

XXVII Congreso de la Asociación Latinoamericana de Sociología. VIII Jornadas de Sociología de la Universidad de Buenos Aires. Asociación Latinoamericana de Sociología, Buenos Aires, 2009.

Identidad, cocina y distinción. En Lima metropolitana 2007-2009 .

Erick Alcántara Díaz.

Cita:

Erick Alcántara Díaz (2009). *Identidad, cocina y distinción. En Lima metropolitana 2007-2009. XXVII Congreso de la Asociación Latinoamericana de Sociología. VIII Jornadas de Sociología de la Universidad de Buenos Aires. Asociación Latinoamericana de Sociología, Buenos Aires.*

Dirección estable: <https://www.aacademica.org/000-062/430>

Acta Académica es un proyecto académico sin fines de lucro enmarcado en la iniciativa de acceso abierto. Acta Académica fue creado para facilitar a investigadores de todo el mundo el compartir su producción académica. Para crear un perfil gratuitamente o acceder a otros trabajos visite: <https://www.aacademica.org>.

Identidad, cocina y distinción

En Lima metropolitana

2007 – 2009

Erick Alcántara Díaz

Universidad Nacional Federico Villarreal

erick_aldy@hotmail.com

INTRODUCCION:

En esta investigación pretendo explicar los fenómenos y relaciones en torno a la preparación, consumo y gusto de las comidas y las razones que dan origen a la repugnancia hacia otras. Planteo que el factor económico y sociocultural son dependientes entre sí para la elaboración del gusto, el habitus, el consumo dominantes generando finalmente distinciones que se traslucen en las relaciones sociales.

La historia nos ha demostrado que los diversos grupos sociales elaboran rituales y simbolizan ciertas prácticas, es decir toman de simbólico aquellas actividades instintivas. En nuestro caso y para fines de esta investigación, se simboliza el acto de comer y aquello que se come es decir el producto o plato preparado, se le da un significado.

Lo puro o lo impuro, lo bueno o lo malo, permitido o prohibido; estos códigos o simbolizaciones a las diversas prácticas, es lo que llamamos sistema cultural, que a la vez las sociedades implementan dentro de sí para establecer un determinado y relativo ordenamiento social. En otras palabras todo lo que tocamos está impregnado de lo simbólico, utensilios de comer, vestidos, herramientas, alimentos, comidas preparadas, cada una tiene una simbología distinta. Es decir los humanos añadimos valor a las cosas que tocamos, somos como el rey Midas que convertimos todo en oro, en el caso más real lo convertimos todo en algo que tenga valor o signifique algo (D'Andrade). Transmutamos en simbólicos nuestros objetos de pertenencia personales o colectivos (Mary Douglas) convertimos el acto de comer no en una simple salvajada instintiva (Norbert Elías), sino en un momento donde reprimimos todos nuestros instintos y los subyugamos al sentir simbólico cultural de los buenos modales, en palabras de Jacques Lacan “el niño le dice a la madre “tengo

hambre”, la madre le responde “¿Cómo se pide?”, y el niño automáticamente pide: “mama por favor tengo hambre”, es decir subyugamos el instinto “Tengo hambre” a la cadena de significantes “mama por favor” que es parte del sistema cultural en este caso un afecto, lo que el llama el registro de lo simbólico, que es lo que genera en el niño la determinación de ciertos comportamientos, además de determinar los gustos, por no solo el hecho de la palabra o la lengua sino por el simple aprendizaje de la acción del otro, ubicado este aprendizaje en el estadio del espejo. En este proceso se da la adquisición de muchos de los rasgos que son archivados para cuando sea necesario utilizarlos y convertirlos en agentes autocoaccionadores (Norbert Elías), determinando su comportamiento y hábitos de consumo (Pierre Bourdieu), dándose un proceso civilizatorio en el individuo que configura y moldea su comportamiento en función de un ordenamiento establecido.

La presente ponencia está estructurada en tres partes. Primero, trato de brindar los contenidos de las categorías que se emplearán en esta exposición, Cultura, placer y gusto. Entendemos por lo primero, que la cultura es el sistema simbólico que comprenden códigos, conjunto de normas, valores, creencias, estándares de comportamientos modos de consumo, que traslucen el comportamiento de un grupo, por placer y el gusto entendemos como dos cuestiones socialmente heredados y adquiridos por medio del aprendizaje, ya sea por medio de las palabras y la acción configurando un producto que vendría a ser el habitus y el consumo.

Un segundo punto, constituye, el estado de la cuestión sobre el tema, expresado en los tres enfoques principales, el de Pierre Boudieu el cual se refiere a que *“el gusto es algo que se desarrolla al capital central que cada uno acumula desde que nace”* y que este gusto adquirido por la reproducción social es lo que configura el habitus y que actúa como mecanismo de distinción, Jackes Lacan del cual tomamos su psicoanálisis freudiano el cual el deseo del niño es el deseo de la madre y este configura su personalidad en torno al otro, además de tomar como base fundamental el análisis del lenguaje como signifiante, transmisor de cultura, de significados que son asimilados y modificados en torno a otras cadenas de significantes del entorno, lo que póstumamente formara el discurso del individuo en su vida cotidiana , ergo en sus relaciones, Mary Douglas en torno a las nociones de lo limpio y lo sucio, tomando en cuenta aquello sucio como fuera de lugar, Norbert Elías el cual nos describe el proceso de civilización y la adquisición de distintos tipos de comportamientos para diferenciarse de otras personas cuales otros comportamientos son para ellos primitivos, siendo el principal eje la mejora del trato y las costumbre y elaborando manuales que reglamente y legitimen estos nuevos comportamientos, evolucionando de costumbres rudas a menos rudas en situaciones como la compostura en la mesa, la realización de las necesidades fisiológicas, el modo de sonarse o de escupir, el comportamiento en el dormitorio, las relaciones sociales y en el manejo y represión de la agresividad, también se utiliza el termino psicológico de este en torno a que este proceso de civilización actúa como institución inconciente autocoaccionadora o autocontrol y finalmente a Michael Foucault en la represión de los instintos antes considerados públicos, a la vida privada o al secreto.

La aplicación del marco conceptual a la casuística analizada que ofrecemos en esta oportunidad, constituye el tercer eje de nuestra ponencia, aquí deseamos demostrar en el campo empírico como las teorías utilizadas tienen mucha congruencia con la sociedad limeña, los resultados a groso modo se expresan en los diferentes tipologías que hemos construido en referencia al a la producción, consumo de comidas y relaciones sociales generadas en torno al momento a priori que se va a consumir el alimento y en el momento del consumo.

I.- LA REVOLUCIÓN DE LOS SABORES, LA DIALÉCTICA DE LA COCINA:

En este punto se describe tres puntos principales tomando la dialéctica clásica que utiliza Hegel y Marx: tesis antítesis y síntesis a continuación haremos una descripción breve de cómo actúa este sistema dentro de determinadas cocinas y en otras es completamente disfuncional.

1.- *Altas cocinas de Lima y el ordenamiento estamental del alimento*, en estas se configura la mentalidad europea condicionada por un ordenamiento social del que nos remarca Mary Douglas; es decir todo dentro de esta se torna estamentalmente, es decir hay un lugar específico para cada insumo, ya sea el alimento, los utensilios o la basura. Siendo así las verduras tienden a tener un lugar separado de las frutas, de los cereales, de los utensilios y extremadamente alejado de la basura o el desperdicio, siendo de esta manera que se torna un ordenamiento perfecto cuando la observamos, en el caso de la basura esta por estar fuera de lugar (Mary Douglas) se encuentra en el lugar aislado, se la reprime aun geto completamente alejado de todo lo que se torna el alimento-ingerible, es el principio de la contaminación en la cual también interviene un factor muy importante de salubridad, factor también condicionado por el magma europeo. En este caso en el sistema dialéctico la cocina estamentalmente ordenada se torna nuestra tesis.

2.- *El cocinero: una subjetividad revolucionaria y un fetichismo de la mercancía*, el cocinero vendría a ser nuestra antítesis, debido a que en este se confluye toda una significación técnica y subjetiva de cómo preparar el alimento, siendo en primera instancia el hogar la que configura un imaginario, la experiencia y si en caso estudia en una escuela de chef la escuela. En el hogar entran factores muy diversos, teniendo en cuenta que parte de los cocineros vienen de lugares de escasez económica y que la técnica empírica sin estudios configura su subjetividad culinaria, estos preparan el alimento no en torno a subjetividad aprendida en el hogar ya que la subyugan al mercantilismo de la comida, es decir venden su mano de obra y aprehenden la cocina que es más estilizada, por ejemplo la cocina novoandina, es así que el cocinero en su subjetividad maneja un doble discurso, la comida hogareña que configura su vida cotidiana y la comida mercantil que configura su vida laboral, esta segunda en base a la experiencia y en base al consumidor o demandante, en pocas palabras es una alienación en el espacio (de trabajo o en la cocina) de lo que el otro quiere comer.

Siendo así el cocinero entabla una lucha y en base a esa alienación obligada por el demandante, configura y empieza a combinar todo tipo de alimento, es así que se da la antítesis de los alimentos cuando estos son combinados en base a una subjetividad alienada. Cabe recalcar que cuando hablamos de cocina novoandina, este cocinero especialista trae consigo la forma de preparación pero esta está subyugada al magma de ingredientes europeos.

3.- *La síntesis del plato o la estilización culinaria*, En esta parte describiremos como se configura el plato y es que el plato se torna de una forma muy vistoso adornado espectacularmente, los camotes glaseados, las papas a la francesa, los ceviches sin cancha, los choclos endulzados, y así una infinidad de platos se presentan en base a lo que el otro quiere mirar, es decir que el otro desea mirar algo que le llame la atención en base a lo que el ha configurado como su gusto, en una comparación con la descripción de Lacan en torno a la formación de la identidad del niño, la preparación del alimento no vendría a ser nuestro deseo sino el deseo del otro, es decir el deseo de preparación es el deseo del otro por comer. Formándose así el proceso dialéctico de preparación del plato.

4.- *Cocinas medias*, las cocinas de sector medio son de descripción fácil estas se configura con el afán arribista clásico de parecerse a las altas cocinas, sucede lo mismo en cuestión de gustos en los individuos de el sector medio, es decir no tienen nada de anormal, mas que su aspiración por

terminar siendo una alta cocina, lo más clásico que observamos en estas es la configuración de la comida rápida, es decir observamos que los individuos de los sectores medios, por se funcionarios, empresarios medios tornan por las hamburgueserías, con estilo por cierto y que aseguren una similitud con los grandes restaurantes de lima, Mc Donalds, Burguer King, Pizza Hut, etc., son uno de los clásicos ejemplo de cocinas medias que encontramos.

5.- Cocinas bajas, el triciclo y la abundancia, es muy interesante y me faltarían líneas en este pequeño resumen para describir la variedad de cocinas que se configuran en los sectores bajos.

Empezaré, por ejemplo con las pollerías, al igual que encuentras pollerías con estilo con pollos de oro (el pollo es el mismo solo que el lugar es el que da la categoría de oro) en los sectores bajos encontramos muchas pollerías, de todos los precios, su cocina se configura en torno a tres cosas simples: el horno, la freidora de papas y el cuchillo para cortar ensalada.

En esta no encuentras un orden tan estamental, observamos algunos de los refrigeradores, puedes encontrar el pollo jugueteando con las papas(cortadas el día anterior) y coqueteando con las especias, siendo así esta no esta impregnada de aquello externo y apuntan a una gran demanda.

Los chifas, encontramos chifas cada 5 casas, y es que este en los sectores bajos no solo se configura en torno a una comida cantonesa, sino mas bien es ya una fusión de comidas, el chifa también tiene su orden estamental, pero lo que observamos es que este orden estamental esta al aire libre, es decir la preparación a diferencia de la alta cocina no se encuentra encerrada evitando la contaminación sino mas bien esta se encuentra a vista de todos, la explicación es fácil, en el imaginario limeño se ha configurado cierto mito en referencia al chifa, escuchamos por doquier, “el chifa es cochino”, “la comida es de ayer”,” no el chino recoge del suelo el arroz, el recicla los desperdicios”, cierto o no esto a contribuido a que los chifas trasladen su cocina al exterior, hecho que en la lata cocina se tornaría contaminante por el hecho de que el aire contamina los alimentos, partículas de polvo, etc. Pero de esta forma la población no lo percibe de esta forma y lo percibe de la forma en que estando a fuera y a vista del público se torna más limpia, podemos observar que la noción de lo limpio o sucio a variado en el imaginario, en esta parte lo limpio no es aquello que evita el contacto con el exterior, lo que se aísla, sino mas bien lo limpio se configura en torno a lo que se observa, y bueno eso a contribuido a que los chifas tengan éxito en este sector popular.

6.- El triciclo parte 1, la pureza de la vendedora, el triciclo actúa como el Fast food popular, la chanfainita, el choclito, la papa con huevo, papa rellena, el anticucho, configuran algunas de estas exquisiteces, la carretilla actúa de la misma forma que el chifa, la preparación a plena vista del cliente, aquí ya no se ve la preparación, todo esta ya para servir, lo único que configura la noción de limpio ya no se encuentra en la cuestión de la preparación ni en donde se sirve o si esta a la intemperie, sino mas bien lo limpio se configura en torno a la vestimenta de la persona que esta sirviendo y los utensilios que usa, siendo así que la gente prefiere consumir en carretilla pero con carretilleras que usan su chaleco blanco, pareciera que el simple hecho de lo blanco denota pureza y por ende limpieza, lo que se resalta en el cuerpo esta lejos que sea verdad.

7.- El triciclo parte 2, el ingenio de las mamachas, Guillermo Nugent en una entrevista que realizó el Colectivo “Santo Tabú”, describe que el peruano tiene mucho ingenio refiriéndose a las maravillas ardillescas para poder sobrevivir, por ejemplo describimos aquí el huesito Booster, que viene a ser una parodización de los grandes pollos broaster de Kentuky, observamos también la deliciosa pancita, vendría ser el estomago de la res, y el rachi que es la tripa, en otros sectores no se

imaginaría comer estos deliciosos manjares. Pues siendo de esa forma la población limeña y peruana en general, a elaborado estos mecanismo de supervivencia, particularmente son las mujeres o las mamachas las que tienen este ingenio, su condición crítica de mujeres y situación económica las ha llevado a emprender viajes en aquello impensable o impreparable para algunos.

II. EL SABOR DE LA INTOLERANCIA

Generalización del gusto, clases dominantes

Las clases dominantes plagan de sus gustos al mercado, es decir en base a su capital cultural adquirido ellos imponen su gusto, con el imaginario de consumo de comida civilizada, los manuales de buenos modales encuentran aplicabilidad al 100% en estos sectores, uno de los más conocidos es el de Frida Holler ex reyna de belleza, en los siguientes puntos explicaremos como se configuran los gustos dominante y porque.

1.- Fenómeno peninsular, atribuyo en este punto esta denominación al fenómeno que ocurría en albores del Virreinato, de exaltación a las costumbres, modas y valores peninsulares, que siguió con la republica y es capital cultural heredado para las actuales y modernas clases dominantes aunado al factor económico (mentalidad alienada heredada + economía alta = habitus y consumo alienado que genera distinción). Es el culto a lo ajeno, a lo extranjero es el calco y cope de la técnica y modos de vida de las grandes metrópolis. Este acercamiento al mundo desarrollado externo, implica una enajenación de conductas, que son adquiridas y aplicadas en la realidad peruana, conductas que llevan a que los individuos utilicen lo adquirido de afuera y aquello dado por herencia cultural para diferenciarse, distinguirse y hegemonizar su forma de vida, muchas veces opacando las emergentes identidades.

2.-El súper yo pituco, para describir esta categoría es muy importante tomar en cuenta el rol de la familia, en lo concerniente a los capitales culturales en el hogar, los placeres y el gusto son esquemas mentales, categorías aprendidas – la madre le enseña al niño que tipo de carne debe comer, que tipo de papa, el estilo como alimentarse, por lo que en la adultez se ve reflejado en la repugnancia a ciertos tipos de alimentos y a ciertos tipos de hábitos, en términos de Elías es una coacción que genera en el proceso de socialización del niño una auto coacción, por lo que el rechazo es inminente, esto es un circulo vicioso heredado de tiempos coloniales; acompañado de las características anteriores nos da como resultado el acercamiento a otro tipo de sociedad, a otro tipo de consumo, alimentación en resultado a otro tipo de mercado. Es así que el pituco (en el Perú se llama pituco a aquel que posee buen estado financiero) no es libre, debido a que súper yo lo reprime al ello muy fuerte, siendo así que este no encuentra mas razón que subyugarse al su súper yo percibido en el discurso o los significantes del grupo y aquel súper yo inculcado por los actores parentales en el hogar este último actuando inclusive cuando se encuentra solo. Este proceso se torna casi inconciente, pero se implementa, se ejecuta, esto es lo que llama Bourdieu como habitus y este marca su consumo a ciertos tipos de platos, siendo así que este plato deberá reunir los atributos que estén dentro de aquello que Lacan llama lugar fantasmático, para que sea posible su consumo, por eso este lugar fantasmatico es el “súper yo individual” que no actúa solo sino acompañado del “súper yo grupal”, de esta manera el individuo del sector alto es libre solo en la medida que su súper yo grupal o individual se lo permita.

III.- RELACIONES SOCIALES QUE SE CONFIGURAN EN TORNO A LA COMIDA

Nos encontramos en una sociedad red, como lo describe Castells, donde todos nos encontramos intercomunicados, si bien es cierto líneas arriba describíamos aun los rasgos que predominan en las mentalidades de la gran mayoría de los grupos de sectores altos, en el mundo, en el país, y la capital en la que se describe este trabajo, las cosas están plagadas de movilidad social, de estancamientos, de estrategias de supervivencia, de adaptaciones, de muchos fenómenos sociales.

En torno a la comida describiremos y especificaremos solo tres de las relaciones sociales que se forman en torno al alimento en la sociedad limeña con gran movilidad social.

Estas tres características son recogidas de observaciones que hacemos en los antiguamente llamados conos periféricos de la ciudad de Lima es la síntesis de muchos discursos escuchados y de platos consumidos

1.- Quiero comer como tu, el secreto del éxito, los individuos de esta parte de Lima son en su mayoría migrantes de la sierra peruana, cuando estos llegan por la crisis, y las guerras internas se enfrenta a una Lima criolla, muy segmentaria y discriminatoria, tenían varias opciones de supervivencia una de ellas era “estar con ellos o contra ellos”, muchos se doblegaron frente a la coacción ejercida por las clases predominantes, se alienaron completamente, toma rasgos culturales del otro que actuaba como su ente ideal, adquiere impersonalidades (George Simmel), ya no consume productos tradicionales, no danza sus huaynos, ahora escucha rock, se vuelve un ahorado (Termino de Eduardo Arrollo que significa que es un lazarillo, un vivo, poderoso), es decir deja y renuncia a sus costumbres como estrategia de sobrevivencia se empapa de productos light, y la fast food.

El migrante que surge en base al trabajo constante, que gana el estatus y empieza a formar parte de los sectores altos, hace alevosía al “querer ser”, ese querer ser lo inmiscuye en la pérdida de su identidad al integrarse de lleno al fin último del “querer ser”, en otras palabras el “ser realizado”, copia fiel del comportamiento de quien anhelaba ser, cabe recalcar que ese querer ser no es más que el mito del progreso del capitalista, siendo de esta forma que su querer ser no es más que la significación del deseo del ente dominante, en otras palabras el querer ser no es más que una coacción disfrazada en el mito del progreso, y este a la vez implicaría una renuncia a algo en este caso la tradición de comer con las manos para comer con cinco tenedores. Es decir el individuo es engañado y absorbido por los entes dominantes volviéndose como ellos, comiendo como ellos, riendo y hablando como ellos.

El individuo asiste a clases de etiqueta social, se embulle de manuales de modales, asiste a las grandes cenas, se empapa de las tendencias de moda de consumo de alimentos, los memoriza, empieza a consumir e ir a lugares donde se empapa en su nuevo habitus (restaurantes de Miraflores, San Isidro) y los aprende, emprende así su proceso de civilización. Esto le sirve en el momento de comer con los otros ya que emprende la socialización, por tales características en ese momento de disfrute es aceptado y adoptado por los otros, que ven en él un consumidor con comportamiento y gusto similar, da su opinión, hace gestos, muchas veces rechaza lo que antes comía diariamente, pero esta condición implica sacrificios, sacrificios en la vida privada, para entrar en la onda tienes que empaparte de la onda tienes que vivir la onda es así que ellos entran en la onda con cuerpo y alma.

“Deja la Mashua, el camote y papa con cáscara, deja la chicha de jora, todo por una hamburguesa, papas de mc donalds y gaseosas cocacolas, ya no compran en el mercado ahora van al supermercado, y consume su fettuccini, s aceite de oliva, y productos importados”

2.- Eclipse social, Durante un eclipse de Sol, la Luna se mueve entre el Sol y la Tierra. La luz de la parte exterior de la atmósfera solar, llamada corona, se hace visible durante un eclipse total de Sol (Encarta, 2002). Hemos tomado de la Astronomía este concepto de eclipse para explicar de una forma más sencilla y didáctica el fenómeno que ocurre en las relaciones sociales en la capital Limeña. Este fenómeno ocurre en todo los estratos de la sociedad, alta, media y baja; con mayor frecuencia ocurre en el sector medio emergente; el termino eclipse se le atribuye al ocultamiento del sol, dada la interposición de la luna. La luna en el caso social son las formas establecidas aceptadas que ejercen coacción sobre los individuos, son los modos, formas de pensar, de comer de comportarse en la mesa, es aquello descrito anteriormente en el punto anterior, que impera ante una luz del self de la tercera generación, hijos de migrantes.

Es así que estas nuevas generaciones, hijos de migrantes, frente a la luna representante de una gama de tendencias y modas occidentales que imperan en los mercados no tienen opción más que subyugarse a esta, por no tener otra opción llevando el ocultamiento de sus rayos culturales. Es el manejo del doble discurso, que hace que tenga una diferencia marcada entre lo privado y lo público. Lo público coacciona, lo publico que son las relaciones sociales fuera del hogar, hacen que el individuo genere en su imaginario un discurso público, que se hace efectivo en el colegio, en la universidad, en el centro comercial, que es la manera de cómo comemos con el grupo de amigos, con los compañeros de trabajo. La discurso grupal en el ámbito público ejerce fuerte coacción sobre el individuo haciéndolo ocultar la simbología tradicional que heredaron de sus padres reduciéndola y encerrándola solo en cuatro paredes, como Foucault lo llama en la historia de la sexualidad es por la supervivencia de la raza humana que la sexualidad se reduce a lo privado y a la alcoba, en este caso la alimentación, usos y costumbres se reducen solo a la casa familiar, a diferencia de la tipología de las relaciones del individuo anterior este no asimila todas las tendencias en su vida, maneja aun su moral tradicional que se debate con la tendencia de moda.

Esta luna no permite una fusión completa solo en partes, es así que en el eclipse, se oculta el consumo tradicional, gracias a la fuerza ejercida por la luna de tendencias de consumo occidental, impuesta en el grupo por el mercado, que no son mas que los caprichosos gustos de los sectores dominantes, así los individuos en el grupo, fuera del hogar, tienden a ocultar sus rasgos culturales originales remplazándolos por aquellos socialmente aceptados, que al fin y al cabo conciben un placer: el pertenecer a un grupo.

Por otro lado, en el *discurso privado* recurre a su lado oculto, secreto y personal se divierte, disfruta y goza de las costumbres tradicionales, en lo privado en el hogar, baila su huayno, come con la mano, en la familia o en lo privado se despliega todo aquello reprimido en lo publico, come su puchero, su chicha de jora, ergo el tipo de alimentación se mantiene y varia de acuerdo al espacio en el que este se encuentra.

Otro ejemplo del encierro de la tradición son los clubes departamentales, que actúan en algunos lugares del centro de Lima y que actúan como cápsulas privadas de protección, donde las familias migrantes de un pueblo se unen y festejan a morir después de esa festividad regresan a sus hogares, sus trabajos o estudios donde mantienen el doble discurso, es muy importante recalcar que estos clubes departamentales surgieron con el afán de resistencia frente a la coacción limeña durante los primeros años de la migración, pero ya en estos días los clubes departamentales están

medianamente institucionalizados en algunos de los imaginarios colectivos de los sectores medios emergentes.

Aún ante esta imposición, como en el eclipse, queda resaltando la corona, en las relaciones sociales este fenómeno no es ajeno, ya que siempre existen filtraciones que escapan al ocultamiento, son vestigios en la vida social que se aceptan. Pues como observamos en el eclipse la corona no representa la esencia del sol, no es el centro, son solamente flamas, espasmos superficiales de su verdadera esencia.

Como ejemplos de esta corona o flamas tenemos algunos platos que han sido aceptados y a la par estilizados por ejemplo la Pachamanca, el cuy, en cuestión de alimentos se a aceptado al camote este también tiene que vestirse bonito y se sofisticada como camote glaseado hasta la misma chicha de jora toma una significancia representativa de la cultura andina, ergo no solo estos rasgo de la comida son los aceptados, tenemos también la vestimenta, los chullos, los ponchos, pero de este punto hablaremos más adelante,. Por lo que pasaremos a nuestra última categoría.

3.- Resistencia Social, entendemos aquí a un grupo minoritario, aquellos que no aceptan los códigos impuestos. En esta categoría se encuentran los grupos pequeños de la sociedad limeña netamente excluidos de toda participación, aquellos que solo toman rasgos pequeños de la modernidad o de lo impuesto, que establecen sus cápsulas de protección, que viven aislados, a las fueras de lo que llaman suelo urbano, y que se configuran en bolsones de pobreza extrema, asentamientos humanos que viven de la agricultura, y se aíslan de toda civilización, estos grupos los cuales he observado mantienen aun sus rasgos culturales intactos, muchos de estos trabajan en la ciudad, pero por herencia cultural no se inmiscuyen en los mercados modernos, estos tratan de mantener su tradiciones, observamos sus formas de cocinar-uso diario de la cocina a leña-, uso del batan, la piedra, el modo de llevar el alimento a la boca se configura en la utilización de las manos, de las hojas de choclo. Así mismo reproducen las fiestas carnalescas andinas en esos espacios, la preparación de los alimentos es lo principal y varía dependiendo de la festividad, acompañados con la caña brava, chicha de jora, el plato predominante por ejemplo para los que vienen de Tarma: el “Puchero”.

5.- ¿Tendencia a la Homogenización?

La creación de una hiperrealidad feliz

En la categoría donde explicábamos el eclipse social, una de las características principales es la corona, en la terminología social atribuimos esta imagen a los destellos de rasgos que se aceptaban en la sociedad limeña, tal es el caso de los platos andinos aceptados, la pachamanca por ejemplo, y las verduras y tubérculos que están ingresando al mercado, ergo observamos una reivindicación de vestimentas como los chullos, ponchos, como modelo, pero realmente es una reivindicación a la cultura andina, como se ha demostrado en este documento los gustos y placeres se adquieren desde que uno nace, son inculcados, los esquemas mentales son rígidos y tienden a mutar o acomodarse para ciertos beneficios en todo ámbito económico. Respecto a las tendencias de alimentación, formas y hábitos de alimentación, además de pensar y obrar; pues solo es la corona lo que se muestra, solo son rasgos superficiales, que dan cuenta de una supuesta homogenización, el ejemplo más evidente es el que percibimos en el comercial de verano de Inca Kola, en el cual

hace alusión a los signos incas, con grabados andinos, pero de inmediato observamos quien los tiene puestos, pues son modelos que obedecen a un estereotipo occidental, el simple hecho de aceptar algunos caracteres andinos no es el mismo hecho de aceptar y tolerar al individuo en si, solo se cuenta lo material, entonces hago alusión a la siguiente frase “vales un Perú, pero sin gente”, los contenidos sociales en las novelas son ficticios, es lo que José Antonio Ninahuanca del Colectivo Santo Tabú (www.santotabu.blogspot.com), en sus estudios de las falsas relaciones y percepciones de los imaginarios limeños llama hiperrealidad farandulesca, basado en Baudrillard; el acercamiento de la televisión al publico popular tienen interés mercadotécnico, consumos de productos, mas no inclusión. Estas falsas percepciones o hiperrealidad conlleva a que se generen individuos frívolos, con falsas expectativas, sumen al individuo en el consumo extremo, mas el consumo no genera inclusión, la inclusión ya no esta definida en este aspecto como el acceso a bienes materiales sino a aceptación de códigos, símbolos, y modos de vida culturales, es la aceptación a comer lo que queramos sin que el grupo u otros puedan coaccionarnos, es liberar la esencia, es no ocultar lo que se tiene que decir, lo que se quiere comer lo que uno quiere amar.

CONCLUSIONES:

La sociología es un deporte de combate, y en este congreso denuncié, unas de las cuantas tendencias identitarias que se configuran solo en Lima, mi pretexto es la comida, durante el consumo de esta, se generan muchas relaciones sociales, las cuales analizando nos demuestran caracteres muy discriminatorios que son inconcientes, se reproducen socialmente.

Yo apuntaría a desbaratar la hipótesis “somos lo que comemos”, mas bien diría: “En la sociedad limeña no somos nunca lo que comemos”, siempre estamos pendientes a lo que el grupo decida o a lo que el grupo que asimiló las tendencias de moda imponga, los Mass media ayudan a que se acepte esa condición aseverando que los campos tradicionales están abiertos públicamente, pregonando a los cuatro vientos una supuesta inclusión y aceptación, pues observando en las tipologías descritas muy volátiles sin una raíz sólida,, nunca sabremos lo que realmente somos, y solo valoraremos eso cuando se haya perdido, lo que se manifiesta aquí, es que se apele a un carácter de asimilación de la diversidad, apuntando a una identidad diversa la cual se acepte, que en el imaginario ya no se reproduzca lo tradicional en todo sentido desde la perspectiva del hegemonía, sino más bien que amplíe una asimilación de los otros y una tolerancia en torno a las relativas practicas que pueden ejercer diferentes grupos.

Pues solo me queda decir que cuando se reconozca al individuo con su cultura, se podrá hablar de un desarrollo conjunto y adecuado con una participación tangible en las decisiones políticas, mientras solo se reconozca algunos rasgos solo se beneficiaran los que utilizan estos rasgos como medios de lucro con fines mercantiles no reivindicativos.