

“¿Ella sabe comer?” Comida, construcción de la persona y relaciones étnico-sociales en los Andes de Conchucos, Perú

DOI
<http://dx.doi.org/10.11606/1678-9857.ra.2022.192793>

Sofia Venturoli

Università di Torino | Torino, Italia
sofia.venturoli@unito.it
<https://orcid.org/0000-0002-8090-3263>

RESUMEN

En las comunidades campesinas de la provincia de Huari, Ancash, Perú, los platos de comida, los principales ingredientes y la forma de cocinarlos construyen un sistema semiótico que enuncia una jerarquía social construida sobre la base de categorías étnicas. Lo que una persona come, de donde proceden los alimentos que asume, y que ofrece en almuerzos colectivos, vehiculan su identidad étnico-social. Así mismo, las categorías étnicas están inscritas en el espacio regional, el lugar de origen rastrea la identidad étnica según dinámicas que se despliegan también a nivel nacional y que remontan a procesos históricos. Sin embargo, veremos cómo esas dinámicas pueden ser fluidas y móviles produciendo espacios de negociaciones de nuevas posiciones étnico-sociales.

PALABRAS-CLAVES

Andes, comida, relaciones, etnicidad, persona

"DOES SHE KNOW HOW TO EAT?" FOOD, CONSTRUCTION OF THE PERSON AND ETHNIC-SOCIAL RELATIONS IN THE ANDES OF CONCHUCOS, PERU

ABSTRACT In the peasant communities of the Huari province, Ancash, Peru, the food dishes, the main ingredients, and the way of cooking and preparing them, shape a semiotic system that enunciates a social hierarchy based on ethnic categories. What the persons eat and where the food comes from, as well what they offer in collective banquets, convey their ethnic-social identity. Likewise, the ethnic categories are inscribed in the regional space, the place of origin tracks ethnic identity, according to dynamics that also unfold at a national level and that are rooted on historical processes. However, these dynamics can be fluid and mobile, producing spaces for negotiations of new ethno-social positions.

KEYWORDS
Andes, food, relationships, ethnicity, person

"ELA SABE COMER?" ALIMENTAÇÃO, CONSTRUÇÃO DA PESSOA E RELAÇÕES ÉTNICO-SOCIAIS NOS ANDES DE CONCHUCOS, PERU

RESUMO Nas comunidades camponesas da província de Huari, Ancash, Peru, as comidas, os ingredientes principais e a forma de cocção constroem um sistema semiótico que enuncia uma hierarquia social construída a partir das categorias étnicas. O que uma pessoa come, de onde vem os alimentos que ingere e o que oferece nos almoços coletivos, transmitem a identidade étnico-social. Da mesma forma, as categorias étnicas se inscrevem no espaço regional, o lugar de origem rastreia a identidade étnica em base a dinâmicas que se desdobram também no nível nacional e que remontam a processos históricos. Porém, veremos como essas dinâmicas podem ser fluidas e móveis, produzindo espaços de negociação de novas posições étnico-sociais.

PALAVRAS-CHAVE
Andes, comida, relações, etnicidade, pessoa

ENTRADA

En los primeros periodos de mi trabajo de campo en la sierra de Ancash¹, Callejón de Conchucos, muchas veces ocurría que me sentaba a pelar papas o a desgranar el maíz en las chacras, así como a apoyar en otras actividades cotidianas. Eso implicaba la invitación para el almuerzo por parte de las y los comuneras/os con quienes pasaba el día. Cada vez que llegaba el momento de servir la comida, a alguien se le ocurría preguntar: “¿ella sabe comer?”. De vez en cuando a esa pregunta sencilla se le añadía la mención de la comida que, en los Andes, resume *cada comida* (cf. Carsten, 1995: 228; Weismantel, 1988: 92): “¿ella sabe comer papas?”. Algunas veces no era el verbo *saber* sino el verbo *poder* lo que se utilizaba y, en este caso, añadían otro tipo de comida emblemática² así que se escuchaba preguntar: “¿ella puede comer ají?”.

Fue en esos contextos que me di cuenta de cuanto fuera importante la asunción de algunos alimentos, en precisas cantidades, según específicas modalidades para mi visibilidad (o invisibilidad) adentro de una casa o en una chacra, es decir para que mi *blanquitud* no fuese tan deslumbrante, para mi reconocimiento como *persona humana* (cf. Canessa, 1998).

En este artículo quisiera evidenciar la importancia de la comida como herramienta de comunicación no verbal (Anderson, 2005) para enunciar el posicionamiento de una persona adentro de aquella escala jerárquica construida sobre categorías étnicas que en los Andes ordena perfiles y formas de ser, así como maneras de relacionarse (Méndez, 1996; Orlove, 1998; Canessa, 2005; De la Cadena, 2004). Esta clasificación se distribuye en el espacio, un espacio etnicizado en las prácticas y en los discursos públicos y privados, a nivel nacional, así como a nivel regional. Quisiera combinar dos elementos: comida y lugar de residencia, como dispositivos que deslindan perfiles étnicos y construyen los cuerpos físicos y sociales de los habitantes de Conchucos. La comida, a partir de su carga semántica, entra entre aquellos elementos que construyen el proceso de etnicización de los cuerpos andinos, individuales y colectivos. La comida tiene que ver con la ingestión de alimentos, es decir, tiene el poder de modificar los cuerpos desde adentro, a nivel étnico. Asimismo, la carga semántica de los alimentos se define por el lugar de procedencia, el cual identifica la posición de un individuo en una escala jerárquica social definida en base a categorías étnicas. Nos preguntamos si la ingestión de algunos tipos de alimentos, preparados y servidos de una forma específica, en frente de toda la comunidad y siguiendo reglas precisas, permite manejar un cierto grado de fluidez entre esas categorías étnicas. Veremos que algunas tipologías de comidas, y las maneras de prepararlas, contribuyen en la construcción y en la percepción de persona específica, de su familia, y de su posición étnico-social en la comunidad.

Cada grupo social tiene un marco de referencia que guía las elecciones de los alimentos que puede ser elemento de cohesión, pero también de separación, definición

¹ | Mi trabajo de campo en la provincia de Huarí se desarrolló entre los años 2001 y 2010, en la homónima cabecera de la provincia y en dos comunidades campesinas San Bartolomé de Acopalca y San Juan de Yacya, en la región Ancash, Perú que forma parte de un área denominada Callejón de Conchucos. Mi presencia se desplegó de formas distintas porque fue muy larga y extensa en los primeros 6 años, cuando pasaba la mayoría del año en las comunidades que fueron objeto de mi tesis de doctorado, y caracterizado por visitas más frecuentes y menos largas en los años sucesivos.

² | La papa es probablemente el producto más representativo de la cultura alimentaria andina y un alimento base usado en muchos platos de lo más simples a los más elaborados. La asociación entre el comer papa y la cultura indígena, así como a un bajo nivel económico de quien las come, remonta a la época colonial cuando en las casas españolas se buscaban nuevas maneras de consumir los tubérculos para diferenciarse de la asociación negativa que derivaba de su consumo (cf. Cornejo Happel, 2012).

“¿Ella sabe comer?” Comida, construcción de la persona y relaciones étnico-sociales en los Andes de Conchucos, Perú

de confines y de identidades no solamente étnicas sino de género, o generacionales, que producen gustos y disgustos (Anderson, 2005; Counihan, 2009; Fischler, 1990). Por eso, para entender los significados y los mensajes que se vehiculan mediante esas dinámicas – puestas en actos más que todo por las mujeres y aprendidas principalmente desde niños en la casa (Bourque & Warren, 1985; Pazzarelli, 2010) – tenemos que conocer el contexto en que se despliegan, y tener presente como se ha formado y sigue negociándose la racialización de la sociedad entre los diferentes actores, desde el contexto nacional hasta el regional.

RACIALIZACIÓN DESDE EL TERRITORIO

En la región de Ancash en Perú, las categorías étnicas están inscritas en un espacio regional que se encuentra racializado según esquemas que proceden de contextos nacionales más amplios y que remontan a procesos históricos, en donde se evidencia un vínculo entre comida y territorio. En una visión regional donde las definiciones de clases socioeconómicas están estrechamente vinculadas a categorías étnicas construidas históricamente y articuladas de maneras relacional en el día a día, colectiva e individualmente, las comunidades campesinas se encuentran a negociar su identidad indígena entre una autorrepresentación interna y una representación para actores externos.

Haciendo un paso atrás, y alargando la lente, tenemos que considerar que la racialización de las áreas geográficas del Perú se produce, según Orlove (1993), en la época republicana, con la producción de la nueva geografía moderna acompañada por las teorías del racismo científico y su afán clasificatorio. La división, en esa época, de tres macro áreas, costa, sierra y selva va relacionándose íntimamente con los cuerpos de una “raza”³ específica: la costa blanca-criolla, la sierra india y la selva fundamentalmente percibida como vacía. Con la formación de la República, los indios amazónicos parecen desaparecer del discurso nacional o, por lo menos, de las descripciones geográficas, pues la selva se representa como lugar misterioso, de vegetación tan exuberante que los seres humanos se fatigan al entrar (Orlove, 1993: 326). Los indios en los Andes se quedan como el producto directo de la sierra, ellos son forjados por el clima y por la tipología geográfica y topográfica del territorio, no solo físicamente, sino también a nivel ético y cultural (Soldán *apud* Orlove, 1993). Hasta toda la primera parte del siglo XX, la construcción del imaginario nacional se desplegará sobre la topografía de la nación, mediante el modelo de las tres áreas en donde la sierra personificada en el *indio come papa*, representará simbólicamente el lugar del aislamiento de la civilización⁴, de la modernidad y del progreso encarnado en el cuerpo blanco del criollo costeño. Aún más, el indio será considerado el obstáculo para el ascenso de Perú moderno (entre otros Degregori & Sandoval, 2007; De La Cadena, 2007) así como los Andes fueron el obstáculo físico a la integración geográfica durante la colonia (Orlove, 1993). El mapa

3 | La elección del término raza se limita a ese párrafo y se refiere al uso que hace Orlove, eso está más vinculado a la época colonial, así como a una clasificación y dinámicas más amplia que comprenden todo el territorio nacional.

4 | Será en el siglo XIX, con el ímpetu económico del guano, del azúcar y del algodón que la costa se identificará completamente como lugar de riqueza y progreso, y a la vez la sierra, en el imaginario de la República, se identificará como lugar de pobreza y atraso (Orlove, 1993; Méndez, 2011).

de las tres áreas geográficas y las taxonomías raciales que les son inherentes, “ha adquirido, parafraseando a Anderson, el carácter de un logo y de un punto de partida para imaginar la realidad, antes que un vehículo para transcribirla” (Méndez, 2011: 46).⁵

A pesar de las masivas migraciones que se ocasionaron ya desde la década de los '50 en Perú, que *cholificaron* (Quijano, 1980) la capital y otros centros urbano menores, y que urbanizaron las áreas andinas – en una red de circulación continua, material e inmaterial, de cosas, personas e ideas –, sigue existiendo hasta hoy en día esa percepción racial de la nación. Eso significa que las “invasiones” de las áreas urbanas (Matos Mar, 1984; Degregori, Blondet, Lynch, 1986; Golte & Adams, 1986) si bien contribuyeron a una integración social y económica de la nueva República, no favorecieron a una superación de esa marginalización simbólica, cultural y política, de la población indígena. Una situación que se aprecia en datos reales: el 75% de casi 70.000 víctimas de la violencia política de los años '80 y '90 del siglo *XX* fueron indígenas (CVR, 2003). La discriminación, tan arriagada en la sociedad peruana, sigue inscribiéndose en el territorio y, viceversa, las taxonomías geográficas se definen simultáneamente como categorías étnicas imaginadas, representadas y también esencializadas en algunos elementos diacríticos, como vestuario, música, comida, (Ackerman, 1991; Femenias, 1991; Ossio, 1994; Radcliffe & Westwood, 1996; Degregori, 2000; De la Cadena, 2004; Paulson, 2006).

Las diferencias raciales se representan y reafirman a través de los hábitos alimenticios que mapean el territorio. Las prácticas alimentarias se distribuyen en el espacio, así como se distribuyen las diferencias étnicas. Existen alimentos emblemáticos que identifican grupos específicos, tal como diferentes alimentos están claramente asociados a precisas áreas geográficas y topográficas. Los pisos ecológicos no representan hoy solamente zonas de producción agrícola diversificadas sino también indican niveles específicos de *indianidad* o de *blanquitud*, según desde dónde se los mire. Aún más, las maneras de procesar los alimentos para su conservación, al igual que la manera de consumirlos y de cocinarlos, *encierran textos* (Barthes, 1961) bien claros que pueden ser descifrados adentro de códigos socioculturales precisos (Douglas, 1972). En Conchucos, así como muchas otras áreas del Perú, el *chuño*, la *chicha* o el *tocosh*⁶ son definitivamente comida de serrano (cf. Méndez, 2011).

Es cierto que esas áreas geográficas, así como sus bienes alimentares y los seres que las habitan, no son islas separadas y aisladas las unas de las otras, sino ya desde épocas prehispánicas muy remotas han tenidos encuentros y desencuentros, relaciones e intercambios, organizados como nos contaba Murra (1975), desbordantes como las migraciones de la época contemporánea (Matos Mar, 1984) o también solamente más invisibles y continuativos como los viajes de las mercaderías y de las personas entre las diversas áreas del país. Eso no ha cambiado la percepción de pertenencia de los productos sino tal vez es parte de ese proceso que produce fluidez entre esas categorías y un cierto grado de plasticidad de las definiciones y de las clasificaciones.

5 | A esto ha contribuido también la invisibilización de las poblaciones no blancas que viven en la costa, no solamente indígenas sino también afrodescendientes. Así como los indígenas de la Amazonia hasta casi la época de la guerra interna.

6 | El chuño es el resultado de la deshidratación de la papa y es una manera de almacenar y conservar la papa para un largo tiempo; con el chuño se acompañan varios platos de carne. La chicha de jora es la bebida que se obtiene de la fermentación del maíz, no puede faltar en los eventos colectivos y se puede tomar sola o añadiendo alcohol. El tocosh puede ser de maíz o de papa, se obtiene mediante la fermentación, y se prepara en mazamorra con canela y azúcar.

Lo interesante es que las dinámicas nacionales de etnización se reproducen a nivel local, sin embargo, a ese nivel es más fácilmente identificable cómo las categorías también se orientan en base a dinámicas histórico-sociales específicas y cómo esas no se encuentran fijas sino fluidas, relacionales y continuamente negociadas según los contextos

LOS HUARINOS SOMOS GENTE DECENTE

El trabajo de campo se desarrolló en dos comunidades campesinas, San Juan de Yacya y San Bartolomé de Acopalca, y en la cabecera provincial de Huari. Huari y las comunidades campesinas de su provincia son bilingües, en donde se habla el quechua regional y el castellano.

San Juan de Yacya es una Comunidad Campesina, donde viven aproximadamente 1.000 habitantes. Sus tierras comprenden diferentes áreas climáticas. La propiedad comunal se ubica entre las laderas de la Cordillera Blanca y la quebrada por donde corre el río Huari. San Bartolomé de Acopalca es también Comunidad Campesina oficialmente reconocida antes de la Reforma Agraria y Centro Poblado. En ella viven aproximadamente 600 habitantes, y se encuentra en la misma provincia ubicándose más a Nord-oeste con respecto a Yacya (Venturoli 2011). Las dos comunidades viven de la agricultura de subsistencia y de una pequeña ganadería y entran en la economía de mercado principalmente a través de la migración temporánea o definitiva de algunos miembros/as.

Yacya, o Llaquia, como indican muchos documentos coloniales, se presenta con una clara identidad política desde la llegada de los españoles; en cambio Acopalca resulta nombrada en los elencos de los pueblos de la visita de Toribio de Mogrovejo (1536) como obraje, alfarero y textil, anexo a Huari, del cual muchas veces ni se menciona el nombre, aunque también en Yaqa ya existía un obraje desde época colonial.⁷ En la misma visita, el pueblo de Yacya se califica, junto a otros, en la lista de los asentamientos de la “Doctrina de Sancto Domingo de Guari”:

Tiene por anexo esta doctrina un pueblo que llaman San Joan de Yacya que esta a una legua del dicho pueblo de Sancto Domingo, el cual visitó su Señoría y hallo haber en el conforme a la relación que hicieran los indios del dicho pueblo, ciento y nueve indios tributarios y cuarenta y seis reservados y trescientos y seis de confesión, y animas cuatrocientas y setenta y una, todo lo cual constó por relación de los indios (Mogrovejo, 1536: 410).

Yacya, en un documento del 1566, se le nombra como *pachaca*⁸ independiente y con su curaca: “Cristóbal Chipi de la pachaca de Yaquya”⁹. Los presidentes del Consejo de la Comunidad de San Juan de Yacya guardan un manuscrito original fechado en 1623¹⁰, de 28 hojas bien conservadas, en las cuales se atestan los límites de la tierra de

7 | “Hay una legua deste pueblo unos tornos y obrajes que es de Joan Guamán-guanca, indio principal de dicho pueblo, en el cual hay y tiene de provisión ochenta indios, los sesenta dellos de provisión son mochachos y los veinte tributarios; y de presente no tiene ni le dan más de cuatro indios tributarios y seis mochachos. Tiene este obraje seis tornos y diez telares, está poblado en un sitio muy agradable y bueno” (Mogrovejo [1593] 1920: 411).

8 | En los documentos coloniales del área se utiliza el término *pachaca* para indicar un núcleo de cien familias, lo cual parece ser la versión ancashina de ayllu, pero no tenemos confirmaciones en la época moderna, pues hoy en día se utiliza el término ayllu. Tal como el ayllu, el término *pachaca* se utilizaba en época incaica para definir una unidad administrativa. Lo que no es claro, en los documentos revisados en los cuales aparece dicho término, es si con el término *pachaca* se indicase el mismo pueblo o una parte de eso (grupos-parentales-dentro del mismo pueblo), aunque por supuesto el uso que han hecho los españoles no necesariamente presupone una perfecta comprensión del concepto indígena; sin embargo, a veces parecen usarlo como sinónimo de pueblo y otras veces para referirse solo una parte de eso: ADH 385 - prot - caja 2 doc. 2 reg. 4; ADH 394 - prot - caja 2 doc. 2 reg. 5; ADH 526 - prot - caja 2 doc. 2 reg. 9).

9 | ADH 526 - prot - caja 2 doc. 2 reg. 9.

10 | Agradezco a la Comunidad de Yacya por haberme dado la posibilidad de leer y utilizar el manuscrito.

Yacya. El manuscrito fue entregado a las autoridades de la comunidad en 1936, junto con un “traslado de su original”, bajo petición de la comunidad para obtener la “inscripción [de la comunidad] garantizando la integridad de la propiedad que demarca el título presentado”.¹¹

En Acopalca, hasta hoy en día los comuneros siguen siendo llamados *shashal pupu*, ombligo de shashal¹², es decir, ombligo negro. El shashal es una piedra utilizada en la producción de cerámica que, junto con la producción de textiles, era la actividad principal del obraje de Acopalca. San Bartolomé de Acopalca, desde la primera época colonial, ha sido considerado “un obraje” antes que un pueblo. Toribio de Mogrovejo sobre Acopalca escribe: “hay a media legua de este pueblo (Huari) un obraje en el cual se ocupa la gente de los pueblos siguientes [...]” (Mogrovejo, 1536: 409). En el año 1562, de frente a Hernando de Cazalla, escribano público de Huánuco, fue firmado el contrato para la construcción del obraje. En cinco semanas se construyeron las herramientas para el obraje, trabajando 400 indios.¹³ A pesar de su identidad asociada, desde los orígenes a la existencia de un obraje, Acopalca es una Comunidad Campesina reconocida por las leyes agrarias de los años setenta, con un título de la tierra que remonta a 1771.¹⁴

La producción alfarera sigue vigente hasta hoy en día, en ambas comunidades. Las ollas, desde época colonial, eran objeto principal de intercambio con otras comunidades y pueblos que se asentaban en pisos ecológicos diferentes para aprovisionarse de alimentos que no se podían producir en las comunidades. En Acopalca, pude ver, en los primeros años de mi trabajo de campo, como todavía se realizaban algunos viajes hacia otras comunidades, para intercambiar ollas con otros productos o también para vender a cambio de dinero.

La expresión ritual de aquellos intercambios entre diferentes pisos ecológicos se lleva adelante dos veces al año. Al cambio del mando entre autoridades se entrega la *tablada*: un grande tablero adornado con comidas procedente de diferentes pisos ecológicos. En el medio de la tablada se coloca la cabeza de un animal (chancho o vaca), después vienen los cuyes y todo alrededor una abundancia de diferentes frutos, tubérculos, hortalizas, ají, rocotos¹⁵, bizcochos y panes de diferentes formas. En la tablada se inscribe la producción agrícola de Acopalca, así como la capacidad de sus autoridades –las que dejan la entregan a las que entran– en establecer relaciones políticas y económicas con otras comunidades (Venturoli, 2011). Además, ambas comunidades están vinculadas, ya desde muy temprano a Huari que, a su vez, fue fundada como reducción¹⁶ española con individuos en parte provenientes de los asentamientos de Yacya y Acopalca.

El lugar de residencia se vuelve un dispositivo que fabrica identidad y que delinea confines étnicos. En la provincia de Huari las diferencias étnicas se construyen sobre el mapa geográfico de la zona que define una jerarquía entre los diferentes pueblos en base a su topografía. Quienes son de Lima o de Huari se consideran blancos-criollos si hacen parte de las antiguas familias terratenientes, y mestizos aquellos que son de

11 | Título de la Tierra de Yacya, Transcripción de la Subprefectura de Huari 1982, p.18.

12 | La plombagina, la piedra llamada shashal, que en la provincia de Huari se traduce como “frío-frío”, deja manchas negras sobre la piel y sobre cualquier cosa que toque. Se parece a la pizarra, y se utiliza hasta hoy en día como desengrasante en la fabricación de cerámica en toda el área de Conchucos.

13 | AGN DI Legajo 1 C.6 f.15.

14 | Agradezco a la comunidad de Acopalca y a su Consejo que me permitió leer y utilizar el documento.

15 | Dos tipos de pimientos andinos.

16 | La política de las reducciones, implementada en todas las tierras coloniales de la corona de Castilla en las Américas se practicaron mediante la construcción de pueblos basados sobre el modelo arquitectónico y cívico español, y sirvieron para trasladar a los grupos indígenas desde sus tierras alejadas hacia lugares considerados más alcanzables por la ley y por Dios. En Perú las reducciones impulsadas con gran ímpetu bajo el mandato del Virrey Toledo (1569-1581), fueron un proyecto de reasentamiento de la población indígena para reunir a los habitantes de la puna y de las estancias dispersas en las montañas de manera tal que fuese más fácil el cobro de los tributos, la evangelización y la españolización (véase, entre otros, Gade & Escobar, 1982; 1992; Saignes 1984; Merluzzi 2014; Saito & Rosas Lauro, 2017). Propiamente en esa época se funda el pueblo de Santo Domingo de Guari por mano de un padre dominicano, Pedro Cano, procedente del Convento de Yungay, donde los dominicos tenían su residencia desde 1545 por la llegada de Santo Tomás de Navarrete en 1540. Pedro Cano fue el primer evangelizador del área de Huari, según lo que dice Meléndez, que lo define como “gran perseguidor de ídolos y de idolatrías, terror y espanto de los idolatras y capitán de los demás religiosos de su hábito” y fundador de la reducción probablemente entre los años 1560-1570; en la época en que era curaca don Carlos Matra en varios documentos nombrado como “cacique principal del repartimiento de Guari” (ADH 45 -prot- caja 2 doc 1 reg. 2) (Venturoli 2011: 89).

Huari pero no directamente relacionados con aquellas familias. Indios son los que viven y han nacidos en las comunidades. Esas categorías, sin embargo, pueden tener muchas perspectivas diferentes. Cuando en las comunidades los habitantes se autodefinen “indios” o “indígenas” lo hacen subrayando un aspecto positivo del término, evidenciando sus derechos sobre la tierra y defendiendo su descendencia ancestral. Con orgullo, don Amancio en Acopalca me explicó la diferencia entre los comuneros y los Huarinos: “[somos] hijos de los que fueron los primeros pobladores de esas tierras [...] de los antepasados originarios de la tierra. [...] Los Huanca guerreros eran de Acopalca de esta zona, y de Yacya. En Acopalca las personas son bien distinguidas, igual los de Yacya, son indios, legítimos indios” (Don Amancio, Acopalca 2004). Diferentemente, los/las Huarinos/as utilizan ese término en una perspectiva negativa oponiéndolo a las definiciones de “españoles” o “mestizos”. Los habitantes de los caseríos, “los de la puna” como se les dice en Yacya y en Acopalca, se sitúan geográficamente más arriba y se les identifica a nivel étnico como “los más indios” o también se les llama “verdaderos indios”. Los/las comuneros/as ponen en acto el mismo patrón de clasificación étnica hacia los/las pobladores/as de los caseríos que los huarinos/as ejercen hacia los/las comuneros/as.

Los habitantes de la provincia manejan conscientemente esas categorías según su voluntad, los diferentes contextos y posicionamientos. Las definiciones aparecen así muy fluidas (Fuenzalida, 1970; Mayer 1970; Ossio, 1980, 1994; De la Cadena, 2004), los confines étnicos se mueven según la perspectiva, los movimientos migratorios y la movilidad socioeconómica. En Huari y en las comunidades los migrantes que vuelven para llevar el cargo¹⁷ en una fiesta patronal, muestran su doble posicionamiento. Por un lado, su proceso de *blanqueamiento*, étnico, social y económico, ocurrido en el área urbana, mediante la exhibición de los elementos diacríticos del mundo criollo y la ingestión de la comida criolla. Por el otro lado, su voluntad de mostrar la pertenencia al pueblo a pesar de la migración. Esas categorías se identifican con diferentes maneras de vivir, de vestir y de comer, construyen personas y cuerpos física y socialmente diversos.

El vínculo con la tierra entra en esas categorías marcando diferencias. Aquello que se hace con la tierra construye confines, es decir: lo que se cultiva en aquella tierra, así como si se comen los alimentos de la chacra, contribuye a definir los cuerpos de los habitantes. En las comunidades campesinas, el concepto de tenencia y explotación de la tierra es fundamento de la identidad, representa una condición básica para la participación en la vida de la comunidad. La tenencia de la tierra es comunal y la Junta Directiva maneja su repartición junto con el órgano representativo de todos/as los/as comuneros/as activos/as: la Asamblea General (Venturoli, 2011).

una comunidad donde de la propiedad no existe el dueño absoluto es la comunidad pero dentro de esa los que forman la comunidad son los miembros y los miembros tienen sus

17 | Entre otros sobre el sistema de cargo véase Allen, 1988; Rasnake, 1988; Ossio, 1992; Harris, 2000.

“¿Ella sabe comer?” Comida, construcción de la persona y relaciones étnico-sociales en los Andes de Conchucos, Perú

parcelas que son posesionarios de una cierta cantidad de tierra, ahora por decir si uno se va a Lima y después de veinte años vuelve y quiere recuperar terrenos entonces no puede, porque no ha ejercido las funciones de los estatutos de la comunidad; cuando abandonas por mucho tiempo, se pierde, hay un límite hasta tres años que se puede quedar improductiva, de allí pierdes ser heredero dentro de la comunidad, y la tierra queda en poder de la comunidad, y de nuevo el presidente dispone de ésta. (Gaspar, Acopalca, 2004).

El acceso a la tierra significa acceso a la vida social en la medida en que acceder a la tierra significa acceder a una serie de otros derechos que comportan también los deberes del comunero/a activo/a, y que también son las actividades sociales de la comunidad. Un hombre y una mujer llegan a su edad adulta en el momento de la formación de la pareja. Solamente como pareja pueden tornarse comuneros/as activos/as y tener acceso a los bienes de la comunidad. La vida cotidiana de las comunidades se desarrolla de acuerdo con la organización de actividades públicas, en un esquema de reglas, obligaciones y derechos que todos los/las comuneros/as deben respetar dentro de un calendario basado en el ciclo agrícola, remarcado por el calendario ritual que sella el tiempo. Los/las comuneros/as activos/as deben cumplir con una serie de obligaciones hacia la colectividad y hacia la tierra que le ha sido entregada. Se define como “cuidar la tierra” a una serie de gestos y relaciones económicas, espirituales y familiares que vinculan al ser humano con su tierra, entre esos se encuentra el compromiso de cultivarla.

La interacción entre la tierra y el/la comunero/a es crucial, esa es la primera regla para mantener el estatus de comunero/a activo/a. El/la buen/a comunero/a activo/a debe hacer todo lo necesario “para que la tierra otorga frutos” (Harris 2000) no solamente en un sentido físico de cultivo sino también en un sentido de relación íntima y social entre el ser humano y las *hirkas* de la comunidad, comprendiendo las chacras. Las *hirkas* son elementos del territorio de la comunidad con los cuales los/las comuneros/as mantienen relaciones de reciprocidad: son, más que todo, cerros, nevados, manantiales, grandes piedras, ríos. Esas son personas no-humanas que tienen nombres propios, fisonomías, gustos, intencionalidad, que pueden comunicarse con los comuneros/as y participar de algunas decisiones importantes de la vida familiar y colectiva. A parte del término muy genérico: *hirka*, que en quechua ancashino significa cerro (Parker & Chávez, 1976: 66), también se utilizan palabras del léxico familiar: *ruku*, anciano (Ibid.: 152) y *chakwas*, anciana (Ibid.: 50). Además, los/las comuneros/as se refieren a esos lugares con términos que proceden de la esfera del parentesco: a los de género masculino se les puede decir *tayta*: padre (Ibid.: 171). Sin embargo, la palabra más utilizada que los comprende todos es *awilitus*, una quechuización del español abuelito, expresión que se usa en un doble sentido, ya sea con el significado de abuelo de una familia, ya sea para indicar a los antepasados (cf. Venturoli, 2019). Eso vislumbra cuanto la relación con la tierra se encuentra adentro de las cotidianas relaciones sociales, hasta de parentesco, y como define la idea misma de comunidad

(Venturoli, 2011).

En Huari, poseer tierra significa pertenecer a la esfera étnica criolla/española, porque en Huari actualmente, ser terratenientes no significa necesariamente trabajar la tierra, como en las comunidades. Hasta hoy en día Huari también mantiene una base simbólicamente agrícola, a pesar de las divisiones de los grandes latifundios causadas por la Reforma Agraria del 1969. El origen agrícola de Huari se mantiene vivo y cada familia huarina posee terrenos. La acumulación y el acceso a la tierra en Huari no están regulados por normas comunitarias y se producen mediante compraventa y/o herencia familiar. La propiedad de la tierra permanece como elemento de demarcación social, sobre todo cuando deriva de herencia. El pertenecer a familias que están entre los propietarios de fincas y han heredado porciones de terrenos, aunque fraccionadas, significa tener un alto nivel en la escala social. Poder aducir descendencia territorial permite mantener un vínculo con Huari, formar parte de su historia y distinguirse de los/as nuevos/as Huarinos/as que llegan desde las comunidades o desde otros pueblos de la provincia; también permite definir una identidad ciudadana y urbana que se estima económica, social y culturalmente superior a la identidad campesina y rural. Sin embargo, en Huari, el hecho de poseer la tierra no se vincula necesariamente a la producción agrícola, como sí sucede en las comunidades. Lo que resulta importante, a nivel de la simbología social, es poseerla, no tanto hacerla productiva y sacar bienes para el consumo – que pueden fácilmente ser provisionados en el mercado gracias a una mayor disponibilidad de dinero de las familias huarinas. Ese concepto se encuentra totalmente contrario a la idea que funda la comunidad campesina, en el marco de la cual la tierra no se posee, sino que se “cuida”. En Huari poseer terrenos significa pertenecer a las familias que tenían los latifundios antes de la Reforma Agraria y, consecuentemente, definirse “españoles”: significa “ser gente decente”.

El vínculo con el trabajo agrícola en las comunidades expresa la identidad étnica así como identifica una corporalidad que se muestra también mediante lo que se come. Los alimentos están sujetos a la relación con la tierra porque en las comunidades se come, principalmente, lo que la tierra produce. La tenencia de la tierra en las comunidades implica el trabajo físico en la chacra para hacerla productiva, lo que no es implícito en la posesión de los/las huarinos/as. Eso se refleja en la relación que las/los comuneros/as tienen con la comida y al poder de crear, nutrir y modificar diferentes cuerpos a través de diferentes comidas. Eso permite un cierto grado de movilidad entre esas categorías étnicas, definidas por donde se vive y, como veremos, también por lo que se come, aunque siempre según normas precisas en la asunción de los alimentos.

SOPA Y SEGUNDO: DE LA CHACRA A LA OLLA

La importancia de los dos verbos *saber* y *poder*, cuando los/las comuneros/as hablaban de mi manera de comer, explica algo sobre la percepción que ellos/ellas

tenían de mí. Además, nos introduce al significado que atribuyan al gesto de ingerir un particular tipo de comida y de hacerlo de una manera específica. La diferencia de mi cuerpo era tan evidente que pasaba por mi capacidad (*saber*) o (im)posibilidad (*poder*) de ingerir una específica comida. Las señoras andaban preguntándose entre ellas, qué clase de comida extraña me hubieran podido dar, para alimentar ese tipo de cuerpo extraño.¹⁸ Las preguntas, que se ponían entre ellas en las cocinas, y que dirigían a mi madre o a una compañera más cercana a mí, quien supuestamente sabía la respuesta, eran a menudo durante los almuerzos de las fiestas: “¿Ella sabe comer?” “¿Ella puede comer?” Esas preguntas hechas en castellano, para estar seguras de que yo entendiera, aunque la pregunta no estaba dirigida a mí, tenían significado diferente. *Saber* comer no significaba solamente apreciar el gusto de la “comida campesina”, sino también ser capaz de comer la misma cantidad que ellas y ellos comían después de un día de trabajo o en un día de fiesta. Esto significaba saber juntar los ingredientes en el plato y comer de la manera y en la secuencia en que *se debía* hacer. Por otro lado, *poder* comer su comida tenía que ver con la otredad de mi cuerpo, para ellas mi cuerpo no era apto para aquel tipo de comida. Mi cuerpo era el producto de otro tipo de comida y tenía que ser nutrido con otro tipo de alimentos, que ellas no tenían, producidos por una tierra lejana, en otro territorio, otro clima, por otras manos. Entonces *poder* comer su comida para ellas significaba interrogarse si aquella comida hubiese sido apta para sustentar mi cuerpo.

Sin embargo, mi posibilidad de quedarme en las comunidades tenía que pasar por mi capacidad de ingerir los alimentos producidos y preparados allí. Era necesario que mi existencia como persona fuese certificada mediante la ingestión de *su* comida, mi corporalidad, hasta mi capacidad de hablar el quechua, mi posibilidad de actuar y aprender las tareas cotidianas en la comunidad y en la chacra no era suficiente para atribuirme el estatus de persona adentro de la comunidad.¹⁹ Es cierto que algunas de mis conductas procuraban risas, y mi gusto para el ají y el rocoto – hasta procurarme el llanto – solicitaban mucha hilaridad. Sin embargo, el averiguar mi *capacidad* y mi *posibilidad* de comer *su* comida fue, para mis compañeras y compañeros de trabajo de campo, la manera principal de aceptarme en sus casas, en sus vidas. La definitiva certificación llegaba cuando acontecía que me ofrecían tocosh de papa, uno de los platos que detiene la más fuerte connotación étnica: “muy bien señorita así nosotros comemos, así los abuelos también comían” (Rosalina, Yacya 2005).

Mediante la ingestión de la “comida de olla”, la comida producida con alimentos producidos en las chacras de la comunidad, almacenados en las casas, cocinados y sazonados tradicionalmente en la cocina con fuego de leña, día tras día, mi cuerpo pasó a través de una transformación. Mi identidad mudó en el sentido corporal, tanto que solo después de ese proceso fui buscada como eventual buena esposa para los hijos solteros y considerada apta para la reproducción. “Quédate para semilla” comencé a escuchar. Mi pelo rubio y mis ojos azules, mi corporalidad, hasta aquel entonces

18 | De plato en plato las dudas se resolvían, no sin haber reído mucho juntas, sin embargo la cuestión se ponía nuevamente con la llegada de los estudiantes en el campo, como si cada cuerpo nuevo necesitase de una nueva investigación antes de decidir que cosa darle de comer y sobre todo cada cuerpo nuevo necesitaba de un nuevo proceso de transformación mediante comida andina, y cada vez habían dudas si los chicos y las chicas hubieran podido comer los alimentos propuestos.

19 | Confronta Canessa 1998 sobre el concepto de “indian/non-indian and jaqi/q'ara” y la concepción que la diversidad étnica no sea percibida en base a una diferencia lingüística o biológica, sino en la comprensión de lo que significa ser *persona* adentro de la comunidad y sus relaciones.

demasiado grande y extraña, en ese momento se volvieron algo interesante. Una vez averiguado que se me podía considerar como una persona humana “de verdad”, esas características eran sumamente apreciadas adentro de aquel esquema étnico en que la blanquitud era valorada – un esquema que, como vimos, no es solo local sino nacional.

Decir que la comida es capaz de crear y dar forma a personas significa considerar una visión procesual del concepto de persona que se define en base a una convivencia, a un compartir social que comprende no solamente alimentos sino también espacios, palabras, trabajos y otros gestos cotidianos. El devenir una persona completa en los Andes de Conchucos se produce mediante un proceso de participación a la vida de la casa y de la comunidad, es decir a la vida social del colectivo humano – y no humano – que constituyen la comunidad, sus trabajos cotidianos, sus ritmos y también sus fiestas (cf. Weismantel, 1995; Leinaweaver, 2009; Van Vleet, K. 2008; Salas Carreño, 2016; Venturoli, 2019). Eso presupone una concepción fluida y transformativa de la idea de persona (Carsten, 2004; Sahlins, 2013; Capello, 2016) que yo misma viví sobre mi cuerpo. Efectivamente, ser persona no es un hecho dado, sino un proceso, una acción reiterada (Abercrombie, 1998; Canessa, 1998; Harris 2000), es una manera de hacer las cosas, de vivir, más que una manera de ser. En esa visión la comida entra como elemento que produce y clasifica formas de ser así como puede convertir situaciones y delinear cambios. Como hizo notar Weismantel en los Andes ecuatorianos (2001: 191), también en Conchucos el hecho de comer comida diferente produce cuerpos nuevos y puede modificar tu propia identidad en muchos sentidos, no solamente a nivel social sino también a nivel individual y étnico. Mi prolongada presencia en la comunidad, la intimidad alcanzada con la familia con la cual yo vivía y con otras comuneras y comuneros, mi participación a los eventos públicos y, después de un tiempo, mi reconocida capacidad de comer algunos tipos de alimentos, cantidades consideradas aceptables, así como beber chicha, posiblemente con alcohol, hicieron que *la gringa* fuese reconocida como persona.

En los años siguientes, cuando la intimidad se había ya cimentado, comer juntos fue una herramienta central para reforzar y reafirmar nuestras relaciones, así como para modificarlas y oficializarlas, por ejemplo, mediante el vínculo de comadrazgo. El hecho que yo comía las mismas cosas que ellos/as era tranquilizador y constructor de un espacio de conocimiento. La intimidad y la familiaridad entre nosotros se fue construyendo alrededor de los gestos en el acto mismo del comer: intercambiar la mesa, el espacio de la casa, las palabras y la comida. Así mismo, para los/las que todavía me conocían poco, verme comer durante los almuerzos colectivos construía un área confortable para poder emprender diálogos.

Después de haber participado en tantas preparaciones dentro la cocina, el paso final, en algunas familias, llegó cuando me fue permitido atender a los almuerzos colectivos de las fiestas. Eso significaba que las mujeres de la casa sabían que yo había aprendido las reglas del *juego*.

ALMUERZOS COLECTIVOS Y MOVILIDAD ÉTNICO-SOCIAL

Esas reglas del *juego* siguen esquemas precisos que se asientan en la organización socioeconómica y ritual de las comunidades. La elección de una comida, de un tipo de preparación, así como la manera de servirla enuncian una pertenencia étnica y social, así como un posicionamiento adentro de las dinámicas de poder de la comunidad. Por otro lado, cada comida es capaz de contribuir en la creación y/o reafirmación de relaciones sociales, de diferentes tipologías – más familiares o más extendidas –, así como puede abrir espacios de cambio para una familia que quiera modificar su posición en las dinámicas sociales de la comunidad. La comida es un claro marcador de inclusión y de exclusión, crea, completa y reafirma los vínculos sociales, de parentesco – real y espiritual –, crea alianzas e impone reciprocidad, porque la comida es un don que no se puede rechazar (van Den Berghe, 1984; Brush, 1977; Weismantel, 1988, 1995; Bourque, 1997; Van Vleet, 2008; Leinaweaver, 2009; Sahlins, 2013; Venturoli, 2019). La semántica de la comida ofrecida construye un diálogo entre quien la ofrece y quien la recibe (Barthes, 1961; Bourque, 2001). Las identidades étnicas y de género no solamente son expresadas, sino reafirmadas y comunicadas mediante la comida y su repartición (Weismantel, 1988: 194). Diferentes normas de consumir y de repartir – así como la capacidad de imponer a otros esas normas – y diferentes tipologías de comida y preparación, explicitan categorías sociales, culturales y económicas: la comida es poder en la forma más elemental, tangible e inevitable (Arnold, 1988). Desde siempre ha sido herramienta de mantenimiento de jerarquías, de dominación colonial, de construcción y definición de clases, razas y diferencias de género (Goody, 1982; Mintz, 1985; Arnold, 1988; Adams, 1990; Anderson, 2005; Counihan, 2005). Las jerarquías asumen una forma culinaria, sostenía Goody (1982).

En las comunidades de los Andes de Conchucos, compartir la comida asegura el amparo de las relaciones de reciprocidad, simétricas o asimétricas, que construyen la comunidad misma, su organización social, económica y su marco cultural. Las relaciones de reciprocidad, internas y externas a la comunidad se asientan sobre el intercambio de trabajo y de alimentos.²⁰ Las varias y complicadas fases de organización de las fiestas del calendario ritual definen vínculos de reciprocidad entre familias. Cada comida resulta un evento bien estructurado (Douglas, 1972) capaz, por un lado, de comunicar y reproducir esquemas sociales y jerárquicos y, por otro lado, de contribuir en la creación de espacios de cambio y formas de resistencias, originando reacciones de asenso y disenso en los participantes (Weismantel, 1988).

El calendario ritual de las comunidades está marcado por una serie de eventos que se relacionan no solo con la espiritualidad sino también con los eventos políticos, los cambios de mando, las faenas colectivas, el paso de las temporadas agrícolas. El tiempo y el espacio toman forma alrededor de una comida específica (cf. Weismantel, 1988: 117) porque cada momento del ciclo ritual se relaciona a la siembra o cosecha de

20 | Sobre reciprocidad además de Alberti & Mayer (1974) véase también Faas (2017).

una planta alimentaria. De hecho, todos esos pasajes en la vida de los/las comuneros/as se sellan mediante fiestas – que imponen la presencia de comida – que deben ser llevadas a cabo a través de un sistema de cargos. Los cargos se turnan entre todas las familias, quienes toman la responsabilidad de manejar las celebraciones que acompañan a cada evento. Aunque hay varias formas de conservar y almacenar diferentes cultivos, la estación da forma en gran parte a la dieta de las comunidades. De hecho, podríamos decir que casi todas las fiestas tienen su plato específico. Generalmente, la dieta del área de Conchucos se basa en algunos productos ampliamente difundidos: tubérculos, maíz, habas, trigo y algunos frutos –la variedad de estos depende del lugar de producción y de la altura –, así también animales de corral, principalmente pollos, chanchos y cuyes. El intercambio con otras comunidades y la adquisición en el mercado añade otros productos que no se pueden producir directamente.

Comprar productos alimentarios en el mercado es algo que se hace solamente de vez en cuando y en ocasiones especiales. Normalmente los productos adquiridos por esa vía asumen un estatus particular porque comunican la posibilidad económica de la familia que los exhibe. A menudo, esos son ofrecidos con el propósito de comunicar, o emprender, un cambio de posicionamiento adentro de las dinámicas de poder de la comunidad. Frecuentemente esos alimentos – o también objetos para servir, como los platos o vasos de plástico descartables, la presencia de servilletas, de tenedores en lugar de cucharas – son estrenados por los migrantes que vuelven a la comunidad para llevar el cargo, como un modo de mostrar su potencial económico en aumento y también su *blaqueamiento* en la escala étnica. Los alimentos que indican un estatus elevado a nivel social y económico son generalmente aquellos que no son directamente producibles y deben ser adquiridos en el mercado. El proceso de adquisición mediante el dinero, la lejanía física de la producción, así como la lejanía simbólica que representa el desconocimiento sobre cómo se producen, originan un imaginario que comunica poder y que se asocia al mundo criollo/español. Ejemplo de esos alimentos son el cacao con el que se hace el chocolate en las fiestas de navidad o en los matrimonios, los fideos que aparecen de vez en cuando en la sopa en lugar de las papas en algunos eventos públicos. El arroz, el azúcar y el maní son ingredientes que todavía mantienen un espacio importante en la escala jerárquica de los alimentos para mostrar poder económico, aunque estén presentes en las recetas de los platos locales, pues son caros y en el día a día se usan muy poco. Si en las casas huarinas el arroz es el acompañamiento normal de los platos, en las comunidades lo habitual sigue siendo las papas y otros tubérculos. Igualmente, la casi constante presencia de azúcar en las mesas de los/las Huarinos/as expresa abundancia y disponibilidad de dinero, así como un vínculo cotidiano con el mercado.

En la sierra de Conchucos, dos platos muy expresivos son el pollo a la brasa y la parrilla de carne bovina, pues ambos encierran significados densos al representar platos urbanos y costosos por excelencia. Proponerlos en una fiesta en las comunidades

significa comunicar el propio proceso de urbanización del camino migratorio y consecuentemente un ascenso económico. Escoger un plato en vez que otro, en contextos colectivos, significa autoidentificarse y querer ser identificado con categorías étnicas, económicas y sociales específicas.²¹

En el 2008 en Yacya, la familia que llevaba el cargo central de la fiesta patronal organizó el almuerzo después de la procesión de la Virgen de la Natividad, Mama Ñati, apoyada por parientes migrantes que retornaban para la fiesta. Esa familia eligió ofrecer una parrillada²² como comida del almuerzo colectivo, una parrillada que fue preparada al estilo de Yacya. Las porciones de carne fueron sazonadas mediante un largo procedimiento utilizando anchas ollas de barro. Así también el aderezo había sido preparado en ollas producidas por los alfareros de Yacya. La parrillada fue cocinada en el horno de adobe avivado también con ramas de eucalipto para “que se quede el olorcito” (Erminia, Yacya 2008). El proceso de innovación aplicado a la comida es un proceso de incorporación de nuevos alimentos en un lenguaje que se remite a la idea de “tradición” o “costumbre”, palabras reiteradas durante las conversaciones con relación a la comida. Si el producto es nuevo, la manera de utilizarlo puede ser tal vez antigua, forzándolo dentro de una morfología en uso durante siglos (Montanari, 2010) ya que existen algunas reglas que deben ser respetadas, algunas preparaciones, algunos utensilios, algunas etapas y formas que deben ser reproducidas para mantener un vínculo con la tradición. La familia, con esa elección, comunicó su capacidad económica, así como su voluntad de proporcionar un plato urbano. El respeto de las normas permitió a la familia ser percibida positivamente por las/los comuneras/os y así elevar su estatus dentro del colectivo social. La familia fue capaz de innovar, proporcionando nuevos alimentos costosos y pertenecientes al imaginario de la costa blanca, pero incorporándolos a la tradición culinaria local. De hecho, la innovación debe adecuarse al “gusto local”, siendo que el órgano del gusto no es la lengua, sino el cerebro, un órgano determinado culturalmente y por lo tanto históricamente, a través del cual se aprenden y transmiten los criterios de evaluación (Montanari, 2004: 73). Como vimos, la comida debe ser preparada de una forma específica: en Conchucos: un elemento imprescindible son las ollas de barro y la fogata, eso confiere a la comida un gusto imposible de obtener en otras ollas e imprescindible en un almuerzo ritual. Además, se supone que la olla de barro y la leña atribuyen a los alimentos propiedades nutricionales y terapéuticas particulares. En el caso de la fiesta de Yacya, la carne al horno tradicional con eucalipto, aderezada en las ollas de barro, correspondía a la innovación adentro de una *morfología tradicional*.

Es así que cuando la familia consigue organizar su almuerzo según las reglas de la *tradición* – la manera de cocinar y de servir²³ – aunque proponiendo comidas nuevas, como parrillada, desencadenará un proceso de cambio adentro de la jerarquía comunal. Pues la idea que la familia está tratando de comunicar a los demás comuneros/as es su capacidad de abastecimiento de productos foráneos, así como su costumbre

21 | En la provincia de Huari desde el 2006, con los cambios aportados por los proyectos financiados por el canon minero, procedente de la Mina Antamina (Venturoli 2012), han comenzado a multiplicarse los restaurantes de todas tipologías de comida: desde restaurantes de “comida típica” a las pollerías y las *cevicherías* hasta los *chifas* (la comida china peruana). Eso está expandiendo la brecha de consumo entre las comunidades y la cabecera municipal, que se ve cruzada por una pluralidad de diferentes actores sociales que antes nunca se habían visto en la región: extranjeros que trabajan en las ONG que reciben dinero del presupuesto participativo, ingenieros y trabajadores limeños y de otras regiones que trabajan en las obras de la municipalidad, hasta un prostíbulo con mujeres que viene de afuera

22 | En vez que un puchero o otra tipologías de estufados más tradicionales en esas fiestas.

23 | El prestigio de la familia se impone y se despliega también mediante el respeto de las reglas espaciales y temporales en que se sirve la comida. Todo el almuerzo se desarrolla según etapas fijas y normas reconocidas que deben ser respetadas. Estas dos dimensiones – espacial y temporal – definen una jerarquía entre las personas presentes.

de comer esa categoría de comida. Es decir, su intencionalidad de modificar su posicionamiento dentro de las dinámicas de la comunidad, pasa también por una transformación de sus cuerpos. Esa transformación procura un *blanqueamiento* mediante la ingestión de alimentos considerados étnicamente vinculados al contexto urbano, costeño y mestizo, traídos gracias al apoyo económico del componente migrante de la familia. Ese proceso, que se produce en la comida del día a día, se manifiesta, sin embargo, públicamente en los almuerzos colectivos, teniendo así un efecto en las dinámicas comunales. Si bien el efecto principal se obtiene adentro de la comunidad, existe un papel central desarrollado por los parientes emigrados cuando vuelven para ayudar en el cargo. No solamente su apoyo económico y su influencia en las elecciones del menú del almuerzo, sino también su vínculo con el área costera urbana y criolla, fueron cruciales para producir el efecto de *blanqueamiento* de la familia de Yacya.

POSTRE

En los primeros periodos de la colonia los españoles estaban preocupados en no comer demasiados alimentos del Nuevo Mundo, porque se pensaba que eso hubiera podido comprometer sus cuerpos y hacer que se convirtieran en cuerpos indígenas, por eso la introducción de cultivos y animales desde la península fue de máxima importancia desde el comienzo de la colonia (Earle, 2012). De hecho, la dieta era central para la empresa colonial. La comida desempeñó un papel fundamental en la estructuración de las categorías europeas de español e indio que sustentaron el universo colonial de España en la era moderna temprana (Earle, 2010). Al mismo tiempo, siguiendo los principios de la medicina galénica, se pensaba que comer comida procedente de la tierra de origen podía ayudar a mantenerse sano, fuerte y alejado de las enfermedades causadas por el anhelo de la tierra de origen. El pan de trigo, el vino de uva y el aceite de oliva fueron marcadores de la identidad cristiana y ayudaron en hacer cuerpos españoles, es decir la españolidad podía ser algo corporal además que algo político, cultural o religioso (Earle, 2012: 65). Por lo tanto, los cuerpos europeos e indígenas comenzaron a conceptualizarse como inconmensurablemente diferentes y fundamentalmente incomparables. La comida ayudó a crear las diferencias corporales que apuntalaron las categorías europeas de español e indio. Los cuerpos españoles diferían de los indígenas porque la dieta española difería de la dieta amerindia, pero estas diferencias no eran en absoluto permanentes, los cuerpos podían ser alterados tan fácilmente como las dietas (Earle, 2010: 690).

En las comunidades de la provincia de Huari, los cuerpos de los diferentes actores que la habitan se construyen en un contexto de interacciones pragmáticas en el cotidiano desplegarse de elaboraciones que operan también sobre un pasado compartido. Esas acciones involucran una serie de elementos visibles y externos, como el vestuario, el lugar de procedencia, el vínculo y el manejo de la tierra, así como elementos

internos, es decir sustancias que se ingieren y entran al cuerpo: comidas y bebidas.

Si la comida, sus ingredientes y su preparación concretan la categoría de persona, trazan y comunican también su estatus social, su clasificación étnica. La comida no es solamente vehículo principal para establecer relaciones y diálogos, sino también un sistema semiótico que comunica informaciones precisas delineadas en un contexto bien definido. Tenemos que conocer aquel contexto para poder entender los códigos de la comida. Es un lenguaje que cada actor de aquel contexto aprende y ejerce para poder participar de la acción social. Yo misma tuve que aprender parte de aquel lenguaje, así como muchos otros, para poder actuar adentro de la comunidad. En los almuerzos colectivos, la elección de los ingredientes de los platos, la manera de cocinarlos, de servirlos, las mismas ollas en que se cocina, constituyen un sistema de comunicación no verbal que tiene un fuerte impacto sobre las relaciones sociales; asimismo el acto de comer resulta de extrema importancia en la definición de la persona. Los cuerpos de los comuneros están hechos por la mayor parte de “comida de olla” que se cultiva en la chacra, los cuerpos de los huarinos están hechos de “comida criolla” comprada en el mercado. Los varios significados delinean imaginarios y nuevos posicionamientos para las poblaciones indígenas de Conchucos que, por supuesto, no reciben pasivamente esos esquemas de pensamientos sino los elaboran y los articulan en un cuadro fluido de etnicidades. Mi cuerpo fue aceptado dentro de los cuerpos de las y los comuneros mediante la ingestión de comida de olla: mi blanquitud fue atenuada hasta casi *indigenizarse*, no a nivel estético (fenotípico) sino a nivel *relacional*, pues de allí fui considerada idónea para un posible emparejamiento. Mi cuerpo pasó un proceso de *domesticación*, es decir se volvió relacionable: pasó a ser de un cuerpo otro a un cuerpo cercano con el que se podía interactuar, hasta para la reproducción. Eso es porque la asunción de la comida correcta, de la forma correcta, hizo que yo pudiera negociar mi posicionamiento en el espacio comunal.

Para los/las comuneros/as también se admite una circularidad de las categorías mediante la comida. Como vimos, las innovaciones culinarias, si tienen éxito y buena acogida por parte de la colectividad, tienen la capacidad de modificar la posición de una familia en las dinámicas internas de poder económico-social de la comunidad. Es decir, estas innovaciones producen un proceso de *blanqueamiento*, modificando la posición en la escala jerárquica de las dinámicas locales. Eso es posible porque esas categorías no son fijas sino determinadas por las relaciones sociales y por una serie de dispositivos que se ponen en juegos en cada interacción. Cada vez que una familia se coloca al centro de un evento colectivo pone en juego su alteridad así como su capital social, su capacidad de movilizar sus redes sociales y de reciprocidad en la comunidad, y también hacia áreas urbanas en la costa y hasta afuera del país, relacionándose con migrantes transnacionales²⁴. De esta manera podemos ver una serie de cuestiones que intervienen en la formación de las categorías identitarias de las que a veces se dice precipitadamente que han sido impuestas (López Caballero, 2017), en cambio

24 | En las dos comunidades las migraciones internacionales se dirigen sobretudoo hacia Estados Unidos.

“¿Ella sabe comer?” Comida, construcción de la persona y relaciones étnico-sociales en los Andes de Conchucos, Perú

se formulan como espacios vivos de relaciones sociales imbricados en dinámicas de poder y jerarquías sociales construidas históricamente que, sin embargo, en el presente se trata de subvertir.

Sofia Venturoli es maestra en *Social Anthropology and Amerindian Studies*, en la University of St. Andrews y doctora en antropología en la Università di Bologna, es investigadora y profesora en la Università di Torino. Entre sus publicaciones: *Los hijos de Huari: etnografía y etnohistoria de tres pueblos de la sierra de Ancash, Perú* (2011). *Geografía, raza e territorio. Agostino Codazzi e la Commissione Corografica in Colombia* (Morelli - Venturoli 2021).

CONTRIBUCIÓN DE AUTORIA: No se aplica

FINANCIACIÓN: Ministerio de Asuntos Exteriores de Italia

BIBLIOGRAFÍA

- | | |
|--|---|
| <p>ABERCROMBIE, Thomas Alan. 1998. <i>Pathways of memory and power: ethnography and history among an Andean people</i>. Madison, University of Wisconsin Press.</p> <p>ACKERMAN, Raquel. 1991. "Clothes and Identity in the Central Andes: Province of Abancay, Peru". In: BLUM SCHEVILL Margot; BERLO, Janet Catherine; DWYER, Edward B. (eds.) <i>Textile traditions of Mesoamerica and the Andes</i>, Austin, University of Texas Press, pp. 231-260.</p> <p>ADAMS, Carol. 1990. <i>The Sexual Politics of Meat: A Feminist-Vegetarian Critical Theory</i>. New York, Continuum.</p> <p>ALLEN, Chaterine. 1988. <i>The Hold Life has: Coca and Cultural Identity in an Andean Community</i>. Washington D.C., Smithsonian Institution Press.</p> <p>ALBERTI, Giorgio; MAYER, Enrique (eds.). 1974. <i>Reciprocidad e intercambio en los Andes peruanos</i>. Lima, Instituto de Estudios Peruanos.</p> | <p>ANDERSON, N. Eugene. 2005. "Me, Myself, and the Others: Food as Social Marker". In: ANDERSON, N. Eugene <i>Everyone Eats. Understanding Food and Culture</i>. New York y London, New York University Press. pp.171-187</p> <p>ARNOLD, David. 1988. <i>Famine: Social Crisis and Historical Change</i>. New York, Basil Blackwell.</p> <p>ADH (Archivo Departamental Huanuco). 385 - prot - caja 2 doc. 2 reg. 4.</p> <p>ADH (Archivo Departamental Huanuco). 394 - prot - caja 2 doc. 2 reg. 5.</p> <p>ADH (Archivo Departamental Huanuco). 526 - prot - caja 2 doc. 2 reg. 9.</p> <p>ADH (Archivo Departamental Huanuco). 45 - prot - caja 2 doc. 1 reg. 2.</p> <p>AGN (Archivo General de la Nación). Legajo 1 C.6 f.15.</p> |
|--|---|

“¿Ella sabe comer?” Comida, construcción de la persona y relaciones étnico-sociales en los Andes de Conchucos, Perú

BARTHES, Roland. 1961 [1997], “Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption”. In: COUNIHAN Carole and Penny VAN ESTERIK (eds.) 1997. *Food and Culture a Reader*. Second Edition. New York, Routledge, pp. 28-35.

BASTIEN, Joseph. 1985. Qollahuaya-Andean Body Concepts: A Topographical-Hydraulic Model of Physiology. *American Anthropologist*, New Series, vol. 87, n. 3: 595-611. DOI 10.1525/aa.1985.87.3.02a00050

BOURQUE, Nicole. 2001. “Eating Your Words: Communication and Food in the Ecuadorian Andes.” In: HENDRY, Joy; WATSON, C. W. (eds). *An Anthropology of Indirect Communication*. London: Routledge, pp. 85-100.

BOURQUE, Susan C; WARREN, Kay Barbara. 1985. *Women of the Andes. Patriarchy and Social Change in Two Peruvian Towns*. Michigan, The University Michigan Press.

BOUYSSÉ-CASSAGNE, Thérèse; HARRIS, Olivia. 1987. “Pacha: en torno al pensamiento aymara”. En: BOUYSSÉ-CASSAGNE, Thérèse; HARRIS, Olivia; PLATT, Tristan; CERECEDA, Veronica. (eds). *Tres reflexiones sobre el pensamiento andino*. La Paz, Hisbol, pp.11-59.

CANEPA, Gisela. 2008. *The Fluidity of Ethnic Identities in Peru*. CRISE WORKING PAPER No. 46, June, 2008, Centre for Research on Inequality, Human Security and Ethnicity.

CANESSA, Andrew. 1998. Procreation, Personhood and Ethnic Difference in Highland Bolivia. *Ethnos*, vol. 63, n. 2: 227-247. DOI 10.1080/00141844.1998.9981573

CANESSA, Andrew. 2005. *Natives Making Nation: Gender, Indigeneity, and the State in the Andes*. Tucson, The University of Arizona Press.

CAPELLO, Carlo. 2016. *Antropología*

della Persona. Un'esplorazione. Milano Percorsi di Ricerca, Franco Angeli.

CARSTEN, Janet. 1995. The Substance of Kinship and the Heat of the Hearth: Feeding, Personhood, and Relatedness among Malays in Pulau Langkawi. *American Ethnologist*, vol. 22, n.2: 223-241. DOI 10.1525/ae.1995.22.2.02a00010

CORNEJO HAPPEL, Claudia. 2012. You are what you eat: Food as expression of social identity and intergroup relation in the colonial Andes. *Cincinnati Romance Review*, Vol. 33: 175-193. Available on <https://scholar.uc.edu/show/zg64tn41d>, consulted on August 24, 2021.

COUNIHAN, Carole M.; KAPLAN, Steven L. (eds.). 2005. *Food and Gender. Identity and Power*. Amsterdam, Harwood Academic Publishers.

COUNIHAN, Carole M. 2009, *A Tortilla is like Food. Food and Culture in the San Luis Valley of Colorado*. Austin, University of Texas Press.

COMISIÓN DE LA VERDAD Y RECONCILIACIÓN. 2003. “Prefacio”. En: *Informe Final, Tomo I, Primera Parte*. Lima, Gobierno del Perú.

DEGREGORI Carlos Iván; SANDOVAL, Pablo. 2007. “Dilemas y tendencias en la antropología peruana: del paradigma indigenista al paradigma intercultural”. En: DEGREGORI Carlos Iván; SANDOVAL, Pablo (compiladores). 2007. *Saberes Periféricos Ensayos sobre la Antropología en América Latina*. Lima, Instituto Francés Estudios Andinos, Instituto de Estudios Peruanos, pp. 5-50.

DE LA CADENA, Marisol. 1992. Las mujeres son más indias: Etnicidad y género en una comunidad del Cuzco. *Revista Isis Internacional*, Ediciones de las Mujeres No. 16. Santiago de Chile.

DE LA CADEMA, Marisol. 2004. *Indígenas mestizos. Raza y cultura en el Cusco*, IEP, Lima, Instituto de Estudios Peruanos.

“¿Ella sabe comer?” Comida, construcción de la persona y relaciones étnico-sociales en los Andes de Conchucos, Perú

DE LA CADENA, Marisol. 2007. “La producción de otros conocimientos y sus tensiones: ¿de una antropología andinista a la interculturalidad?”. En: DEGREGORI, Carlos Iván; SANDOVAL, Pablo. (compiladores). *Saberes Periféricos Ensayos sobre la Antropología en América Latina*. Lima, Instituto Francés Estudios Andinos, Instituto de Estudios Peruanos, pp.107-151.

DOUGLAS, Mary. 1972. Deciphering a Meal. *Daedalus, Myth, Symbol, and Culture*, vol.101, n.1: 61-81.

EARLE, Rebecca. 2010. If You Eat Their Food...”: Diets and Bodies in Early Colonial Spanish America. *The American Historical Review*, vol. 115, n.3: 688-713. DOI 10.1086/ahr.115.3.688

EARLE, Rebecca. 2012. *The Body of the Conquistador: Food, Race and the Colonial Experience in Spanish America, 1492–1700*. New York, Cambridge University Press.

FEMENÍAS, Blenda. 1991. *Regional Dress of the Colca Valley, Peru: a Dynamic Tradition*. In: BLUM SCHEVILL Margot; BERLO, Janet Catherine; DWYDER, Edward B. (eds.) *Textile traditions of Mesoamerica and the Andes*, Austin, University of Texas Press, pp.179-204.

FUENZALIDA, Fernando, 1970. “Poder, raza y etnia en el Perú contemporáneo”. En: FUENZALIDA, Fernando; MAYER, Enrique; ESCOBAR, Gabriel; BOURRICAUDS, François; MATOS MAR, Jose. *Perú Problema 4, El Indio y el Poder*. Lima, Instituto de Estudios Peruanos. pp.15-86.

GADE, Daniel W; ESCOBAR, Mario. 1982. Village settlement and the colonial legacy in southern Peru. *Geographical Review* vol. 72, n.4: 430-449. DOI 10.2307/214595

GARRA, Giulia, 2007. La domenica del mercato: l'economia familiare attraverso la verticalità

andina. *Actas del XXVIII Congreso Internacional de Americanística*, Perugia, 5-6-7-8 Maggio 2007.

GOLTE, Jürgen; ADAMS, Norma. 1986. *Los caballos de Troya de los invasores. Estrategias campesinas en la conquista de la gran Lima*. Lima, Instituto de Estudios Peruanos.

GOODY, Jack. 1982. *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. New York, Cambridge.

HARRIS, Olivia. 2000. *To make the earth bear fruit: ethnographic essay on fertility, work and gender in highland Bolivia*. London, Institute of Latin American Studies.

LEINAWEAVER, Jessica B. 2009. *Los niños ayacuchanos. Una antropología de la adopción y la construcción familiar en el Perú*. Lima, Instituto de Estudios Peruanos.

LÓPEZ CABALLERO, Paula. 2017. *Indígenas de la Nación. Etnografía histórica de la Alteridad en México. (Milpa Alta, siglos XVII-XXI)*. México D.F., Fondo De Cultura Económica.

MÉNDEZ, Cecilia. 1996. Incas Si, Índios No: Notes on Peruvian Creole Nationalism and its Contemporary Crisis. *Journal of Latin American Studies*, vol. 28, n. 2: 197–225. DOI 10.1017/S0022216X00012682

MÉNDEZ, Cecilia. 2011. De indio a serrano: nociones de raza y geografía en el Perú (siglos XVIII-XXI). *Historica*, vol. 35, n.1: 53-102

MERLUZZI, Manfredi. 2014. *Gobernando Los Andes. Francisco De Toledo Virrey Del Perú 1569-1581*. Lima. Fondo Editorial Pontificia Universidad Católica Del Perú.

MOGROVEJO, Toribio A. de, [1593] 1920. Libro de Visitas. Diario de la segunda visita pastoral, que hizo de su arquidiócesis el ilustrísimo señor Don Toribio Alfonso de Mongrovejo, Arzobispo de los Reyes. *Revista del Archivo Nacional*. vol. II, n.1: 228-278.

“¿Ella sabe comer?” Comida, construcción de la persona y relaciones étnico-sociales en los Andes de Conchucos, Perú

MURRA, John. 1975. *Formaciones económicas y políticas del mundo andino*. Lima, Instituto de Estudios Peruanos.

MINTZ, Sidney W. 1985. *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. New York, Penguin.

MONTANARI, Massimo. 2004. *Il cibo come Cultura*. Bari, Laterza.

PARKER, Gary; CHÁVEZ, Amancio. 1976. *Diccionario Quechua Ancash-Huailas*. Lima, Ministerio de Educación, Instituto de Estudios Peruanos.

ORLOVE, Benjamin. 1993. Putting Race in Its Place: Order in Colonial and Postcolonial Peruvian Geography. *Social Research*, vol. 60, n.2: 301-336. www.jstor.org/stable/40970740

ORLOVE, Benjamin. 1998. “Down to Earth: Race and Substance in the Andes”. *Bulletin of Latin American Research*, vol. 17, n. 2: 207-222. DOI 10.1016/S0261-3050(97)00088-0

OSSIO, Acuña, Juan M. 1992. *Parentesco, reciprocidad y jerarquía en los Andes*. Lima, Pontificia Universidad Católica del Perú, Fondo Editorial.

OSSIO, Acuña, Juan M. 1994. *Las Paradojas Del Perú Oficial*. Lima, Pontificia Universidad Católica,

PAULSON, Susan. 2006. Body, Nation, and Consubstantiation in Bolivian Ritual Meals. *American Ethnologist*, vol. 33, n.4: 650-664. DOI 10.1525/ae.2006.33.4.650

PAZZARELLI, Francisco. 2010. La importancia de hervir sopa. Mujeres y técnicas culinarias en los Andes. *Antipoda*, vol. 10: 157-181. DOI 10.7440/antipoda10.2010.08

PLATT, Tristan. 2001. El feto agresivo. Parto, formación de la persona y mito-historia en los Andes. *Anuario de*

Estudios Americanos, vol. 58, n. 2: 633-678. DOI 10.3989/aeamer.2001.v58.i2.218

QUIJANO, Anibal. 1980. *Dominacion y Cultura. Lo cholo y el conflicto cultural en el Perú*. Lima, Mosca Azul Editores.

RADCLIFFE, Sarah; WESTWOOD, Sallie. 1996. *Remaking the Nation. Place, identity and politics in Latin America*. London and New York, Routledge.

RASNAKE, Roger. 1988. *Domination and Cultural Resistance. Authority and Power among an Andean People*. Durham, Duke University Press.

SALAS CARREÑO, Guillermo. 2016. “Places are Kin: Food, Cohabitation, and Sociality in the Southern Peruvian Andes”. *Anthropological Quarterly* vol. 89, n. 3: 813- 840. <https://www.jstor.org/stable/44245381>

SAHLINS, Marshall. 2013. *What Kinship Is - And Is Not*. Chicago, London. The University of Chicago Press.

SAIGNES, Thierry. 1984. “Las etnias de Charcas frente al sistema colonial (S. XVIII). Ausentismo y fugas en el debate sobre la mano de obra indígena, 1595-1665”. *Jahrbuch für Geschichte von Staat, Wirtschaft und Gesellschaft Lateinamerikas*, vol. 21: 27-75.

SAITO, Akira; ROSAS LAURO, Claudia. 2017. *Reducciones. La concentración forzada de las poblaciones indígenas en el virreinato del Perú*. Lima. Colección de Estudios Andinos, Fondo Editorial, Pontificia Universidad Católica del Perú.

SPEDDING, Alison. 1993. Semiótica de la cocina paceña o ‘porquerías que nos hacen pasar por comida’. (Un bosquejo inicial). *Revista Unitas*, vol. 10: 51-64.

VAN DEN BERGHE, Pierre L. 1984. Ethnic cuisine: Culture in nature. *Ethnic and Racial Studies*, vol. 7, n. 3: 387-397. DOI 10.1080/01419870.1984.9993452

“¿Ella sabe comer?” Comida, construcción de la persona y relaciones étnico-sociales en los Andes de Conchucos, Perú

VAN VLEET, Krista. 2008. *Performing kinship. Narrative, Gender, and the Intimacies of Power in the Andes*. Austin, University of Texas Press.

VENTUROLI, Sofia. 2011. *Los hijos de Huari: etnografía y etnohistoria de tres pueblos de la sierra de Ancash, Perú*. Lima, Colección Estudios Andinos, Fondo Editorial, Pontificia Universidad Católica del Perú.

VENTUROLI, Sofia. 2012. Este conocimiento nadie nos lo va a quitar, el dinero o cualquier cosa que tienes todo te pueden robar. Canon minero y cambios sociopolíticos en la provincia de Huari, Ancash, Perú. *Medio Ambiente y Urbanización*, vol. 76, n.1: 69-90.

VENTUROLI, Sofia. 2019. “Ruku, Chakwa y runa: socialidad y espacios de negociación entre hombre y territorio en los Andes de Conchucos, Perú”. *Anales de Antropología. Revista del Insituto de Investigaciones antropológicas UNAM*, vol. 53, n. 1: 19-32. DOI 10.22201/ia.24486221e.2019.1.63639

WEISMANTEL, Mary. 1988. *Food, Gender, and Poverty*. Illinois, Waveland Press.

WEISMANTEL, Mary. 1995. Making Kin: Kinship Theory and Zumbagua Adoptions. *American Ethnologist*, vol. 22, n. 4: 685-704. DOI 10.1525/ae.1995.22.4.02a00010

Recebido em 8 de setembro de 2020. Aceito em 17 de junho de 2021.

“¿Ella sabe comer?” Comida, construcción de la persona y relaciones étnico-sociales en los Andes de Conchucos, Perú