

Gastronomía: mientras más peruana, mejor

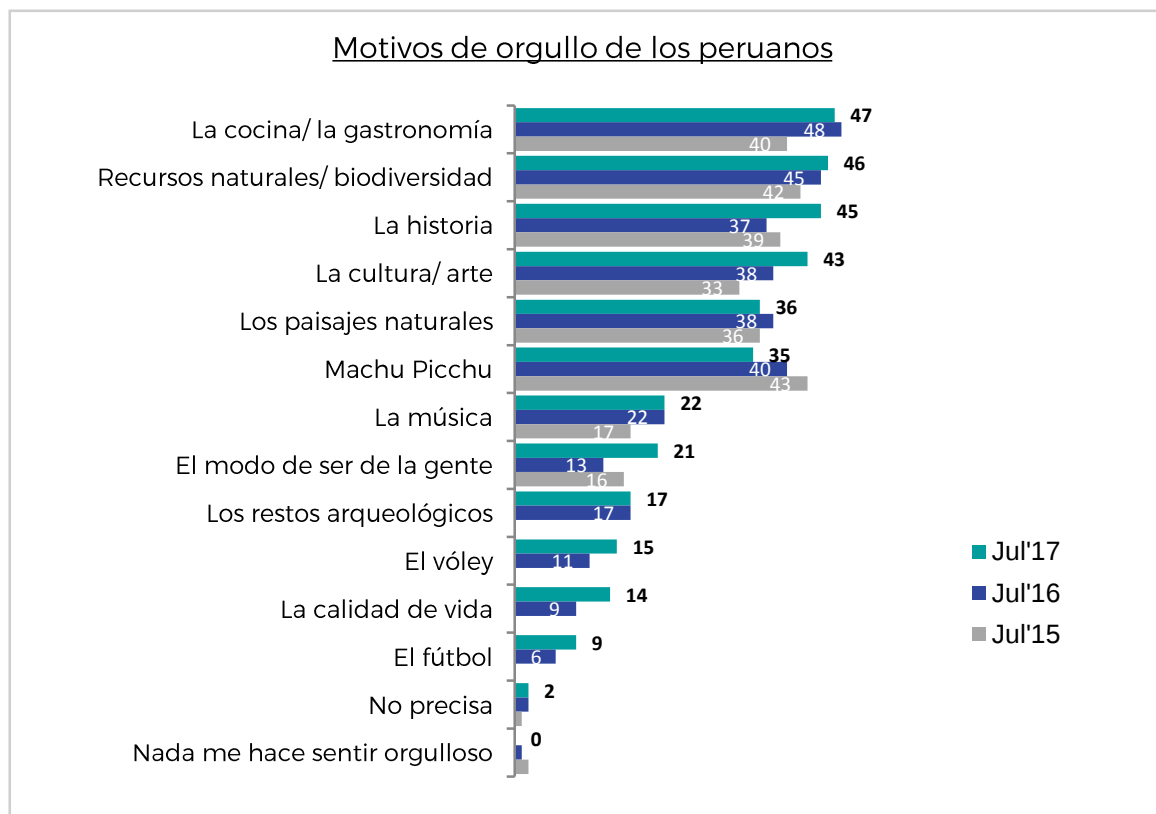
Natalia Ferraro Vidal

Asistente de Investigación en Ipsos Public Affairs Perú

Mail: natalia.ferraro@ipsos.com

En el pasado, las transacciones culturales entre diversos grupos sociales se hallaban restringidas, en parte, por las barreras geográficas y ecológicas, y por una resistencia activa a relacionarse con el “Otro” (Appadurai, 1988). En el Perú, era muy costoso el traslado de productos debido a las grandes distancias que separaban las regiones andina y amazónica del centro del país, así como a las limitaciones tecnológicas. Actualmente, con el surgimiento de nuevas formas de comunicación y transporte, llegan a los mercados de Lima gran variedad de productos que han contribuido a impulsar la revolución gastronómica peruana. Este *boom* depende, en gran medida, de la variedad de recursos –culturales y alimenticios– disponibles en todo el país.

La gastronomía no solo es una opción de negocio y de generación de empleo directo, también impulsa sectores como el transporte de alimentos, la fabricación de utensilios, la pesquería artesanal, la agricultura, entre otros. Además, ha permitido la inclusión de diversos actores –campesinos, pequeños productores, empresarios, cocineros, etc.– en la cadena productiva y posibilitado la exposición internacional del trabajo de todos ellos. Los resultados de la encuesta de Ipsos/El Comercio realizada en el “Mes de la Patria”, muestran que la gastronomía es el principal motivo de orgullo de los peruanos, seguido de la biodiversidad.



Con la gastronomía y la biodiversidad como referentes de la peruanidad, aparecen nuevas oportunidades para el desarrollo de ferias y premios gastronómicos, así como para la apertura de nuevos restaurantes, todos fundamentados en el discurso de la alianza chef-campesino y de la diversidad ecológica, buscando introducir productos "exóticos" y únicos que agreguen valor a las propuestas culinarias. Este enfoque, incrementa además el contacto entre el Oriente peruano y los centros urbanos donde se está desarrollando un movimiento gastronómico importante.

De acuerdo con Nora Gómez (2016) en un artículo publicado en la revista Somos, la cocina peruana, hace algunas décadas, era vista como muy popular para los restaurantes de alto nivel. La alta cocina en Lima era principalmente francesa o italiana. La cocina regional se guardaba para el hogar y se recurría a la de "Europa" cuando los comensales querían sentirse importantes. El panorama actual es otro: 'revivir' las cocinas tradicionales es una de las tendencias gastronómicas más populares de la actualidad, con un incremento del número de restaurantes formales de este tipo. Este proceso puede ser entendido de diferentes maneras, ya sea como la celebración de las diferentes cocinas tradicionales peruanas, como un recurso para el entretenimiento o para incrementar el capital. Es entre los NSE altos donde se ha comenzado a construir una ideología y un particular estilo de consumo que elimina las antiguas barreras étnicas y regionales.

Finalmente, las ferias gastronómicas como Mistura y otras iniciativas que buscan revivir y resaltar las cocinas tradicionales peruanas deben ser -y son- un motivo de orgullo para muchos peruanos. Sin embargo, es importante, dentro de todo este movimiento cultural, recordar el contexto histórico-social al que pertenecen estos productos y recetas, las circunstancias y tiempo en el que fueron hechas y por quiénes fueron realizadas. De esta manera, podremos evitar los esencialismos que utilizan la cultura como un recurso para el entretenimiento y potenciar su rol de herramienta capaz de generar desarrollo y contribuir a la cristalización de las diferencias sociales entre peruanos.

Bibliografía

Appadurai, Arjun- *"How to Make National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India"*, *Comparative Studies in Society and History*. 1988

Ipsos Perú- Encuesta de Opinión, 2017.

Sugobono, Nora- "Orgullo Nacional", Somos, 2016