



Antipoda. Revista de Antropología y Arqueología  
ISSN: 1900-5407  
Departamento de Antropología, Facultad de Ciencias  
Sociales, Universidad de los Andes

## Las cocinas mestizas en México y Perú. Claves para interpretar el multiculturalismo en América Latina

**Bak-Geller Corona, Sarah; Matta, Raúl**

Las cocinas mestizas en México y Perú. Claves para interpretar el multiculturalismo en América Latina

Antipoda. Revista de Antropología y Arqueología, núm. 39, 2020

Departamento de Antropología, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de los Andes

**Disponible en:** <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=81464332004>

**DOI:** 10.7440/antipoda39.2020.04

# Las cocinas mestizas en México y Perú. Claves para interpretar el multiculturalismo en América Latina

Mestizo Cuisines in Mexico and Peru. Keys to Interpreting Multiculturalism in Latin America

As culinárias mestiças no México e no Peru. Soluções para interpretar o multiculturalismo na América Latina

Sarah Bak-Geller Corona \*\*

Universidad Nacional Autónoma de México, México

Raúl Matta \*\*\*

Taylor's University, Malaysia

Antipoda. Revista de Antropología y Arqueología, núm. 39, 2020

Departamento de Antropología, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de los Andes

Recepción: 25 Agosto 2019  
Aprobación: 27 Febrero 2020

DOI: 10.7440/antipoda39.2020.04

## Financiamiento

Fuente: Agence Nationale de La Recherche  
Nº de contrato: ANR-13-CULT-0003

CC BY

**Resumen:** En ciertas sociedades poscoloniales, la metáfora de *la receta bien lograda* fue y sigue siendo objeto de uso político cuando se trata de definir la cultura nacional, la cual es con frecuencia representada en forma de *caldero* u *olla*, donde los ingredientes y saberes autóctonos se combinan, sin ningún esfuerzo ni mediación, con otros productos y técnicas venidos de lejos. El resultado es un producto superior a cualquiera de las partes que lo integran. Este artículo cuestiona los principios de simetría, continuidad y pureza que caracterizan los relatos culinarios de la nación mestiza y multicultural, y muestra cómo se ha invisibilizado la presencia de ciertos actores históricos y sociales dentro del gran *caldero*. A partir de observaciones de campo y análisis de fuentes históricas y producciones audiovisuales, presentamos dos estudios de caso que exploran épocas distintas, en México y Perú. Este recorrido desde el siglo XVI hasta nuestros días muestra cómo, a lo largo de su historia, ambos Estados nación han gestionado las diferencias sociales y culturales dentro de sus territorios, empleando los conceptos de mestizaje y multiculturalismo como catalizadores de control y dominación. Concluimos, entonces, que los relatos de la cocina mestiza proponen una falsa simetría entre elementos culturales de grupos sociales que siempre estuvieron lejos de serlo. Al proclamar una fusión de culturas, supuestamente equilibrada, reflexiva y consensuada, borran la complejidad histórica de las culturas culinarias, así como las expresiones pasadas y presentes del colonialismo. Este artículo es un aporte a los estudios de la nación, desde la perspectiva de las culturas alimentarias. Revela los conflictos de exclusión, poder y jerarquía que atraviesan los discursos sobre las cocinas nacionales, y ofrece algunas claves para interpretar la agenda política de la nación mestiza: el multiculturalismo neoliberal. **Palabras clave:** Cocinas nacionales, memoria histórica, mestizaje, México, multiculturalismo, Perú.

**Abstract:** In certain post-colonial societies, the metaphor of the *successful recipe* was and continues to be used politically when it comes to defining national culture, often represented in the form of a *pot* or *kettle*, where indigenous ingredients and knowledge are combined, effortlessly and without mediation, with other products and techniques from afar. The result is a product that is superior to any of its parts. This article questions the principles of symmetry, continuity and purity that characterize the culinary stories of the mestizo and multicultural nation, and shows how the presence of certain historical and social actors has been made invisible within the great *cauldron*. Based on field observations and analysis of historical sources and audiovisual productions, we present two case studies that take place in different periods, in Mexico and Peru. This journey from the 16th century to the present day shows how both nation-states have managed

social and cultural differences within their territories throughout their history, using the concepts of *mestizaje* and multiculturalism as catalysts for control and domination. The stories of mestizo cuisine propose a false symmetry between cultural elements of social groups that were always far from being so. By proclaiming a supposedly balanced, reflexive and consensual fusion of cultures, they erase the historical complexity of culinary cultures, as well as the past and present expressions of colonialism. This paper constitutes a contribution to the studies concerning the nation from the perspective of food cultures. It reveals the conflicts of exclusion, power and hierarchy that run through the discourses on national cuisines, and some keys to interpreting the political agenda of the mestizo nation: neoliberal multiculturalism.

**Keywords:** Historical memory, mestizaje, Mexico, multiculturalism, national cuisines, Peru.

**Resumo:** Em algumas sociedades pós-coloniais, a metáfora da *receita bem-feita* foi e continua sendo objeto de uso político quando se trata de definir a cultura nacional, a qual é, com frequência, representada em forma de *caldeirão* ou de *panela*, em que os ingredientes e saberes autóctones são combinados, sem nenhum esforço de mediação, com outros produtos e técnicas vindos de longe. O resultado é um produto superior a qualquer das partes que o integram. Este artigo questiona os princípios de simetria, continuidade e pureza que caracterizam os relatos culinários da nação mestiça e multicultural, e mostra como a presença de certos atores históricos e sociais têm sido invisibilizada dentro do “grande caldeirão”. A partir de observações de campo e análise de fontes históricas e produções audiovisuais, apresentamos dois estudos de caso que exploram épocas diferentes, no México e no Peru. Esse percorrido desde o século XVI até os nossos dias mostra como, ao longo de sua história, ambos os Estados-Nação lidaram com as diferenças sociais e culturais dentro de seus territórios, com a utilização dos conceitos de “mestiçagem” e “multiculturalismo”, como catalizadores de controle e dominação. Portanto, conclui-se que os relatos da culinária mestiça propõem uma falsa simetria entre elementos culturais de grupos sociais que sempre estiveram longe de ser isso. Ao proclamar uma fusão de culturas, supostamente equilibrada, reflexiva e consensual, eliminaram a complexidade histórica das culturas culinárias, bem como as expressões passadas e presentes do colonialismo. Este artigo é uma contribuição para os estudos da nação sob a perspectiva das culturas alimentares. Revela os conflitos de exclusão, poder e hierarquia que permeiam os discursos sobre a culinária nacional, e oferece algumas soluções para interpretar a agenda política da nação mestiça: o multiculturalismo neoliberal.

**Palavras-chave:** Cozinhas nacionais, memória histórica, mestiçagem, México, multiculturalismo, Peru.

## Introducción: de cocinas, naciones y mestizajes

Los conceptos mestizo y mestizaje son indisolubles del origen y desarrollo de los Estados nación en América Latina. Desde principios del siglo XIX, las élites intelectuales y políticas de las nuevas repúblicas vieron en el indígena un obstáculo para la unificación y el progreso nacional. Representado como débil, ignorante y perezoso, el indígena fue objeto de diversas teorías científicas que buscaban transformar la constitución física y el carácter moral de estas poblaciones (Basave 1992). El mestizaje, entendido como la “fusión” entre indígenas y españoles, fue una estrategia de blanqueamiento de los grupos amerindios. La hibridación física y cultural pondría fin a su rezago ancestral y daría lugar a una nueva sociedad, caracterizada por la uniformidad e identidad cultural propia.

Las corrientes indigenistas de la primera mitad del siglo XX hicieron explícito el vínculo entre mestizaje y nacionalidad. El mestizaje apareció entonces como proyecto de Estado en América Latina, cuyo destino era

homogeneizar poblaciones heterogéneas y formar identidades nacionales fuertes que minimizaran y ocultaran las identidades étnicas no europeas. Sin embargo, a medida que la ciencia fue desacreditando la supremacía blanca, ciertas élites intelectuales desarrollaron nuevas ideas sobre el mestizaje, apoyándose en redes intertextuales que conectaron esferas sociales, culturales y artísticas con políticas de Estado. Con ello se pretendía contrarrestar las ideologías de blanqueamiento y dar un giro positivo a la “mezcla” como esencia de las naciones latinoamericanas. Aquellas ideas fueron promovidas como una obligación moral, aunque ciertos elementos de las ideologías de blanqueamiento permanecieron y aún permanecen (De la Cadena 2005; Telles y García 2013). A partir de la década de 1980, los gobiernos latinoamericanos implementaron leyes para contrarrestar la discriminación y desigualdad sufrida por los pueblos indígenas. Asimismo, promovieron derechos de ciudadanía multiculturales que, de manera gradual, permitieron a los indígenas poseer tierras, preservar su idioma y cultura, y tener representación política (Díaz 1997; Lucero 2008). Estas reformas distan mucho de las ideas de viejo cuño sobre el mestizaje y del indigenismo de Estado que se caracterizaron, respectivamente, por poseer una naturaleza homogeneizadora y asimilacionista (De la Peña 2005; Stavenhagen 2001). Responden, más bien, a agendas de inclusión más amplias respaldadas por instituciones globales y organizaciones para el desarrollo (Kymlicka 2009; Taylor 1994).

Los discursos del mestizaje, sin embargo, perduran como narrativas nacionalistas de carácter armonioso y conciliador, que preconizan el linaje ancestral e ilustre de la nación, aun cuando los Estados se proclaman pluriculturales y reconocen la multiculturalidad (Wade 2003). Los relatos nacionales de las cocinas mexicana y peruana destacan como uno de los signos más visibles y perdurables de la identidad mestiza. A través de ellos asoma la idea de una cocina única y auténtica, producto de la fusión simétrica y armoniosa de dos culturas -la ibérica y la indígena-, o más, cuando se incluye la raíz africana y asiática. En las plumas y voces de algunos historiadores, educadores, promotores de la cultura, chefs y literatos de ambos países, la metáfora de *la receta bien lograda* fue y sigue siendo objeto de uso político cuando se trata de definir la cultura nacional; casi siempre representada por un *caldero* u *olla* donde los ingredientes y saberes autóctonos se combinan, sin ningún esfuerzo ni mediación, con otros productos y técnicas venidos de lejos. El resultado es un producto superior a cualquiera de las partes que lo integran. Estados pluriculturales, como lo son México y Perú desde hace más de tres décadas, no han trastocado esta imagen, pues si bien los componentes étnicos de la nación son reconocidos y valorados por sus particularidades culturales, (lengua, vestido, artesanía, ritualidad religiosa y, por supuesto, cocina), también adquieren sentido y valor en tanto partes de una única e indivisible nación que, de otro modo, se niega a reconocer verdadera autonomía social y política a los grupos que integran su “multiculturalidad”.

El propósito de este trabajo, al presentar dos estudios de caso -México y Perú- que se desarrollan en épocas distintas, es evidenciar las formas en

que ambos Estados nación, a lo largo de su historia, han gestionado las diferencias sociales y culturales al interior de sus territorios, empleando los conceptos de mestizaje y multiculturalismo como catalizadores de control y dominación. En este sentido, este artículo cuestiona los principios de simetría, continuidad y pureza que caracterizan los relatos culinarios de la nación mestiza y multicultural, e intenta mostrar cómo se han silenciado las voces y opacado la presencia de ciertos actores históricos y sociales dentro de ese gran *caldero* que ha sido la nación mestiza. Asimismo, proponemos una interpretación que revele los conflictos de exclusión, poder y jerarquía que atraviesan la práctica y los discursos sobre las cocinas nacionales de México y Perú.

El primer estudio trata sobre el mito fundacional de la cocina mexicana como cocina mestiza. Sobre la base de testimonios indígenas, crónicas de conquista e imágenes, cuestiona la función conciliadora y unificadora del mestizaje culinario y, al mismo tiempo, pone de manifiesto la función encubridora de su retórica. El examen de los elementos culinarios y situaciones de comensalía, presentes en el mito de la nación mestiza mexicana, discute la muy arraigada narrativa del mestizaje como sinónimo de mezcla, fusión y consenso. La cocina mexicana, representada como el producto de la fusión armoniosa entre la cultura culinaria azteca y la ibérica, se convirtió en una de las imágenes predilectas para ilustrar el proceso de mestizaje entre amerindios y españoles. *La historia de la comida en México*, escrita por Armando Farga en 1963, definía la cocina que comen los mexicanos como el resultado de una bien lograda mezcla, “del feliz encuentro de la olla de barro indígena con el caldero de cobre español” (81). Esta “fusión de los dos grandes pueblos” (83) había dado origen al linaje de la actual cocina mexicana, que seguía perpetuándose “en la mesa de nacionales [a través de] tamales, tacos, enchiladas, sopes, barbacoas...” (81). La esencia de la cocina mexicana resistía al paso de los siglos: los “valores de la [cocina] primitiva autóctona” (81) habían perdurado “por siempre en el gusto mexicano” (81).

Particularmente, los relatos e imágenes que retratan al emperador azteca Moctezuma y al conquistador Hernán Cortés compartiendo un mismo banquete y disfrutando de las comidas características del otro, fueron promovidos por los historiadores del siglo XX como uno de los discursos fundadores de la nación mestiza. Recientemente, (Flores y Escalante, en su *Breve historia de la comida mexicana* 1994), ha identificado este primer encuentro como “el inicio de un mestizaje culinario y más tarde racial” (80). La experiencia gastronómica del primer encuentro entre aztecas y españoles, o lo que el célebre cronista de la cocina mexicana, Salvador (Novo, denominó “las bodas gastronómicas hispanomexicanas” 1979, 36), dio pie a una concepción conciliadora de la Conquista, al mismo tiempo que instauró una comprensión casi visual de la mezcla de razas que resultaría en la supuesta superioridad de la estirpe nacional. Sin embargo, lo que se propone aquí es una lectura que complejiza, enriquece y contrasta con esa comprensión.

El segundo estudio aborda la lógica vigente del mestizaje culinario en el Perú, mediante una descripción de la feria gastronómica *Mistura*, un

encuentro anual y multitudinario que celebra la diversidad y supuesta unidad de la cocina peruana (y de los peruanos), y el análisis de la película *Buscando a Gastón* (2014), que destaca la visión de la cocina nacional de un conocido chef y sus esfuerzos para darla a conocer al mundo. El análisis de estos materiales parte de la premisa de que el mestizaje tiene diferentes significados. Puede ser, por ejemplo, una construcción ideológica que asigna una identidad nacional según los intereses de las élites, como también una pauta de acción para los grupos étnicos de una nación.

Nuestra intención aquí no es desmentir los puntos de vista que subrayan las dinámicas homogeneizadoras y jerárquicas que han existido y existen aún en las ideologías del mestizaje, sino simplemente matizar la idea como un programa civilizador de Estado. Para ello es necesario ir más allá del carácter asimilacionista y racista que se le atribuye cuando se le define como un proceso de inclusión por “blanqueamiento”, interpretado siempre desde y según parámetros y valores blancos (Briones 2002; Stutzman 1981). Si bien es cierto que desde una mirada histórica y teórica, la validez de esta definición es innegable, también lo es que el mestizaje como régimen de convivencia intercultural (Costa 2011) en las sociedades latinoamericanas permite una lectura más compleja. Este es el caso del enfoque adoptado por Peter (Wade 2003, 2005), quien invita a pensar el mestizaje como un proceso constitutivo de la vida social [una experiencia vivida], o de la perspectiva que sugerimos aquí, centrada en la puesta en práctica de los discursos nacionales y la manera como son representados los diferentes grupos sociales que conforman la nación.

Tomar en cuenta las dimensiones relacional, social y performativa<sup>(1)</sup> del concepto de nación permite pensar el mestizaje no solo como una exclusión disfrazada, sino también como una posibilidad de inclusión y permanencia de identidades dentro de la nación. El mestizaje culinario en el Perú contemporáneo muestra que la ideología nacionalista del mestizaje abarca dinámicas no solo de homogeneización étnica y cultural sino también de diferenciación. Estas últimas aseguran la permanencia de espacios particulares para las alteridades étnicas y, de esta manera, forman una imagen de la identidad nacional similar a la de un mosaico (Wade 2003).

A través de los casos de México y Perú, podemos observar dos relatos fundacionales de la nación donde la cocina constituye una especie de lenguaje que aboga por la unión, el concilio y la armonía nacional, al mismo tiempo que despoja a los actores sociales e históricos de sus voces, reclamos y capacidad de acción política. A continuación, presentamos un breve recorrido histórico, desde el siglo XVI hasta nuestros días, que permite identificar algunos de los principales conflictos y tensiones que subyacen en las imágenes de *caldero* y *mosaico culinario* de las naciones mexicana y peruana.



## La comida como catalizador del orden colonial en México

El mito fundacional de la cocina mexicana se desarrolla en la época de la Conquista, cuando Hernán Cortés y sus hombres encontraron por primera vez a los mensajeros de Moctezuma, en la costa del Golfo de México. El contraste de las diferentes versiones, indígenas y españolas, que existen del relato del primer encuentro culinario nos brinda la posibilidad de identificar las tensiones y contradicciones que subyacen al episodio considerado por la historiografía nacionalista como el precursor de la nación mestiza. Esta nueva lectura del mito revela un escenario gastronómico mucho más complejo que el que aparece retratado en la épica nacionalista de la cocina mexicana. Los sabores y aromas que fueron “mezclados” en los albores de la Conquista, antes de convertirse en huellas indelebiles de la culinaria nacional, fueron ante todo herramientas eficaces para la demarcación de las fronteras políticas y culturales en un contexto de abierta oposición y constante disputa.

Nuestro interés es analizar las tensiones y ambigüedades patentes en los relatos sobre el primer contacto entre conquistadores y conquistados, tensiones que aparecen representadas en términos alimentarios y alusiones a la comida del *otro*. Hemos seleccionado diferentes fuentes que se caracterizan por la riqueza de sus descripciones y los detalles que acompañan el mito del primer encuentro culinario, y las hemos clasificado en dos. Por una parte, los testimonios indígenas, en particular el *Códice florentino* (segunda mitad del siglo XVI) y la *Crónica mexicana* del cronista indígena Hernando Alvarado Tezozomoc (1598). Tezozomoc escribió dos obras, una en castellano -*Crónica mexicana*- y otra en náhuatl -*Crónica mexicayotl*-. Los contenidos de ambas son casi idénticos. Para este trabajo se consultó la versión castellana (Alvarado Tezozomoc 1975. En adelante Tezozomoc).

Por otra parte, incluimos las crónicas españolas, en especial los autores que registraron con mayor profusión el primer intercambio culinario. Francisco López de Gómara (1552), autor de *La conquista de México* (segunda parte de *Hispania Victrix*), fue secretario de Hernán Cortés y redactó su crónica desde España sin haber nunca estado en América. También hemos consultado a Fray Diego Durán, autor de *Historia de las Indias de Nueva España e islas de tierra firme* (1581), y a Francisco Cervantes de Salazar y su *Crónica de la conquista de la Nueva España* (1564-1566). Existen otras fuentes de los siglos XVI y XVII que arrojan información valiosa sobre la alimentación de los pueblos mesoamericanos, entre las que podemos citar a Bernal Díaz del Castillo, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España* (circa 1575), Fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de la Nueva España* (1569-1585) y Thomas Gage, *A New Survey of West Indies* (1648).

### *Dos versiones gastronómicas del primer contacto*

El inicio del relato en las diferentes versiones es siempre similar: Moctezuma, creyendo que los hombres que habían desembarcado en las

costas del Golfo de México eran los mensajeros del dios Quetzalcoatl - quien, según el mito mexica, debía volver algún día a la tierra para gobernar a su pueblo-, envía a sus hombres a recibirlos cargados de presentes. Tezozomoc ofrece una lista detallada de los regalos dispuestos para aquella primera entrevista:

todo género de comidas, tamales muy bien hechos, que vayan calientes, tortillas comunes y con frijoles los tamales, redondos como gordas varas y todo género de aves cocidas, asadas, codornices, venados en barbacoa, conejos, chile molido, quelites cocidos, de muchos géneros y frutas como plátanos, anonas, guayabas y chayotes. (Tezozomoc 1975, 687)<sup>(2)</sup>

Los productos seleccionados para honrar a los pretendidos dioses son una muestra fiel, aunque no exhaustiva, de la comida más representativa de la dieta mexica. Por su parte, las crónicas españolas incluyen en esta primera parte del relato una anécdota que pretende dejar en evidencia la ingenuidad e ignorancia de los mexicas al momento del contacto. Al reseñar una de las visitas que realizan los mensajeros aztecas a las embarcaciones de Cortés, Juan Suárez de Peralta y Fray Diego Durán describen la confusión que provocan los caballos a los mensajeros mexicas y cómo estos son expuestos al ridículo cuando ofrecen de comer a las bestias. Durán relata cómo los mensajeros pusieron:

la comida delante y todo lo demás que fue necesario para los caballos, de tal suerte, que con su simplicidad y llaneza, daban una gallina al soldado y otra a su caballo y un cestillo de tortillas para el amo y otro para el caballo, hasta que les avisaron que la comida de aquellas bestias era maíz y yerba, de lo cual empezaron a proveer en abundancia. (Durán 1995, vol. I, 590; Suárez de Peralta 1990)

Contrario a la ingenuidad retratada en los relatos de Durán y Peralta, en la versión de Tezozomoc, el gesto de los mensajeros de Moctezuma - ofrecer regalos a los recién llegados, incluidos sus caballos- constituye un acto calculado e intencionado. Moctezuma, ante la amenaza de perder su trono, necesitaba una prueba que confirmara de manera inequívoca si aquellos seres eran en verdad dioses. Es así que el rey mexica ordena a sus mensajeros que presten atención a las reacciones de los extranjeros, cuando prueben las comidas que se les convidan, pues de esto depende poder determinar si se trata de verdaderos dioses o de impostores: “Si viéredes que comen de todo género de esto, verdaderamente es el que aguardamos Quetzalcoatl, y en viendo que todo esto no quieren comer, en esto conoceremos que no es él” (Tezozomoc 1975, 688)<sup>(3)</sup>.

El pasaje es sumamente revelador. La prueba a la que Moctezuma somete a los recién llegados no podía dejar más en claro que el vínculo insoslayable entre un individuo y su comunidad recaía en sus hábitos alimenticios; y este precepto aplica del mismo modo a los dioses: Quetzalcoatl sería reconocido como dios de los mexicas solamente si se alimentaba como uno de ellos. Equipados con estas recomendaciones, los mensajeros de Moctezuma se encaminan hacia la costa. Al llegar al destino hacen entrega de sus regalos a los marineros, quienes los invitan a subir a sus embarcaciones. En el barco, los mexicas son expuestos a las miradas de la tripulación y del mismo Hernán Cortés, quien se hace acompañar por



la nativa Marina, su traductora. Enseguida, en la versión de Tezozomoc, Cortés vestido de la figura de dios azteca pide a los mensajeros que prueben la comida que se le ha regalado, verificando de esta forma que no estuviera envenenada<sup>(4)</sup>.

Díjoles ella [Marina]: “dice el dios que la comida la comerá si primero coméis vosotros de todo y de cada cosa, para que lo vea.” Entonces los mexicanos comenzaron a comer y beber muy a su placer, de todo género de comidas y bebidas, y a esto estaban mirando todos los españoles cómo los tres naturales comían de todo género de comidas, bebidas y frutas; y luego tras ellos comieron luego todos los españoles, y les supo muy mucho, de ver comida fresca que tanto gusto les diese. (Tezozomoc 1975, 689)

Tezozomoc hace notar que los platillos mexicanos resultan del profundo agrado del capitán y sus tripulantes. Estos deciden entonces reciprocarse con los alimentos que traían a bordo. El menú ofrecido por los españoles dejaba mucho que desear, según sugiere el cronista indígena: vino y pan rancio fueron los primeros alimentos europeos degustados por los indios.

Al cabo y a la postre, [Cortés] les dijo: decidles a estos nuestros hijos y hermanos, que en recompensa de este regalo ¿qué les daré o enviaré? Que coman esta comida de camino. Y les dieron dos semitas algo añejas; luego les dijo: ¿qué les daré que beban, pues no tengo otro refrigerio si no es un poco de vino con que me consuelo? Y así les dio vino y bebieron que se embriagaron. (Tezozomoc 1975, 689)

Por el contrario, las crónicas españolas pasan en su mayoría por alto la buena acogida que tuvieron los alimentos mexicanos entre la tripulación española, detalle esencial en la *Crónica mexicana*. Francisco López de Gómara y Durán enaltecen, en cambio, las comidas ofrecidas por Cortés y subrayan su generosidad hacia los nativos. López de Gómara lo relata de la siguiente manera:

Cortés, aunque Aguilar [su segundo traductor] no los entendió bien, les hizo entrar en la nao, les agradeció su trabajo y venida, les dio colación con vino y conservas [...] Aquellos hombres tomaron algunas cosillas de rescate, comieron y bebieron con tiento, sospechando mal, aunque les supo bien el vino; y por eso pidieron de ello y de las conservas para el gobernador; y con tanto, se volvieron. (López de Gómara 2001, 88)

Durán, por su parte, menciona una colación aún más generosa otorgada a los mensajeros mexicanos, que incluye además de vino “muy bueno” y “bizcocho” algo de tocino y tasajo (Durán 1995, vol.1, 580).

Cumplida la misión, los mensajeros regresan a Tenochtitlan para relatar con detalle su reciente experiencia. Entregan a Moctezuma los alimentos enviados por Cortés -esta vez aparece mencionada una cajeta además del pan y el vino-, los cuales despiertan la curiosidad del rey, en particular la semita rancia, que Moctezuma compara intuitivamente con una piedra [*tepetlatl*]:

Visto [por Moctezuma] las acemitas que les dieron a Tilancalqui y a Cuitlalpitoc [los mensajeros], llamó al mayordomo [y mandó] que luego le trajesen un pedazo de canto que llaman tepetlatl, como en algunos caminos hay [que es] suelo empedernido: traídolo lo comparó a ello. (Tezozomoc 1975, 690-691)

Impaciente por saber qué sabor tenía, y comprobar de esta forma si aquellos hombres eran en verdad enviados por Quetzalcóatl, Moctezuma cauteloso hace probar a sus mensajeros el pan endurecido. La respuesta del mensajero es redactada por Tezozomoc con evidente ironía: “Señor, dulce es, tiene buen sabor, excepto que está duro”. Dicho esto, el rey prueba el pan y corrobora el juicio de su súbdito: “Es verdad que es dulce y sabroso, dijo, esta comida no es del infierno que parece ahumado, bien será, que pues esto es el premio de la venida de [Quetzalcoatl]” (Tezozomoc 1975, 690-691). Moctezuma opone lo dulce y sabroso con lo ahumado, e identifica los primeros sabores con la comida de los dioses, corroborando de este modo la naturaleza divina de la semita<sup>(5)</sup>. La semita pasó enseguida a las manos de los sacerdotes mexicas, quienes realizan un ritual especial dedicado al alimento de los dioses:

Y así lo pusieron [la semita] en una jícara nueva azul y lo taparon con una toalla muy delgada [...] y lo enterraron [en el templo de Quetzalcoatl] y comenzaron a sahumarlo y degollar codornices y rociarlo con la sangre de ellas y comenzaron a tocar las vocinas de caracoles. (Tezozomoc 1975, 691)

En un último pasaje, Tezozomoc narra cómo Moctezuma termina por validar la identidad divina de los conquistadores a partir de una reflexión sobre el sentido del gusto de aquellos desconocidos. Si estos hombres venidos de lejos ahora preferían el pan, bebían vino y no gustaban más de la carne humana, esto se debía sencillamente a falta de hábito después de tantos años de ausencia en tierras mexicas. Concluye Moctezuma:

En verdad que tenía por cierto que estos dioses os habían comido [a sus mensajeros], pero pues no fue así, tampoco comerían de nuestras comidas, habránlas olvidado, que hace más de trescientos años que se fue Quetzalcoatl al cielo y al infierno. (Tezozomoc 1975, 691)

Existe otra versión indígena del mito que concluye de manera diferente sobre la apreciación del pan europeo por los paladares mexicas. En la versión registrada en el *Códice florentino* también está presente la sensación de dureza y dulzura que provoca el pan rancio de trigo, no obstante, a diferencia del primer relato, la cocina de los españoles aparece calificada de “humana”:

En cuanto a sus alimentos, son como *alimentos humanos*: grandes, blancos, no pesados, cual si fueran paja. Cual madera de caña de maíz, y como de médula de caña de maíz es su sabor. Un poco dulces, un poco como enmielados: se comen como miel, son comida dulce. (León-Portilla 1989, 32)

### *Desencuentros culinarios*

Los diferentes juicios gastronómicos emitidos por el monarca azteca y sus hombres, en ambas versiones del mito indígena, revelan lecturas políticas discrepantes sobre el intercambio de comidas y, en general, sobre este primer episodio colonial. Mientras que la conclusión de Moctezuma en la versión del *Códice florentino* se traduce como el reconocimiento de la verdadera identidad de aquellos desconocidos, la sacralización de los alimentos españoles según la *Crónica mexicana* puede ser interpretada

como un indicio de la inminente e inevitable capitulación mexicana. Tezozomoc fabricaba de este modo una especie de justificación a la dominación física y simbólica de la cultura hispánica que, como él mismo pudo constatar, cambió irremediablemente el destino de la nación mexicana.

Por otra parte, en las fuentes españolas, el intercambio de comidas tiene un desenlace diferente, pues constituye el catalizador de otra clase de conflicto. Este tiene que ver con una disputa de índole mercantil, donde se hace visible la disparidad en las formas de entender las nociones de propiedad y riqueza de ambas culturas. Francisco López de Gómara y Francisco Cervantes de Salazar narran el encuentro gastronómico entre españoles y mexicas como un episodio que dio lugar a la especulación sobre el valor de los objetos intercambiados y al consecuente cálculo sobre las ganancias. Relata López de Gómara que los indios habían traído “mucho pan y viandas guisadas a su modo con ají, para dar o vender a los nuestros” (López de Gómara 2001, 88-89), comidas que además fueron acompañadas de oro, plumas y piedras semipreciosas. A su vez, los nativos recibieron a cambio objetos sin ningún valor para los españoles, pero que a sus ojos representaban una novedad, tales como “contezuelas de vidrio, espejos, tijeras, cuchillos, alfileres y otras cosas tales” (López de Gómara 2001, 88-89). Si bien los mexicas quedaron satisfechos con el trueque, el cronista español no dudó en señalar al verdadero ganador de la transacción, al mismo tiempo que exhibe la ridiculez del indio incrédulo:

Y se llevaron por todo ello no muchos sartaes ni agujas ni cintas; pero quedaron con ello tan pagados y ricos, que no veían de placer y regocijo, y hasta creían que habían engañado a los forasteros pensando que era el vidrio piedras finas. (López de Gómara 2001, 88-89; ver Cervantes de Salazar 1985, 142-3)

A partir de los relatos de conquista, los historiadores de finales del siglo XIX y primeras décadas del siglo XX fabricaron una interpretación particular del primer encuentro culinario. En dicha versión, el intercambio es armonioso y realza los aportes de ambas culturas, simulando una especie de *fertilización recíproca* (Schaub 2013, 53), donde cada parte se ve beneficiada del contacto, al mismo tiempo que es reducida a un componente más de la cocina mestiza. Hasta el día de hoy es posible encontrar esta imagen plasmada en los discursos públicos sobre la cocina nacional: cuentos y leyendas, libros de texto, promocionales de ferias gastronómicas, notas periodísticas, murales y gráfica popular. En todos ellos se advierte la depuración de las tensiones políticas que, por el contrario, son constitutivas de las fuentes originales del siglo XVI. Los malentendidos y las inquietudes que dan sentido a las experiencias de dominación y negociación, contenidas en el episodio culinario de la Conquista, son suplantados por los principios de simetría y paridad, a partir de los cuales fue forjada una de las fórmulas más poderosas de unificación y sentido nacional.

Hoy, más que nunca, se vuelve necesario analizar los elementos culinarios presentes en el mito de la nación mestiza, y cuestionar los orígenes unificadores y conciliadores de la cocina nacional. Proponer una nueva lectura, que tome en cuenta las tensiones políticas y simbólicas manifiestas en los actos y representaciones culinarios de los diferentes

sujetos históricos, abre la posibilidad de construir nuevos espacios y vías para la representación del *otro* en el espacio público.

## Nacionalismo culinario, mestizaje y normatividad en el Perú neoliberal

El nacionalismo culinario en el Perú debe entenderse como la irrupción de la cocina en la arena política actual, un resultado del fenómeno conocido como el *boom gastronómico peruano*. Este consiste, primero, en la adecuación de la cocina como arte culinario a estándares comerciales internacionales y, enseguida, en la capitalización de su buena acogida por comensales nacionales e internacionales. Los mecanismos sociales y culturales que dieron origen al boom han sido analizados anteriormente (Matta 2013), por lo que nos limitaremos a recordar que, tras haberse desarrollado inicialmente en sectores sociales aventajados, el interés por la gastronomía peruana como producto de la industria cultural urbana caló también en sectores sociales más modestos.

La mediatización del éxito conseguido por chefs peruanos, a veces representados como héroes nacionales, contribuyó a que la cocina peruana sea percibida hoy por los ciudadanos como una fuente de autoestima y orgullo nacional (cuando no de chovinismo) y como una oportunidad real de desarrollo económico y social, por miembros de las clases política y económica. Estas circunstancias dieron lugar a una retórica de la nación que coincide bastante bien con la definición de nacionalismo de Rogers Brubaker, “un conjunto de expresiones idiomáticas, prácticas y posibilidades permanentemente disponibles en la vida política y cultural moderna” (1996, 10). Hoy en el Perú, la cocina nacional es formulada como un proyecto de sociedad que busca unificar un país fracturado por el colonialismo, el racismo y la violencia. Un proyecto capaz de conectar el mundo urbano con el mundo rural; al chef con la mujer campesina; la tradición con la modernidad, y el pasado con el presente y el futuro.

Dicho propósito se inscribe dentro de una tendencia global en la que las naciones y sus gobiernos compiten para atraer la atención, confianza y respeto de inversores, turistas, consumidores locales y foráneos, y también de otros gobiernos (Anholt 2010; Kaneva 2011). Entre las iniciativas para alcanzar este objetivo destacan: fomentar la apertura de restaurantes peruanos en el extranjero; modernizar la pequeña agricultura tradicional con fines competitivos; valorizar tradiciones culinarias andinas y amazónicas con fines turísticos, y obtener el reconocimiento de la cocina peruana como patrimonio cultural inmaterial por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco).

Asimismo, la confluencia entre las racionalidades económica y performativa de la identidad nacional conlleva a que la cocina peruana funcione, a nivel de la ciudadanía, como una metáfora de nación mestiza en un mundo que tiene al neoliberalismo como ideología. Siguiendo un enfoque neofoulcaultiano, entendemos por neoliberalismo un modo de gobernanza que abarca y trasciende al Estado; y que produce sujetos,

formas de ciudadanía, comportamientos y una organización de lo social fundamentados en los principios de la economía de mercado, al mismo tiempo que difunde una lógica que estimula a los individuos a definirse a sí mismos como sujetos competitivos, emprendedores y únicos responsables de incrementar su bienestar personal (Brown 2003; Larner 2000; Lemke 2002). Partiendo de premisas como la promoción de la diversidad cultural, el emprendimiento y la competitividad, la cocina nacional se convirtió en parte fundamental de un programa que usa la historia y la etnicidad como recursos para insertar al Perú en el mercado mundial y hace de los peruanos sus principales aliados en este propósito. Para efectos de este estudio, destacaremos las maneras en que el gobierno y agentes privados intentan capitalizar la imagen del Perú como nación culinaria, mediante puestas en práctica particulares de las nociones de nacionalismo y mestizaje.

Desde los últimos veinticinco años, y después de un período de colapso económico y violencia política extrema, como fueron los años ochenta e inicios de los noventa, los gobiernos de turno han asumido la necesidad de potenciar el desarrollo económico del país, a través de una comunicación de Estado que limpie la imagen del Perú y demuestre al mundo que los peruanos saben reinventarse y sobrevivir en el mundo globalizado. Un contexto político relativamente pacificado e indicadores macroeconómicos que señalan un crecimiento económico sostenido ofrecen respaldo. Instituciones estatales como el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo y, sobre todo, la Comisión para la Promoción del Perú (PromPerú) han invertido grandes cantidades de dinero en la difusión de imágenes en las que se presenta al Perú como un país desprovisto de pobreza y conflictos, y en las que los grupos étnicos gozan de participación en la vida política. Por el contrario, el análisis social muestra que la discriminación y exclusión social no amainan y que la brecha de desigualdad sigue siendo extremadamente amplia. Según la Defensoría del Pueblo -organismo encargado de defender y promover los derechos de las personas-, entre 2008 y 2018, hubo más de 11.600 protestas en todo el país, y el 23 % de estas involucraron por lo menos un acto de violencia. La mayoría de conflictos ocurrieron en zonas andinas y amazónicas empobrecidas y en oposición a actividades extractivas que generan impactos sociales y ambientales negativos (Coronel 2019).

Durante años, las culturas de los Andes y la Amazonia, así como sus paisajes, han sido, junto con Machu Picchu, los aspectos más aupados por la comunicación de Estado. Recientemente, sin embargo, esto ha ido cambiando. Si bien la región costera se ha revalorizado como destino turístico, gracias a importantes inversiones privadas en infraestructura y a la creciente popularidad del *surf*, es la cocina nacional la que ha ganado más presencia en medios de comunicación, exposiciones internacionales y otros eventos oficiales destinados a promocionar el país. La cocina peruana se convirtió en vitrina de la diversidad cultural existente en Perú y en arquetipo de la nación mestiza.

Para poner en evidencia el uso del mestizaje como mito fundador de la cocina nacional, y por extensión, de una idea de nación, analizaremos

el funcionamiento de la feria gastronómica *Mistura* -que, hasta su última edición, en 2017, fue la más grande de Latinoamérica- y escenas del largometraje *Buscando a Gastón* (Pérez 2014), protagonizado por Gastón Acurio, un chef renombrado en el mundo y el impulsor de la cocina peruana a nivel internacional. Tanto la imaginería de *Mistura* como la filosofía de Acurio son fundamentales para entender el relato nacional de la cocina peruana.

### *Mistura somos todos*

La feria *Mistura* se celebra cada año en Lima, tiene una duración promedia de una semana y recibe la visita de cientos de miles de visitantes, peruanos y extranjeros. El nombre del evento viene de tiempos de la Lima colonial (Santa Cruz 2004). Las misturas o “pucheritos de mistura” eran pequeños ramilletes compuestos de diferentes tipos de flores, tallos y, a veces, frutas que vendedoras de la calle ofrecían a quienes paseaban por el centro de la ciudad el fin de semana. Así, la idea de mezcla, o de una unión física de elementos que no pierden sus propiedades individuales está dada desde el inicio. La organización de *Mistura* está a cargo de la Sociedad Peruana de Gastronomía (Apega), un lobby gastronómico formado por dueños de restaurantes y chefs, directores escuelas de cocina, consultores y expertos en temas agroalimentarios. Fundada el año 2007, Apega declara en sus estatutos tener como misión promover la gastronomía como factor de identidad y desarrollo sostenible, descentralizado e inclusivo. Sin embargo, una mirada más atenta a sus líneas de actividad revela que su propósito primero es promover la cocina peruana internacionalmente, atraer turistas al país e impulsar la producción de productos alimentarios con valor agregado. En ese sentido, *Mistura* es su mejor carta de presentación.

Restaurantes, fondas y pequeños negocios participan en un proceso de selección para obtener uno de los aproximadamente doscientos puestos de comida de la feria. Los participantes potenciales deben acreditar ser negocios formales que cumplen con requisitos de buenas prácticas de manipulación de alimentos, atención al cliente y calidad del producto final. Por su parte, la organización de la feria busca representar la diversidad culinaria existente en el país. El visitante tiene la oportunidad de probar, a un precio relativamente modesto, comida de la costa, de la sierra y de la selva, así como cocinas de fusión: ítalo-peruana, sino-peruana, peruano-japonesa (*nikkei*) o fusiones más espontáneas, creaciones recientes de los cocineros. *Mistura* ofrece también otras amenidades, como conversatorios, premiaciones y conciertos. Así, tras haber degustado platillos que difícilmente pueden convivir en una misma carta de restaurante, el visitante puede dirigirse al auditorio y presenciar ponencias de chefs de talla mundial, como René Redzepi, Ferrán Adrià o el mismo Acurio. También puede asistir a la entrega de premios (el Rocoto de Oro, Premio Teresa Izquierdo -en honor a una influyente cocinera afroperuana-, Premio Joven Cocinero) otorgados a pequeños agricultores y a promesas de la cocina peruana.



La feria cuenta además con un espacio dedicado a los campesinos, pequeños productores y sus cosechas, el Gran Mercado. Allí, el visitante puede establecer contacto con ellos, comprar sus productos o informarse sobre estos. El Gran Mercado es la cara visible del proyecto “Cadenas alimentarias gastronómicas inclusivas” de Apega, más conocido como “Alianza Cocinero-Campesino”. Este busca implementar circuitos cortos de comercialización de la agricultura ecológica (de la granja a la mesa) para revalorizar el rol y la participación de los campesinos en el sistema alimentario (Kollenda 2019). Dicho en breve, la idea es conectar a los restaurantes con los agricultores. El sitio web de la edición 2015 de Mistura anunciaba el Gran Mercado de la siguiente manera:

Sin el esfuerzo y dedicación de los pequeños productores no llegarían a nuestras mesas los productos más frescos de la tierra. Sin sus manos, no disfrutaríamos la gran variedad de papas nativas que han alimentado a los peruanos desde épocas milenarias; las frutas de la selva no darían sabor y color a nuestros jugos; y el cebiche no tendría al ají, camote ni choclo. Por eso el Gran Mercado es el corazón de Mistura y es desde aquí que late toda la feria.

Esta cita ejemplifica el punto de quiebre con la dinámica de la primera fase de internacionalización de la gastronomía peruana: la visibilización de alimentos andinos y amazónicos -antes considerados comida de “indios” y de “pobres”-, que ganaron estatus tras pasar por las manos de chefs peruanos formados en Europa (Matta 2013). Este proceso, fundamental para el desarrollo de restaurantes peruanos de alta gama hoy instalados en puestos altos de los rankings internacionales, condujo sin embargo a la invisibilización de los productores agrícolas y sus sistemas de producción: todo el reconocimiento era para el chef quien, intrépido, re-descubre ingredientes y los somete a procesos sofisticados. La propuesta de *Mistura* sugiere una inversión de esta dinámica, al hacer explícita la figura del agricultor y su importancia en el presente y futuro de la cocina peruana. Tras haber sido marginalizados, y sus culturas menospreciadas a lo largo de la historia, los campesinos e indígenas no solo son aceptados, sino deseados como parte de un proyecto que promueve un reconocimiento igualitario de las diferencias culturales (desde que se identificó en ellas un valor económico y simbólico que potencia la idea de nación mestiza):

Somos un país con una gran diversidad de insumos y cocinas, mezcla de razas y culturas, somos una fiesta de sabores donde se reúne gente de todas nuestras regiones a celebrar por igual, compartiendo lo más rico de nuestra comida. <sup>(6)</sup>

Las imágenes con la que se publicita *Mistura* son igual de categóricas. Entre las que más destacan en los medios están las de desfiles danzantes en el recinto de la feria, en los que mujeres y hombres sonrientes en trajes regionales típicos (los campesinos) bailan danzas tradicionales junto a individuos, también sonrientes, en trajes de cocinero. El video *Mistura somos todos*, realizado con motivo de la celebración de la edición 2015, eleva esta idea de mezcla y unidad a un nivel superior. Durante un minuto y medio, imágenes fijas de comidas y de ciudadanos en contextos de comensalía o de agricultura se suceden una tras otra mientras una voz en

off identifica quiénes forman parte de ese “todos” que es *Mistura*: “los del centro, los del norte, los del sur, los de la costa, los de los Andes, los de la Amazonia, los cholos, los negros, los blancos, los colorados [...] los que producen, los que aportan, los que exportan, los que pescan, los que siembran, los que preparan la comida”, y así sucesivamente hasta llegar a “los que comemos para compartir, y los que compartimos lo que comemos” <sup>(7)</sup>.

Visto esto, podemos afirmar que “la mixtura” o el mestizaje en el discurso de la cocina peruana adquiere una naturaleza conciliadora que oculta relaciones de colonialidad, capitalismo y patriarcado (Matta 2011; García 2013), mientras promueve ideas de unidad e igualdad y de una alianza auténtica entre el campo y la ciudad. Una simple mirada a la realidad nacional pasada y presente bastaría para refutar tal propuesta: en Perú los conflictos sociales que derivan de la exclusión social no han disminuido ni perdido en intensidad; asimismo, la tan promocionada “Alianza Cocinero-Campesino” está aún lejos de producir efectos positivos significantes en la vida de los pequeños agricultores (Kollenda 2019). Sin embargo, el discurso unificador y nacionalista alrededor de la cocina peruana ha calado hondo en la sociedad (Matta 2014). La creciente mediatización de la cocina y de la vida social alrededor de ella, así como el poder de persuasión de las imágenes y discursos que proyectan, deben ser interrogados y serán objeto de la siguiente sección.

### *Buscando una nación de posibles*

*Buscando a Gastón* es una película realizada por la directora peruana Patricia Pérez, estrenada en el 2014. Fue patrocinada por la empresa de telecomunicaciones Telefónica, el Banco Bilbao Vizcaya Argentaria (BBVA) y empresas del sector alimentario, para quienes la asociación con la buena reputación de la cocina peruana puede ser beneficiosa. Obtuvo premios en los festivales de San Sebastián, Bel Air y Douro de Vinhateiro. Su trama gira en torno a Gastón Acurio, a quien las cámaras siguen mientras él “descubre” ingredientes en el Perú rural y humilde y exhibe sofisticadas versiones de cocina peruana en festivales y muestras internacionales. *Buscando a Gastón* retoma la narrativa incluyente y desarrollista del nacionalismo culinario, invita a pensar la cocina como un factor de cambio social y confirma a Acurio, el chef peruano más exitoso, como la persona que lidera ese cambio. Asimismo, la película pone en evidencia una idea de mestizaje ya no solo vista como un espacio social en donde distintas culturas y etnias se encuentran y negocian un sitio propio, construyendo la figura de mosaico, sino también como un recurso útil en contextos de competencia económica:

Esto (la cocina) representa el encuentro cultural, siglos de migraciones, todo el mundo hacia el Perú, y es en ese encuentro, en la celebración de ese encuentro donde pueden aparecer oportunidades como el chifa por ejemplo, que es la mezcla de lo chino con lo peruano, o lo nikkei y también [...] (el) espacio que celebra el encuentro entre Italia y Perú. (Acurio en Pérez 2014)

Si bien *Buscando a Gastón* no es el único ni primer relato sobre el *boom gastronómico* en el que al mestizaje se le interpreta como un encuentro cultural pacífico y armonioso (Cabellos 2009; Santos 2012), sí es el primero que hace uso del mestizaje culinario para plantear un corte radical con un pasado reciente de inestabilidad política:

Yo me siento muy orgulloso de ser parte de un movimiento que es un movimiento nacional, de haber vivido una revolución sin una gota de sangre, una revolución que no le ha quitado nada a nadie, sino que ha repartido entre todos. Es una revolución de corazones: la cocina como un producto que promueve un nuevo país, que deja el terrorismo, que deja la violencia, que deja la corrupción, que deja las dictaduras para convertirse otra vez en ese país mágico. (Acurio en Pérez 2014)

Más adelante, Acurio afirma que existe “la oportunidad, no a través de marchas, ni de confrontaciones de ningún tipo, sino a través de la cocina de influir positivamente en cada uno de los terrenos que toca”. Así, el chef promueve una *gastropolítica* que opta por no cuestionar de forma enérgica la distribución desigual de poder y recursos en la sociedad ni sus efectos. Se trata entonces de una *gastropolítica* bastante despolitizada, si es que le atribuimos a lo político una dimensión de lucha. Acurio prefiere que la cocina “influya positivamente en cada uno de los terrenos que toca”, que no significa otra cosa que aprovechar las oportunidades que provee una cocina nacional mestiza, exaltando lo múltiple y lo diverso. Y, como veremos enseguida, influir positivamente significa inculcar entre los peruanos el emprendimiento, la toma de riesgos y la responsabilización individual. La participación en la película de Bernardo Roca-Rey, director de *Apega*, cocinero, periodista, y hombre político, es esencial para entender este último punto:

La aparición de Gastón significa una revaloración de lo que estaba en la cultura ya, y lo hace a través de la comida, que lo hace presentarse como un personaje triunfador, exitoso, [...] y decirle a la gente: yo pude, tú también puedes; mis armas son las tuyas, mis preocupaciones también son las tuyas. (Roca-Rey en Pérez 2014)

De acuerdo con lo anterior, podemos sugerir que la identificación, reconocimiento y “revaloración de lo que estaba en la cultura ya”, pero no era visible hasta hoy -que viene a ser el resultado de los encuentros relacionados a las olas migratorias históricas, dicho de otro modo, el mestizaje- se vincula de manera directa al concepto de multiculturalismo, que es el conjunto de políticas y acciones que proclama un respeto y trato igualitario hacia y entre grupos y culturas auto-reconocidos como diferentes.

Sin embargo, un multiculturalismo que admite al mercado como principio regulador de lo político y lo social no da cuenta de las relaciones de dominación y subordinación entre los diferentes grupos sociales; relaciones a las que, generalmente, precede un entrelazamiento desigual y tenso entre clase, género y raza. Tampoco objeta la distribución del poder y los recursos, pues considera que las desigualdades y conflictos de diferencia cultural son solucionados por el mercado a través del consumo (Hale 2005; Hall 2000).

Inserta en esta lógica, la trama de la película exhorta a las personas involucradas en el desarrollo de la cocina peruana (cocineros, agricultores de la costa, sierra y selva, restauranteros y comerciantes) a realizar acciones empresariales para que la diversidad cultural del Perú sea reconocida en el mercado. Sin embargo, al mismo tiempo oculta las diferencias económicas y sociales de orden estructural que podrían erigirse -como efectivamente lo son- en barreras. Y esto último porque es un hecho que no todos los peruanos nacieron en una familia privilegiada como Acurio (hijo de un expresidente ministro del Perú), ni disponen de las armas simbólicas, sociales y económicas que el chef tiene a su disposición, ni mucho menos comparten las mismas preocupaciones y ambiciones.

A cambio de su esfuerzo, aunado a un supuesto “poder transformador de la cocina”, los individuos tendrían la posibilidad de cambiar ellos mismos su situación social, -a condición de entender cómo hacer para tener éxito en los negocios-, mientras las instituciones públicas y privadas, interesadas en apoyar el *boom gastronómico*, les brindarían algún tipo de reconocimiento. *Buscando a Gastón* exhibe algunos ejemplos del reconocimiento al que se puede acceder a través de la cocina. Una secuencia muestra un evento en una escuela en el que Acurio aparece junto con niños y madres de condición humilde. Cuando el chef prueba un plato preparado por una de las madres -una entrada fría cubierta de salsa, llamada *ocopa*-, le dice a la cocinera: “yo voy a hacer una cosa, voy a poner esta salsa en mi restaurante, y cuando la ponga voy a ponerle tu nombre y te voy a invitar para que la pruebes”. Enseguida se ve a la mujer abrazando a Acurio con lágrimas en los ojos. La escena es interesante por dos razones: por un lado, ejemplifica el acercamiento entre la figura del chef: hombre, blanco y exitoso en los negocios, y la figura de la cocinera: mujer, de piel más oscura y cuya labor queda confinada al ámbito doméstico; por otro lado, las lágrimas de felicidad derramadas por la cocinera son reveladoras de la larga ausencia de mujeres en las narrativas culinarias y también en otras de la nación.

Otra secuencia muestra a campesinos andinos, vestidos con sus trajes típicos, visitando la cocina de Astrid y Gastón, el lujoso restaurante de Acurio en Lima, y compartiendo la mesa con él. Al recibirlos, el chef les dice: “los cocineros de aquí están muy contentos de que hayan venido y muy agradecidos también porque gracias a ustedes hemos podido hacer felices a muchas personas todo el año con las papas que ustedes nos han dado”. Este reconocimiento es similar a los premios que los cocineros y agricultores reciben en *Mistura*. Estos premios pueden sin duda aumentar la satisfacción personal, la reputación ocupacional y el reconocimiento social en contextos particulares. Sin embargo, no sabemos si son suficientes para que los campesinos y agricultores sean “felices todo el año”, como quizás sí lo sean los clientes de Acurio. Si bien se requiere mayor investigación sobre las condiciones de vida de los campesinos en sus comunidades, así como sobre las de los cocineros de origen humilde, después de la euforia gastronómica, lo que queda claro es el fuerte contenido performativo y prescriptivo del discurso de Acurio en *Buscando a Gastón*.

Los ejemplos de *Mistura* y *Buscando a Gastón* muestran cómo, en el nacionalismo culinario peruano, el mestizaje une grupos sociales distantes, borra conflictos y huellas de la historia, y alimenta una visión del multiculturalismo como el arte de gobierno de la diferencia, basado en la responsabilización individual y el emprendimiento económico, que empuja así los límites del capitalismo neoliberal y de su relación con la idea de nación.

## Conclusión

Sobre la base de ejemplos provenientes de épocas y territorios distintos, este artículo es una contribución al creciente corpus de estudios que analizan la cocina como espacio social plagado de símbolos, mediante los cuales las comunidades crean y reproducen sus identidades (ver Bak-Geller 2019; Banerjee-Dube 2016). Los olores, sabores, colores y texturas de los alimentos; las técnicas de preparación; los rituales de comensalía y las narrativas que les acompañan son parte fundamental en la promoción de valores que vinculan grupos sociales generación tras generación, creando un sentimiento de pertenencia a una comunidad territorialmente definida, la nación.

Los ejemplos aquí analizados demuestran cómo la cocina refleja los ideales de nación en épocas distintas y, asimismo, cómo la noción de mestizaje sigue estando vigente y es central en ellos. Los discursos de las cocinas nacionales peruana y mexicana, así como su puesta en práctica, resaltan el carácter conciliador del mestizaje para con el pasado colonial y la naturaleza encubridora de las tensiones y conflictos sociales, políticos y simbólicos que se producen ya sea en contextos coloniales -como vimos en el caso mexicano- o en contextos poscoloniales -como vimos en el caso peruano-.

En el primer ejemplo, la relectura de los testimonios indígenas y europeos del siglo XVI nos permitió cuestionar la idea nacionalista del intercambio simétrico y armonioso entre amerindios y españoles, que niega el contexto de abierta oposición y constante disputa que caracterizó los encuentros culinarios entre españoles y mexicas. El segundo ejemplo, por otra parte, señala la manera en que la mediatización del discurso culinario nacionalista en el Perú no solo maquilla la historia étnica del país, sino también contribuye a una idea de nación y de sociedad en la que la diversidad cultural, la responsabilidad individual y el emprendimiento constituyen valores centrales.

Estas cocinas mestizas proponen una falsa simetría entre elementos culturales de grupos sociales que siempre estuvieron lejos de serlo. En ellas, todas las culturas valen igual, se juntan y se fusionan de manera supuestamente equilibrada, reflexiva y consensuada, borrando la complejidad histórica de las culturas culinarias, así como las expresiones pasadas y presentes del colonialismo. En suma, la narrativa de las cocinas mestizas latinoamericanas omite las estructuras y relaciones de poder que este estudio desvela y, en ese sentido, tampoco admite que los grupos étnicos y minorías sean reconocidos como objeto de discriminación.

Las cocinas nacionales acompañan, sin embargo, la evolución histórica del concepto de mestizaje y sus nuevos significados, en particular, su acercamiento al concepto de multiculturalismo. Por un lado, pueden seguir siendo un arquetipo unificador de la nación mestiza y, por otro, exaltar y consagrar la diferencia, la diversidad y lo múltiple. La globalización, el arraigo de políticas neoliberales en la región y la explosión de la industria del turismo fomentan este nuevo entendimiento de la cocina mestiza. En este contexto, la noción unívoca e integradora de cocina mestiza se ha convertido también en un campo de batalla para actores sociales -mujeres, indígenas que se autoidentifican recientemente como tales, o grupos migrantes, por mencionar solo algunos- que reclaman su inclusión en la épica culinaria de la nación en tiempos globales, o bien postulan su oposición al relato unificador de la cocina nacional. La valorización de sus cocinas, recetarios, producciones audiovisuales, ferias, concursos gastronómicos y expedientes para la patrimonialización resultan en relatos de ancestría y tradición, de unidad y diferencia, que sirven a este propósito.

En México, la reivindicación de una cocina étnica se ha convertido en una estrategia, por parte de algunos grupos en situación de marginación y vulnerabilidad, para obtener derechos sociales y reconocimiento político por parte de un Estado nación que, desde 2002, se ha proclamado plurinacional. El caso del pueblo indígena coca de Mezcala, Jalisco, es un buen ejemplo de cómo la lucha de estos pueblos por su reconocimiento como ciudadanos indígenas cuestiona, al mismo tiempo, los orígenes del relato mestizo de la nación mexicana. La cocina coca no solo niega los antecedentes aztecas ensalzados por la cocina nacional, sino que rescata y difunde la historia local de un pueblo indígena que ha sufrido siglos de despojos y enfrentamientos con un Estado opresor (Bak-Geller 2019b).

En Perú, asociaciones de afirmación cultural indígena como *Chirapaq*, *Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas* (Pratec) y *Andes* plantean una crítica frontal al *boom gastronómico* y al nacionalismo culinario sobre varios frentes (García 2013; Matta 2019). En el de la seguridad alimentaria, denuncian la moda global de los llamados *superfoods*, productos como la quínoa y la chía que se encarecieron en los mercados locales, volviéndose menos accesibles para las comunidades rurales que los consumían regularmente (McDonell 2018). En el frente de la cultura, denuncian la exclusión de las voces y cosmovisiones indígenas del proyecto nacional alrededor de la cocina. El trabajo de estas asociaciones consiste en acompañar a las comunidades rurales en tareas de descolonización de la dieta y revitalización de los sistemas alimentarios andinos y amazónicos.

Hace más de veinte años, los sociólogos Shun (Lu y Gary Alan Fine 1995) sostenían que consumir “cocinas étnicas” era una manera de demostrarnos a nosotros mismos y a los demás que somos cosmopolitas y tolerantes. Por lo visto, esta afirmación es aún más válida hoy: pocas cosas son más celebratorias y unificadoras que el discurso multiculturalista de una cocina nacional y megadiversa, en el que a las minorías se les halaga y felicita por su esencial e igual contribución, y se asegura al mismo



tiempo su inclusión en la nación. Sin embargo, la voluntad de colocar en un mismo nivel los aportes de cada etnia y grupo cultural presente en el territorio, a través de la celebración de la diferencia, oculta la dimensión colonial del nacionalismo culinario (Bak-Geller 2016, 2019a; Grey y Newman 2018). Retirar el espeso manto del mestizaje significa, por lo tanto, dejar al descubierto el carácter voluntarista, estratégico y político de los sujetos históricos y su relación con la comida y alimentación.

## Referencias

- Anholt, Simon. 2010. *Places: Identity, Image and Reputation*. Londres: Palgrave Macmillan.
- Bak-Geller Corona, Sarah. 2016. "Culinary Myths of the Mexican Nation". En *Cooking Cultures. Convergent Histories of Food and Feeling*, editado por Ishita Banerjee-Dube, 224-246. Cambridge: Cambridge University Press. <http://dx.doi.org/10.1017/CBO9781316492789.012>
- Bak-Geller Corona, Sarah. 2019a. "The Cookbook in Mexico. A Founding Document of the Modern Nation". En *The Emergence of National Food: The Dynamics of Food and Nationalism*, editado por Atsuko Ichijo, Venetia Johannes y Ronald Ranta, 28-38. Londres: Bloomsbury Academic. <http://dx.doi.org/10.5040/9781350074163.0007>
- Bak-Geller Corona, Sarah. 2019b. "Recetas de cocina, cuerpo y autonomía indígena. El caso coca de Mezcala, Jalisco (México)". En *Patrimonios alimentarios. Consensos y tensiones*, editado por Sarah Bak-Geller, Raúl Matta y Charles-Édouard de Suremain, 31-56. San Luis Potosí / Montpellier: Colegio de San Luis / IRD Éditions.
- Bak-Geller Corona, Sarah, Raúl Matta y Charles-Édouard de Suremain. 2019. *Patrimonios alimentarios. Consensos y tensiones*. San Luis Potosí / Montpellier: Colegio de San Luis / IRD Éditions.
- Banerjee-Dube, Ishita. 2016. *Cooking Cultures. Convergent Histories of Food and Feeling*. Cambridge: Cambridge University Press. <https://doi.org/10.1017/CBO9781316492789>
- Basave Benítez, Agustín. 1992. *México mestizo. Análisis del nacionalismo mexicano en torno a la mestizofilia de Andrés Molina Enríquez*. Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica.
- Betanzos, Juan de. 1987. *Suma y narración de los Incas*. Madrid: Atlas.
- Briones, Claudia. 2002. "Mestizaje y blanqueamiento como coordenadas de aboriginalidad y nación en Argentina". *Runa* 23 (1): 61-88. <http://revista.scientificas.filo.uba.ar/index.php/runa/article/view/1299/1252>
- Brown, Wendy. 2003. "Neo-Liberalism and the End of Liberal Democracy". *Theory and Event* 7 (1): 1-24. <https://doi.org/10.1353/tae.2003.0020>
- Brubaker, Rogers. 1996. *Nationalism Reframed: Nationhood and the National Question in the New Europe*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Butler, Judith. 1993. *Bodies That Matter*. Londres: Routledge.
- Cabellos, Ernesto, dir. 2009. *De ollas y sueños*. Lima: Guarango Cine y Video.
- Cervantes de Salazar. 1985. *Crónica de la Nueva España*. Ciudad de México: Porrúa.

- Coronel, Omar. 2019. "¿Por qué el malestar social en Perú no estalla como en otros países sudamericanos?". *The Conversation*, 2 de diciembre. <https://theconversation.com/por-que-el-malestar-social-en-peru-no-estalla-como-en-otros-paises-sudamericanos-128096>
- Costa, Sérgio. 2011. "Perspectivas y políticas sobre racismo y afrodescendencia en América Latina y el Caribe". En *Sentido de pertenencia en sociedades fragmentadas: América Latina en una perspectiva global*, compilado por Martín Hopenhayn y Ana Sojo, 245-265. Buenos Aires: Siglo XXI editores.
- De la Cadena, Marisol. 2005. "Are Mestizos Hybrids? The Conceptual Politics of Andean Identities". *Journal of Latin American Studies* 37 (2): 259-284. <https://doi.org/10.1017/S0022216X05009004>
- De la Peña, Guillermo. 2005. "Social and Cultural Policies Toward Indigenous Peoples: Perspectives from Latin America". *Annual Reviews of Anthropology* 34: 717-739. <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.34.081804.120343>
- Díaz Polanco, Héctor. 1997. *Indigenous Peoples in Latin America. The Quest for Self-determination*. Boulder: Westview Press.
- Durán, Fray Diego. 1995. *Historia de las Indias de Nueva España e islas de tierra firme*, vol. I. México: Conaculta.
- Farga, Armando. 1968. *Historia de la comida en México*. Ciudad de México: Costa-Amic.
- Flores y Escalante, Jesús. 1994. *Breve historia de la comida mexicana*. Ciudad de México: Editorial de Bolsillo.
- García, María Elena. 2013. "The Taste of Conquest: Colonialism, Cosmopolitics, and the Dark Side of Peru's Gastronomic Boom". *The Journal of Latin American and Caribbean Anthropology* 18 (3): 505-524. <https://doi.org/10.1111/jlca.12044>
- Graulich, Michel y Guilhem Olivier. 2004. "¿Deidades insaciables? La comida de los dioses en el México antiguo". *Estudios de Cultura Náhuatl* 35: 121-155.
- Grey, Sam y Lenore Newman. 2018. "Beyond Culinary Colonialism: Indigenous Food Sovereignty, Liberal Multiculturalism, and the Control of Gastronomic Capital". *Agriculture and Human Values* 35: 717-730. <https://doi.org/10.1007/s10460-018-9868-2>
- Hale, Charles. 2005. "Neoliberal Multiculturalism: The Remaking of Cultural Rights and Racial Dominance in Central America". *Political & Legal Anthropology Review* 28 (1): 10-28.
- Hall, Stuart. 2000. "Conclusion: the Multi-Cultural Question". En *Un/settled Multiculturalism: Diasporas, Entanglements, "Transruptions"*, editado por Barnor Hesse, 209-241. Londres: Zed Books.
- Kaneva, Nadia. 2011. "Nation Branding: Toward an Agenda for Critical Research". *International Journal of Communication* 5: 117-141.
- Kollenda, Heidrun. 2019. "From Farm to Table: Productive Alliances as a Pathway to Inclusive Development in Peru". *Anthropology of Food*. <https://doi.org/10.4000/aof.9992>
- Kymlicka, Will. 2009. *Multicultural Odsseys. Navigating the New International Politics of Diversity*. Oxford: Oxford University Press.

- Larner, Wendy. 2000. "Neoliberalism: Policy, Ideology, Governmentality". *Studies in Political Economy* 63: 5-26. <https://doi.org/10.1080/19187033.2000.11675231>
- Lemke, Thomas. 2002. "Foucault, Governmentality, and Critique". *Rethinking Marxism* 14 (3): 49-64. <https://doi.org/10.1080/089356902101242288>
- León-Portilla, Miguel. 1989. *Visión de los vencidos*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- López de Gómara, Francisco. 2001. *La conquista de México*, editado por José Luis Rojas. Madrid: Dastin.
- Lu, Shun y Gary Alan Fine. 1995. "The Presentation of Ethnic Authenticity: Chinese Food as a Social Accomplishment". *Sociological Quarterly* 36 (3): 535-553. <https://doi.org/10.1111/j.1533-8525.1995.tb00452.x>
- Lucero, José Antonio. 2008. *Struggles of Voice: The Politics of Indigenous Representation in The Andes*. Pittsburgh: University of Pittsburgh Press.
- Matta, Raúl. 2019. "Heritage Foodways as Matrix for Cultural Resurgence: Evidence from Rural Peru". *International Journal of Cultural Property* 26 (1): 49-74. <http://dx.doi.org/10.1017/S094073911900002X>
- Matta, Raúl. 2014. "República gastronómica y país de cocineros: comida, política, medios y una nueva idea de nación para el Perú". *Revista Colombiana de Antropología* 50 (2): 15-40.
- Matta, Raúl. 2013. "Valuing Native Eating: The Modern Roots of Peruvian Food Heritage". *Anthropology of Food* S8. <https://doi.org/10.4000/aof.7361>
- Matta, Raúl. 2011. "Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial. El caso de la cocina peruana". *Apuntes. Revista de Estudios Sobre Patrimonio Cultural* 24 (2): 196-207. <https://revistas.javeriana.edu.co/index.php/revApuntesArq/article/view/8873>
- McDonell, Emma. 2018. "The Quinoa Boom Goes Bust in the Andes". *Nacla*, 12 de marzo. <https://nacla.org/news/2018/03/12/quinoa-boom-goes-bust-andes>
- Novo, Salvador. 1979. *Cocina Mexicana o Historia gastronómica de la Ciudad de México*. Ciudad de México: Porrúa.
- Orozco y Berra, Manuel. 1960. *Historia Antigua y de la conquista de México*. Ciudad de México: Porrúa.
- Pérez, Patricia. 2014. *Buscando a Gastón*. Lima / Los Ángeles: Chiwake Films.
- Santa Cruz, Nicomedes. 2004. *Obras Completas I, Poesía*. Buenos Aires: Libros en Red.
- Santos, Jesús. 2012. *Perú sabe: la cocina, arma social*. Lima: Media Networks y Tensacalma.
- Schaub, Jean-Frédéric. 2013. "Notes on some Discontents in the Historical Narrative". En *Writing the History of the Global*, editado por Maxine Berg, 48-65. Londres: British Academy. <https://dx.doi.org/10.5871/bacad/9780197265321.003.0004>
- Stavenhagen, Rodolfo. 2001. *La cuestión étnica*. Ciudad de México: El Colegio de México.
- Stutzman, Ronald. 1981. "El mestizaje: An All-Inclusive Ideology of Exclusion". En *Cultural Transformations and Ethnicity in Modern Ecuador*, editado por Norman E. Whitten, 45-94. Urbana: University of Illinois Press.

- Suárez de Peralta, Juan. 1990. *Tratado del descubrimiento de las Indias*. México: Conaculta.
- Taylor, Charles. 1994. *Multiculturalism: Examining the Politics of Recognition*. Princeton: Princeton University Press.
- Telles, Edward y Denia Garcia. 2013. "Mestizaje and Public Opinion in Latin America". *Latin American Research Review* 48 (3): 130-152. <https://doi.org/10.1353/lar.2013.0045>
- Tezozomoc, Hernando Alvarado. 1975. *Crónica mexicana escrita por D. Hernando Alvarado Tezozomoc hacia el año de 1598*. Ciudad de México: Porrúa.
- Wade, Peter. 2003. "Repensando el mestizaje". *Revista Colombiana de Antropología* 39: 273-296.
- Wade, Peter. 2005. "Rethinking Mestizaje: Ideology and Lived Experience". *Journal of Latin American Studies* 37 (2): 239-257. <https://doi.org/10.1017/S0022216X05008990>

## Notas

**Financiación:** La elaboración de este artículo fue posible gracias al financiamiento otorgado por la agencia francesa de investigación (Agence Nationale de La Recherche - ANR), a través del proyecto Foodherit (ANR-13-CULT-0003). Ambos autores contribuyeron de igual manera a la concepción y elaboración del manuscrito y son considerados primeros autores.

1Entendemos por *performatividad* "la práctica reiterativa y citacional por medio de la cual el discurso produce los efectos a los que da nombre" (Butler 1993, 2). Según este enfoque, una característica relativamente estable de una población, como puede ser la nacionalidad, emanaría menos de una adscripción administrativa que de un comportamiento que, ante la sociedad, certifique la pertenencia a la nación. Así, la representación reiterativa, regulada y obligada de actos acordes con un ideal de nación — la performance— legitimaría más la pertenencia nacional que una cédula de identidad.

2El hecho de que Tezozomoc incluya los plátanos, fruto de origen africano y por lo tanto desconocido para los indígenas antes de la llegada de los españoles, revela que el cronista indígena, a pesar de apearse a fuentes originales escritas en náhuatl, interpreta el intercambio alimenticio desde la perspectiva de su época.

3Orozco y Berra es, hasta donde sabemos, el único historiador del siglo XIX que menciona la prueba culinaria aplicada por Moctezuma a los invasores: "se conocería si eran los dioses esperados, es que comerían los manjares de la tierra que ya les eran conocidos de antemano" (Orozco y Berra 1960, 41).

4El temor por el envenenamiento es recurrente en los relatos de conquista. Una situación similar sucede durante el primer encuentro entre españoles e incas, cuando los primeros rechazan la comida que Atahualpa les ha convidado (Betanzos 1987).

5El comentario refleja la huella del pensamiento cristiano en la obra del cronista indígena, situación que se explica al ser el mismo Tezozomoc un representante de la generación de mexicas formados en la cultura occidental. Mientras que aquí el infierno es representado según la cultura cristiana como un lugar en llamas, al contrario, en la cosmogonía mexica, uno de los alimentos preferidos de los dioses es el incienso de copal, el cual podríamos en todo caso asociar con lo "ahumado" (ver Graulich y Olivier 2004, 135).

6 <https://www.lunademiel.com.pe/novedades/todos-somos-mistura/>

7 <https://www.youtube.com/watch?v=WjW26PdQDIU>

**Cómo citar este artículo:** Bak-Geller Corona, Sarah y Raúl Matta. 2020. “Las cocinas mestizas en México y Perú. Claves para interpretar el multiculturalismo en América Latina”. *Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología* 39: 69-93. <https://doi.org/10.7440/antipoda39.2020.04>

## Notas de autor

Sobre **Sarah Bak-Geller Corona** es doctora en Historia de la los École des Hautes Études en Sciences Sociales, Francia. Investigadora-docente en la Universidad Nacional Autónoma de México. Sus líneas de investigación abarcan la alimentación, el cuerpo y la raza en Latinoamérica; los recetarios y las identidades nacionales; lenguajes alimentarios y construcción de ciudadanías; y los procesos de patrimonialización de las cocinas indígenas en América. Entre sus últimas publicaciones están: “Gastronomy and the Origins of Republicanism in Mexico”. En *Taste, Politics and identities in Mexican Food*, editado por Ayora Díaz, (Oxford-NY: Bloomsbury, 2019): 37-50; “The Cookbook in Mexico. A Founding Document of the Modern Nation”. En *The Emergence of National Food: The Dynamics of Food and Nationalism*, editado por Atsuko Ichijo, Venetia Johannes y Ronald Ranta, (Londres-Oxford-NY: Bloomsbury, 2019): 28-38. [bakgeller@gmail.com](mailto:bakgeller@gmail.com)

**Raúl Matta** es doctor en Sociología de la Universidad de Paris 3 - Sorbonne-Nouvelle, Francia. Investigador-docente en Taylor’s University. Investigador principal afiliado a la Universidad de Gotinga en el proyecto Food2gather, financiado por la Comisión Europea (HERA JRP). Sus líneas de investigación incluyen el patrimonio alimentario y los usos culturales y políticos de la comida y la cocina. Entre sus últimas publicaciones están: “Celebrity Chefs and the Limits of Playing Politics from the Kitchen”. En *Globalized Eating Cultures: Mediation and Mediatization*, editado por Jörg Dürrschmidt y York Kautt, (Basingstoke: Palgrave Macmillan, 2019): 183-201; “Heritage Foodways as Matrix for Cultural Resurgence: Evidence from Rural Peru”. *International Journal of Cultural Property* 26 n.º 1 (2019): 49-74. [matta\\_raul@yahoo.com](mailto:matta_raul@yahoo.com)