

Comer a lo peruano Lugares de la migración gastronómica¹

Walter A. Imilan
Ana Millaleo

La gastronomía ha devenido en una poderosa fuente para la construcción de redes y sentidos de pertenencia para los migrantes peruanos en Santiago. La proliferación de comercio vinculado a la alimentación, orientado tanto a población chilena como migrante, ha marcado a la ciudad en la última década, inscribiendo un paisaje de la migración en el espacio urbano (Imilan 2014).

La migración gastronómica, productos y prácticas culinarias que acompañan el movimiento de personas, no solo pueden llegar a ser un recurso importante de inserción económica para la población migrante –tal como ha sido el caso en Santiago–, sino ser también, y de forma significativa, un recurso para la construcción de identidades. Tomar atención sobre la migración gastronómica ilumina las formas en que migrantes se relacionan con la geografía transnacional, da cuenta de los vínculos entre los lugares de origen con la sociedad de acogida y las rutas de este movimiento (Möhring 2012). Participar en una cocina nacional deviene en práctica relevante para imaginarse como parte de esa comunidad; esta adscripción juega un rol renovado en un contexto migratorio, en que una determinada gastronomía es actualizada para la construcción de un “nosotros” y un “otro” localizado. Pero también, la comida, a partir de los sentimientos, recuerdos y discursos que desencadena, puede hablar mucho sobre las formas de apropiación de un lugar o del desarraigo (Longhurst et al. 2009).

¹ Agradecimientos a los proyectos: “Migraciones, capital social y desarrollo humano. El rol de capital social. El papel del capital social de los migrantes en el desarrollo humano de las sociedades latinoamericanas” del Centro Coordinador de la Investigación de la Federación Internacional de Universidades Católicas (CCI-FIUC). Proyecto Fondecyt N° 11121538. “La experiencia con la comida peruana de Santiago. Prácticas de identidad y espacio de la migración transnacional peruana”.

En el presente texto exploramos dos formas de expresión de la migración gastronómica de migrantes peruanos en Santiago que construyen lugares de identidad a partir de tácticas privadas y públicas. De forma más específica, entendemos un primer conjunto de tácticas orientadas hacia una esfera íntima, abordando prácticas culinarias en contextos de construcción de una noción de hogar. Siguiendo la idea bachelardiana (Bachelard 1994), con *hogar* nos referimos a un conjunto de sentimientos que permiten recrear emociones íntimas y que se encuentran localizados. Localización no implica una fijación espacial, sino más bien, y como precisa Mary Douglas (1991), para entender la noción de hogar, la referencia es a la capacidad de traer un espacio bajo control. Por otro lado, al hablar de esfera pública observamos una estrategia de producción pública de la gastronomía migrante por medio de una identidad puesta en escena que es comunicada a un "otro", en este caso, la sociedad de acogida. En el ámbito de la comida esta producción pública habitualmente se refiere a negocios que se promocionan como representantes de una tradición gastronómica propia; en estos términos, anclada en la cultura de los colectivos migrantes. Un ejemplo clásico de ello son los *restaurante étnicos*, que no solo ofrecen preparaciones culinarias identificadas como étnicas, sino también invitan a un viajar sensitivo a sus culturas de referencia (Möhrling 2014). En el presente texto abordamos una producción pública de gastronomía migrante a propósito de la conmemoración del Día Nacional del Perú en Santiago. Esta celebración ha devenido para las comunidades transnacionales peruanas en un espacio intenso de autoafirmación identitaria y de búsqueda de reconocimiento por parte de las sociedades de acogida; la celebración de Santiago se inserta en este contexto (Berg 2005).

La alimentación forma parte constitutiva de nuestras vidas cotidianas y, como nos recuerda De Certeau (2011), por ello transcurre la mayoría de las veces a través de prácticas repetitivas e inconscientes, en el sentido de no-discursivas. Sin embargo, hay tiempos-espacios en que las prácticas de alimentación se organizan como eventos, es decir, en situaciones específicas, localizadas, estructuradas, con actores definidos y que condensan experiencias sociales intensas. Nos interesan eventos que, por un lado, operan en la producción íntima de la gastronomía migrante en torno a encuentros entre connacionales y grupos de amigos, y por otro, eventos de producción pública a través de la mencionada celebración del

Día Nacional. Ambos tipos de eventos pueden ser leídos como performances culturales, es decir, en ellos se comunican contenidos culturales: significados y sentidos (Turner 1988). El carácter teatral que subyace a la idea de performance no implica que los sujetos reproducen un “guión” preexistente, sino que en su realización, “hacen trabajar” dimensiones simbólicas y sensitivas de sus culturas re-creándolas, re-formulándolas. Las performances son procesos creativos donde sus actores se piensan a sí mismo, y en el mismo movimiento, nos permiten reflexionar sobre las conexiones y ensamblajes que están dando vida a lo social (Bruner 1986).

A partir de los relatos de vida contenidos en el presente volumen y de observación etnográfica realizada en actividades de la Fiesta Nacional del Perú del año 2012, nos proponemos explorar empíricamente expresiones de la gastronomía migrante más allá de un reduccionismo económico y probar su potencial para comprender las relaciones entre identidad y lugar en contextos transnacionales.

Alimentación, migración e identidad

La comida es, indudablemente, una fuente para la construcción de identidades individuales y colectivas. La antropología y sociología anotan un largo camino en su estudio, desde sus vínculos con prácticas económicas (Harris 1989), religiosas (Douglas 2002), sexuales (Malinowski 1985), pasando por la conformación de clases sociales (Goody 1982) o de procesos de distinción social (Bourdieu 1987), hasta lo más recientes trabajos de Probyn (2000) respecto a lo culinario incorporado y la conformación de una sociabilidad corporal a través de la comida. En Chile, lo culinario es un incipiente espacio de trabajo; junto con algunos estudios en torno al hecho social total de la comida en comunidades mapuche (Campos 1996), se desarrolla un programa de investigación encabezado por Montecino (2007, 2009) en el abordaje de saberes regionales del país. En la última década se ha consolidado un campo interdisciplinario que aborda la alimentación en contextos de mercados globalizados y de movimientos de poblaciones transnacionales (Watson y Caldwell 2005).

Los alimentos parecen acompañar de forma inevitable a las personas en sus migraciones. Incluso más, los alimentos han sido los primeros

productos en globalizarse, estrechando vínculos entre sociedades y culturas distantes (Nützenadel y Trentmann 2008). Los alimentos y sus prácticas asociadas viajan junto a sus cultores, salen de un contexto de origen para ser re-apropiados en otros. En el caso europeo, los viajes de Marco Polo hablan del inicio de la globalización a partir de la circulación de especies. Más tarde las rutas y “biografías” del azúcar, la papa o el café, por nombrar algunos, devienen en material para comprender las conexiones entre geografías distantes (Bestor 2005; Mintz 1986). Todo un campo de estudio ha surgido en la reconstrucción de las genealogías de *commodities*, explicando la política, estilos de vida y cambios culturales involucrados en su desarrollo. Pero no solo los alimentos como productos concretos se mueven, sino también gastronomías completas, esto es, saberes y prácticas.

La producción y consumo de un plato de comida peruana en Santiago es el resultado de un complejo proceso de ensamblaje de elementos materiales y simbólicos, saberes y redes sociales. La existencia de este plato de alimento no solo expresa o cristaliza formas culturales pre-existentes, sino que a través de su ensamblaje, producción y consumo, los sujetos construyen una comprensión de sí mismos en el mundo. Siguiendo a Miller (1995), quien plantea que la materialidad juega un rol central en pensar lo social, diríamos que la producción y consumo de la comida peruana permite a sus practicantes “pensarse como migrantes”. En efecto, todas las actividades que involucra este ensamblaje, “sirven para pensar” la experiencia migrante, estableciendo fronteras entre lo que se considera “propio” y “ajeno”. En este contexto, las expresiones de las gastronomías migrantes deben ser vistas como procesos activos en la construcción de identidad, y no solo como una mimesis de una práctica “original”.

Gastronomía migrante peruana en Santiago como dispositivo transnacional

Un elemento que caracteriza la reciente migración peruana a Santiago es su expresión en el espacio urbano. La concentración residencial y de actividades económicas de “mercados de nostalgia” (Duany 2011) –negocios que permiten mantener un contacto emocional con los lugares

de origen— y un tipo de “urbanidad” que se despliega visiblemente en el espacio público a partir de la venta de comida en la calle (Garcés 2007), han marcado la ciudad haciendo visible su presencia migrante.

Esta marcación tiene su base a partir de la concentración residencial localizada en distritos centrales de la ciudad. Según el último Censo (2002), la población migrante se concentraría en tres comunas centrales de Santiago (Borsdorf y Gómez Segovia 2011). Son en estos espacios donde también desarrollan actividades que satisfacen necesidades específicas vinculadas a la migración, apropiándose de estas áreas para re-crear elementos de la vida que se ha dejado en Perú. Dentro de este repertorio de marcaciones en el espacio urbano destacan los relacionados con la alimentación y gastronomía (Ducci y Rojas Simmes 2010; Imilan 2014; Stefoni 2008). Restaurantes de comida peruana y de una red de distribución de sus productos asociados se han desplegado más allá de la concentración específica en barrios centrales para emerger en diversas comunas de la Región Metropolitana (Imilan 2014). Cada vez es más frecuente la aparición de preparaciones promocionadas como peruanas en ferias libres de comunas periféricas: cebiches, papas rellenas y chaufas entre otras, van integrándose paulatinamente a los mercados en diversas áreas de la ciudad.

La masiva presencia y acelerada proliferación de negocios de alimentación dirigida tanto a población peruana como chilena son estrategias de inserción económica posibilitadas y reproductoras de capital social de la población migrante. Bajo el concepto amplio de economía étnica (Arjona y Checa 2007; Solé y Parella 2005) se tiende a concentrar la mirada en las estrategias comerciales que involucran fuertes redes sociales por parte de población migrante para llevar adelante emprendimientos. Habitualmente en este campo las identidades son abordadas en cuanto fuente de recursos para la formación de redes de solidaridad (Barlösius 2011). El concepto de *restaurante étnico* (Möhring 2014) intenta articular tanto las estrategias económicas como sus referencias a procesos de construcción de identidad y reconocimiento de la sociedad de acogida. Desde nuestra perspectiva, observamos la relación entre alimentación y migración como el producto de un ensamblaje de dimensiones económicas y simbólicas que en la práctica social se producen de forma inseparable.

Una visión “culturalista” parte de la idea de que un colectivo posee cualidades propias que explican su éxito gastronómico. En nuestro caso

de estudio, ejemplarmente se puede pensar que un saber culinario sofisticado junto a un refinado concepto del servicio, características empíricamente demostrables en el caso de los restaurantes peruanos, explicarían de por sí el “éxito” de emprendedores peruanos en el desarrollo de sus restaurantes étnicos. La trama que ha permitido la emergencia de la gastronomía peruana en Santiago es más compleja: está compuesta por una larguísima cantidad de actores que se han vinculado para producir el actual paisaje de migración gastronómica (Imilan 2014).

La comida para los peruanos ha devenido, aparentemente, en un mediador significativo para la construcción del “yo”, el “nosotros” y los “otros” (Altamirano 2010; Lauer y Lauer 2012). Su práctica dibuja fronteras en el sentido que plantea Barht (1969), líneas divisorias entre lo “mismo” y lo “otro” que están en movimiento. Descifrar sus mecanismos de funcionamiento es una cuestión empírica abordable desde estrategias etnográficas que abran la exploración hacia elementos sensitivos, de memorias y prácticas cotidianas.

Comidas íntimas, espacios de refugio

Habitualmente en las historias de migración se destacan los eventos vinculados a la comida como momentos de intensidad nostálgica. Especialmente en los primeros años de residencia en Santiago, en torno al consumo gastronómico con carácter festivo, se conforma una suerte de espacio transnacional que pone a los sujetos en posición de reflexionar sobre su nueva condición. De esta manera, las circunstancias que han llevado a cada uno de los participantes a compartir la comida son relatadas, compartidas; en definitiva, se discuten los motivos y experiencias de la migración.

Las prácticas de alimentación unen, construyen colectivo. No obstante, las sensaciones y sentimientos que desata la comida son, en un primer momento, individuales. Los olores, colores y formas son percibidos y procesados por cada sujeto. Esta experiencia al ser comunicada se hace social; de esta forma se integra lo individual en lo colectivo (Bruner 1986). Poner en colectivo esta experiencia personal implica construir un “nosotros migrante”. En esta acción de pasar de lo individual a lo colectivo los recuerdos y memorias personales sirven como

información en la interacción. Compartir comida peruana rememora al lugar de origen –englobado como Perú en su generalidad– que se aloja en cada individuo.

En nuestro primer caso de estudio, la comida remite a los recuerdos y memorias personales que cada sujeto atesora de su vida anterior a su residencia en Chile. En la experiencia migrante, el momento de producir y consumir comida de origen, las memorias sensitivas se congregan, incorporando recuerdos de situaciones, personas y lugares: momentos específicos en la vida de cada uno de los participantes. En efecto, la comida no nos recuerda lo que “hemos comido”, sino como plantea Sutton (2001), opera metonímicamente “invocando otras comidas”, operando como un portador de significados. En cierta forma se establece un evento de continuidad con la vida cotidiana interrumpida por la migración, una suerte de restitución, reactualización sensitiva de un tiempo-espacio dejado atrás. Muchas veces son los tiempos-espacios de la niñez e infancia, siempre tan significativos en la constitución de las identidades individuales, los que son re-producidos.

Estos eventos devienen en “espacios de refugio” respecto a la sociedad de recepción. Se constituye un “nosotros” que permite traer la cotidianidad del Perú como tiempo de distensión placentera a la actualidad. La comida trae el recuerdo, y al mismo tiempo es lo que no se puede olvidar. Cocinar, compartir, ingerir, saborear, se transforma en un rito que produce la condición de migrante. El lugar de arribo obliga a nuevas experiencias sensitivas, a otros olores y sabores; sin embargo, el migrante en Santiago hace lo posible por cocinar comida peruana en el día a día, para así no ser devorado por la “chilenidad”.

[...] mi mamá trata de cocinar con el sazón peruano, trata de hacer los platos peruanos, igual también hace los platos chilenos, y yo cuando tengo oportunidad siempre nos vamos a comer algo peruano a un restaurante. Mi mamá siempre trata de preparar así, en la forma en que se prepara allá digamos, allá todo tipo de comidas se come bien condimentadas, por ejemplo el chancho... todo es bien condimentado. Entonces acá, eso es un poco de lo que hemos perdido, porque acá no, acá no se come condimento, a veces hay gente que ni el ajo usa para cocinar, nosotros para todo, no cocinamos nada si no es con ajo y cebolla (Delsy).

En un relato similar, se refuerza la importancia de la relación cotidiana con la comida peruana en un contexto chileno:

[...] igual preparamos comida peruana, hacemos peruana, pero no es como que, allá tú tienes tu tierra y de allá venimos todo y la preparación, el agua por ejemplo, nosotros el agua está allá en el subsuelo, natural, digamos no, acá mucho cloro (José).

Delsy es una mujer de profesión enfermera que arriba a Santiago con el fin de trabajar en el sistema de salud; en la ciudad es acogida por un grupo de amigas de su época universitaria quienes la orientan y apoyan para su inserción laboral. Ellas le ayudan en la convalidación de su título profesional y luego la apoyan para conseguir un puesto de trabajo. Este colectivo es fundamental para su proceso de inserción. Las reuniones en torno a la comida son espacios de sociabilidad, fortalecimiento de la red de apoyo y construcción de un “nosotros migrante”.

Trabajábamos todas de 12:00 a 5:00 en ese entonces, nos reuníamos los días viernes, por ejemplo, que salíamos a las 4:00 de la tarde del hospital, nos reuníamos y nos íbamos a pasear por el centro, nos íbamos a buscar los restaurantes peruanos. Ahí escuchábamos la música peruana que tocaban, comíamos los platos peruanos, o sea, era como que estuviéramos en casa.

En ese entonces me acuerdo que era por la Avenida Brasil, por allá había un restaurante de comida peruana, con música, con todo. Yo me sentía como en la casa, o sea fascinada, nosotros cantando porque... la música peruana es muy bonita, o sea, es como melancólica. Entonces cuando nosotros nos reuníamos íbamos al restaurante peruano, y nos poníamos a cantar y no faltaba que una ya se ponía triste, se ponía a llorar, y el resto terminábamos todas llorando cuando estábamos en el restaurante, porque la música o sea, hay mucha gente que así como yo, que nunca jamás en su vida había salido a un lugar tan lejos (Delsy).

El tipo de inserción laboral, caracterizado por la rigidez de los horarios, el ritmo de trabajo y la precariedad de las condiciones de trabajo, especialmente durante los primeros años de residencia, son un factor

que transforma las prácticas alimenticias de los migrantes. Un ejemplo de esto lo representa el importante porcentaje de mujeres que se inserta laboralmente a través del trabajo doméstico. El régimen de "puertas adentro" supone una experiencia migratoria de mayor individualidad y aislamiento, en cuanto la posibilidad de administrar los espacios personales se restringe a uno o, en el mejor de los casos, dos días a la semana. Como en el caso de Teresa, quién en su arribo se desempeña como asesora del hogar y que implica una suerte de reclusión en su lugar de trabajo durante toda la semana. Los eventos con la comida tienen un fuerte componente festivo.

Los días libres me iba a mi pieza. Vivía con unas amigas, cocinábamos la comida... comíamos nuestra comida, a pesar que no había los ingredientes como hay ahora. Entonces, ya, todo el tema de la comida... hacíamos cebiche, comíamos con las amigas, colaborábamos todos y eso, yo cocinaba, era siempre la que cocinaba yo. Y entonces así nos reuníamos... Para un cumpleaños, como nosotros éramos varias amigas, siempre había un cumpleaños, siempre había un qué celebrar, salíamos cada 15 días. Salía el viernes y sábado y domingo estaba libre. Yo trabajaba sábado y domingo por medio (Teresa).

El acto de comer abre la capacidad sensitiva de sentirse como en casa; en esta evocación espacial se produce un espacio transnacional marcado por el desarraigo. La comida, en cuanto práctica social, construye una territorialidad desvinculada con su medio físico de origen. Siguiendo a Ortiz (1996), el sentimiento de desarraigo es producto de los reajustes espaciales que se desarrollan en estos eventos, en los cuales se combinan y negocian experiencias espaciales que no se restringen a los límites de las naciones o de localidades. Es en esta dinámica que surge un "nosotros" (desarraigado).

Para quien observa desde afuera la peruanidad expuesta en esta expresión de gastronomía migrante, lo peruano se opera como un colectivo integrado. Sin embargo, la comida también opera en la generación de distinciones. Las prácticas de alimentación responden a una suerte de gramática que las ordena en cuanto a sus preparaciones y consumos; son justamente a partir de este conjunto de reglas que surgen diferencias que marcan adscripciones colectivas diferentes. En el siguiente

relato se expresa este tipo de diferencias; su protagonista pertenece a una minoría invisibilizada dentro del flujo migrante cuya realización de prácticas alimenticias propias de su lugar de origen son difíciles de realizar en Santiago.

La comida es diferente (en la selva), su comida de la parte sierra, hay más... comen, más papas, más carne y ave, pues en la selva no. En la selva (se come) lo que te da la naturaleza no más, fruta, plátano, yuca, fariña, carne del monte. Cuye comen en la sierra, en la selva comen, puedes decir ratón, ratón del monte, que se parece al cuy, pero el cuy es más peludo y el del monte es más grande. Bueno, mira... pa' qué vamos a estar con mentiras, si hubiera... no sé, algún mercado donde vendan carne de la cabra del monte, voy, la compro y la preparo, o sea, un juanes de repente, un mono asado, un pescado frito. Entonces, hay cosas que de repente, las comidas, la comida un poco que igual, o sea... no se pueden preparar (Willinton).

Bourdieu (1987) ha sido claro en señalar cómo el sentido del gusto juega un rol central en procesos de diferenciación social. Sin duda, el colectivo migrante es diverso en su interior; lo que se reconoce bajo la categoría de "comida peruana" es una forma homogeneizada de preparaciones masivas orientadas a un consumo amplio. Esta diversidad aún posee una limitada expresión en Chile, ya sea por emprendimientos culinarios o en el acceso a productos específicos que permitan recrearla.

El acto de extrañeza o disgusto que pueden generar algunos platos de comida peruana sin los ingredientes del Perú propiamente tal, provocan un displacer gustativo y la irrupción del recuerdo respecto a un "original". En este tipo de eventos se actualizan las fronteras entre lo mismo y lo otro. Este es el caso de una serie de preparaciones populares en Chile tales como el cebiche, el pisco sour, las lentejas, entre otros.

[...] y la comida igual, o sea yo compraba la comida y me acuerdo la primera vez que yo fui a comer al casino, ¿qué había de comida? me dijeron lentejas, ya po' lentejas de colación, pedí las lentejas, y me traen el servicio y me ponen una cuchara, y yo dije "bueno una cuchara, me van a traer una sopita antes", y me traen un plato de lentejas, y yo lo miraba, porque acá las lentejas la sirven con arroz, todo mezclado, y yo

miraba “¿y esto es la lenteja?”. Allá las lentejas las sirven con carne picadita, una porción de lentejas, y al lado acompañado con una porción de arroz, así se sirve, todo se acompaña con arroz allá, los porotos igual, una porción de porotos, con una porción de arroz, entonces cuando yo vi el plato de lentejas “¡¡H...!!” [impresionada].

Y después me hablaban de pebre, “ah qué rico, ya tráigame un pebre”, allá el pebre es como una cazuela, de color así como amarillita, y es rica, y yo cuando escuché pebre, dije “ya po’, será lo mismo, pebre”, y me van trayendo un platito así [usa sus manos para indicar lo pequeñito del plato], y era ají, así con cebolla picadita (Delsy).

Por las relaciones históricas entre Chile y Perú, muchos platos son comunes en ambos países. Sin embargo, pequeños detalles en las preparaciones son marcadores de diferencia. Este es el caso de José, quien después de una larga noche de fiesta es invitado por un amigo chileno a comer una preparación que él reconocería como propia, pero que en su versión “chilenizada”, deviene completamente extraña.

[...] bueno, nos mandamos una madrugada, creo que fue para fin de año, creo que nos mandamos la larga, ya hasta las doce, una, vamos a estar escuchando música, miramos así y ya eran las cinco y con don Juan, ya, pasemos de largo, qué vamos a dormir, quedémonos ya. Teníamos que estar a las seis para ganar sitio, no sé cómo era, así que nos mandamos una larga y con don Juan dijimos comamos para levantar cuerpo y me llevó acá, como se llama, al mercado. “Ya, ¿qué vas a pedir?”, cebiche, dije yo. Yo no sabía realmente cómo era el cebiche, porque siempre el cebiche peruano viene con una copa con el concentrado de todo el marisco, todo concentrado en el marisco, yo esperando así, así y cuando me traen el plato, yo lo mire así, era como si fuera pescado molido, ¡como carne molida! eso nomás y listo. Lo probé y o no me gusta nada, nada y don Juan: “Yo lo voy a invitar”, y de por sí no lo iba acabar. Y un poco de vino le echaban, don Juan, ¡sí un poco de vino! No me gustó, no, porque era como carne molida, así pescado molido y solamente pescado, entonces no. El cebiche es en cuadradito el pescado, con su cebollita, su cilantro, un poquito de ajo y otro y es más rico, pero me lo tragué no más (Willy).

Los eventos que hemos abordado hasta ahora tienen carácter privado. En esos términos, la noción de “espacio de refugio” designa las prácticas que reproducen memorias y saberes en torno a la comida, constituyéndose en ese tiempo-espacio una comunidad migrante a partir de este ejercicio monológico entre los que se identifican como iguales.

Lo peruano en busca de reconocimiento

La comida se *performea* a través de otros eventos en que se produce un tipo de fronteras permeable, de intercambio. En estos eventos se desarrolla una relación dialógica: “lo mismo peruano” en relación con “lo otro chileno”. Un tipo de estos eventos es la Fiesta Nacional de Perú celebrada el 29 de julio (2012) en un parque central de Santiago con la asistencia de cerca de 50 mil personas. La principal actividad en este evento fue la venta y consumo de comida acompañado de un espectáculo musical. Aquí la comida sale del lugar íntimo y de la cotidianidad, transformándose en un espectáculo, abriendo paso al intercambio sensitivo en donde el chileno tiene la oportunidad de “experienciar el Perú”².

La Fiesta Nacional del Perú pone en escena “lo nuestro” peruano en un nivel de alta valoración, donde la comida sale del espacio de refugio para convertirse en un elemento que busca reconocimiento. Esto concuerda con la imagen-país que la institucionalidad peruana produce a través de campañas de promoción en que expone la gastronomía como una de alto nivel valorada internacionalmente. En Chile, las instituciones peruanas recalcan el aporte de la migración en el ámbito culinario, transformando la gastronomía en un bien de prestigio nacional.

La Fiesta Nacional del Perú organizada en Santiago porta una doble evocación. Por un lado, a la muestra gastronómica *Mistura*, feria de gran éxito en el Perú y que se proyecta realizar en otros países. Por otro, la forma de celebración del Día Nacional, que en Perú tiene un carácter más bien institucional; en Chile, en cambio, es una fiesta popular, suerte de carnaval nacional, de al menos dos días de duración y cuya principal forma es a través de la comida, las bebidas y el baile.

² En el contexto de este trabajo etnográfico se elaboró un ensayo de etnografía audiovisual “Producto peruano”. En: <http://luisiturra.com/?section=video&tag=producto-peruano-2013>.

Día domingo, son las 9 am y la actividad en casa de Teresa, a un par de metros de la Gran Avenida en el sector El Llano de la comuna de San Miguel, bulle de actividad. Un conductor de un pequeño camión ayuda a acomodar mesas, sillas y calderos en su vehículo. El chofer es un flete-ro de origen peruano que apura a Teresa y su grupo de ayudantes en subir los abundantes elementos: antes del mediodía debe completar otro flete para otro quiosquero que participa en la Fiesta Nacional Peruana en el Parque Quinta Normal. Teresa es acompañada por un grupo de familiares quienes se apuran pero sin desesperación; entre bromas han montado toda la carga necesaria para el estand que regentarán durante el día que dura la fiesta. Enseres y alimentos, todo parece sobrepasar la capacidad del pequeño camión.

Frente a la antigua casa de frontis contiguo comparten cerca de diez personas, todas de origen peruano. La mayoría tiene un vínculo familiar con Teresa; gracias a ella han venido a Chile. Teresa lleva más de 15 años en Chile; luego de un par de años desempeñándose como asesora del hogar, inició un negocio de encomiendas entre Santiago y Perú, para luego volcarse a la gastronomía. Actualmente administra una cocinería en un centro comercial "tipo caracol" en el centro de la ciudad. Su esposo, a un par de metros de su cocinería en pleno centro de Santiago, administra un local de venta de productos peruanos. La experiencia en ambos negocios es perfecta para participar con un estand en la gran fiesta que se anuncia en la Quinta Normal, organizada por una productora privada pero con el apoyo de la Embajada del Perú en Chile.

En la Quinta Normal el sol brilla como si fuera primavera. La fiesta se inicia oficialmente a las 11, pero ya desde temprano los cientos de estands se encuentran en preparación. Se organizan 143 locales en dos amplias avenidas en perpendicular; muchos de ellos son utilizados por dos grupos de vendedores quienes comparten el arriendo del espacio. Las instalaciones temporeras lucen impecables, telas blancas y rojas uniforman las largas filas de mesones y techos; cada estand cuenta con electricidad y lavamanos. El equipamiento es impecable. Desde el vértice de las dos grandes avenidas se desprende una tercera senda, sin estands, que culmina en un gran escenario con dos pantallas gigantes encargadas de amplificar el espectáculo musical durante todo el día. La producción de toda la feria es cuidada y de alto nivel. El recinto, preparado especialmente para la ocasión, luce como un evento de organización

profesional, no solo expresado en la calidad de las instalaciones, sino también en aspectos sanitarios supervisados por inspectores que deambulan con ojo inquisidor entre los estands.

Esta fiesta se ha realizado desde el año 2004. Las primeras se llevaron a cabo en el Parque Bustamente, en un espacio pensado para realizar espectáculos teatrales al aire libre. En la medida que el interés ha aumentado, los organizadores han trasladado el evento al actual recinto. Hacia el final del día, los organizadores estimarán la participación en cerca de 50 mil personas.

Teresa y su tropa, amigas y familiares directos, despliegan todos los implementos en forma rápida; el tiempo apremia para la preparación de los alimentos. Un hijo se hace cargo de la parrilla, enciende el fuego para iniciar la preparación de anticuchos de corazón. Todos los alimentos tienen algún nivel de preparación previa; ahora descubrimos que es probable que la mitad de la carga del camión cuando salimos por la mañana estuviera conformada por alimentos. Los productos se encuentran marinados o semicocidos en grandes recipientes de plástico. Un par de amigas se encargan de los picarones: amasan grandes bolos de masa mientras calientan el aceite. Otros miembros de la dotación arreglan una mesa que sirve de vitrina con dulces. Postres y bizcochos han sido provistos por una amiga que se encuentra en otro stand y que también dirige un local de venta de comida en el mismo centro comercial Caracol donde Teresa y su marido tienen sus negocios. Ambas son empresarias gastronómicas y se apoyan mutuamente, tanto en el local del centro de Santiago como durante la Fiesta Nacional.

En los locales de las inmediateces ya se han puesto a la venta anticuchos, picarones y papas rellenas para el aún escaso público que recorre el recinto. En toda la Quinta Normal se levantan fumarolas de parrillas; parecen ser cientos de ellas que no solo inundan el cielo con humo de carbón, sino con olores de diferentes tipos de carnes que se asan en grandes cantidades. En la esquina de la avenida que ocupa Teresa se ha dispuesto un local que vende camisetas de la selección peruana de fútbol y vóleibol; una madre y su hijo estiran los productos, los cuelgan y escriben sus precios en visibles hojas de papel.

La celebración del Día Nacional del Perú ha tomado una significación particular para comunidades peruanas migrantes. En Estados Unidos, por ejemplo, donde se encuentra el colectivo migrante más

numeroso, la celebración en grandes ciudades ha adoptado la forma de desfile (Berg 2005). El *Peruvian Parade* sigue la forma de desfiles étnicos en Estados Unidos difundidos a partir del *Puerto Rican Day Parade*, del cual sería referente directo, o del Día de San Patricio de la comunidad irlandesa, el más antiguo de este tipo de sucesos en Estados Unidos. Esta comparación hace pensar que la forma de festival culinario y musical que adopta la celebración en Santiago es específica a las representaciones de lo “peruano” que se articulan en Santiago.

Cerca del mediodía, desde una casa en una villa en la comuna de Colina, en el extremo norte de la Región Metropolitana, sale Marlén con sus dos hijos rumbo a la celebración. En los 16 años que ella vive en Santiago, y casi ya diez en Colina, nunca ha asistido a la Fiesta Nacional; hoy es la primera vez y ha decidido acompañarse por su hija de doce años e hijo de ocho; su esposo chileno, trabajador de la construcción, no ha podido acompañarlos. Ella lleva una vida relativamente “chilenizada”: habita en un barrio de viviendas sociales en una comuna de la extraperiferia de Santiago con escasos vínculos con instituciones u otras personas de origen peruano. Ella ha decidido en este día “mostrar algo de la cultura peruana” a sus hijos. El día se avizora como una verdadera aventura: “Hace tanto tiempo que no he comido comida peruana igual... vamos a ver qué sucede hoy día”, exclama cuando cierra la puerta de su casa. El viaje desde Colina al centro de Santiago es largo: una hora y media en bus y metro.

Es hora de almuerzo; lentamente el público empieza a completar el recinto; la producción de alimentos alcanza dimensiones colosales. Los mesones de todos los stands se completan con diferentes preparaciones, mientras que en la parte trasera de los locales se mueven decenas de personas friendo y asando. Teresa empezó a preparar el viernes por la tarde los alimentos; el sábado resolvió las últimas compras; en los últimos tres días prácticamente no ha dormido. Junto a su numeroso equipo de apoyo ha preparado setecientas presas de pollo y otras trescientas de cerdo. No solo se acompaña de familiares: hay amigos del centro comercial Caracol que forman parte de su equipo; personas que tienen experiencia con la preparación masiva de alimentos. “El año pasado no se hizo la misma cantidad y faltó, faltó bastante: se empezó tarde y ahora más temprano, va re bien, hay que hacerlo lento porque queda mucho día”, comenta sin dejar de freír picarones.

La mayoría de los estands son regentados por pequeños empresarios como Teresa, si bien hay algunas representaciones de restaurantes que intentan destacar a través de una puesta en escena con una estética gourmet; llaman la atención con promotoras uniformadas como chefs, decorando los mesones con los platos cuidadosamente dispuestos mientras que sus ingredientes y recetas son voceados. En estos casos, parece una oferta orientada a un público chileno, el cual se confunde con la presencia del peruano y de otras nacionalidades que transforman la celebración en una masiva fiesta multinacional. El local de ventas de camisetas está atiborrado de compradores: jóvenes y niños se prueban, modelan y compran las camisetas. La madre vende en el mesón mientras su hijo vacía cajas y las apila en el fondo del estand como testimonio del éxito de la jornada.

En el escenario se suman algunos números de música más de tipo familiar, con concursos y animación que se escucha en todo el recinto. Se invita al Embajador del Perú a dar palabras de saludos junto al Alcalde de Santiago. El Sr. Embajador llama la atención a sus compatriotas respecto a la necesidad de “portarse bien” en Chile, de respetar la cultura local para poder ser un aporte a la sociedad chilena, de hecho, les confirma que “los chilenos valoran a los peruanos por su buen hablar”. La utilización del idioma sería un punto a favor, así como “la comida, ¿cómo no?, nuestra gastronomía que es famosa a nivel mundial”, exclama con orgullo el Embajador, enfatizando el aporte a la sociedad chilena de la migración y su gastronomía.

Los chilenos son fáciles de reconocer debido a que se detienen frente a los estands y realizan preguntas respecto a las preparaciones, mientras que los visitantes peruanos solicitan rápidamente los productos, pagan y se retiran. A la popular pollada, pollo bien adobado frito o asado, se suman los picarones como las preparaciones más masivas. Se encuentran en casi todos los estands. Algunos platos populares entre los chilenos, como son las papas a la huancaína o lomo saltado, son más bien escasos, al igual que el cebiche que por razones sanitarias no es ofertado. Junto a la pollada, preparaciones como la pachamanca (un cocimiento de carnes y tubérculos realizado en hoyo con piedras calientes) y la patasca (sopa con intestinos de res y maíz) son definitivamente las más demandadas de la fiesta. La razón la exponen los comensales: son difíciles de preparar en casa. Estos platos no se encuentran en los

menús de restaurantes peruanos de Santiago, ni tampoco forman parte de la llamada cocina "novo andina", de alto refinamiento y precio.

La tarde invernal se agita con una muchedumbre cada vez más masiva acompañada de las fumarolas que no cesan de emerger de las decenas de parrillas hacia el cielo soleado. La uniformidad de los stands empieza a diluirse; muchos de los locatarios cuelgan improvisados letrero de cartón anunciando especialidades regionales. Inscripciones de "mochica" o "arequipeña" intentan atraer un público específico. En el escenario se inician breves recitales con música popular peruana. La música va tomando mayor protagonismo conforme cae la tarde. Sobre un sector con césped, se ha instalado una bandera peruana entre dos árboles; grupos de jóvenes y familias completas se fotografían con la bandera de fondo: parece un escenario perfecto para inmortalizar una postal.

Marlén se ha paseado con sus hijos que miran con sorpresa el espectáculo culinario; se ha encontrado con una tía quien también camina junto a su familia. Ha recorrido casi todos los locales; con detención pedagógica explica a sus hijos (y a nosotros) los distintos platos mientras reflexiona sobre sus propios gustos:

Esto se hace debajo de la tierra, es como el curanto acá en Chile, lleva de todo: papas, habas, carne, choclo, de todo (mientras observa platos de pachamanca)... y estos me tinca que son chicharrones y de allá es pollada y ese es camote, y ese pachamanca también, ese que tiene la ramita... acá hay otro tipo de chicharrón de cerdo. Ya terminamos toda la comida... jajajaja, ya no tengo hambre.

Cerca de ahí, María, quien provee de dulces y postres a Teresa, se encuentra sentada frente a su mesón, con completo control sobre sus productos: tortas y pastelillos. Ella regenta un café en el centro comercial Caracol, muy conocido según ella, al que arriban muchos amigos y conocidos a probar sus pasteles y dulces. Ha establecido su vida en la comuna de Recoleta donde ha tenido siete hijos (más tres que viven en Perú). Si bien su especialidad son los postres, los días domingos como el centro comercial está cerrado, aprovecha de vender comida en su casa: "Vienen muchos amigos a comer, bastantes, no ve que yo todos los domingos preparo pato, preparo cuyes, conejos, merkén de pavo, así es que tengo

yo... cocino todo el año, así que yo soy muy conocida ahí y querida”, expresa con tranquilidad sin dudar respecto al éxito de las ventas en el día de la Fiesta Nacional.

La noche parte temprano en invierno. Se encienden las luminarias especialmente distribuidas para la ocasión. Los estands continúan produciendo fumarolas; parece que la multitud no se satisface de comer. El ambiente empieza a cambiar de fiesta gastronómica a festival de música. En el escenario la famosa cantante de música chicha Anita Santiváñez hace corear a la multitud entregada a sus canciones con poesía de lo cotidiano, loas al trabajo abnegado de las madres, énfasis en la importancia de la familia, etc. Teresa se lamenta no poder ver a Anita en el escenario; al menos la puede escuchar mientras no para de preparar y vender productos en su stand. La cantante se encuentra un poco enferma, con “voz delgada” como ella misma se excusa; sin embargo, ha hecho un esfuerzo de traer en este día tan especial el “calor de la patria a los peruanos lejos de su tierra”, expresión que desata los vítores de una multitud emocionada.

A esta hora hay más presencia de visitantes chilenos, pero también masivamente miembros de otras colectividades migrantes. Frente a la esquina del stand de Teresa un grupo numeroso de jóvenes españoles conversan animadamente mientras comen picarones y beben cerveza. Grupos de colombianos bromean a los vendedores de los estands, mientras que un haitiano reconoce a un connacional por su acento al hablar el español al momento de solicitar una pollada.

Marlén ha caminado toda la tarde, está cansada al igual que sus hijos quienes han mirado todo con mucha atención. Según Marlén, el hijo menor no tiene mucho interés por lo peruano, a diferencia de su hija que más recientemente ha empezado a explorar en las raíces de su madre. Marlén sentencia contenta: “Pa'l otro año voy a venir otra vez y voy a invitar a mis suegros (chilenos) a pasar la tarde aquí, pa' que conozcan, pa' ver si les gusta y todo eso, a pesar que ellos ya fueron para allá (Perú), pero igual para que vean cómo se celebra las Fiestas Patrias. Sí, para el otro año voy a regresar y mis hijos van a estar más grandes también, van a apreciar mejor, por eso voy a regresar igual”, sentencia al momento de despedirse.

Teresa y su equipo no paran de freír y asar. El stand es una fábrica de producción de platos. No ha habido pausa en todo el día, cerca de

diez horas de trabajo y, a juzgar por el reducido *stock* que aún queda de alimentos, la meta de la jornada está pronto a cumplirse. En el escenario se lleva a cabo un verdadero concierto con miles de seguidores coreando canciones. Una muchedumbre extasiada aún se mueve por el parque solo iluminado por las luces de las cocinerías.

Conclusiones

La migración gastronómica se expresa a través de eventos específicos que producen espacios privado y público. En estos procesos se ilumina la construcción de lugares, espacios apropiados y significados por los sujetos en el contexto de la migración transnacional.

Hemos revisado dos tipos de eventos de lugarización; en el primero de ellos se trata de lugares que se construyen y ponen en tensión a partir de la noción de “hogar”, mientras que en el segundo se trata de performances de una identidad nacional en celebraciones del Día Nacional del Perú.

En muchas de las entrevistas realizadas, las personas expresan que en los primeros años de residencia en Santiago la comida juega un rol central en la conformación de una sensación de confort, de sentirse en casa, de construir un hogar en la nueva geografía transnacional que habitan. La mayoría de las veces estos sentimientos aparecen localizados de forma fugaz, siendo organizados en torno a grupos de amigos conacionales y familiares. Las condiciones de residencia para la mayoría de nuestros entrevistados son precarias en sus primeros años: o residen en espacios de alto hacinamiento o en las mismas casas donde las mujeres se desempeñan como asesoras del hogar. En definitiva, carecen de un espacio material propio que les permita expresar su intimidad en todas sus dimensiones. Es justamente esta idea de hogar que se configura en torno a la comida, emergiendo espacios-tiempos de alta densidad emocional y simbólica.

Una segunda expresión no solo se produce en lo público, sino adopta un carácter ineludiblemente colectivo al estar relacionada con la representación de una identidad nacional. La performance de la peruanidad en Santiago a partir de la celebración de la gastronomía nacional adopta una dimensión masiva inédita en Chile. Las referencias para este

tipo de celebración se encuentran tanto en Perú, a partir de la imitación de las ferias gastronómicas que proliferan celebrando la gastronomía nacional y local, así como en la misma forma de celebración del Día Nacional en Chile, con el carácter de fiesta de comida y música. Esta celebración, que bajo estos términos sería específica en el contexto de Chile, deviene en una forma de comunicar hacia la sociedad de acogida una forma de “ser” peruana, una forma de compartir saberes y poner en relieve los beneficios de su propia presencia en la sociedad de acogida; en definitiva, en buscar reconocimiento. Sabemos que las gastronomías nacionales, así como las identidades nacionales mismas son construcciones; efectivamente, estas performances son la evidencia empírica de que en el contexto transnacional se reconfiguran los discursos y prácticas que dan vida a lo que se entiende como nacional.

La gastronomía migrante peruana en Santiago tiene una faceta visible en la proliferación de restaurantes y negocios de alimentos. Vistos habitualmente como “economías étnicas” o con foco en las redes sociales que les dan vida, las gastronomías migrantes son recursos para la conformación de identidades personales y colectivas. Este ámbito experiencial con la comida que articula materialidad, símbolos y emociones, nos habla de la forma en que los sujetos se relacionan con las geografías transnacionales que habitan. Aún es necesario profundizar en los roles diferenciados que se articulan a partir de diferencias de género, edad y orígenes locales de forma de capturar una mayor diversidad de experiencias en la conformación de lugares en contextos migratorios.

Bibliografía

- Altamirano, T. (2000). *Liderazgo y organizaciones de peruanos en el exterior: Culturas transnacionales e imaginarios sobre el desarrollo*. Fondo Editorial PUCP.
- Arjona Garrido, A. y J. C. Checa. 2007. Ethnic Economy. Theories, Concepts and New Advances. *Revista Internacional de Sociología* LXIV, N° 45: 117-143.
- Bachelard, G. (1994). *The Poetics of Space* (Reprint edition.). Boston: Beacon Press.
- Barth, F. (1969). *Ethnic groups and boundaries. The social organization of cultural difference*. Oslo: Bergen Barth, F.

- Berg, Ulla D. (2005). ¿Enmarcando la "peruanidad"? La poética y pragmática de un espectáculo público entre los migrantes peruanos de Nueva Jersey. En U. D. Berg & K. Paerregaard (Eds.), *El Quinto Suyo. Transnacionalidad y formaciones diaspóricas en la migración peruana* (37-68). Lima: IEP.
- Bestor, T. (2005). How Sushi Went Global. En J. L. Watson y M. L. Caldwell (Eds.), *The Cultural Politics of Food and Eating*, 13-20. Blackwell.
- Borsdorf, A., y Gómez Segovia, A. (2011). A New Founding of Lima in the City Center of Santiago de Chile?: Structure and Problems of Peruvian Immigration to the Chilean Capital. En M. Butler, J. M. Gurr, & O. Kaltmeier (Eds.), *EthniCities. Metropolitan Cultures and Ethnic Identities in the Americas* (pp. 97-110). Trier: Wissenschaftlicher Verlag Trier.
- Bourdieu, P. (1987). *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. (R. Nice, Trans.) (Copyright 1984). Harvard University Press.
- Bruner, E. M. (1986). Experience and its expressions. En *The Anthropology of Experience*, eds. Turner V. & Brunner E. (pp. 3-30). Chicago: University of Illinois Press.
- Campos, L. (1996). *Representaciones Alimenticias en lo Mapuche. Lo culinario en la gente de la Tierra* (Maestría en Antropología Social). Universidad de Brasilia, Brasilia.
- De Certeau, M. (2011). *The Practice of Everyday Life*. University of California Press.
- Duany, J. (2011). *Blurred Borders: Transnational Migration between the Hispanic Caribbean and the United States*. The University of North Carolina Press.
- Douglas, M. (1991). The Idea of Home: A Kind of Space. *Social Research*, 58(1), 287-307.
- Douglas, M. (2002). *Purity and Danger: An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo*. Taylor.
- Ducci, M. E., y Rojas Symmes, L. (2010). La pequeña Lima: Nueva cara y vitalidad para el centro de Santiago de Chile. *EURE (Santiago)*, 36(108), 95-121.
- Garcés H., A. (2007). Entre lugares y espacios desbordados: Formaciones urbanas de la migración peruana en Santiago de Chile. *Documentos Facultad de Ciencias Sociales U. Central*, (2), 5-22.
- Goody, J. (1982). *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge University Press, UK.
- Harris, M. (1989). *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Alianza.
- Imilan, W. A. (2014). Restaurantes peruanos en Santiago de Chile: Construcción de un paisaje de la migración. *Revista de Estudios Sociales*, 48, 15-28.

- Lauer, M. (2012). *La olla de cristal. Mirando el futuro de la cocina peruana* (Universidad San Martín de Porres.). Lima.
- Levi-Strauss, C. (1969). *The Raw and the Cooked. Introduction to a Science of Mythology 1*. HarperCollins.
- Longhurst, R., Johnston, L., & Ho, E. (2009). A visceral approach: cooking 'at home' with migrant women in Hamilton, New Zealand. *Transactions of the Institute of British Geographers*, 34(3), 333-345.
- Macchiavello, M. (2009). Migración transnacional: identidad y cultura de los peruanos en la Argentina. *Revista Electrónica Construyendo Nuestra Interculturalidad*, 4(5), 1-16.
- Malinowski, B. (1985). *Crime and Custom in Savage Society*. Totowa, N.J.: Rowman & Littlefield Publishers.
- Möhring, M. (2012). *Fremdes Essen: Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland*. Oldenbourg Wissenschaftsverlag.
- Möhring, M. (2014). *Transnational Food Migration and the Internalization of food consumption. Ethnic Cuisine in West Germany. Normes et formes de la mondialisation culturelle (XIXe-XXIe siècles)*. Recuperado a partir de <http://enseignement.typepad.fr/>
- Montecino, S. (2007). *Cocinas mestizas de Chile. La olla deleitosa*. Santiago: Museo de Arte Precolombino.
- Montecino, S. (2010). *Hacia una genealogía del gusto y de la transmisión de saberes culinarios en una ciudad del norte de Chile*. En C. Sciolla (Ed.), *Historia y cultura de la alimentación en Chile*. Santiago de Chile: Catalonia.
- Probyn, E. (2000). *Carnal Appetites: FoodSexIdentities*. London; New York: Routledge.
- Solé, C. y S. Parella (2005). *Negocios étnicos: los comercios de los inmigrantes no comunitarios en Cataluña*. Barcelona: Cidob.
- Stefoni, C. (2008). *Gastronomía peruana en las calles de Santiago y la construcción de espacios transnacionales y territorios*. En S. Novick (Ed.), *Migraciones en América Latina* (pp. 211-227). Buenos Aires: Catálogos.
- Sutton, D. E. (2001). *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory* (First Edition edition.). Oxford; New York: Bloomsbury Academic.
- Turner, V. (1988). *The Anthropology of Performance*. PAJ Publications.
- Watson, J. L., y Caldwell, M. L. (2005). *The Cultural Politics of Food and Eating*. Malden, MA: Blackwell.