



## Los aspectos sociales de Arequipa en el marco de los usos y las formas del comer.

*Fredy Machicao*

### RESUMEN

**E**n las ciencias sociales, la categoría social, es uno de los aspectos principal para explicar la dinámica de los grupos humanos, conjuntamente podemos hallarlo con categorías como las de cultura, sociedad, comunidad y últimamente con la de globalización, y colindantes a ellas están las de política, ideología, educación, cosmovisión, costumbres, vestimenta, alimentación, salud, etc. Basta con recurrir a los manuales de antropología para poder tener acceso a lo que estamos señalando. Nuestro objetivo, en este trabajo, es preciso: cuales son los aspectos sociales, con respecto a los usos y las formas del comer, en la ciudad de Arequipa en estas últimas

décadas. Durante el desarrollo del trabajo vincularemos la relación entre lo social, los usos y las formas del comer. El método de la auto etnografía es el que nos ha permitido realizar el trabajo. El alimentarse, para todos los seres vivos dentro de la naturaleza, es imprescindible, es una necesidad biológica para mantenerse como especie. En la década de los sesenta, del siglo pasado, estuve en Arequipa y se hablaba del mocontullo, hoy ya no se habla ni se usa. La chicha, se ha diversificado su consumo, las preguntas son: ¿por qué uno desaparece o entra en desuso y otro se mantiene y se diversifica? ¿es el aspecto social u otro aspecto la que determina la permanencia o cambio? ¿es que siempre, dentro de los grupos humanos, la transformación, cambio, permanencia, diversificación han sido patrones permanentes y por qué?

**PALABRAS CLAVES:** Alimentación, usos, formas, aspectos sociales, permanencia

## A MANERA DE INTRODUCCIÓN

En las ciencias sociales, la categoría social, es uno de los aspectos principal para explicar la dinámica de los grupos humanos, conjuntamente podemos hallarlo con categorías como las de cultura, sociedad, comunidad y últimamente con la de globalización, y colindantes a ellas están las de política, ideología, educación, cosmovisión, costumbres, vestimenta, alimentación, salud, etc. Basta con recurrir a los manuales de antropología para poder tener acceso a lo que estamos señalando.

Nuestro objetivo, en este trabajo, es preciso: cuales son los aspectos sociales, con respecto a los usos y las formas del comer, en la ciudad de Arequipa en estas últimas décadas. Durante el desarrollo del trabajo vincularemos la relación entre lo social, los usos y las formas del comer. El método de la auto etnografía es el que nos ha permitido realizar el trabajo. El alimentarse, para todos los seres vivos dentro de la naturaleza, es imprescindible, es una necesidad biológica para mantenerse como especie. En el caso del homo sapiens, esta norma la hemos cambiado, no es solamente una necesidad biológica que la debemos satisfacer para preservar la especie, sino que la hemos vinculado estrechamente con aspectos de la vida que no tiene vinculación con lo biológico, como por ejemplo la religión, educación, salud, deporte, vivienda, vestimenta, guerra, tecnología, mercado, sexo, identidad, género, edad, estatus, poder, etc. Muchas investigaciones, de parte de antropólogos, han demostrado con amplitud académica lo que acabamos de señalar. Por lo tanto, el acto de alimentarse para el homo sapiens va más allá de lo biológico, tanto en las sociedades simples como en las complejas.

Pasemos ahora al ámbito geográfico que nos lleva este trabajo, la ciudad de Arequipa, capital del departamento del mismo nombre, con uno de los valles interandinos (a 2,300 m.s.n.m. aproximadamente) más productivos, con respecto a la agricultura y ganadería. A estas actividades hay que agregarle la industrial, minera y comercial. Foco de atracción para miles de pobladores, de los diferentes pueblos colindantes a ella y de otros departamentos del país principalmente, y agregar un porcentaje a una población extranjera como ale-

manes, ingleses, chinos, japoneses, italianos entre otros. El clima bondadoso del valle fue, es y será un imán de atracción para las gentes. Uno de los factores que ha cambiado el rostro, no solamente de la ciudad de Arequipa, sino la del país mismo, fue la migración. Nuestro país, lo hemos dividido en costa, Andes y amazonia (y debería agregarse el área de las doscientas millas marinas) y por ende cada una de estas regiones físicas han tenido pueblos y ciudades que han atraído a una población muy diversa (aimaras, quechuas, afrodescendientes, amazónicos, criollos, mestizos), que han dejado su huella y han transformado, social y culturalmente al pueblo que llegaron. No es éste el espacio, para explicar el porqué de este cambio o proceso, pero si es para hablar de cómo estos procesos han dado una nueva forma de los usos y las formas del comer en Arequipa.

En la década de los sesenta, del siglo pasado, estuve en Arequipa y se hablaba del “mocontullo” (huesos, de la vaca y del toro, que guardaban en la cocina para que cada vez que se haga una sopa, echarla a la olla para que hierva y tenga una sustancia y olor especial) en la casa de mi tío, de parte de mi padre, en Yanahuara, pero hoy ya no se habla ni se usa. Sin embargo, la chicha, se ha diversificado su uso y consumo, las preguntas son: ¿por qué uno desaparece o entra en desuso y otro se mantiene y se diversifica? ¿es el aspecto social u otro aspecto la que determina la permanencia o cambio? O ¿es que siempre, dentro de los grupos humanos, la transformación, el cambio, la permanencia, la diversificación han sido patrones permanentes y por qué?

## ESTADO DEL ARTE

¿Por qué y para qué antropología alimentaria? Mirar las sociedades con la perspectiva de sus elecciones alimentarias es abordarlas en su más grande intimidad; es hacer inteligible su relación con la naturaleza. Frazer, Crawley y Malinowsky abordaron la comida desde el punto de vista del tabú, el consumo ritual y sobrenatural y el sacrificio y las relaciones ancestrales por medio del tótem. El enfoque funcionalista con influencia de la sociología francesa de Durkheim aborda la comida como parte de un sistema social en la medida en que cumple una función determinada, la cual junto con otras

funciones permite la marcha y el mantenimiento de dicho sistema (J. Goody, p.13.). El enfoque estructuralista, en la voz de Claude Lévi-Strauss, nos encontramos con el principio de búsqueda de una estructura universal del pensamiento humano en sí misma. La comida se aborda a partir del análisis lingüístico del mito. (Lévi-Strauss, 1982, p. 166). Para Jack Goody, el problema surge no sólo del uso de una dimensión puramente lingüística para abordar la comida, sino del uso de nuestro lenguaje para la creación, especificación y elaboración de nociones sobre otras culturas o sobre la cultura en general y en este caso específico sobre la comida (Goody, op. cit., p. 216.). Issiaka-Prosper Laléye observa, entonces la comida desde la propia realidad de cada comunidad y desde sus propios códigos lingüísticos (1995, p. 318). Mary Douglas, desde su enfoque cultural y estructuralista, se aproxima a la comida como a una unión entre los hechos biológicos y los hechos sociales, esto último es lo que más le interesa cuando se trata de descifrar una comida. Cuando hayamos comprendido que la idea que nos hacemos de lo comestible está esencialmente enraizada en la cultura, no en la naturaleza, entonces podemos empezar a pensar en eventuales revoluciones alimentarias en el futuro (Douglas, p. 68.). Igor de Garine en su trabajo Los aspectos socioculturales de la nutrición (1995, pp. 129-169) muestra cómo en un principio el comportamiento nutricional ha sido estudiado generalmente desde tres puntos de vista: a saber, el fisiológico, el psicológico y el sociocultural. K. C. Chang, en su trabajo Food in Chinese Culture aborda la comida según cuatro criterios básicos para su análisis: a) cuantitativo, b) estructural, c) simbólico y d) psicológico. Marvin Harris en su trabajo The Sacred Cow and the Abominable Pig, Riddles of Food and Culture, aborda el tema como un proceso de alimentación tanto del alma como del cuerpo. Además de su visión totalizadora del papel de la comida en una sociedad dada, se refiere a las diferencias entre las cocinas del mundo, debidas éstas a restricciones ecológicas y de oportunidades, las cuales difieren de una región a otra (1987, p. 15). Delgado Salazar afirma que, desde ese amplio panorama de miradas antropológicas, encontramos una gama de enfoques conceptuales alrededor del universo de la comida. Desde perspectivas diferentes, la antropología se ha aproximado al acto de comer, y en esa aproximación se ha revelado un campo significati-

vo para abordar y conocer las dinámicas de cambio cultural y de la diversidad culinaria de las distintas sociedades (2001, p. 18).

## ASPECTOS SOCIALES

En el proceso histórico de la ciudad de Arequipa, que muy bien han detallado los historiadores, han sido muchos los aspectos sociales los que han contribuido a como se comía en cada fase de la cotidianidad de su gente.

Podemos empezar en forma general con el tema de la migración, desde el pre inca hasta la llegada de los españoles, la independencia, república y la etapa contemporánea. Hay una forma muy especial de migración en el mundo andino. Noble David Cook, en su "Patrones de migración indígena en el virreinato del Perú: mitayos, mingas y forasteros" (1986), menciona que ha sido muy sucintamente descrita por el antropólogo John V. Murra y sus alumnos el proceso de migración. Abarca el envío de individuos o familiares desde una zona ecológica hasta otras para permitir que una unidad social aproveche al máximo el acceso a todos los pisos ecológicos que le sea posible. El proceso ha sido vinculado al establecimiento de "islas" o de un "archipiélago" de asentamientos que estaría en una de las muchas zonas verticales (de allí el término "verticalidad"), posibles en el escabroso medio ambiente andino. En la era prehispánica, conforme se desarrollaban las unidades sociales en la región, se estimulaba el acceso a una variedad de pisos ecológicos. En principio, hasta la unidad más pequeña tenía acceso a parcelas agrícolas, algunas de las cuales podían ser usadas para maíz, quinua, papa, ocas, ollucu, ají, coca y otros productos. La unidad social también podía tener unas cuantas alpacas; o llamas, de haber tierras de pastoreo disponibles en la puna, encima de sus casas permanentes. Podían tener acceso a una mina de sal, o a un depósito de guano que podía ser explotado durante una semana por año, o a un lugar de pesca que podía utilizarse por un periodo semanal (Cf. Murra cd. 1967-72; Alberti y Mayer eds. 1974). En la época incaica tardía había varios tipos de migrantes: uno consistía en comunidades enteras de mitmaqs que estaban obligados a moverse para establecerse en otro lugar. Otros migrantes eran guerreros incas que viajaban grandes distancias para llevar a cabo

la política estatal. Otro grupo de migrantes eran los yanaconas, los criados o sirvientes privados del Inca o su burocracia (Ver Murra, 1984: 75, 86-89). Los grupos étnicos nativos conservaban su vestimenta local para que un grupo no se confundiera con otro. Se sabía, por su apariencia, ropa y tocado distintivo, la identidad y origen de los migrantes (Ver Rowe, 1946).

A decir de Eduardo Ugarte y Chocano (2013), sabemos que estos migrantes europeos, Diegos, Alonsos y Rodrigos, no vinieron todos con Isabelas, Catalinas y Marías, y que iniciaron una convivencia que determinó que dos siglos después Ventura Travada y Córdova escribiera: “El número de gente que tiene esta ciudad es de treinta mil, de todos los sexos, estados y edades. Los indios serán cuatro mil y para su doctrina basta una sola parroquia que en la ciudad es la de Santa Marta, que comprende todos los indios forasteros y naturales que viven dispersos en la ciudad, y para ser una sola no es muy numerosa porque excepcionando algunos negros y mulatos y otros, apenas llegaron al número de seis mil, todos los demás son españoles, muchos de ellos de conocida nobleza, porque esta ciudad es de las que sobresalen en el reino de gente española de cuya sangre procuran con honroso punto no degenerar, celebrando muchos casamientos con españoles...” (El suelo de Arequipa convertido en cielo; 1752). Descripción en la que no se habla de mestizaje y en la que tal vez encontramos la explicación por la que los herederos de esta “gente española” empiezan a construir esa arequipeñidad que desde los 60, del siglo pasado, ven mermada, olvidando que después disminuye esta población mayoritaria y que las migraciones de las regiones del sur no cesaron, produciendo en los criollos y mestizos de estas tierras los artesanos y revolucionarios del siglo XIX, los liberales del siglo XX y los arequipeños del XXI, que según últimos datos, en un 60% pertenecen a la clase media, sin considerar origen, simplemente por ser habitantes de esta Arequipa formada por migrantes, y productora de migrantes.

Para una mejor comprensión de la migración interna, hay que señalar los desplazamientos poblacionales en el marco de la Región Sur, con su principal centro, la ciudad de Arequipa y otras importantes como Cusco, Puno y Juliaca en el área

Andina; Tacna y Moquegua en la Costa, importantes ejes comerciales y de servicios.

Las guerras, conflictos, alianzas entre los grupos humanos (etnias, comunidades, pueblos), y la presencia de los extranjeros han contribuido a que la Arequipa poco a poco cambie su dinámica. Se sabe que Arequipa ha sido poblado por quechuas y aimaras principalmente y en el transcurrir del tiempo han seguido llegando de otros pueblos hasta nuestros días, pero cada población ha estado llevando a la ciudad de Arequipa sus costumbres, usos y tradiciones. Este proceso no ha sido fácil por el contrario ha sido conflictivo. El conflicto como clave para la interpretación de los acontecimientos políticos y sociales tiene una larga tradición. El cambio social consiste sobre todo en transformaciones observables y verificables durante un periodo de tiempo. Los conflictos y el cambio social es producto de una pluralidad de factores como los movimientos migratorios, la tecnología, los factores productivos, las ideologías, los agentes promotores del cambio son múltiples como los grupos de profesionales, las élites de poder, las organizaciones sindicales, los movimientos sociales, los grupos de presión. La ciudad de Arequipa ha sufrido un sin número de cambios debido principalmente a la acción de su gente y la creación de espacios para la convivencia como son los pueblos jóvenes, asentamientos humanos, urbanizaciones. El uso del espacio y la administración de la territorialidad son factores que presionan en la conducta de sus pobladores.

El mercado de los productos de pan de llevar, ha contribuido a proliferar una gran diversidad de alimentos en la que se plasma en los platos que se sirven a diario. El concepto del mercado es uno de los más importantes en la historia de las ciencias sociales, porque ha tenido un profundo impacto en la estructura de ciencias sociales, económicas y comerciales. Sin embargo, el concepto del mercado fue evolucionando rompiendo los paradigmas y definiciones a lo largo del tiempo. Un mercado se constituía en un lugar real, en un espacio físico, donde haya presencia de compradores, vendedores y la transacción de un producto o bien. Confirmando la contrastación que por siglos las transacciones comerciales se realizaban en los lugares como: plaza, plazoleta, los mercados de abastos, ferias



comerciales, etc. Pero no es solo lo mencionado, estos espacios sirvieron y sirven para que las gentes realicen relaciones de compadrazgo, amistad, paisanaje, recreación, información, diversión entre otros. No olvidemos que en el área Andina los qatos (mercados andinos) contribuyeron a consolidar los pueblos como espacios comerciales incluyendo todas sus manifestaciones culturales. Hoy los mercados, ferias sabatinas y ecológicas en toda su diversidad y tamaño en Arequipa, sus gentes, propias y foráneas, encuentras un espacio en la cual las relaciones son cotizadas porque gracias a ella se puede obtener los mejores productos para la alimentación.

Las fiestas tradicionales, son consideradas como el espacio donde se celebra y se conmemora una práctica propia de cada comunidad; en ella se refleja la identidad, la forma de vivir y celebrar una tradición que se lleva en la memoria y se transmite de generación en generación. Las fiestas populares son remotas y antiguas, como la existencia del hombre. En muchas comunidades surgieron como celebraciones religiosas, en otras como festejos conmemorativos de aniversarios o como revalorización de actividades laborales o costumbres típicas. Por otra parte, las fiestas como otros procesos sociales, responden a los constantes cambios sociales, los cambios que han dado paso a la vida moderna. La transformación de las sociedades rurales en sociedades industriales marcó importantes cambios en la ritualidad festiva. Las fiestas actualmente se enmarcan dentro de la noción de tiempo libre, el tiempo de ocio, más que en el tiempo tradicional comunitario que enmarcaba a la fiesta rural. Estos espacios festivos, antes muy contadas en la ciudad de Arequipa, que proliferan en los distintos distritos y con participación de la población migrante son los lugares en los que se consume potajes diversos.

La Política Social se ocupa de detectar los problemas sociales que derivan en pobreza y marginación (falta de trabajo, vivienda digna, educación, alimentos entre otros) para buscar los recursos y medios técnicos que les den solución, pues su objetivo es el bienestar general de la población. Las políticas sociales estatales, como los planes y programas como los de Qali Warma, vaso de leche, Pronaa, Programa de Complementación Alimentaria para

Grupos en Mayor Riesgo, Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, los planes de alimentación en las escuelas y colegios han contribuido a establecer una moda en la alimentación, principalmente en los jóvenes. Los hábitos alimenticios, la seguridad y soberanía alimentaria son temas que el Estado debe preocuparse para que la población sea beneficiada. Gracias a estos planes y programas alimentarios nuestra población conoce nuevos productos alimenticios y el mercado, por otro lado, ofrece cotidianamente una gran variedad de productos tradicionales, modernos, ecológicos, transgénicos.

## LOS USOS

La palabra uso deriva del latín “usus” que alude al resultado del acto de usar, que es servirse y disfrutar de alguna cosa o practicar algo de modo habitual, que cuando es generalizado se convierte en moda. Ejemplos: “...está de moda que las damas vistan pantalones, todas los usan.”, “...está de moda practicar yoga, su uso se ha generalizado especialmente en la población adulta.” o “...el lenguaje vulgar es usado con frecuencia, se ha impuesto como moda entre los jóvenes”, “...antes se usaba el camarón para el chupe”. Entre las normas que reglan la conducta humana, las de uso, son aquellas que establecen cómo se debe actuar, en el trato social, y están impuestas por la repetición de ellas y la aceptación.

Empecemos señalando que en las fiestas que se realizaban a mediados del siglo pasado en Arequipa, el en cercado eran muy escasas, pero se podrían señalar esas fiestas públicas con permiso del Municipio. En los distritos colindantes a la ciudad eran en las que se realizaban las fiestas tradicionales y populares, se podría señalar Cayma, Yanahuara, Cerro Juli, Tiabaya, Alto Selva Alegre, Characato, Miraflores, Paucarpata, Sachaca, en ellas se expendían comidas y bebidas con productos producidos en la zona. Era inherente a la actividad festiva la presencia de personas que se encargaban de vender sopas, mazamoras, segundos, combinados y bebidas antes, durante y después de la fiesta. Por otro lado, los encargados de pasar la fiesta ofrecían bebidas y comida a los presentes como parte de la responsabilidad del oferente. En nuestros días

el cercado de Arequipa y los distritos, sus calles y locales son lugares en las que las actividades festivas son a diario como cumpleaños, fiesta de babysahuer, de promoción, inauguración de locales comerciales, procesiones, despedida de soltero, etc., y es en estos espacios donde la comida se hace presente en una variedad impresionante, producidos y elaborados con productos químicos y señalar también a las personas que las preparan, sirven y las consumen. Son los usos, de estos tiempos, en las que la forma y el lugar de acceder a comer se hacen presente, ya no es el hogar el único espacio en el que uno puede alimentarse o comer.

En los grupos humanos, pueblos, comunidades y ciudades, las enfermedades son un factor al que se le debe dedicar tiempo. El origen de ellas se debe a muchas situaciones, una de ellas es la alimentación, lo que comemos, la cantidad, periodicidad y la variedad. Los migrantes, de origen puneño, al llegar a Arequipa trajeron con ellos la costumbre de comer, periódicamente, el chaco. Es una especie de arcilla de color plomiza, que, según los puneños, ayuda a curar la gastritis y es un buen anticoagulante. En las ferias sabatinas y dominicales actuales se expende todavía esta arcilla por personas que han escuchado de sus propiedades. Es un ejemplo como en la ciudad de Arequipa, los migrantes y los descendientes de los pobladores del valle de Arequipa, consumen una gran variedad de productos vegetales, minerales, líquidos, aves, reptiles para poner fin a sus males o aliviarlos. En los mercados de la ciudad se puede encontrar una gran variedad de puestos donde uno puede obtener los elementos de las recetas de los herbolarios, hueseros, curanderos y que al ser preparados deben de ser ingeridos por un cierto periodo. Conjuntamente con la receta se menciona que es lo que debe de comer y beber, y es aquí donde entra a jugar los alimentos, porciones de vegetales, líquidos, mates, cereales, frutos, carnes. La población migrante existente en Arequipa proviene de las zonas rurales y andinas, son ellos los que reproducen estas costumbres de curarse ingiriendo productos alimenticios que curaran sus males.

El deporte, en Arequipa por los años 50 del siglo pasado, no era tan difundido ni practicado por una gran mayoría, al pasar el tiempo muchas disciplinas deportivas se fueron masificando y muchos

espacios urbanos fueron tomados por los practicantes y las instituciones locales, regionales y nacional llevaron construcciones para su práctica. Y por supuesto posteriormente el mercado apertura varias líneas de venta dentro de ellas la alimentación. Principalmente los jóvenes de ambos sexos van a ser los primeros en adquirir vitaminas, suplementos y estarán más interesados en seguir dietas y esto llevará a ser muy selectivos, a la hora de comer, en la casa y en los espacios públicos. Podemos señalar que, desde la escuela, la secundaria, institutos y la universidad consumirán líquidos, vegetales, carnes, minerales cereales indicados por un especialista. La moda, el mercado, los medios de comunicación masiva y la producción de películas harán su papel para el consumo de alimentos. Pero no es solo el que practica el deporte, sino que también el público en general que concurre a las instalaciones deportivas consumirá los alimentos “deportivos”. Existe, en la ciudad de Arequipa, con en otras ciudades tiendas y mercados donde los deportistas y el público en general acceden a este especial alimento. Por otro lado, también se incrementa la compra de alimentos que benefician al deportista como pescado, fruta, verdura, cereales entre otros. Los hábitos alimenticios de las sociedades poseen una riqueza significativa que cobra una relevancia mayor cuando determinados alimentos se inscriben en contextos rituales de tanta complejidad como el deporte.

La muerte es un acontecimiento natural para todos los seres vivos y es parte del ciclo biológico. Pero los grupos humanos alrededor de ella hemos creado una serie de ritos y ceremonias en la que una de sus manifestaciones es la comida. La ciudad de Arequipa por su tradicionalidad y por su población migrante cuando se encuentran en esta situación hace un despliegue muy generoso de ofrecer alimentos apropiados para la velación, en el momento del entierro y después de ella. El licor, café, té piteado, sopa, segundos, galletas, dulces son algunos de los alimentos que se ofrece. En la semana de todos los santos, noviembre, la visita a los difuntos, en el cementerio, involucra hacer presentes con alimentos, los rituales como la construcción de “la mesa” o “la tómbola” que consiste en preparar todos los alimentos que le gustaba al difunto y servirlo al medio día del primero de noviembre hasta el segundo día del mismo mes, pasado ese tiempo

será consumido por los deudos. Es esta una razón para poder saborear los potajes que la familia apreciaba. Y por supuesto esta fiesta genera la venta de comida alrededor de los cementerios y la preparación de platos muy variados.

Los rituales y ceremonias al interior de cada cultura son muy variadas y va generalmente al lado de las fiestas familiares, como ejemplo podemos citar la safa casa o huasichaco (techado de la casa), corta pelo, la challa del carro, fiestas de promoción, el pedido de la mano, fiesta de quince años entre otros. La comida es especial para cada situación. Recuerdo bien en el cercado de la ciudad de Arequipa, donde está ubicado el Complejo Habitacional Nicolás de Piérola, en el año de 1992 muchos migrantes accedieron a un departamento y compartían con sus vecinos que eran propios de Arequipa, una vecina, que era arequipeña, construyó un piso y al momento de techar pidió al vecino, que era de Puno, que lo challara su techo el cual accedió y al momento empezaron a circular las bebidas, comidas tradicionales de ambas regiones y por su puesto luego el pollo dorado. Podríamos hacer uso de un espacio amplio para referirnos sobre todos los usos que hacemos los humanos al interior de la cultura con respecto a la alimentación, como ejemplo quisiéramos mencionar, en otros aspectos de la cultura, en el matrimonio, el trabajo, comercio informal, la política, religión, faenas comunales, sexo, la familia, en el barrio, en la cárcel, en las huelgas, las universidades y muchos espacios más. En Arequipa se ha visto, se ve y se verá los cambios que se suscitan, en el campo de la alimentación, los usos que le damos son variados, complejo y cambiante, en 1968 cuando llegue por vez primera a Arequipa, era un niño, y gozaba del queso helado y el buñuelo, el primero en el mercado San Camilo y el segundo en el balneario de Tingo, de esa época al de ahora los gustos, hábitos, aromas, sabores y los espacios se han modificado. Por la migración muchos puneños, hoy en día, tienen muchos negocios de restaurantes en zonas que son tradicionales de Arequipa y con el pasar del tiempo han generado cambio en la preparación de las comidas y los platos que se expenden y lo mismo ocurre con los diferentes migrantes que alberga Arequipa y que se han ubicado en los conos y para culminar este apartado, por ejemplo, en Ciudad de Dios, en cono norte, entre Yura y Arequipa, para ser más es-

pecíficos a la altura del Parque Industrial, se puede encontrar comida del valle del Mantaro, la pachamanca.

Las formas

Conjunto de características que hacen que una acción, una actividad o un comportamiento sea diferente cada vez que se hace o según la persona que lo haga. Ejemplo: "...una nueva forma de ser; tiene una forma de trabajar muy distinta; su forma de mirar es muy dulce; está estallando entre nosotros una bomba de información que cambia la forma en que cada uno de nosotros actúa sobre nuestro mundo"; "...los aimaras comen de distinta forma que los quechuas". En todos los casos, la forma nos informa la naturaleza de las cosas por medio de su aspecto externo: qué son, cómo funcionan o para qué sirven. El papel central que los alimentos tienen en la vida cotidiana de las personas no ha tenido un gran desarrollo en la teoría antropológica. Sin embargo, la comida es tan importante como el sexo en la reproducción de la especie, por lo que un estudio minucioso de los hábitos alimenticios en diversas sociedades nos puede colocar en una posición privilegiada para analizar problemáticas ligadas a las formas de sociabilidad.

La forma como comes en las picanterías tradicionales, en el mercado, en la esquina de tu barrio, en el parque, en el cine, en una ceremonia, en una romería al cementerio, una familia en el pueblo joven o en una residencial, el chofer del taxi, el alumno universitario, el policía de tránsito, las monjas de claustro, el alcalde de la ciudad, el abuelo, él bebe recién nacido, los jóvenes migrantes de Yanque, las meretrices, etc., nos indican, al ojo del científico social, la estructura de su cultura y su sociedad. Las formas son variadas, de acuerdo a la situación y el espacio social en que se encuentran. Sé que hoy en Arequipa hay un renacer pujante de la picantería tradicional y el cual ha traído que muchas gentes arequipeñas o no generen nuevos negocios especializándose en picantes, chupes, rocotos, adobos, bebidas como la chicha, los dulces, mazamorra, caldos. Este nuevo mercado de la culinaria o la cocina (y no es gastronomía) ha vinculado al turismo, entidades privadas, universidades, gobierno local y regional. De una forma hogareña, privada hemos pasado a una forma pública y mer-

cantil. Pondré un ejemplo, Arequipa hasta hace unas décadas atrás fue considerada una ciudad muy religiosa, en la fiesta de la virgen de Chapi, mes de mayo, las peregrinaciones lo realizaban las personas devotas, fieles de acuerdo a las enseñanzas de los curas, en ellas citaremos los ayunos, cargar piedras, prender velas, solicitan y piden favores como por ejemplo que nunca les falte los alimentos y en reciprocidad se llevan el agua bendita para tomar y sanar (en la ruta de la peregrinación no existía y no se expendía alimentos y bebidas). La tradición afirma que, en el valle del Chapi, cerca del actual santuario, se hallaba un ojo de agua y los pobladores construyeron una capilla para la virgen. El agua para las gentes es importante como alimento, para la agricultura y ganadería, es obvio la relación que existe entre la religiosidad y la vida cotidiana. Hoy en día si uno hace el recorrido de la ruta de la peregrinación encontraremos en casi todo el camino carpas, tiendas, carritos expendedores de comida y bebida y qué decir en el mismo santuario. Llama poderosamente la atención que en la historia y tradición de las cruces y las imágenes de las vírgenes son los indios, patas rajadas, excluidos y necesitados los primeros en encontrarlos y no los oficiales de la religión, tema que será para una posterior investigación.

Este ejemplo es válido para todas las formas, actividades y comportamiento del humano.

## A MODO DE CONCLUSIÓN

Los seres humanos son la única especie que piensan y hablan acerca de sus alimentos, los únicos que operan normas y reglas con respecto a lo que come, modo de preparación, formas de consumos, además de elegir con quien o quienes y donde degustar un platillo. Asimismo, organiza sus ingestas mediante comidas o acontecimientos alimentarios, más o menos, socializados y estructurados. Esos acontecimientos socializados y estructurado se ponen en evidencia en los ritos de comensalidad, cuya función primordial es estrechar las relaciones de los miembros del grupo o comunidad. La noción de comensalidad es compleja: Quienes comen en la misma mesa, los que toman ritualmente el pan en común, se convierten en compañeros, promoviendo la refección (alimento moderado para reparar fuerzas. Otro significado de refección

en el diccionario es también compostura, reparación de lo estropeado.), el esfuerzo de sus vínculos sociales o fundando comunidad.

La comida en común constituye un medio universal para expresar sociabilidad e igualdad. El hecho de comer trasciende su aspecto nutritivo para revestir connotaciones sociales y ceremoniales. Los lugares de la refección son múltiples, desde un espacio íntimo en el interior del hogar a una efervescente plaza en el centro de la ciudad. En cualquier caso, la comida es uno de los referentes más evidentes para introyectar (se utiliza en el terreno del psicoanálisis para aludir a un proceso inconsciente mediante el cual un individuo, al identificarse con otro sujeto o con un conjunto, adopta sus ideas y conductas. Se trata de la internalización de rasgos del entorno.) y transferir sentido respecto a la identidad de un grupo en función de lo que come. Ya sea con alimentos tradicionales o habituales o con innovaciones alimentarias que pretenden llegar a incorporarse como neo-tradicionales.

Los espacios públicos destinados, entre otras cosas, a la refección son las que principalmente promocionan las innovaciones alimentarias o alimentaciones no tradicionales. Tras el fenómeno de la macdonalización, es común observar puestos de hamburgueserías en todas las ciudades como las de Arequipa. Establecimientos, que por una parte son duramente criticados por el sector sanitario, por otra parte, son reconocidos por los habitantes como lugares de encuentro con familiares y amigos.

Los universos construidos por cada grupo humano permiten pensar su identidad amarrada directamente a los diversos sabores, colores, olores, texturas, sonidos y pensamientos en los cuales los hombres y mujeres recrean cotidiana y extraordinariamente (como es nuestro caso) su sentido de pertenencia a unos referentes propios llenos de significados. Si bien entendemos que la hamburguesa no es un platillo propio de Arequipa, este se ha recreado en el imaginario del comensal apropiándose de él e identificándole como suyo. No se puede refutar la importancia de los alimentos como vehículo de nutrientes y energía para el óptimo funcionamiento del organismo, sin embargo, los alimentos despliegan un arsenal de símbolos,



formas y usos con diversas significaciones.

La oposición placer/salud, que hoy nos parece tan evidente, de ningún modo es tan manifiesto en todas las culturas ni en todas las épocas (Fischler; 1995). En este caso específico, existe una incompatibilidad radical entre lo culinario (lo hedónico) y lo dietético (lo sano), siendo en la mayoría de los casos, más importante su función hedónica. Empero, dicha distinción difiere según el género, observándose mayor aversión por las mujeres; asimismo, se nota una exclusión del papel de la mujer como participante del rito sea como comensal o cocinero/mesero, que debe ser investigado con profundidad en investigaciones futuras.

Por otro lado, hay una ruptura de la continuidad espacial inicial, la cual es interrumpida por el despliegue de los objetos que conforman los espacios rituales. Se precisan espacios rituales cargados de simbolismos y significancia para los usuarios. La plaza, el “puesto” y el “carrito”, los mercados, las ferias. El espacio arquitectónico es reconfigurado y re-semantizado por los actores rituales.

## BIBLIOGRAFÍA

- A. FROMET, ¿L'anthropologie Alimentaire? Pourquoi? Revue de L'Orstom, s.f.
- CHANG, K. C. (ed.). (1977), Food in Chinese Culture. Anthropological and Historical Perspective, Yale, Yale University Press.
- COOK, Noble David (1989). Patrones de migración indígena en el virreinato del Perú: mitayos, mingas y forasteros. HISTORICA. Vol. XIII. N°12. Diciembre.
- 1977, “La población de la parroquia de Yanahua-ra, 1738-47”, en Pease ed. 1977: 13-14.
- DELGADO SALAZAR, Ramiro. (2001) Comida y cultura: identidad y significado en el mundo Contemporáneo Estudios de Asia y África, vol. XXXVI, núm. 1, enero-abril, pp. 83-108 El Colegio de México, A.C. Distrito Federal, México.
- DOUGLAS, Mary (1971) Deciphering a Meal, en Clifford Geertz (ed.). Myth, Symbol and Culture, Nueva York, W. W. Norton and Co.
- GOODY, Jack (1982), Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology, Cambridge, Cambridge University Press.
- HARRIS, Marvin (1987), The Sacred Cow and the Abominable Pig: Riddles of Food and Culture, Nueva York, Touchstone.
- LALÉYE, Issiaka-Prosper (1995), Mito y rito en la experiencia religiosa africana, en Ries, Julien (coord.), Tratado de antropología de lo sagrado (I) Los orígenes del Homo Religiosus, Madrid, Editorial Trotta, pp. 317-340.
- LÉVI-STRAUSS, Claude L. (1982), De la miel a las cenizas: mitológicas II, México, FCE.
- ROSTWOROWSKI DE DIEZ CANSECO, María (1978). Recursos naturales renovables y pesca, siglos XVI y XVII, IEP, Lima.
- SANCHEZ ALBORNOZ, Nicolás (1983a). “Mita, migraciones y pueblos. Variaciones en el espacio y en el tiempo”, Historia Boliviana, 3: 31-59, Cochabamba.
- UGARTE Y CHOCANO, Eduardo (2013). Día de Arequipa: De migrantes e invasores. Diario La República, 15 de agosto.
- FISCHLER, Claude (1995). El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona, Anagrama.

*\*Bachiller y licenciando en antropología por la UN-SA-Arequipa, magister en antropología por la PUCP-Lima, egresado del doctorado en Ciencias Sociales, mención en antropología en la UNMSM-Lima. Docente en la UNCP-Huancayo, docente investigador de la Facultad de Antropología de la UNCP. Autor de varios artículos sobre cocina y culinaria.*