que:

-Son platos hechos en base a insumos de la región. Estos insumos son papas, huacatay, choclos, quesos, ají panca, cuyes, habas, ocas, etc. Cuya estructura identifica, recrea y reelabora la identidad de la tipología del poblador citadino, aun cuando en estos recintos se pueda observar que lo exclusivo es una forma del ascenso social o un *nivel de distinción* en la estructura sociocultural de los habitantes migrantes, marcada por el nivel de ingreso económico o el estatus laboral, familiar de las personas.

Hay otros espacios singulares donde también se realiza la función culinaria, cuyos significados difieren con lo anterior por cuanto el público asistente es más periférico que citadino. Estos espacios son:

**3.5. Las ferias gastronómicas sabatinas y dominicales** y los recintos domésticos o casas familiares donde se socializa la comida regional que generalmente llevan el nombre de la mujer que prepara los alimentos. En estos espacios se recrea también parte de la memoria colectiva a partir de la elaboración de platos cuya estructura está hecha en base a insumos netamente regionales como el trigo, la quinua, el olluco, entre otros cereales. De la misma forma las papas y la carne de cerdo. Estos espacios sirven también de ordenadores sociales en tanto los comensales no solamente asisten a degustar los platos, sino que se reafirman y reafirman la cultura local y regional. Asimismo establecen redes sociales que tienen que ver con asuntos políticos y administrativos de sus respectivas jurisdicciones.

En estos espacios también he realizado encuestas y entrevistas. Al preguntarse las razones por las cuales consumen la estructura alimentaria de las ferias dominicales, los usuarios responden:

1. -Son los alimentos más sanos que ayudan a vivir
2. -Nos recuerdan a nuestros pueblos y a nuestros abuelos
3. -Permiten que recordemos nuestro mundo andino
4. -Son elaborados con cariño por nuestras mamachas
5. -Nos recrean la identidad
6. -Producen lazos de unión entre compoblanos
7. -Nos recrean la vida y la cultura local.

### **3.6. Otras preferencias alimentarias**

Dentro de un contexto de “nuevo nivel de vida” entendido por los entrevistados como la ruptura cultural que hay con lo tradicional, se ha podido observar la presencia de establecimientos que van desde pizzerías, pollerías, chifas y cevicherías. El sistema de aprovisionamiento y las preferencias alimentarias alterna sobre esa frontera de entender una modernidad que desplaza la vida hacia un contexto distinto, conectado a otras dinámicas y formas de organización.

## Tipologías de cocinas: aproximación a la diversidad de la cocina ayacuchana

(\*)



(\*)Elaboración: H. Efraín Rojas Pérez con sugerencias del antropólogo Freddy A. Ferrúa Carrasco.

Sobre dichas tipologías, los datos recogidos son los siguientes:

### LA COCINA DE CAMPO

Es aquella que sustenta la relación del sujeto con la tierra a partir de un vínculo atávico. Por esa razón considero que desde esa mirada los alimentos tienen un carácter ritual totémico en tanto los sujetos asignan un concepto ritual y sagrado a las producciones alimentarias. Lo totémico lo explico en función a los significados que guardan los alimentos y su resistencia cultural ante el tiempo y las vicisitudes.

La calificación de “buenos para pensar”, que nos enseña M. Harris, se asigna en tanto los sujetos al abordar el fenómeno alimentario determinan códigos mentales que representan los estados de movilidad del grupo y su relación con el espacio de donde provienen los alimentos.

Los platos básicamente hechos en relación al efecto comunicacional de las unidades alimentarias sobre las personas, producen la resignificación del grupo en tanto cada elemento dialoga en la mente dentro de códigos de identidad y de resistencia cultural ante los infortunios, las guerras, las migraciones. Cada plato por tal razón considero que adopta la categoría de alimento “tótem”, pues no solo produce un sistema de alimentación, sino que éstos rememoran la vida de los pueblos y su lucha tenaz ante la incertidumbre y el avasallamiento. Cada insumo tótem tiene guardado dentro de sí un significado que será bueno estudiar en otros tratados de la investigación antropológica del futuro.

La cocina de campo está hecha básicamente de las unidades de producción alimentaria que el poblador rural ha criado desde un imaginario de representación mágica, tal como lo establezco en el siguiente cuadro:

#### DIVERSIDAD DE PRODUCCIÓN TOTEM REGIONAL:

**Cuadro N° 08**

Insumo natural	Insumo tótem	<i>Plato (y bebida) tótem Cocina ritual</i>
Papa	Chufu Ukupa	Chufu pasi Chupi de ukupa
Olluco	Chullqi	Chullqi de ulluku
Maíz	Chuchuka Chuchuqa sura qamka	Chupi Sara lawa Sara aqa Machka sanku
Cabuya	Chankaka	upi
Molle	Pasa directo	aqa
Oca	Kaya	api
Carne	Charki	Charki kanka

En dicho cuadro podemos apreciar la diversidad de producciones tótem regional, en la que los insumos alimentarios van mutando o transfiriendo sus sentido

identitario. Esto es la forma de ir reproduciendo los códigos de reafirmación y transmisión entre los compoblanos. Estos insumos tienen como carga emocional-espiritual, la diversidad de significados que aglutina la memoria colectiva, y que sirve para sostener la cultura y el espacio biodiverso donde se desarrollan los individuos. Asimismo es el soporte espiritual y la identidad de los pobladores que migran hacia las grandes ciudades.

### **LA COCINA DE CIUDAD O COCINA CRIOLLA**

Está definida por alimentos de origen animal: (carnes de vacuno, cerdo, ovinos, cuyes, gallinas, etc); origen vegetal: (granos, cereales, legumbres cucurbitáceas y frutas). Esta cocina tiene su origen en los procesos sociales del encuentro y reconversión de la cultura ayacuchana con la española que produjo una mistura en la alimentación local. La ciudad no era sino un lugar de descanso, una villa de los antiguos señores que explotaban las minas y por eso, la cocina resultó de la relación e identidad de los migrantes españoles con la experiencia de los semaneros y servidumbre del mundo andino.

La cocina de ciudad está hecha de una estructura alimentaria que rompe el concepto ideológico de la cocina de campo o ritual que es el espacio de donde provienen las variedades alimentarias y que se conciben como partes de una diversidad cultural interrelacionada.

Generalmente las carnes son los insumos que presiden los platos en esta invención de la cocina de ciudad, ejemplarmente cuando el plato asciende a la festividad. El uso del cuchillo y el fuego como representaciones de la rudeza del varón, el estatus de la persona y el orgullo de ser de una ciudad con arcos y casonas señoriales del antiguo poder de los mistis.

Las preferencias alimentarias se dan por la carne asada, por los guisos, las pachamancas, los escabeches, los costillares, las ensaladas; platos que al fin y al cabo personifican el acento "señorial" de las personas que han nacido en la ciudad.



Sin duda alguna, en la tipología de los platos de la cocina de ciudad, hoy no habrá una especificación en el ámbito cotidiano respecto a elecciones alimentarias mucho más cuando vemos que la globalización ha ido acortando las pautas del tiempo y deteriorando la costumbre de almorzar en familia.

La crisis global alcanzó a todos, y la ciudad convoca alimentos y formas alimentarias nuevas como los productos o servicios delivery, el tapers y el fiambre al escritorio.

Pese a todo, en la memoria colectiva de los antiguos huamanguinos queda la siguiente ensoñación:

*“Ayacucho, sobre todo Huamanga desarrolló siempre una cocina huamanguina a partir de platos españoles. Acá se enseñorea la cultura española. [...] y entonces vienen los españoles, se asientan y empiezan a imponer sus platos tradicionales. El caldo de morro se convierte en el mondongo que es lo mismo con otros elementos, creo que los españoles meten a su modelo de cocción los productos locales como el mote, el olluco, la oca... porque no creo que sea la cultura local...” (Diálogo con el ingeniero Enrique Moya Bendezú-enero de 2016)*

En esta primera parte nuestro informante fija el fenómeno desde una posición pasadista, es decir desde una sutil distancia con “el otro”. Obviamente en un contexto de conquista, los platos locales están bajo la supervisión y gusto del conquistador que necesariamente tomará los insumos que ha traído de su larga travesía desde la península. Nuestro informante sostiene la negación del contexto periférico o la distancia con el espacio de los dominados en tanto pertenece al espacio de la ciudad.

Pero continuemos entendiendo la mentalidad del poblador local sobre “los otros”. La cocina de ciudad y su relación con la demarcación cultural de los platos. Esta vez en palabras de Gotardo Almonacid Cisneros, historiador local:

*“...Los que Vivian acá en Huamanga en esta zona eran básicamente grupos en discusión si eran Pocras o Chancas... pero el primer asiento de Huamanga eran un grupo prehispánico de acá, que Vivian por la Alameda. No creo que ellos hayan*

*tenido la fuerza suficiente para imponer platos culturales, [la cursiva y el subrayado es nuestro] yo creo que lo que pasó fue que en el proceso nacional se impuso la cultura culinaria del dominante, y el dominado siguió con sus platos tradicionales campesinos"... (Entrevista de mayo 2015)*

El hecho histórico de la dominación claramente reivindica su género de modo que en ese aplastamiento con los pueblos andinos, los platos de altura también pasarán a la marginalidad, o permanecerán en sus tierras de origen, hasta que en el proceso de aculturación se irán relacionando porque la población vencida necesitó de sus alimentos para poder reafirmarse y prolongarse.

En el plano contemporáneo, sobre la alimentación regional se sigue pensando que tiene su origen en las ciudades, fórmula inexacta que rebatimos, pues el sistema alimentario nos demuestra que éste es un fenómeno multidimensional que aparece en razón a lo que Edgar Morin justifica como *la relación de inseparabilidad de inter-retro-acción entre todo fenómeno y su entorno*.

Para el antropólogo Freddy A. Ferrúa Carrasco:

*"Entender el sistema alimentario es entender el sistema de las cosmovisiones".*

Entonces los alimentos como para nutrir, sirven también para pensar. Y pensar es llegar a escarbar la memoria de lo que en el proceso de la cultura alimentaria y la violencia cultural hemos hasta la actualidad resistido.

Valorar la cultura originaria implica comprender los alimentos como cimientos o engranajes en todos los actos de la producción de la cultura. Ayacucho es una región creyente, pero esa fe se bifurca en otros dioses y en otros actos rituales. Así por ejemplo, El adobo, que no es ni plato tótem ni plato ciudadano, sino herencia hispana, confluye en los actos de la muerte. Del mismo modo el plato puka picante que hoy se prepara en el sector intermedio de la culinaria ayacuchana y que celebra aspectos domésticos como los zafa casas y otros. Plato que ha devenido en otros estilos como el triplay; y que es un potaje de ferias dominicales y de restaurantes que lo venden con betarraga, arroz, tallarines y zarza de cebollas sin

limón, que nos demuestra una estructura que mira hacia la costa peruana, en esa significación de aproximar los contextos porque la cultura actualmente al parecer no tiene fronteras, y la culinaria mucho menos.

Magaly Pomacanchari, vendedora de comidas en los interiores del mercado Andrés F. Vivanco de Ayacucho y dirigente de ese sector sostiene que el *puka picante* fue siempre un plato de ofrenda de amor a los acompañantes de los niños muertos. Acota que un verdadero plato de Puka picante lleva dentro de las papas los trozos de chicharrones “enterrados”:

*“van enterrados discretamente en medio de las papas sancochadas, se le pone maní y sal, es un plato de entierros, se come la carne del cerdo que los deudos ofrecen a los que acompañan al niño difunto. Esta carne es un pretexto para pedir una copita de caña o de anisado que va a ser la bebida que va a amortiguar el dolor y la tristeza. Con el tiempo, el Puka Picante ha ido variando su forma y se sirve con arroz y ensalada de betarragas y cebollas, con algunas hierbas aromáticas”. (Entrevista de abril 2015)*

Otras personas que nos dan respuestas sobre este plato dicen que se cambió porque en la violencia ya no habían niños que enterrar sino a sus madres. Con el paso del tiempo, el plato Puka Picante se ha vuelto un plato dominical que convoca familias enteras en las ya clásicas ferias “de agachaditos” que abundan los días domingos en los barrios de la ciudad.

Hoy es posible que haya dejado de ser un plato fúnebre y se brinda, en los tradicionales *zafa-casas*. Dejó de estar en los rituales de la muerte porque la ciudad cambió la poética de los entierros; y en el periodo de post violencia reinventó formas gastronómicas tan desiguales a niveles tales que algunos platos se extraviaron. Gotardo Almonacid Cisneros, historiador ayacuchano nos vuelve a mencionar:

*“...Por ejemplo ya no existe la sopa de mallaw, que era una sopa de flores, una florecilla parecida a la flor de tocón, de color anaranjado que junto a los*

*ingredientes como el morón le daba aroma y belleza al plato". (Entrevista de mayo de 2015).*

Por su lado, Freddy A. Ferrúa Carrasco, antropólogo social, sobre el plato Puka Picante sustenta que existen dos estilos distintos, dos connotaciones inéditas que salen del marco de la construcción popular imaginada:

*"Hay dos Puka: una servida a los convidados en base a cuyes, en las ceremonias familiares llámese fiestas o entierros; y otra en la entrada de los chamizos que explícitamente es una ceremonia religiosa del calendario católico. Allí, el mayordomo ofrece el plato y recibe a los Umas a la entrada del cementerio... Un cuy en el puka es prestigio". (Diálogo realizado en el mes de junio de 2015)*

Lo que si es cierto es que los ayacuchanos, como conocedores de la ciudad mantienen un calendario gastronómico irrenunciable y colorido (*cantando bailando/bailando cantando/hasta el amanecer*), que reivindica el calendario santoral (*huamanguina religiosa no me lleves a la misa...*); y entonces las familias, los grupos, las reminiscencias, los amigos, los waynos mestizos y otros objetos de la cultura material. Y en ese contexto, el reencuentro con el chorrizo, el puchero, el mondongo que representan la culinaria de un sector de la población: los que han heredado las costumbres alimentarias de una ciudad fundada por españoles.

#### **LA COCINA DE CELEBRACIÓN-RITUAL**

Es aquella que ritualiza y conmemora el calendario santoral de la ciudad dentro de una simbiosis que los especialistas denominan sincretismo. Dentro de esa conmemoración, a decir del antropólogo Freddy A. Ferrúa Carrasco, "se *rinde homenaje a*". En esta cocina el ofrecimiento es abundante, básicamente establecido en base a carnes rojas y guisos, platos emblemáticos y otros elementos que distinguen y representan la simbología del cuerpo social de un sector de la población que recrea la confrontación de la cultura española y la cultura andina, dentro de una pugna simbólica que se representa por el estatus y el ascenso social de las personas.

Sin embargo, debajo de esa construcción existen elementos que evidencian la ritualización de los elementos andinos que se siguen recomponiendo año tras año. Esta eficacia se ve sobretodo en la *“fiesta de los compadres”*, donde el fondo del ritual es la celebración y ceremonia que se le hace a los primeros frutos que otorga la tierra para alimentar a los hombres.

### **Comadres y Compadres**

Se realiza en la ciudad como un prelude al domingo de Pascua y Resurrección, y es una gran ceremonia de reencuentro de familias y amigos que consiste en llevar *killis*<sup>22</sup> al local donde el mayordomo es reconocido como tal. Los compadres y comadres llevan los alimentos frescos que está dando la tierra, los cuelgan como kipus prehispánicos en todos los espacios del recinto del mayordomo y toman ubicación en las mesas y sillas que se han preparado para comer. Estos *killis* simbolizan la petición a los dioses andinos para que nunca falten los alimentos. Los que intervienen en esta ceremonia son gente rural que ha conectado su vida en la ciudad. Esta fiesta reúne a compoblanos de casi todas las provincias de Ayacucho. El plato que la distingue es el asado de res; y la bebida ritual es la chicha de jora, preparada por mujeres especializadas.

### **LA COCINA MESTIZA O CRIOLLA ANDINA (comida de restaurant)**

Es aquella que conecta o relaciona las partes diversas de la población en la ciudad. Su elaboración es cotidiana. No obstante ese criterio, es una cocina inducida, que carece de elementos ideológicos y de ritualidad específica, pues su objetivo es satisfacer el deseo de alimentar el cuerpo. Dentro de esta cocina encontramos que su estructura está ligada a un sistema de aprovisionamiento mercantil que es establecido por el mercado y la proliferación de insumos que se

---

<sup>22</sup> Cuerda adornada con serpentinas sobre la que penden objetos como ollas pequeñas, canastas pequeñas, frutas, panes, quenas, sombreros en miniatura, tinyas, entre otros elementos que familias enteras ofrecen al mayordomo y que; después de varias horas de haber bailado y comido, los llevan a la iglesia catedral en alegre recorrido por las calles de la ciudad como ofrendas y pagos al año agrícola.

dinamizan a través de la propaganda y el flujo comercial de abarrotes provenientes de Lima y otros lugares de la costa peruana, los mismos que inducen de la misma manera las preferencias alimentarias entre los sujetos.

Esta cocina se ubica en los alrededores del parque Sucre y de los jirones más concurridos de la ciudad, tanto en 28 de Julio y el Jirón Asamblea. Asimismo en las calles periféricas del centro histórico de la ciudad.

### **LA COCINA AMBULATORIA**

Es aquella que ha ido surgiendo dentro de las diversas etapas de migración de los sujetos del campo a la ciudad, fundamentalmente a partir de los años de la violencia esta cocina funciona como mecanismo de recomposición, de integración y de búsqueda de los elementos andinos desperdigados.

La antropología interpretativa nos ayuda a entender que los códigos de representación de ésta cocina evidencian las pautas que se van dando alrededor de una ciudad que trastoca los comportamientos de los sujetos que migran hacia la misma.

De esta manera, al elaborarse la cocina ambulatória, los códigos de resignificación muestran que a partir de los alimentos como el camote, el puspo, las habas, el choclo con queso, la carne de cerco asado, las poblaciones migrantes se vienen recomponiendo o al menos van satisfaciendo el deseo de volverse a encontrar con su estructura alimentaria. Esta cocina puede tipificarse como la cocina del reencuentro y la identidad de los pueblos lejanos.

## CUARTO CAPÍTULO EL NUEVO NIVEL DE VIDA

Esta variable en el presente capítulo es fundamental para entender la importancia del sistema de abastecimiento y preferencias alimentarias en la ciudad de Ayacucho. La utilizo en función a los estudios que sobre la cultura realiza el antropólogo Bronislaw Malinowski. El concepto que maneja Malinowski está basado en un profundo análisis del funcionamiento de la cultura. Para ello, el autor de la teoría de las necesidades manifiesta que los grupos humanos en el proceso de evolución se han visto obligados a resolver una serie de necesidades básicas entre las que se encuentran el aprovisionamiento de alimentos. Malinowski resalta que ese salto se da en relación al reconocimiento de una serie de valores o funciones de diversas partes inseparables, que dan como respuesta un nuevo nivel de vida, es decir el cambio que da un grupo a partir de la identificación de una serie de dispositivos y normas que se institucionalizan y se mantienen vigentes en todas las generaciones, las mismas que sirven para mantener la identidad y lo que él mismo denomina "el valor tradicional" de una cultura, aun cuando resueltas las necesidades aparezcan otras nuevas necesidades.

En la realidad alimentaria de la ciudad de Ayacucho, el nuevo nivel de vida no trasciende el concepto científico de Malinowski. Por el contrario, se piensa que es una nueva forma de vida en la que se interrumpen y trasgreden todas las huellas del pasado o el valor tradicional de la cultura en los andes, donde la cotidianidad alimentaria es inconsistente o irrelevante. Es probable que por efectos del proceso de post violencia, dentro de los dispositivos del nuevo nivel de vida hayan surgido nuevas necesidades que habrían producido un espíritu alimentario de negación a la estructura del sistema de aprovisionamiento tradicional, si es que ésta no aparece sino en los eventuales registros del calendario santoral. Para eso explico la dinámica actual de la alimentación al interior de la cultura ayacuchana en la ciudad:

#### 4.1. Proceso de los alimentos al interior de la cultura

La cultura alimentaria, representa entre la naturaleza y el desarrollo del hombre un proceso dentro del cual, los seres humanos han ido incorporando a su vida diaria insumos alimentarios que han sido reconocidos sometidos a prueba y transmitidos a través de un largo proceso en la historia de la cultura<sup>23</sup>. Ese desarrollo hace posible que las personas tengan una estructura alimentaria relacionada a su entorno, a su territorialidad.

Para entender dicha relacionalidad, se hace necesario ubicar a través del *sistema de aprovisionamiento*, las dimensiones por las que la estructura alimentaria produce o elabora aquel reconocimiento, esa suerte de diálogo y de fluidez entre los alimentos y el comiente, la continuidad e identidad alimentaria entre todos los que participan en el proceso de comensalidad.

No existe cultura sin la integridad de los sujetos y el medio geográfico al que pertenecen, y no existe un espacio social que no sea determinado por las unidades alimentarias que produce cada región.

Esta estructura, pareciera que no ha sido analizada como una larga construcción y constitución de la cultura del hombre y sus alimentos. Más aún, no ha sido analizada desde la dinámica diversa que tiene el aparato integral de la cultura que está hecha entre otros elementos de la producción material, por elementos inmateriales como los saberes, diálogos, creencias, supersticiones y actuaciones simbólicas diversas que han servido y sirven para reafirmar la vida humana, para componerla y recomponerla, para reelaborarla y continuarla en torno a la satisfacción de necesidades en tanto el hombre está sujeto a condiciones elementales de existencia y a particulares formas de convivencia.

---

<sup>23</sup> Para eso Claude Fischler señala que el hombre se somete a una "doble coacción": la de asegurar la confianza de comer alimentos y la de dudar del origen de los mismos cuando se desconocen o no se tiene identidad.



En el caso específico de la realidad de la ciudad de Ayacucho, su población cubre todos estos elementos en tanto están integrados por estas diversas relaciones socioculturales, aun cuando se evidencia que en la ciudad, las determinaciones alimentarias son en base a un modelo de vida externa, ya sea como reflejo de la conexión de Ayacucho con la ciudad de Lima, la “necesidad” de desandinizar los espacios gastronómicos y todo lo concerniente a la cultura como respuesta a los estigmas históricos de un sector de peruanos en relación a las regiones andinas, y/o la retroalimentación de un espacio que al reconfigurarse dentro de un escenario de globalización, post violencia y nuevo nivel de vida, con un modelo económico neoliberal, con presencia de una callada pero evidente cultura del narcotráfico proveniente del VRAEM, se ve en la obligación de hibridar su esencia y su identidad cultural<sup>24</sup>.

## 4.2. Las nuevas dinámicas alimentarias en la ciudad

### 4.2.1. La proliferación de las pollerías

Una de las observaciones dentro del nuevo nivel de vida se da en relación a una preferencia singular por el consumo de pollo broaster o pollo dorado, que se oferta en los recintos denominados “pollerías”.

Los usuarios, al ser entrevistados, responden que asisten a dichos espacios de comensalidad por las siguientes razones:

**Cuadro N° 09**

**Razones por las cuales las personas optan por consumir pollo broaster:**

01	Porque así se come en las ciudades	4	20
02	Porque el pollo lleva papas fritas y las papas son productos nuestros	7	35

<sup>24</sup> Es menester de la presente investigación señalar que la teoría de la cultura o teoría de las necesidades, es en esencia una de las teorías más eficientes para demostrar la necesidad histórica de participar en la elaboración de planes de desarrollo y del proceso político peruano que pueda sostener con claridad que la base de toda sociedad es la estructura cultural de la misma, y de ésta su irrestricta estructura de alimentación.

03	Porque el pollo broaster es rico y nos gusta comer a toda la familia	7	35
04	Porque siempre es bueno comer algo distinto a nuestros alimentos acostumbrados	2	10
	<b>TOTAL:</b>	<b>20</b>	<b>100%</b>

Fuente: elaboración propia.

#### 4.2.2. Pizzerías

Son también espacios de comensalidad que intervienen en la alimentación de los ciudadanos de Ayacucho. Estos espacios son básicamente nocturnos, se encuentran ubicados en puntos estratégicos de la ciudad, y al igual que las pollerías, tienen una concurrencia de usuarios significativa. La trascendencia de estos espacios es que generalmente reúne o convoca a usuarios jóvenes. Al ser preguntados por qué razones optan por estos espacios de comensalidad, los usuarios responden:

#### Cuadro N° 10

##### Razones por las cuales las personas optan por consumir pizzas:

01	Porque las pastas tienen algo exquisito y juvenil	6	30
02	Porque da un toque de sensualidad entre el comiente y la noche	3	15
03	Porque es una comida exclusiva	6	30
04	Porque relaciona la vida nocturna, la ciudad y el estatus de la persona joven	5	25
	<b>TOTAL:</b>	<b>20</b>	<b>100%</b>

Fuente: elaboración propia.

#### 4.2.3. Cevicherías

Generalmente estos espacios coinciden con la dinámica de la población que se desplaza en horas de la mañana por las calles de la ciudad. El ceviche se ofrece a usuarios matutinos, es un plato que convoca entre las 10 a una de la tarde. La población que prefiere este plato es diversa, no obstante, en las observaciones que he realizado he podido ver que es un plato "casual", determinado por un grado de emocionalidad entre las personas, para integrar diálogos o pactar algunas

transacciones de diversa índole, o para reafirmar amistades que por las premuras del tiempo se han ido difuminando. El ceviche en la ciudad de Ayacucho tiene además sectores bien definidos, pues existe una forma elaborada para un público que puede pagar una cantidad un poco excepcional u otros ceviches que tienen un precio de acceso a cualquier transeúnte.

### Cuadro N° 11

#### Razones por las cuales las personas optan por consumir ceviche:

01	Porque se relaciona a un estado de ánimo de alegría en las personas	5	25
02	Porque es ligero y sirve para establecer una conversación más amable	4	20
03	Porque su estructura de pescado, cebollas, limón y lechugas nos rememoran el mar y la costa	3	15
04	Porque en su estructura lleva rodajas de papas andinas y maíz cancha que son determinantes para sentirnos orgullosos de nuestra tierra	8	40
	<b>TOTAL:</b>	<b>20</b>	<b>100%</b>

Fuente: elaboración propia.

#### 4.3. La idea de “el nuevo nivel de vida” dentro del imaginario de los ciudadanos ayacuchanos.

Al formularse la pregunta a los ciudadanos ayacuchanos sobre el sistema de aprovisionamiento y las preferencias alimentarias, en las circunstancias actuales de cómo es que se dinamizan los alimentos en la ciudad, éstos respondieron que se debe a factores diversos como la presencia de lo moderno en el espacio andino. De igual manera manifestaron que se debía a que los pueblos con el tiempo cambian sus formas de alimentación. Lo más resaltante fue que los entrevistados respondieron que todo ese proceso de cambios se debía a que las personas quieren siempre “un nuevo nivel de vida”.

Sobre esa proposición, he perseguido respuestas de otros ciudadanos para entender la manera conceptual respecto al entendimiento del sistema de aprovisionamiento como de preferencias alimentarias en relación a las formas de vivir dentro de un modelo de vida saludable, o acorde a lo básico que las personas requieren para vivir.

El concepto que producen las personas es sesgado, en relación a los planteamientos científicos que Bronislaw Malinowski sostiene respecto del estudio de una cultura donde se establece "un nuevo nivel de vida".

Las personas entrevistadas relacionan "el nuevo nivel de vida" en tanto confort y producción de una dinámica económica que revierta las formas de vida andinas<sup>25</sup> Las formas de creer que el nuevo nivel de vida está en relación a vivir de una manera suntuosa, producen significados que se representan en:

- ✓ Negación progresiva del espacio andino.
- ✓ Proliferación de modas y propagandas en los medios.
- ✓ El proceso de repoblamiento de las ciudades con ciudadanos afectados por la violencia.
- ✓ Paulatina pérdida de la cultura alimentaria local y regional
- ✓ Reconversión del espacio andino de la ciudad dentro de los planes de la nueva "zonificación territorial" que demanda el Banco Mundial.

Dentro del concepto ciudadano, se puede entender que el nuevo nivel de vida se cree que es en tanto calidad de vida, cosa que es relativa y absurda. Por esa razón considero que es oportuna la cita de Jorge H. Suardías Pareras (2004):

*El concepto "calidad de vida" se empleó por primera vez en el año 1964, en un discurso del entonces presidente de los Estados Unidos de Norteamérica, Lindon*

---

<sup>25</sup> Roger Rumrill, analista en temas amazónicos manifiesta que el significativo desarrollo de una economía con presencia de un gran número de cooperativas es relativo por cuanto dicha bonanza económica se debe a la presencia de una fuerte cultura del narcotráfico en la ciudad y región de Ayacucho.

*B. Johson, con un carácter absolutamente programático. Así, pues, su origen es sociopolítico, con implicaciones económicas y ello ha lastrado siempre este concepto, relacionado con los de bienestar, eficacia, eficiencia, belleza, placer, y otros por el estilo, enfatizando la instancia necesidades-deseos-metas y descuidando la dimensión espiritual. (SUARDIAS: 2004, 31)*

Queda claro que dicha noción se produce dentro de un contexto político-económico que fomenta el bienestar de las personas en tanto placer y belleza, como oposición material a la estructura predominante de una región donde los alimentos como su sistema de producción son necesarios para seguir reproduciendo la vida y la cultura en los andes, pero que en las circunstancias político-económicas pasan a ser segmentados, tal como los ciudadanos que se representan como símbolo de lo político-económico a través del cuerpo<sup>26</sup>. Sin embargo existen razones para que dicha aseveración se sostenga, en tanto en la era actual hay toda una tecnología que sobre la calidad de vida se produce sobre los ciudadanos, no siempre acordes a la verdad, ni a los datos de la ciencia referidos en la teoría de las necesidades.

LEFF Enrique (2005) demanda a partir de allí un profundo análisis en lo que respecta a la tesis del "crecimiento sostenible" que sirve para entender este capítulo en tanto sobre los espacios andinos la calidad de vida se ve desde la inducción de un discurso dominante basado en la capitalización de la naturaleza:

*"El discurso dominante busca promover el crecimiento económico sostenido, negando las condiciones ecológicas y termodinámicas que establecen límites a la apropiación y transformación capitalista de la naturaleza. La naturaleza está siendo incorporada así al capital mediante una doble operación: por una parte se intenta internalizar los costos ambientales del progreso; junto con ello, se instrumenta una operación simbólica, un "cálculo de significación" que recodifica al hombre, la cultura y la naturaleza como formas aparentes de una misma esencia: el capital. Así, los procesos ecológicos y simbólicos son reconvertidos en capital*

---

<sup>26</sup> Sobre los significados del cuerpo y alimentación en contextos de nuevos niveles de vida ahondaré en otra investigación.

*natural, humano y cultural, para ser asimilados al proceso de reproducción y expansión del orden económico, reestructurando las condiciones de la producción mediante una gestión económicamente racional del ambiente". (LEFF: 2005: 26)*

Es el orden económico que a través del contexto global va justificando eso que DUCH, Lluís nos habla respecto a que la época actual suministra un contexto de oposición de la realidad y la proliferación de una tendencia a lo irreal o contexto de simulaciones:

*"El sometimiento de la naturaleza, destinado a traer dicha a la humanidad, ha tenido un éxito tan desmesurado -un éxito que afecta también a la propia naturaleza humana- que ha colocado al hombre ante el mayor reto que por su propia acción jamás se le haya presentado. Todo ello es novedoso, diferente de lo anterior, tanto en género como en magnitud...ello hace que ninguna de las éticas habidas hasta ahora nos instruya acerca de las reglas de "bondad" y "maldad" a las que las modalidades enteramente nuevas del poder y sus reacciones han de someterse". (DUCH. 2008,76)*

BAUMAN Zygmunt en su libro <La Globalización-consecuencias Humanas> manifiesta lo siguiente:

*"Justamente con las dimensiones planetarias emergentes de los negocios, las finanzas, el comercio y el flujo de información, se pone en marcha un proceso "localizador" de fijación de espacio. Estos dos procesos estrechamente interconectados introducen una tajante línea divisoria entre las condiciones de existencia de poblaciones enteras, por un lado, y los diversos segmentos de cada una de ellas, por otro" (BAUMAN: 2010, 231).*

La realidad alimentaria en la ciudad de Ayacucho, el proceso de su sistema de aprovisionamiento y de preferencias alimentarias tampoco son excluyentes al contexto de la economía mundial y la tan mencionada globalización. Por tal razón el nuevo nivel de vida se hace necesario explicarlo desde su concepto más puntual y científico. Para eso es necesario conocer lo que Bronislaw Malinowski, sostiene en la teoría de las necesidades:

*“En primer lugar, es claro que la satisfacción de las necesidades orgánicas o básicas del hombre y de la raza representa una serie mínima de condiciones impuestas en cada cultura. Los problemas planteados por las necesidades nutritivas, reproductivas e higiénicas del hombre, deben ser resueltos, y lo son mediante la construcción de un nuevo ambiente, artificial o secundario. Este ambiente, que es ni más ni menos la cultura misma, debe ser reproducido, conservado y administrado permanentemente. Esto produce lo que puede denominarse, en el sentido más general de la expresión, un nuevo nivel de vida, dependiente del plano cultural de la comunidad, del medio físico y de la eficiencia del grupo. Un nivel cultural de vida significa, a su vez, que nuevas necesidades aparecen y nuevos imperativos o determinantes son impuestos a la conducta humana. Desde luego, la 'tradición cultural necesita ser transmitida de cada generación a la subsiguiente. Métodos y mecanismos de carácter educativo existen en toda cultura". (MALINOWSKI: 1984: 59).*

Malinowski es claro en relación al nuevo nivel de vida en tanto la reproducción, conservación y administración de la cultura es elemental para satisfacer las necesidades de la existencia humana. El concepto que se atribuye como “calidad de vida” es inconsistente pues carece de elementos científicos. En el caso de la realidad citadina de Ayacucho, se hace necesario replantear dicha noción.

Para tal efecto, es necesario saber que el sistema de aprovisionamiento y las preferencias alimentarias se entienden desde un imaginario que se ajusta a la teoría de las necesidades por cuanto la alimentación es una actividad humana que va enlazada con la reproducción, la conservación y la administración de la cultura.

Las personas entrevistadas han puesto de manifiesto respecto al nuevo nivel de vida, que se da en mérito a que los tiempos cambian y las necesidades cubren otras expectativas alimentarias. La teoría de las necesidades manifiesta que las necesidades aparecen una tras de otra cuando éstas ya son resueltas.

Veamos el siguiente cuadro:

### Cuadro N° 12

**Ciudadanos que opinan sobre los cambios en el sistema de aprovisionamiento y preferencias alimentarias respecto al “nuevo nivel de vida”**

01	Negación progresiva del espacio andino	5	25
02	Proliferación de modas y propagandas en los medios.	8	40
03	El proceso de repoblamiento de las ciudades con ciudadanos afectados por la violencia	3	15
04	Paulatina pérdida de la cultura alimentaria local y regional	2	10
05	Reconversión del espacio andino de la ciudad en satélite de la economía mundial.	2	10
	<b>TOTAL</b>	<b>20</b>	<b>100%</b>

Fuente: elaboración propia.

De igual modo he preguntado si la aceptación de un nuevo nivel de vida en relación a la calidad alimentaria se da por razones eminentemente de las forma de vida en la ciudad o porque al hacer uso de los alimentos tradicionales se determina el origen de los ciudadanos. Los entrevistados han respondido:

- ✓ *En la ciudad hay que comer nomás lo que nos brindan los restaurantes, no importa si no es nuestro sistema alimentario.*
- ✓ *Comer nuestros alimentos hace ver el origen de nuestra vida, tal vez aun recordamos nuestros pueblos de origen cuando comemos lo de nosotros.*
- ✓ *Salir de un lugar para llegar a la ciudad es al principio un problema, no se encuentran así nomás los alimentos que nos caracterizan, los restaurantes no venden comidas típicas.*



- ✓ *A veces se tiene vergüenza de comer los alimentos andinos ya en la ciudad porque es como decir que somos serranos, o sea cholos, indios, personas sin educación.*
  
- ✓ *No interesa vivir en una ciudad muy diferente a nuestras zonas de origen, hay lugares donde nos alimentamos de lo nuestro y nos reencontramos con los compoblanos.*
  
- ✓ *La modernidad puede tener todo novedoso, pero nuestras fiestas tradicionales, ahí aparecen nuestros alimentos como algo sagrado, como algo que nos reencuentra y nos alegra.*

## CONCLUSIONES

1.- Existe en la dinámica alimentaria de la ciudad de Ayacucho un proceso de reelaboración del sistema de aprovisionamiento y de preferencias alimentarias que obedece a los procesos de reconstrucción de los espacios en el contexto de un nuevo nivel de vida.

2.- La estructura alimentaria basada en la teoría de las necesidades, en la que históricamente las sociedades buscan resolver sus problemas, sitúa la alimentación ayacuchana dentro de una compleja trama de significados diferentes:

- Aquella estructura basada en los elementos de relacionalidad macro-cósmica del hombre andino y su territorialidad.
- Aquella estructura proyectada desde la modificación de la dinámica social de la ciudad de Ayacucho, cuya base alimentaria resuelve la necesidad de alimentos a partir de la cobertura de "otra necesidad de alimentos", producidos desde una perspectiva que busca entre otros aspectos cambiar las formas de vida tradicional así como los aspectos que den cuenta de la espacialidad del hombre y su interpretación del mundo.
- Aquella estructura alimentaria que no está en lo cotidiano, pero que su presencia sirve para resignificar a la población y para reafirmar la continuidad del hombre andino en el tráfigo de la ciudad.

## RECOMENDACIONES

- El sistema de aprovisionamiento y preferencias alimentarias son elementos materiales y espirituales que sirven como objetos de cultura donde se puede observar el comportamiento social de los habitantes de la ciudad de Ayacucho.
- La sociedad ayacuchana como espacio de post violencia, necesita reelaborar sus estructuras alimentarias a fin de consolidar su identidad y reafirmación de espacio andino de cara a los tiempos de la modernidad.
- Se hace necesario proyectar políticas de gobiernos locales y regionales relacionadas a revalorar los sistemas de aprovisionamientos y preferencias alimentarias en tanto constituyen la reafirmación, reelaboración y la identidad de nuestra cultura.
- Es necesario replantear el concepto de “nuevo nivel de vida” sobre los estudios científicos que el clásico antropólogo Bronislaw Malinowski hace respecto de la teoría de las necesidades sobre la forma concreta del proceso de reproducción, conservación y administración de la cultura, como construcción material para la proyección y continuidad de la vida humana en los andes.
- La presente tesis, como todo trabajo de investigación, está sujeta a nuevas averiguaciones y nuevos enfoques; como también a nuevos aportes que los antropólogos puedan sugerir.

## GLOSARIO

### ALIMENTACIÓN

"La alimentación es, en efecto, una función biológica vital y al mismo tiempo una función social esencial. Es un fenómeno complejo, copioso; es un objeto con múltiples accesos. Sus facetas innumerables se ordenan según dos dimensiones por lo menos. La primera se extiende de lo biológico a lo cultural, de la función nutritiva a la función simbólica. La segunda, de lo individual a lo colectivo, de lo psicológico a lo social. El hombre biológico y el hombre social, la fisiología y lo imaginario, están estrecha y misteriosamente mezclados en el acto alimentario."

**FISCHLER**, Claude, Págs. 14-15. *El (h) omnívoro. El gusto la cocina y el cuerpo.*

### ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN

La antropología de la alimentación es una subdivisión de la antropología que estudia la influencia de la cultura y otros factores sociales que determinan la dieta, hábitos alimenticios y la nutrición en una determinada población. Estudia el simbolismo de la comida, además la dimensión imaginaria, simbólica y mitológica de los alimentos. También los aspectos históricos de los alimentos y como también los cambios y modas relacionados con la alimentación. Además de las características sensoriales (olor, gusto, textura, e incluso el ruido que hacen) los alimentos. También las influencias que generan en la salud, enfermedad, estética corporal, placer y relaciones interpersonales de carácter sociocultural.

### COCINA

"[...] La cocina, en definitiva, es un dispositivo tendente a resolver la paradoja del omnívoro, por lo menos a volverla soportable y a regular la ansiedad de la incorporación.

"La cocina tiene una virtud fundamentalmente 'identificadora': una vez 'cocinado', es decir, plagado a las reglas convencionales, el alimento está marcado por un sello, etiquetado, reconocido, en una palabra: identificado. La comida 'en bruto' es portadora de un peligro, de un salvajismo que conjura el aderezo: así marcada, pasando de la Naturaleza a la Cultura, será considerada menos peligrosa. Tomará dócilmente su lugar en el plato, en el cuerpo del comiente (sic); inscribirá el todo en el orden del mundo y afirmará así que éste perdura.

"Pero sobre todo, en segundo lugar, la cocina permite atenuar la presión del *double bind* que pesa sobre el omnívoro. Permita conciliar la innovación 'neófila' y el 'conservadurismo' (el desafío) 'neófobo'. Cocinar, aderezar un alimento, es, por un lado, acomodar la novedad o lo desconocido, literalmente, 'a la salsa' o 'a la manera' de la tradición. Pero es también, por otro lado y simultáneamente, introducir lo familiar en lo inédito, la variación en lo monótono." FISCHLER, Claude. *El (h) omnívoro. El gusto la cocina y el cuerpo*. Págs. 76-77.

### **COMIDA (Comer)**

"[...] La simple acción de comer no sólo consiste en masticar y desmenuzar el alimento en la boca, sino que también es una forma simbólica de comunicación. Las sociedades humanas, sin duda influidas por la ecología, la tecnología, la economía y la cultura, difieren en cuanto gustos gastronómicos, formas de cocinar, y normas para comer, pero todas tienen en común la necesidad de alimentarse para proporcionar al organismo la energía y los nutrientes necesarios." JUAN-TRESSERRAS, Jordi, Pág. 69. En: "La arqueología y la historia de la alimentación en el Mediterráneo occidental: De los orígenes a la romanización". En: IE Med. *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*.

### **LA COMIDA COMO INSTITUCIÓN SOCIAL**

La comida es una institución, pues en la sociedad toma forma de un dispositivo organizado, tendiente al funcionamiento o la reproducción de la sociedad

resultante de una voluntad original (acto de instituir) y de una adhesión al menos tácita, a su supuesta legitimidad. En: LINARES, García Mar. Diccionario de Etnología y Antropología-1996:392-México.

### **COMUNICACIÓN GASTRONÓMICA**

“Es un acto cultural. En el caso del hombre primitivo no existía puesto que él ingería directamente los alimentos recolectados, cazados o pescados por él mismo. Solamente cuando unas personas denominadas cocineros elaboran la comida de acuerdo a un ritual precodificado al que pueden introducir variaciones dentro de parámetros previstos y este potaje-mensaje es consumido por otros denominados comensales, que manejan el mismo código cultural podemos decir que también es un acto comunicacional, semejante en su forma a una obra dramática, cuya representación es infinita y siempre repite los mismos hechos y personajes, aunque los intérpretes sean diferentes”. PARODI Gasteñeta, Fernando (2002)“Introducción a la semiótica gastronómica”.

### **ELEMENTOS DE LA SEMIÓTICA GASTRONÓMICA**

“La gastrosemiótica está constituida por signos fundamentales, algunos de los cuales sufren el fenómeno de la transferencia icónica, es decir, transfieren el significado de su significante a otro. Por ejemplo: lo picante (sabor) equivale a fuego (experiencia táctil); lo agrio (sabor) equivale a lo salado (sabor), etc. los signos fundamentales de la gastrosemiótica pueden comprenderse en las siguientes categorías: olfativos, gustativos, táctiles, visuales, auditivos”. PARODI Gasteñeta, Fernando (2002)“Introducción a la semiótica gastronómica”.

### **ELECCIÓN DE ALIMENTOS**

“... las elecciones que una cultura determinada hace dentro del conjunto de productos naturales susceptibles de convertirse en alimentos –es decir, que disponen de un contenido nutricional–, es la utilización de productos de manera no sistemática, la no optimización de los recursos que el biotopo pone a su disposición. Marshall Sahlins demostró que las razones del consumo de un

vegetal o animal no dependen únicamente de su disponibilidad o de la existencia de tecnologías que se le puedan aplicar, es decir, de 'razones utilitarias', sino que, ante todo, se trata de razones culturales. En 'Âge de pierre, âge d'abondance. L'économie des sociétés primitives' (La economía de la edad de piedra, en su traducción española), Sahlins explica cómo viene culturalmente determinada la noción de necesidades." POLAIN, Jean-Pierre, Pág. 50. En: "Los patrimonios gastronómicos y sus valorizaciones turísticas". En: TRESSERRAS, Jordi & F. Xavier MEDINA (Editores) *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*.

## COMER

"Comer significa aplicar creencias, estructuras fundamentales de la imaginación. Como continuación de los trabajos de antropología general o de antroposociología de la alimentación (Aron, 1976, Moulin, 1975, Poulain, 1985), Claude Fischler, que también basa sus análisis en el concepto kleiniano de incorporación, hace aparecer el 'principio de incorporación'... Este principio posee una significación doble. En el ámbito fisiológico, el comensal se convierte en lo que consume. Comer es incorporar elementos en el cuerpo, hacer suyas las cualidades de un alimento. Esto es una realidad desde un punto de vista objetivo; ya que algunos de los nutrientes –especialmente los aminoácidos– se convierten propiamente en el cuerpo del comensal, y asimismo desde un punto de vista psicológico. Desde una perspectiva subjetiva, imaginaria, el comensal cree o teme, mediante un mecanismo perteneciente al pensamiento 'mágico', apropiarse de las cualidades simbólicas del alimento del siguiente modo: 'me convierto en lo que como' (Fischler 1990)." POLAIN, Jean-Pierre, Pág. 44-45. En: "Los patrimonios gastronómicos y sus valorizaciones turísticas". En: TRESSERRAS, Jordi & F. Xavier MEDINA (Editores) *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*.

## **CULTURA ALIMENTARIA**

“[...] el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura. Al compartir una cultura, tendemos a actuar de forma similar, a gobernamos por orientaciones, preferencias y sanciones autorizadas por está.” CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús y ARNAIS, Mabel Gracia, Pág. 37. *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas.*

## **CULTURA ALIMENTARIA**

(Función alimentaria)

“Según Richards, la ‘función alimentaria’ debe considerarse como un todo, situando cara a cara la inutilidad del reduccionismo biológico y del reduccionismo social. El primero, según ella, busca comprender la nutrición disociándola del medio cultural que constituye su eje y el segundo, del mismo modo, considera que la sociedad humana evoluciona según leyes propias, sin relaciones entre la estructura física y las necesidades del ser humano. Esto carece de sentido y lo que hay que hacer es integrar ambas dimensiones en lugar de superarlas.” CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús y ARNAIS, Mabel Gracia, Pág. 113. *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas.*

## **HÁBITO ALIMENTARIO**

“La distinción [de Pierre Bourdieu] está en parte construida sobre las ideas de Veblen (1899) y de Elías (1932) en torno al significado que adquieren ciertos alimentos y ciertas formas de comer como medio para distinguirse socialmente, de forma que los hábitos alimentarios representan una *naturalización* de la ideología. En el estudio de la comida, Bourdieu se centra principalmente en el análisis de los



consumos alimentarios y de los gustos. Estos gustos o preferencias alimentarias se abordan, sobre todo, desde la óptica de la transmisión y de la reproducción social, de manera que su transformación se explica antes que por el cambio del contenido de los *habitus*, es decir, del conjunto de prácticas y representaciones de un grupo social determinado, por la movilidad social de los individuos o por la variación de la composición social. En efecto, son los individuos los que cambiaron o buscan cambiar de estatus social no los contenidos de los *habitus*.” CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús y ARNAIS, Mabel Gracia, Pág. 140. *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*.

## **HÁBITO ALIMENTARIO**

“[...] ‘El hábito’, [...] fruto de la necesidad, se crearía a fuerza de consumir un alimento. La ‘sabiduría del cuerpo’, en fin, permitiría al organismo ‘reconocer’ o aprender a distinguir lo que hace provecho o le hace daño.” FISCHLER, Claude, Pág. 28. *El (h) omnívoro. El gusto la cocina y el cuerpo*.

## **ESTILO CULINARIO**

“Definimos como estilos las maneras de cocinar y consumir que otorgan una característica especial, discernible y reconocible a la alimentación de un grupo determinado. Así como es la escritura se actualizan los estilos literarios, en la cocina los hacen los estilos culinarios que permiten, a quienes los producen y los consumen, reconocer las diferencias y semejanzas con las prácticas de los otros. Todos reconocemos un estilo chino, que se organiza, al menos entre nosotros, en torno a lo salteado; uno japonés que se caracteriza por el uso de lo crudo, o el mexicano, que destaca por lo picante” MONTECINO AGUIRRE, Sonia, Pág. 13 “Cocinas mestizas de Chile” .

## SISTEMA DE APROVISIONAMIENTO

(Modelo alimentario)

"Un modelo alimentario es una configuración concreta del espacio social alimentario. Corresponde a un orden particular de los alimentos, a un sistema de alimentación, a un sistema de temporalidad y a un conjunto de diferenciación interna. Proponemos la siguiente definición:

‘Los modelos alimentarios son conjuntos sociotécnicos y simbólicos que articulan a un grupo humano y su entorno, que fundan la identidad y que garantizan la implantación de procesos de diferenciación social interna. Son un cuerpo de conocimientos tecnológicos acumulados por cada generación que permiten hacer una selección de recursos en un espacio natural, prepararlos para transformarlos en alimentos y en platos, y consumirlos. También son, sin embargo, sistema de códigos simbólicos que contienen los valores de un grupo humano que participa en la construcción de las identidades culturales y en los procesos de individualización’ (Polain, 2002).

Un modelo alimentario es, pues, un conjunto de conocimientos que aglutina una serie de experiencias llevadas a cabo con el método ensayo-error por una comunidad humana, y se presenta bajo la forma de un serie formidable de categorías estancadas, imbricadas, a los que recurren a diario los miembros de una sociedad sin que sean plenamente conscientes de ello, de una manera implícita, como si fuera *natural* (Fischler, 1990. 1996<sup>a</sup> y 1996<sup>b</sup>; Lahlou, 1998). Y es precisamente en este *torrente de categorías*, según la expresión de Fischler, donde se despliega la razón alimentaria. Sin embargo, hay muchas reglas implícitas, y no somos conscientes de su existencia hasta el momento en que las transgredimos.” POLAIN, Jean –Pierre, Pág. 217. En: “De la dieta mediterránea a los modelos alimentarios mediterráneos”. En: IEMed. *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común.*

## **SISTEMA ALIMENTARIO**

“Un sistema alimentario se caracteriza no solo por el conjunto de ingredientes y de técnicas utilizadas en la preparación de la alimentación y por las combinaciones y relaciones que se dan entre estos elementos, sino también, por las normas que gobiernan la elección, la preparación y el consumo de alimentos. Asimismo, a dicho conjunto de ingredientes y técnicas le son asociadas representaciones, creencias, y prácticas, constituyendo y reflejando, de este modo, parte de la cultura.” FISCHLER, Claude, Pág.148. *El (h) omnívoro. El gusto la cocina y el cuerpo.*

## **IDENTIDAD ALIMENTARIA**

(Espacio de diferenciación social)

“Comer marca la frontera de la identidad entre los grupos humanos de diferentes culturas, pero también las marcas en el seno de una cultura, entre los grupos que las forman. En una misma sociedad, la alimentación para delimitar a los diferentes grupos sociales. Un alimento determinado puede ser atributo de un grupo y haber sido rechazado por otro (Herpin, 1988; Grignon, 1980; Lambert, 1987). El *espacio social alimentario* identifica la conexión bioantropológica entre un grupo y su entorno.” POLAIN, Jean –Pierre, Pág. 216-217. En: “De la dieta mediterránea a los modelos alimentarios mediterráneos”. En: IEMed. *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común.*

## BIBLIOGRAFÍA

**AUGÉ, Marc**

1993 "Los no lugares. Espacios del anonimato. Una Antropología de la Sobremodernidad.". Editorial Gedisa S.A.  
España

**ÁLVAREZ Novoa, Isabel**

2005 "*Desde los Andes al mundo, sabor y saber*". Fondo Editorial Universidad San Martín de Porres  
Lima.

**ÁLVAREZ Novoa, Isabel**

2011 "*Historia de la gastronomía*". Fondo Editorial Universidad San Martín de Porres  
Lima.

**ARIAS Nieto, Custodio**

2010 "elementos para el estudio de la biodiversidad y una cocina regional". Colegio de Sociólogos del Perú  
Lima.

**ASOCIACIÓN Bartolomé Aripaylla**

2001 "*Kawsay-Kawsaymama: La regeneración de semillas en los Andes Centrales del Perú*", EDITORIAL ABBA.  
Lima.

**BAUMAN, Zygmunt**

2010 "*Globalización-consecuencias Humanas*". Fondo de Cultura Económica.  
España.

**CASTILLO Ochoa, David**

2001 "*Gastronomía popular de Ayacucho*". En: Boletín de Lima Vol. XXIII; nº 124 año 23  
Lima.

**CONTRERAS, Jesús Contreras y Mabel Gracia Arníz**

2005 "*Alimentación y cultura*". Editorial Ariel  
España.

**CORNEJO Velásquez, Hernán**

2006 "*El simbolismo de la comida arequipeña*". En: Investigaciones Sociales nº 17.  
Lima.

**DE CERTEAU**, Michel: *"La invención de lo cotidiano"*. Editorial de Sísifo Ediciones-Puebla. Universidad Iberoamericana.

1996

México.

**DE UÑA** y Villamediana, Ángel

2007 *"La gastronomía, ¿un paisaje en el puchero?"*. Editorial Fernando el Católico España.

**DEGREGORI**, Carlos Iván

2000 "No hay país más diverso". IEP

Lima.

**DUCH**, Lluís

2008 *"Antropología Simbólica Y Corporeidad Cotidiana"*. Editorial CRIM

México.

**FERNÁNDEZ** Guerrero, Olaya

2010 *"Cuerpo, espacio y libertad en el Ecofeminismo"* en: "Nómadas" –Revista de ciencias Sociales y Jurídicas- Universidad de Salamanca.

España.

**FISCHLER**, Claude

1995 *"El (h) omnívoro- el gusto la cocina y el cuerpo"*. Editorial Anagrama

Barcelona.

**GARUFI** Aglamisis, Jorge Alberto

2001 "Valorización económica y cultural del Patrimonio Alimentario Regional"

Argentina.

**GOBIERNO**, Regional de Ayacucho

2008 *"Promoción del desarrollo agropecuario-irrigación río Cachi- Ayacucho"*

Ayacucho.

**GONZÁLEZ** Turmo, Isabel

1999 *"La Frontera como horizonte culinario"*. Museo Nacional de Antropología.

España.

**HARRYS**, Marvin. *"Bueno para comer-enigmas de alimentación y cultura"*. Alianza Editorial.

2010

España.

**HOCQUENGHEM**, Anne-Marie y otros

1995 *"La cocina piurana/ ensayo de antropología de la alimentación"*. Ediciones CNRS  
Lima.

**HUAYTALLA** Bautista, Reider

2010 *"Proyectos de desarrollo rural: un medio para el surgimiento del nuevo empresario agrícola en el distrito de Chiara"*. Trabajo de Investigación para optar el título de Licenciado en Antropología Social-Facultad de Ciencias Sociales-UNSC.  
Ayacucho.

**JIMÉNEZ** Borja, Arturo

2009 *"La comida en el antiguo Perú"* en: ensayos- Editor: INC.  
Lima.

**LEFF**, Enrique

2010 *"La insoportable levedad de la Globalización"*. Editorial Siglo XXI  
México.

**LEFF**, Enrique "

2010 *"Espacio Lugar y tiempo"- la reapropiación social de la naturaleza*. Editorial Siglo XXI.  
México.

**LINARES**, García Mar.

1996 *"Diccionario de Etnología y Antropología"*  
México.

**LOAYZA** Huamán, Severo

2010 *"Cuestión de identidad entre los pastores de llamas y alpacas en las comunidades altoandinas de Vinchos"*. Revista Electrónica Volveré, Año IV N° 25.  
Ayacucho.

**LUMBRERAS**, Luis

1974 *"Las fundaciones de Huamanga"*. Editorial Club Huamanga.  
Lima.

**LUMBRERAS**, Luis

2010 *"Plan de Manejo del complejo Arqueológico WARI-Ayacucho"*. J&M Impresores.  
Lima.

**MALINOWSKI**, Bronislaw

1984: "Una teoría científica de la cultura"

Edición SARPE

Barcelona.

**MAYER**, María

2005 *"Los ingredientes de la cocina en el Perú andino": en "desde los Andes al mundo, sabor y saber"*- Fondo Editorial USMP.

Lima.

**OSSIO**, Juan

1988 *"Aspectos Simbólicos de las comidas andinas"*

Instituto Indigenista Interamericano

Mexico.

**PALOMO** González, José

2008 *"Del hambre a la abundancia: alimentación y cultura en Almonaster la Real"*.

Tesis Doctoral Universidad de Huelva.

España.

**PARODI** Gasteñeta, Fernando

2002 "Introducción a la semiología gastronómica"

[http://sisbib.unmsm.edu.pe/bibvirtual/publicaciones/escri\\_pensam/2002\\_n11/introducción a la semiología gastronómica.](http://sisbib.unmsm.edu.pe/bibvirtual/publicaciones/escri_pensam/2002_n11/introduccion_a_la_semiologia_gastronomica)

Lima

**PINZÓN**, Carlos

1999 *"cultura alimentaria"* Universidad de Buenos Aires.

Argentina.

**POULAIN**, Jean Pierre *"Los Patrimonios gastronómicos y sus valorizaciones turísticas"* TRESSEEERRAS, Jordi y F Xavier Medina Editores.

2008

España

**ROJAS** Pérez, Héctor Efraín y Quispe Barrios Flor Nely

2010 *"Ayacucho. Recuperación de la memoria de sus sabores"*. USMP Fondo Editorial.

Lima.

**TORRES**, Juan

2010 *"Estrategia y Plan de acción de la biodiversidad para el departamento de Ayacucho como base de su desarrollo sostenible"*. Biblioteca Digital Andina.

Lima.

**SHIVA, Vandana**

2003 *"Cosechas Robada"*. Paidós Ibérica Ediciones S a España.

**SHIVA, Vandana**

2007 *"Los Monocultivos de la mente"*. Editorial Siglo XXI México.

**SMITH, Stephen y Carolina Trivelli**

2001 *"El consumo urbano de los alimentos andinos tradicionales"*. IEP Lima.

**SMIL, Vaclav**

2003 *"Alimentar al mundo-un reto del siglo XXI"*. Siglo XXI de España Editores, S.A. España.

**SUARDIAS, Jorge**

2004 *"Fundamentación antropológica del concepto calidad de vida"* En: Revista Vitral No. 60 \* año X <http://www.vitral.org/vitral/vitral60/bioet1.htm> España

**UNGE, Tomás, "Los alimentos y el cambio climático" editorial casa nueva**

2013

España

**ZAPATA, Antonio y otros**

2008 *"Historia y cultura de Ayacucho"*. IEP Lima.



alimentos naturales, propios de la región? ¿Ha sentido algún prejuicio o vergüenza comer comida “de pobres”?

¿Por qué cree usted que en la ciudad las personas se inhiben o esconden su sistema de preferencias alimentarias?

¿Le es fastidioso comer alimentos propios de la zona altoandina en un espacio urbano, en la ciudad? ¿Por qué?

¿Qué valor le asigna a los productos o insumos alimentarios de la región? ¿Son buenos? ¿Son malos?

¿Qué valor le asigna a los insumos de las agroindustrias alimentarias? ¿Son buenos? ¿Son malos?

Cree usted que la presencia de restaurantes en la ciudad es determinante para inhibir u obviar la tradición alimentaria de la población?

Según las siguientes premisas, ¿cuál cree usted que sean las razones que las determinan en relación a las preferencias alimentarias en la ciudad de Ayacucho?

- a.- Por inducción de insumos provenientes de las agroindustrias alimentarias.
- b.- Por la difusión de los medios masivos de comunicación.
- c.- Por origen social y cultural de las personas.
- d.- Por distinción social dentro del grupo en el que se desarrolla la cultura.
- e.- Por identidad de las personas con su estructura alimentaria.
- f.- Porque los restaurantes cocinan y ofertan sólo platos “de ciudad”.
- g.- Porque la opción alimentaria la pone el mercado de abastos.
- h.- porque la ciudad configura un contexto de post violencia.

¿Qué concepto tiene usted sobre los alimentos que se ofrecen en las ferias dominicales y en las casas que preparan alimentos tradicionales los fines de semana?

La ciudad ha ido dando cambios paulatinamente a través de los años. ¿Por qué cree usted que las personas dan preferencia al consumo de pollo en las pollerías?

¿Qué mueve a las personas a las preferencias por las pizzas?

¿Por qué cree usted que las personas frecuentemente tienen el deseo de comer "un ceviche?

¿Qué es para usted el NUEVO NIVEL DE VIDA? ¿Cómo entiende usted ese concepto?

## HISTORIAS DE VIDA

TRES MATRONAS CULINARIAS Y UN COCINERO

Josefina De La Cruz Eyzaguirre

Cocinera ayacuchana



El cafetín se ha llamado siempre *independencia*, desde que la universidad se abrió en 1959 Yo llegué al año siguiente, desde esa época estoy acá. Este café primerito ha ocupado el que tiene su restaurante acá frente a Bosco... él es que ha tenido este restaurante, él le pasó a un primo mío que se llama Mauro Martínez que es primo hermano de mi esposo, él nos traspasó el año 1960. Desde aquella fecha yo estoy acá y era el único café acá en el centro para atender a todos los de la universidad. Y los de la universidad, los profesores, estudiantes, todos comían acá. Yo era la que les mantenía, les cocinaba, como debe ser la comida: sana.

Y desde aquella fecha a mí me conocen toditos los profes, todos los profes de la universidad, porque yo era la única que les atendía acá. A veces habían dinamitazos, norte, sur, este, oeste...era oscuro todo esto; y los profesores que estaban cenando no podían salir, no podían volver a su casa. Me dicen: viejita, cómo vamos a ir en esta oscuridad... si nos encontramos con alguien nos llevarán presos, tú tienes que ir con nosotros a tu casa. Ya les dije, vamos. Amanecerán

sentados, les daré lo que tengo. Agarraba el mantel blanco y yo iba adelante con el mantel en alto, y todos los profesores venían a mi tras en columna de a uno. Profesores y profesoras de la UNSCH. Alumnos también iban a mi tras. Me encontré con dos tiras en la puerta de la iglesia de la Buena Muerte, nunca me olvido de esto: ajo y cebollas, ¡todos al suelo! Ya, yo me tiré primerito me tiré en el suelo...me tiré ahí con mi mantel... y el tira me reconoció. Me dijo ¡viejita!, mamá Jóse, me dice: tú has sido. Oye niñito, le estoy llevando a todo estos profes, son mis pensionistas, estoy llevándoles a mi casa para que puedan descansar, porque no pueden volver a su casa. Todo está oscuro... y todito Ayacucho era oscuro. Bueno, yo tengo una historia grande para poder haber escrito y con todos los nombres de todos los profes hubiera hecho. Nunca he tenido lo que ahora recién pienso para declarar con quiénes he trabajado. El cafetín comenzó con la cocina a querosene, o sea cocina a querosene era cuba, con eso he empezado, con querosene, papá;... y todo atendíamos muy bien. A veces los profesores de la UNSCH me pedían para la media noche caldo de gallina, me decían: "viejita, prepáranos treinta platos de caldo de gallina para las once de la noche. Y para las once de la noche yo les preparaba su caldo de gallina, treinta platos, les mandaba esencia de café en botella. Acá también tomaban el caldo de gallina con su café, pan con mantequilla, pan con queso, carne. Con lo que ellos me pedían les hacía. Todo eso no lo he escrito, no he tenido nada, todo era hacer, servirles... y todos me han estimado bastante, inclusive para el día de la Universidad he regalado ponche. Más de doscientas tasas de ponche he servido acá en la puerta y el rector me mandó una carta, una carta de agradecimiento. Es lo único que tengo como grabado; recuerdo de aquella fecha, pero nunca he tenido pues, esa franqueza, esa cabeza de escribir todo lo que me decían los profes. Acá toditos comían acá papá. Acá ha venido el doctor Morote, el profesor Casanova, Días Flores, Díaz Martínez, Raúl Manrique, Abimael Guzmán ha sido uno de mis pensionistas, que ahorita está preso. Ese señor comía, su desayuno era vaso de leche sin azúcar, sin café. A veces comía pan con queso, a veces comía pan solo. Ahora, por ejemplo la carne asada o la carne aderezada él no comía. Me decía. Viejita, no me des la carne, hazlo hervir todo en el caldo y eso me das con un poco de arroz y

papas sancochadas. Eso era su comida favorito de Abimael. En el almuerzo comía la sopa, la carne sancochada, papa sancochada y arroz...y su refresco encima. Eso era su almuerzo. En Ayacucho se cocinaba con cocina de querosene y cocina de leña. En la leña se hacía hervir por ejemplo el mondongo lo hacía hervir con leña toda la noche. El mondongo salía como leche, ¡blanco!... nadie me ganaba con el mondongo...el mondongo, el Puka picante, el chuño teqte; que eso ya mi hija sabe. Ahora ya no me acuerdo ni cómo he hecho. Ella es la que ha recibido eso a mi hija Ana Arce De la Cruz, ahora ella es superior a la maestra, le sale más rico el Puka, el chuño teqte igual le sale rico, los chicharrones. Todo le sale superior, ahora ella ha aumentado en el recreo la trucha. Está haciendo el ceviche pero de pescado que vale la pena comer. Todo eso ella lo está haciendo. Lo que si yo, ya no puedo hacer nada padre, porque estoy inútil. Ya no, ya no puedo, he cumplido con enseñarles a todas mis nueras, a mi hija. Todas saben y saben mejor que yo hacen las comidas.

-Y a usted quién le heredó ese gran conocimiento de la cocina, de quién heredó? Eso he aprendido de mi casa, de mi madre. Mi mamá se llamaba Teresa Eyzaguirre. Ella hacía cocinar en mi casa cuando yo era estudiante, para la familia en la casa. En la casa hacía el Puka picante y ella era la que aderezaba todo, pero nunca me acercaba, nunca le he dicho enseñame mamá. Nada. Le miraba y se me quedaba, le miraba y me quedaba con eso, imagínese, pero nunca he tenido ese afán de meter la mano, hacer el aderezo, todo. Acá en Ayacucho, muy poca gente hace igual que yo el mondongo. A veces unos dicen que para qué le echo leche. Le dije: "mamacita: llévate, hazlo análisis, mándalo a hacer el análisis si tiene leche. Si tiene leche no me pagues...esto está hervido toda la noche con leña, hierva la carne, hierva la pata de res, el pellejo. Toda la carne hierva ahí. Todito lo natural pongo al mondongo; y le diré que el mondongo salía blanco como la leche. El mondongo es antiquísimo, yo cuando era niña ya lo comíamos. En casa, en esas fiestas especiales hacíamos nosotros. Fuera de la casa no comíamos el mondongo, porque sabíamos que fuera de la casa no igualaba a nuestro mondongo.

**Ana Arce De la Cruz** (hija de mama José habla):

El mondongo se hacía mayormente en las fiestas, después de los entierros, después de las misas de los difuntos, se podía hacer en la mañana, la madrugada para el quinto día, o para el mes, depende cómo la familia lo quisiera preparar, pero mayormente se comía y hasta la actualidad se come en la misa de los difuntos y se estila hacer en las mañanas, cuando hay misas de difuntos. El mondongo era un plato prácticamente solo de casa; pero ahora ya lo hemos volcado al negocio. Era una comida íntima, no era una comida del público, pero ahora ya se lleva al mercado, ya se prepara. Eso ocurre cuando ya la gente va viniendo del campo a la ciudad ya se va trasgrediendo todo esto y la comida se va llevando al pueblo, se va sacando. Esa gente ya empieza a hacer ese mercado, en los puestos. Lo comercializan. Nosotros no hemos podido hacer nada porque ya todo el mundo empezó a hacer el negocio del mondongo, no quedaba otra cosa que seguir adelante. Luchar contra eso no se puede. Entonces uno tiene que seguir ya que se ha hecho común, el mondongo lo trafica todo el mundo, hacen a su manera, de diversas formas. Como dice mi mami, cada quien tiene su secreto para hacer su mondongo. Cada uno tiene el toque del sabor, como se dice.

El grano del mote tiene que ser de primera y lavado con ceniza, porque ahora están estilando lavar el mote del mondongo con cal, entonces el mondongo no sale igual que el maíz que pelas con ceniza. Tiene otro color, tiene otro sabor. Cambia totalmente. Lo primero que hacemos es conseguir la ceniza de los hornos donde hacen los panes. Con esa ceniza se lava el mote. Cuando no es con la ceniza del horno, lo daña, lo cocina mucho, demora, entonces el maíz ya no es compacto, cuando tú lo cocinas se desarma. Hierve a partir de las seis de la tarde, toda la noche, hasta las 7-8 de la mañana, de largo. Dejamos preparando, hirviendo nosotros hasta las doce de la noche, entonces en el término de las 12 de la noche nosotros acomodamos unas leñas que cortamos de acuerdo al fogón que tenemos para poder acomodarlo y que haya calda ¿no?, entonces dejar la calda hasta el día siguiente que eso mantiene pues a la olla hirviendo y un tanto caliente, la calda es la candela el carbón, es el fuego lento que debe ser parejo y tiene que permanecer prendido. Para eso ya vamos a descansar y esperamos las

seis de la mañana para seguir con la faena del preparado del Puka, del chuño, del chicharrón y todo para atender a nuestros clientes. Es un secreto, porque si tú haces en el día, parece mentira, no se abre el mote. Tiene que hervir toda la noche y en una calda pareja, porque en el día si uno se pone a hacer el mondongo, no es igual que cuando hierve toda la noche. No se abre el mote, no le da sabor. Ese es el secreto, ya no se puede hacer el mondongo en el día. El mondongo es el trabajo de la noche.

Mama JÓse: la cocina de leña la teníamos en el recreo, en a casa, acá eran primus de querosene, dos primus grandes teníamos. Con eso cocinábamos todo el día. Y los profesores todos veían lo que yo cocinaba, ellos entraban con esa confianza. ¿Podemos probar?, prueba, a ver qué cosa le falta. A veces ellos que son curiosos agarraban el cucharón y probaban. Está rico ah!. Parece que le has echado azúcar. Profe, usted sabe cómo cocino, por favor. Yo tengo que cocinar bien para que ustedes no estén descontentos y todos me dejen el plato limpio ¿sí o no? Y les hablaba así, claro y terminante y ellos nunca me contradecían, nunca. Viejita me decían todos. "vieja qué cosa vamos a comer mañana" ¿qué cosa vas a cocinar? ¿Qué cosa quieren comer?, díganme para cocinar. Hazte pues un bistec a la olla, hazte pues, asado a la olla...me pedían y eso les cocinaba y ellos qué feliz comían, todos los profes de la UNSCH. Este era el único antes, papá. Después de acá se abrió en dos de mayo, mi compadre, a donde chupaban. Ya, él. Después de él abrió en 28 de julio Martín Chaud. Recién empezó a aumentar los cafés. Todos los profes a mí me estimaban mucho, yo no me quejo, pero he sido tan inútil, nunca he tenido esa curiosidad de sacarles una foto, nada, nada...te acuerdas que bailó, -le habla a su hija Ana Arce- el profesor Navera encima de la mesa? Se subió a la mesa un día domingo y empezó a bailar el waylas encima de la mesa. Imagínese quién le soportaba esas cosas, y todos, todos eran conmigo...uy, me decían "viejita" a veces empezaban los dinamitazos de noche, esto te estoy contando del año ochenta, pum! Habían los profesores que me decían viejita ciérralo la puerta, ciérralo la puerta vieja, que nadie entre. Tú tienes que llevarnos y como que yo les llevaba a mi casa. Acá en dos de mayo, era un policlínico, allí habían tres médicos. Me llaman, Viejita tráete pan, tráete

algo para comer estamos de hambre y ven acá a dormir. Guillermo Wong, que en paz descansa, pobrecito, él ha ido a la cabeza, ya síganme a mí, yo estoy yendo a la cabeza. A mí nadie me va a agarrar. Ha entrado, ha encontrado las camillas donde van los enfermos. Allí hemos amanecido todos. Abimael también iba conmigo a dormir en casa ajena, le he llevado a mi casa. Me encontré con esos dos investigadores, viejita tú habías sido. Le estoy llevando a todos estos profes a mi casa porque no pueden volver, todo está oscuro, es por eso que me he atrevido a venir en columna de uno, yo estoy yendo adelante, a mí me matarán primero, entonces me dice por qué te van a matar, es que les estoy llevando a todos los profes... no, no, no, vamos yo te voy a llevar. Uno de ellos va a delante y el otro va atrás. Todas esas cosas he hecho, padre, pero nunca he tenido esa curiosidad de hacer firmar o hablar con ellos mismos y anotar sus nombres, ahora me he olvidado de sus nombres.

Ayacucho era chiquito, había muy pocos restaurantes, ahora recién se ha visto que se ha poblado todo, antes chiquito era, como se dice el ombligo de Ayacucho. Las verduras venían de las chacras, por ejemplo de la universidad venía tomate, papa, cebolla, carne; todo venía de la huerta de la universidad, de Huayllapampa, también del mercado F Vivanco

### **Cada tienda tenía sus platos**

Por ejemplo en esta tienda comían hígado, corazón, lengua, seso. Eso comían pero en diferentes platos de preparación. Eso comían. En mi recreo eran los platos típicos: el mondongo, el Puka picante, el chuño teqte, el tallarín, adobo, el teqte y el cuy. A veces se me ocurría hacer picante de cuy.

Lo que se comía mayormente era el adobo el picante de atajo, picante de sangrecita. Mayormente en época de lluvia digamos de enero hasta abril que sale el atajo, se preparaba siempre para que la gente pueda comer estas comidas, en las casas también se comía, siempre se encontraba hasta en el mercado. Ese plato era de campo. Los ayacuchanos comíamos siempre en el mercado se veía el



adobo que mayormente hacían de la cabeza de chancho no era de carne, era de la cabeza del chancho, entonces en las pizarras se veía “adobo”, pero era de la cabeza del chancho.

### **La comida en la casa.**

Picante de trigo, se hacía la quinua, el caucau, el cordero que siempre se utilizaba en segundo o en sopas o en asados. En días de fiesta o en un día de reunión se preparaba el kanka que era asado del camero, que se hacía con un aderezo especial y se mandaba al horno, con sus papas sancochadas, papa amarilla, su ensalada y todo.

### **Ahora se toma el desayuno criollo**

El desayuno que los ayacuchanos tomamos es a base de quinua, cañiwa, maca y en fin todas las harinas que se deben cocinar en la olla, con todos los cereales y leche de soya. Se acompaña con pan con queso, pan chapla. Ese es desayuno criollo, ya hemos perdido el estilo de comer. Antes el desayuno era con cancha o bien con mote y su papa sancochada con queso, en cambio ahora hemos variado con el pan con queso o una fritura, una tortilla, o mermelada, en fin ya todo ha cambiado.

### **Un desayuno ayacuchano verdadero**

Con su cancha o papa sancochada con queso y el café tipo arriero, que se hace colocando agua a hervir y luego se le echa unas cinco cucharas grandes de café en el agua hirviendo, y con el tizón de la cocina a leña que tenía le daba una pasada y lo tapaba para que el café se siente y nosotros lo colábamos y ese es el café de arriero. Eso tomábamos todas las mañanas con nuestro pan o papa con queso, cancha o mote. No había comida como ahora dan

Ahora se le ha aumentado un segundo, eso no es desayuno, eso será un almuerzo-desayuno, meterle caucau al desayuno, en la mañana, no es la realidad de Huamanga, se ha malogrado. Desayuno es desayuno, su taza de café o de avena con su pan, su cancha, su queso, eso es el desayuno.

**Cómo ha cambiado el almuerzo.**

Un almuerzo legítimo es hecho mayormente con los productos que tenemos, una sopita de morón con su camero, podría ser un caucau o un tallarín con gallina no con pollo como es ahora, sino un tallarincito aderezado con su papa sancochada, pero siempre la sopa. Había la sopa de verdura, bien de morón, bien de trigo, bien de harina de siete semillas, bien de sémola, bien de arroz, poco se utilizaba el fideo, más era de cereales, y los segundos algo consistentes con papas. Un estofado de camero, un estofado de gallina. No comíamos más el pollo, ahora el pollo es en todo. Se hacía un picante de sangre, un segundito de trigo, de quinua. Mayormente utilizábamos cereales y la papa. Los productos venían mayormente del campo y eran productos sanos. La universidad ha perdido mucho de su contacto con la población porque era la que nos abastecía con las producciones de sus fundos de Huayllapampa y Alpachaca. Estos eran proveedores de leche, de queso, de verduras, tenía sus profesores que se iban con los alumnos a hacer prácticas y ellos conservaban la tierra, los productos. Ahora la universidad está de cabeza. No hay nada de eso. Sus profesores se han olvidado de mantener Alpachaca y Huayllapampa. Alpachaca era el que nos proveía de leche, tenían sus ganados, había quesos; y Huayllapampa donde nos proveían de verduras, todo tipo de verduras entraba de Huayllapampa y ahora que vemos, vemos todo árido, dónde están las autoridades.

**La calidad está en el sabor**

El plato tiene que ser único, y exclusivo, no debemos cambiar la sazón, la sazón es única de la creadora y eso debe seguir con nuestra generación. Si yo heredé de mi madre, también tengo que heredarle a mi hija o de repente a mi nieto o mi nieta que le va a gustar la cocina, porque yo le he sacado la sazón a mi madre, o sea todos los truquitos como se dice sé pero viendo nomás porque ella tampoco nunca me enseñó, aprendí metiéndome en la cocina. Me costó seguramente aprender para darle a mi gente lo que es realmente la comida, no engañar.

### **Lo que hay que dar es <el buen servido>**

El plato tiene que ir bien servido y cuando cocinamos tiene que estarse pensando con cariño, dando siempre lo mejor, tener buen humor y decirle a tu comensal que el plato le va a salir rico para que coma rico. Me interesa que mi cliente salga satisfecho. No quiero que mi cliente salga insatisfecho, acá no se trata de vender por vender. Acá se trata de dar satisfacción al cliente, de dar GUSTO. Yo me levanto pensando que tengo que cocinar y que tengo que darle algo bueno a mi cliente. Estoy feliz con la satisfacción de que mi cliente ha comido bien.

### **Los utensilios**

En la ciudad se cocinaba con ollas de fierro, las ollas "chicla", que venían, dice del norte, de Chiclayo mejor dicho. Ya en el campo se utilizaban ollas de barro, en un comienzo, en las ferias se vendieron las chiclas también. Hemos visto en los fogones ya ollas de fierro, no de barro. Esos utensilios quedaban para los que vivían en las zonas más altas, los comuneros que cambiaban con granos las ollas de los alfareros de Ticllas o de Huancarucma.

Todo era sano, todo era fierro. Muy rara vez en la ciudad se utilizó la olla de barro, solo para hacer la cancha, el toqto que llaman a esa olla con la boca abierta por un lado, grande, donde el maíz se tostaba sin grasa ni aceite. Las ollas eran gruesas, buenas, que cuando lavabas no salía su óxido. Nuestras ollas tienen más de 50 años y ni siquiera sale el óxido. Antes lavábamos con ceniza agua con jabón; pero ahora ha cambiado, usamos ayudín o sapolio.

### **Cucharones**

De palo traído de Huancayo, para el mondongo

Para el resto de la comida era la espumadera no oxidable, buena que hasta ahora nos dura. Los platos son de loza, de diferentes tamaños, el plato hondo, el tendido, el plato de la entrada, el platito para poner los tenedores, las cucharas en la mesa. Antes eran de fierro enlozado. Hemos cambiado con platos de loza. Los pocillos eran igual de fierro enlozado, los jarros. Pero hubo platos de madera, hondos.

Mi abuela una vez me ha servido un caldo que ha hecho hervir de un carnero en un plato de madera. No era de mate, era madera el plato hondo. Ha hecho hervir un carnero íntegro en una olla de barro. Me ha dicho: oye, ven vas a comer esto, y en otro plato, toda esa carne dorada la ha asado en el carbón. Eso asado con su papa amarilla. Tomas esto y vas a comer esto. Por comer eso, he cerrado los ojos y he tomado ese caldo. Todo eso me mantendrá, le digo. Un carnero papá, meterlo en una ollita? Sacar caldo puro, era como leche. Y eso tomaba. Todo eso pienso es lo que ahora me mantiene viva, doy gracias a mi abuela, tomé como remedio para comer después el asado. Será por eso que hasta ahora dios me tiene...81 años de vida señor. Mi abuelita se llamaba Silveria Bendezú, huamanguina, todo Ayacucho le prestaba atención a mi abuela. A veces todo lo que tenía lo repartía a todos, toma, come. Eso era su idea, eso era su bondad.

### **Las fiestas en la casa y en la calle**

En el matrimonio en la casa se comía lo que era de costumbre. A veces en los matrimonios invitaban su asado de chancho al horno o a veces cocinaban el cuye pero en picante. Todos esos platos típicos antiguos cocinaban y hacían. Ahora pues, ya no se comen esos platos antiguos. Ya no hay, ya no hacen. Todo es pollo. El lechón al horno le daban, con su papa sancochada, a todos en un plato. Al padrino y la madrina algunos les daban gallina, pero cocinado Gallo y gallina, en un plato, con todo su papa, con un adorno de flores. Eso era el plato que les daban a los padrinos. "para el padrino", decían, venían las de la cocina y le hacían esperar al padrino ese plato típico.

### **Los cumpleaños**

Empezaban con una serenata, venían las amistades, ellos ya sabían cuando había cumpleaños, entonces en la casa ya tenían listas las gallinas, para preparar el caldo de gallina a media noche, las papas huairo con su qapchi, hacían esperar todo eso. Ellos llegaban a la media noche cantándole el aniversario al santo. Este canto decía "del cielo baja una palma/ con letras de oro que dice/en el día de tu santo/ que los cumplas muy felices. Eso se cantaba con arpa y violín. Venían con

cohetecillos y bailaban de amanecida. Ya al amanecer ya estaban tomando su caldo de gallina con su qapchi. Al medio día se hacía un escabeche de gallina, o un conejo al horno, un aguadito de pato, arroz con pato, porque siempre en casa se criaba animales. Cuye, gallina, pato, conejo. Nunca nos faltaba eso. Había en cantidad y las personas mayores se encargaban de hacerlos preparar para los cumpleaños.

### **Los bautizos**

A base de los productos y animales que en casa se criaba. Algunos contrataban a don lucho que era el cocinero de las casas huamanguinas, que solo iba a compromisos especiales. Él venía, se metía a la cocina con la muchacha y botaba a todos. Nadie se metía en la cocina. Él se encargaba de preparar la comida, entonces nosotros no podíamos entrar a merodear qué es lo que estaba haciendo, pero si sabíamos. Bien hacía algo de pato, algo de conejo, o algo de gallina, pero algo especial para la casa, de los animales que nosotros criábamos.

### **La parte externa: la fiesta popular**

**Chorrito y ponche:** Plato Y Bebida De La Semana Santa: las mazamorras ya vienen de afuera: morada, arroz con leche vienen de la costa. Nuestras mazamorras de acá son de maíz, la calabaza, y después la llipta que son netos de acá. Semana santa siempre ha celebrado con su chorrito y su ponche. No debía haber como ahora venden escabeche, tallarín, arroz con pollo, ¿por qué? tenemos que variar esto porque hay gente de afuera que no acostumbra comer el chorrito solo., entonces allí es donde se tergiversa toda esa costumbre que ya traemos los platos criollos, porque la gente nos pide, porque solo el estilo es el chorrito y el ponche. También se comían roscas de dulce y otras variedades de panes.

### **Todos los santos**

Son dos fiestas bien marcadas, todos santos y semana santa. Se celebra en la alameda del cementerio. Se estila hacer carpas en toda la alameda y ahora ya ha prohibido el consejo, entonces toda la gente que iba a visitar a sus difuntos, salían

después a tomarse una bebida, a comer algo allí en las carpas que habían afuera del cementerio había chicha de jora, chicha de maní, morada, agua de cebada, y ahora ya se ha perdido.

El barrio especial de la chicha era santa Ana y Conchopata. El puka es de todos los barrios. Se come el adobo en todos santos, se come el adobo cuando el difunto es adulto, con su mote, su chapla y todo lo que buenamente se da. En cambio, cuando el difunto es menor, se daba el puka picante. Son platos marcados para ciertos difuntos. Para los niños era Puka y se les enterraba con banda. Del cementerio bajaban al puente Apurímac, allí en las gradas se concentraban los acompañantes y bailaban la despedida del niño fallecido. De allí regresaban para a la casa para comer el puka. El puka era para niños y el adobo para gente mayor. Estas prácticas se han perdido un poco.

### **El recreo kusiwasi**

Es bar-recreo kusiwasi, tiene 41 años funcionando. Como no había recreos, me han pedido la gente. La gente me decía: vieja tienes que ir al cementerio, hay que hacer allí un recreo para ir. Yo lo hice así de corazón. Tenía que cerrar esta tienda e irme allá a trabajar y todos iban a almorzar allí y preparaban los platos típicos, y todos comían conformes. La mama José atendió los exámenes de admisión, a las instituciones públicas de Ayacucho.

### **La bajada de reyes**

Se come lo que puede dar el mayordomo, generalmente asado a la olla.

El puka eso está aderezado con el ají colorado, el ají colorado se muele, pero el ají colorado puro, en batan; y con eso se adereza y parece mentira, el ají colorado lo tiñe a la papa, le da ese color característico, y allí se le echa sus diferentes condimentos. Allí se le echa el maní, comino, pimienta, todas esas cositas se le echa. Antes se utilizaba, las viejas huamanguinas hacían con airampo, se remojaba, se sobaba y ese jugo se echaba a las papas, salía un color más

encendido. Ahora no aparece, parece que se ha perdido, muy rara vez aparece el airampo.

### **Los carnavales**

Ahora ya se están haciendo como una escuela, rígidos, esa no es la costumbre. La costumbre era espontánea, que cada barrio de cada barrio salgan a volcar su alegría, su forma de disfrazarse, de vestirse, los cantos también que uno se inspira para los carnavales, pero ahora ya lo están haciendo como una escuela. En los carnavales se estila comer el puchero que se hace con carne de gallina, cabeza de carnero, el cuero de chanco, la carne de chanco. Entra también manzana, durazno, pera. Hay unas peras especiales duritas. Entra garbanzo, entra chuno, entra col, arroz, yuca, camote. Todo eso hierve en una sola olla, pero tienes que echarle poco a poco, después de la carne que va en la base de la olla. Luego vienen las verduras, las papas y todas esas cosas. De allí vas sacando cada producto en su lavatorio para que se pueda servir. Todo lo que se ha puesto en cuanto a verduras, frutas se sirve como un segundo y el caldo que queda en la base solo es solo como un consomé, en unas tacitas pequeñas. Acompaña a ese segundo. Ese es el famoso puchero. Se sirve a la hora del almuerzo antes de que salgan las comparsas a recorrer las calles de la ciudad. Cuando sobra el puchero, todos los productos que has puesto en la olla, al día siguiente suelen hacer la ropa vieja, que es el picadillo de todos los productos que has sancochado en el puchero y eso se calienta. A eso se llama ropa vieja, todo lo mezclan, se calienta y se sirve. El nombre ropavieja es muy antiguo.

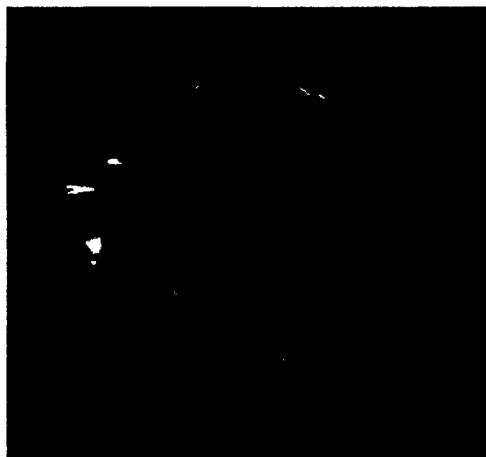
En los carnavales se bebe chicha de jora. Esta cuando era preparada en las casas era con gallina, jora y pata de res. Se hacía hervir.

### **Forma de preparar la carne**

Chicharrón asado bistec, chuleta, asado, charki, (el secado es en sombra, no es en sol, se abre como para bistec, se tiende donde hay sombra). El charqui se soasaba sobre las brasas, bien chancadito con su cancha se come en el desayuno. Se come sábado y domingo que estaba toda la familia junta.

**MAGALY POMACANCHARI VEGA**

Cocinera ayacuchana  
sección comidas del Mercado Andrés F. Vivanco



La señora Magaly Pomacanchari Vega es hija de la señora Helena Vega Cárdenas, una antigua vendedora de abarrotes en el principal mercado de abastos de Ayacucho, que había sido cocinera en casa de la señora María Raygada, ciudadana limeña que vivió muchos años en Ayacucho y que a inicios de los años seteneta retornó a su ciudad natal. La madre de Magaly aprendió algunos secretos de dicha mujer costeña; y al cabo de algunos meses de haber dejado de trabajar en esa casa, comenzó a alternar sus habituales trabajos de expendio de abarrotes por la venta de comida para algunos comerciantes aledaños a su puesto de trabajo. La vida en la ciudad era difícil y la madre de Magaly tenía que ir cada temporada de siembra y cosecha a su tierra natal Vilcashuamán, donde tenía algunas chacras que le proporcionaban insumos del campo para preparar dichos platos regionales, básicamente tubérculos y cereales.

En esos trajines, doña Helena tuvo que asignarles roles a dos de sus tres hijas (Magaly cuenta que la mayor tenía ciertos engrimientos de mamá Helena); y entonces nuestra matrona tuvo que aprender casi por obligación a preparar los aderezos. "me dí cuenta que ya podía cocinar sola cuando mi hermana mayor ya tuvo su bebé y una vez en casa no había nadie, pues mi mamá se había vuelto al



pueblo a ver como iban los sembríos. Así vi que mi hermana no sabía ni encender un fósforo y fue que agarré yo misma una gallina y la sacrificué para preparar el primer caldo que sirvió para atender a la parturienta". Además de esa infancia que dio saltos muy prematuros al espacio de una mujer mayor, Magaly tuvo que enfrentar otra dificultad: la decisión de asumir la cocina como la profesión de su vida o desempeñar la carrera que había estudiado: "mi tragedia estaba en elegir un pueblo al que seguramente me iban a enviar porque yo soy docente. Ese pueblo era Umasi, a doce horas de viaje. Mi madre se preocupaba porque en enero y febrero yo no hacía nada, no tenía ningún ingreso, entonces le dije que tenía que irme nomás a esas alturas de Ayacucho, a trabajar en el magisterio. La hermana de mi papá, mi tía Nicolasa Pomacanchari me dice: cómo te vas a ir tan lejos, yo he comido tus frejoles, tus asados, tienes un sazón muy rico, quedate con nosotros cocinando... entré un poco avergonzada al principio, quise dejar la cocina porque me parecía algo que era solo para mujeres de avanzada edad, o de gente que no ha estudiado nada; pero fui dandome cuenta que era todo un arte donde tú puedes conversar con tu gente, saber sus estados de emoción. Así comencé haciendo casi clandestinamente unos treinta platos y una vez que pude tener más gente, uno de mis clientes, el administrador del mercado me avisó que se iba a aperturar una sección de comidas y me invitó a conformar ese grupode cocineras. Así empecé, y luego de un tiempo me entero de las preferencias de los ayacuchanos. Mi mamá sabía del poder de los cereales y de una hierbita que solo crece en tiempos de lluvia. Esa flor silvestre se llama SISA y mi mamá sabía guardarlos para los tiempos de sequía que no aparecía por ningún lado. esa flor era bien requerida por los antiguos ayacuchanos, lo secaba en sombra y luego lo guardaba en costales de yute, para que no perdieran su aroma. Con esa hierba hacía un rico picante que todos sus clientes comían dobleando. Por eso será que ya en mi puesto les empecé a cocinar un recetario semanalmente, donde intercambio platos día a día, prefiriendo que todos los ingredientes sean frescos. Yo no guardo ingredientes del día anterior y mi aderezo es medido, es decir ni poco aliño ni mucho. Allí está el secreto, en el aderezo que da el gusto y el cliente lo reconoce. Estos platos son por ejemplo: lunes quinua, martes frejoles, miércoles

pallares, jueves garbanzos, viernes frejoles otra vez, sábado picante de trigo y domingo pallares. ¿porqué frejoles y pallares? Porque eso me pide mi público, eso es lo que le encanta al ayacuchano, como la quinua que comencé haciendoles probar de a poquitos y ahora me dicen: mamá maga, haz hecho tu quinua?, dame un buen segundo... y les sirvo con mucha atención, preguntando, que tal, te ha gustado, porque, dejás en qué fallé... así me he vuelto cocinera hablando con las personas. Aquí vienen de todos los sectores, mamitas, policías, abogados, hasta rateros! (sonríe) Y es que la cocina y la comida es el arte de comunicar el tiempo de una determinada cultura, así como las preferencias de los comensales; y nuestra matrona culinaria Magaly Pomacanchary Vega hace alarde de su exquisito sazón: "nos despertamos muy temprano y entonces todos dentro de una misma idea salimos al puesto a encontrarnos con nuestros clientes. Ahora vendo un promedio de cientosesenta platos, ¡y no queda nada en las ollas!"

**REBECA AYME PALOMINO**

Cocinera ayacuchana

Especializada en comida tradicional



Mamá Rebeca Ayme es una de las más queridas matronas en la ciudad de Huamanga, sus dotes culinarios no son recientes pues, nos cuenta que desde niña aprendió todos los secretos de la cocina andina cuando su madre Virginia Palomino la llevaba a los recintos festivos de las fiestas patronales en el Barrio de Santa Ana, donde reconoció los sabores del buen comer en su mente, espacio de su humanidad que jamás olvidaría. El ambiente donde se crió tuvo mucha relación con el arte de la música y con el cultivo de la huerta: *“En la casa de los abuelos se sembraban arvejas, garbanzos, quinua, maíz, qawinka, y salía de modo natural la araq papa (papa silvestre) que preparábamos. Cuando cosechábamos las arvejas, el abuelo cantaba “arveja saruy...arveja saruy” el canto de los cerros, de los campesinos de las alturas que sirve para agradecer esa bonanza de la tierra. El canto se llama QACHUA y en ahí todos pisan alegremente los frutos secos de las arvejas hasta descascararlos. Era muy bonito, todos nos tomábamos de las manos y le hacíamos una ronda a los alimentos cosechados de la huerta, danzábamos cantando arveja saruy...arveja saruy”*. A los pocos años de ese encuentro con la cocina, ya quiso meterse de lleno a un fogón y fue así que le comenzó a ayudar a don Luis Bautista, un cocinero de la época. Enérgico y muy celoso con su trabajo, dedicado al milímetro a que las cosas salgan bien. *“una*

*cocina es como el espejo de nuestro interior". Dice al recordar esa frase del viejo cocinero "cascarrabias". Luego de un tiempo pasó a ayudarlo al señor Zacarías Palomino otro cocinero muy famoso, especialmente dedicado a la cocina de fiesta cuando se trataba de bodas, bautizos, zafa casas, conmemoración de muertes, quince años, cargos o fiestas patronales. De este cocinero heredó el conocimiento de hacer platos como el Puka picante, el asado de res, el ají de panza, el enrollado de chanco y el pavo relleno. "Pero la Huamanga de antes era otra cosa, la gente era más educada y más consciente del valor de sus alimentos. De esos pocos quedan y entonces nuestros platos como que se andan perdiendo... o es que las preferencias debilitan la mente de las personas más jóvenes, no quieren comer los platos de la región. Eso da pena. Huamanga ha cambiado demasiado y ya no es la ciudad apacible donde todo era cariño".*

Actualmente mamá Rebeca tiene un local donde expende platos hechos dentro de la cocina tradicional. El restaurant "Mamá Rebeca" que atiende a un centenar de comensales que siguen el sabor y la calidez de sus exquisitos platos. Este lugar de reencuentro gastronómico convoca a viejos huamanguinos que al comer expresan:

*"Esto es Huamanga, así nos hemos alimentado desde los tiempos de nuestros abuelos, así hemos llegado a viejos, fuertes, sanos; comiendo estos alimentos".*

No se arriesga a decirnos por qué no pone más énfasis en dar una comida totalmente tradicional, pues en su recinto gastronómico también prepara comidas criollas, que ella justifica:

*"Para atender la voluntad de los que piden esos platos que son gente que ha perdido el contacto con los platos de la región o que ya se han alimeñizado".*

## AUGUSTO ALCÁZAR ARONES

Cocinero Ayacuchano  
Especializado en comidas tradicionales del día domingo



Don Augusto Alcázar Arones es un reconocido cocinero ayacuchano que se formó en las apoteósicas fiestas patronales de los barrios tradicionales de Huamanga, bajo la tutela de su madre, una antigua cocinera del tradicional barrio de “*Sanjuancito criollo*”, específicamente el distrito de San Juan Bautista, un barrio popular que en las ocasiones festivas ha sabido celebrar su grandeza y bien ganado prestigio de barrio popular. Don Augusto se dedica a *la cocina dominical* que es una cocina que atiende públicamente a comensales de estratos medios y marginales. Los platos que expende en el parque del distrito de San Juan Bautista son Mondongo, Puka picante en estilo triplay (con arroz, tallarines, chuño, apanado), picante de trigo, chicharrones, etc; y como bebidas ofrece chicha morada y chicha de cebada. Su prestigio en la cocina lo ubica como un experto en preparar comidas de fiestas patronales. Don Augusto nos cuenta:

*“yo aprendí de mi señora madre. Ella me llevaba siempre a su lado y como cocinaba, tenía que estar en ese ambiente. De ella he aprendido la sazón propia del plato de acá y por eso tal vez es que tengo un público que requiere mi trabajo. Cuando me contratan para una cocina, la mayoría de la gente no escatima en*

gastar, eso sabe la gente. Cuando ya llega la fiesta tienen que gastar porque dentro de esa celebración está una promesa a la divinidad. Fiestas patronales, matrimonios, bautizos...o sea lo que yo les pido, ellos me dan con cariño, porque agradecen a la divinidad. Yo salgo, me voy a todo sitio, a provincias a cocinar. Me voy a Cangallo, me voy a Vilcas, me voy a Carhuanca, me voy a Huancapi...la fiesta sigue, las costumbres siguen y seguirán mientras hayan pueblos que tienen fe y saben que los alimentos son sagrados. No escatiman nada de los gastos, eso he visto siempre. Los mayordomos dan todo lo que pueden dar para la fiesta. Ahora, la cocina está hecha de productos locales como el maíz. La carne, La papa,...pero cuestión de arroz, aceite, fideos, sal, se trae pues de otro sitio. Los elementos envasados ya se usaban cuando yo incursioné en este trabajo. Mi mamá me cuenta que antiguamente era muy escaso el ají colorado y hacían con el achiote LA PUKA, con achiote y papa menuda, pero ya no traen ya del campo papa menuda para preparar acá la puka, porque más sacan papa primera, segunda. Ya la tercera ya no lo traen porque ya el flete no quieren pagar...todo esas cosas, pero ya uno tiene que comprar esa papa de segunda ya picarlo para que salga la puka. Siempre yo encargo a la gente que trae la papa acá a Ayacucho para que nos traiga papitas menudas porque con papitas menudas mi mamá me ha enseñado también a preparar la puka, porque una verdadera puka se hace con papas menudas, enteritas, no es con papas picadas. No se picaba las papas antiguamente, y el legítimo puka... mi mamá preparaba con chicharrón incorporado, dentro, embarrado. La puka era embarrada. Así, chicharroncitos chicos pero era embarrado. No era como ahora que se pone encima. No era antes así, era embarrado, o sea todo revuelto, escondido dentro de las papas rojas; pero ahora la gente no quiere, no quiere ya. Con su chicharrón encima ya quiere la gente. Si lo hacemos con la carne revuelta, piensan que no tiene carne, no sé...se ha modernizado ahora la gente. Aquella vez se cocinaba a leña, en ollas de barro, se molía en batán. El ají colorado, el ajo. Todas esas cosas se utilizaban. El airampo se usaba para echar al muyuchi, nuestro helado. El airampo también en la Puka, aunque algunas cocineras le echaban el achiote que lo traían de la selva”.

*"Nuestras preferencias eran entre las carnes, la del cerdo, que lo comíamos y hasta ahora lo hacemos en chicharrón, o asado en el horno; o en el adobo, nuestro adobito ayacuchano que se come exactamente en los entierros porque la grasita te saca del dolor y te pone otras preocupaciones en la cabeza y entonces necesitas una copita de caña de Pulcay, para quitarte las penas. El adobo te lleva a otra situación de la tristeza, te lleva a una forma distinta de aceptar la tristeza. Es como si reflexionaras que una vez también te vas a morir y que en esta vida estamos de paso. Cualquiera otro día no puedes comer, el adobo más rico lo sientes cuando vas, ya a la casa de los deudos. Allí es una cosa, - cómo se puede decir- es como algo increíble que no se puede comer en otro día con ese gustito. Yo cuando hago un adobo, primero me abastezco de chicha de jora guardada, su cebolla, su ají colorado, su ajo, comino...su orégano todo eso me sirve para hacer un aderezo legítimo. Ya cuando está para zafar, se le echa su chapla desmenuzada, para que le dé un espesorcito. Eso se sirve con papas, su mote y claro está su chancho en trozos. Encima su zarza, su cebolla que puede ser "en pluma" o "en media luna". Pluma es a lo largo y media luna es así, de costado".*

### DATOS DE ANTROPOLOGÍA VISUAL

(La sesión fotográfica fue realizada por Héctor Efraín Rojas Pérez)

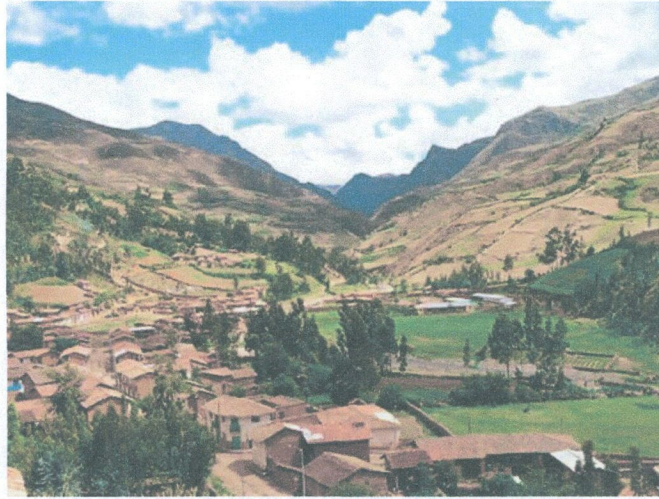


Mapa del departamento de Ayacucho.



Mapa de la provincia de Huamanga.





**Fotografía N° 01: VALLE INTERANDINO**

En este espacio se articulan las unidades alimentarias, los alimentos “viajan” constituyendo identidades y reafirmando la estructura del sistema alimentario local y regional.



**Fotografía N° 02: Vendedora de carne de ALPACA.**

El insumo “carne de alpaca” incorpora a la identidad alimentaria de los comensales la sustancia de las alturas al cuerpo del comensal. Los alimentos nos hacen ser lo que comemos. De allí que surge la identidad.



**Fotografía N° 03: Vendedora de “GRANOS Y MOLIDOS”**  
 Los GRANOS y Molidos son la representación de la reserva alimentaria cuando hay tiempos de sequía, pero también “guardan” otros significados referidos a la larga trayectoria de su crianza como semillas que las mujeres andinas cuidan como criaturas.



**Fotografía N° 04: Vendedora de POLLO.**  
 Dentro del “nuevo nivel de vida” el pollo cubre la satisfacción de una nueva necesidad: la de comer carne que además de codificar su uso doméstico, relaciona al comensal con los comportamientos de la vida en la ciudad de Lima, así como la identidad de los sectores populares del país: al alcance de los bolsillos y la economía popular.



**Fotografía N° 05: HORTALIZAS** de los valles costeros. El sistema alimentario recorre espacios del territorio peruano que no necesariamente se establecen en una determinada región departamental. La región en términos alimentarios tiene una extensión territorial más amplia y los insumos cumplen una función integradora y de intercambio a partir de los diversos pisos ecológicos del país.



**Fotografía N° 06: papa en versión TÓTEM: el chuño** Lo tótem se representa como un insumo que además de servir de alimento incorpora al cuerpo de la persona su función milenaria en la que se van a significar los diversos eventos, las diversas circunstancias de la vida en el mundo andino, las guerras, los conflictos, las etapas de dolor. El chuño es un alimento tótem que reafirma la vida en el mundo andino.



**Fotografía 07: Vendedoras de HIERBAS AROMÁTICAS.**

En la culinaria andina, las hierbas aromáticas no solo sirven de saborizantes, sino cumplen una función reguladora en la temperatura del cuerpo humano. La mujer andina es experta en “alimentación sana”.



**Fotografía N° 08 Vendedora de QUESOS.**

A través de este insumo se reelabora el concepto de la mujer andina y su función maternal. La leche como fundamental elemento de crianza y de protección y de continuidad de la vida, transformada en pequeños quesos de forma redonda que representan la luna como deidad andina que cuida las noches del pastoreo en los valles y las alturas.



**Fotografía N° 09: identidad alimentaria**

Incorporar alimentos al cuerpo, significa incorporar también las sustancias de las que está hecha la alimentación. En los platos que comemos viajan como un texto escrito todos los acontecimientos de la vida diaria. La mujer de la foto come, pero a su vez se deja transportar por los gustos del plato, hacia paisajes mentales inusitados.



**Fotografía N° 10: alimentos del campo**

Los alimentos tienen tres momentos bien definidos: La producción, LA DISTRIBUCIÓN (que es el momento de la fotografía) y el consumo que es la etapa que se da cuando los usuarios han comprado alimentos para transformarlos en la cocina.



**Fotografía N° 11: COMENSALES EN DÍA DOMINGO**

Feria gastronómica en Huamanga.

Los espacios de alimentación dominical cobran un sentido de reafirmación y reencuentro de las identidades andinas. En las ferias gastronómicas no solamente circula el valor económico sino la trama diversa de la cultura local, que convoca a las personas para mantener la vigencia de su ancestralidad.



**Fotografía N° 11: PUKA PICANTE CON OTRA ESTRUCTURA:**

Las papas, el arroz, la ensalada de cebollas y la carne de cerdo en chicharrón son representaciones que describen la mistura de la cultura alimentaria andina. La presencia del arroz en el plato significa la relación que tiene la sierra con la costa.



**Fotografía N° 12: CHICHERITA en barrio de Conchopata.**

Con la chicha se conmemora la línea de tiempo de nuestro histórico maíz, como insumo representativo de nuestra continuidad cultural, aún después de los hechos violentos de la conquista. El maíz representa lo que hemos sido hasta antes de la conquista española. La libación de la chicha significa llenarnos de esa reivindicación milenaria para continuar bregando en el mundo occidental.



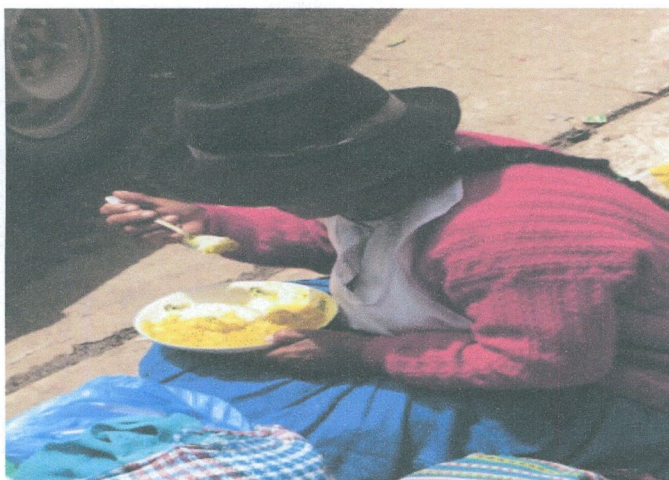
**Fotografía N° 13: madre andina venteando granos.**

La sabiduría de la mujer andina consiste también en transformar alimentos en unidades alimentarias cuyos contenidos ideológicos trascienden cualquier entendimiento gastronómico purista. Comemos nuestra historia recreada en los platos.



**Fotografía N° 14: alimentos asados en horno: ocas, plátanos, camotes, manzanas.**

Estos alimentos buscan las partes del mundo andino dispersadas por el mundo de la ciudad. Este sistema sutil de búsqueda de las identidades en un proceso de post violencia tiene un significado muy importante en el desarrollo de la dinámica cotidiana de la ciudad. El puspo y el choclo con queso son otros de esos elementos reivindicativos.



**Fotografía N° 15: Somos lo que comemos**

Mujer andina incorpora a su cuerpo los alimentos con los cuales se reconoce como parte de un espacio cultural que además de identificarla, le otorga continuidad y resistencia dentro de un mundo de modernidades. El color de los platos también tiene significados como el amarillo del zapallo que se entiende como insumo que alegra el ánimo del comiente.





**Fotografía N° 16: “el arco”- Lugar de reencuentro de pobladores migrantes.**

Este espacio es significativo pues aquí los migrantes altoandinos rememoran sus vivencias a través de la música que suele oírse del kiosco de venta de periódicos y de discos de música tradicional. En este espacio también circulan alimentos que identifican a las personas migrantes. Es un lugar que sirve de soporte cultural y de reafirmación, sobre todo los fines de semana.



**Fotografía N° 17: Tradicional Puspó-emblemático plato del mundo andino.**

Habas, mote, papas y choclos incorporan al espacio de la ciudad significados de resistencia andina. Estos alimentos hacen que la vida y las emociones de los pobladores andinos siga vigente, pero además el sistema de producción.