

Insectos comestibles en la cocina Ñahñhu del Valle del Mezquital, México.

Luis Gerardo Morett Alatorre.

Cita:

Luis Gerardo Morett Alatorre (2019). *Insectos comestibles en la cocina Ñahñhu del Valle del Mezquital, México. XXXII Congreso de la Asociación Latinoamericana de Sociología. Asociación Latinoamericana de Sociología, Lima.*

Dirección estable: <https://www.aacademica.org/000-030/2350>



Insectos comestibles en la cocina Ñahñhu del Valle del Mezquital, México.

Luis Gerardo Morett Alatorre

Resumen

A partir del inventario etnográfico de insectos que forman parte de la dieta de la población indígena Ñahñhu del Valle del Mezquital (México), se evalúa el potencial nutricional de las especies de mayor consumo para profundizar estrategias tradicionales de aprovechamiento, con el objetivo de promover su producción intensiva para el abasto popular, y así contribuir con producto de calidad y bajo costo al mejoramiento de las condiciones nutricionales de la población más pobre.

Con fundamento en el registro etnográfico, ampliado y enriquecido en fuentes históricas y bibliografía científica, se integró una base de datos sobre las características fenológicas, manejo, recolección y aprovechamiento tradicional que las comunidades Ñahñhu hacen de diversas especies de insectos comestibles, a las que adscriben cualidades alimenticias que diversos estudios bromatológicos han confirmado.

Entre las distintas especies aprovechadas por las comunidades indígenas del Valle del Mezquital, dirigimos nuestra atención a la chinche del mezquite (*Thasus gigas*), debido a varias de sus cualidades, entre ellas la flexibilidad fenológica y adaptabilidad a diversos hospedantes que la hacen susceptible al cebado bajo cultivo, asunto éste que experimentamos en apoyo a la iniciativa de la comunidad indígena con que trabajamos.

Palabras clave

Ñahñhu; Insectos comestibles; Etnografía; Fuentes históricas; Antropoentomofagia.

Introducción

Para contribuir a desarrollar dinámicas sociales de respuesta a la desigualdad, es necesario trabajar en la construcción de nuevos modelos de aprovechamiento de los recursos naturales, de manera que ello tenga efecto en la disponibilidad y calidad nutricional de los alimentos de consumo popular. Al tenor de ello es que nuestra investigación ha gravitado entorno al aprovechamiento de insectos comestibles, específicamente al estudio de un hemíptero popularmente conocido como *xamue* o chinche del mezquite (*Thasus gigas*).



Esta investigación metodológicamente fue estructurada en cinco etapas. Aquí damos cuenta a detalle de las dos primeras, a través de las cuales se analiza el estado del arte en relación con la especie, apoyados en la investigación etnográfica en el Valle del Mezquital, además de fuentes documentales. A partir de ello se pudo evaluar el potencial de este insecto en la perspectiva de generar estrategias técnicas que permitieran un mejor aprovechamiento. De las tres últimas etapas orientadas a ensayar el cultivo y reproducción en cautiverio de dicha especie, así como de su procesamiento y transformación en harinas adicionales a productos de consumo humano tradicionales, ensayos todavía en proceso y de los que daremos cuenta tan pronto se disponga de datos duros.

Fundamentación del problema

De acuerdo con investigadores del Instituto de Biología de la UNAM (Ramos et al 1998: 66-67), una tarea mayor para el futuro se relaciona con el abasto de alimentos para una población en constante crecimiento, y que como en el caso particular de México, con amplios sectores sujetos a insuficiencias nutricionales. Semejante diagnóstico subraya como impostergable la diversificación de fuentes de alimentación de buena calidad y accesibles. En ese tenor es que desde la década de los 70's diversos investigadores han venido promovidos el análisis de los insectos comestibles de México como fuente de aprovisionamiento, teniendo en cuenta que éstos son ricos en proteínas y otros nutrientes que forman tejidos y fortalecen el sistema inmunológico.

En ese marco y desde entonces se han realizado diversos estudios biogeográficos, de biodiversidad, del papel de los insectos en la alimentación de las poblaciones rurales, valor nutritivo, análisis de la calidad de sus proteínas y digestibilidad, entre otros, incluido el papel que desempeñan en los ecosistemas, significativamente en los sistemas agrícolas, proponiendo estrategias de preservación y cultivo en beneficio de toda la sociedad, ello con el objetivo subyacente de promover el consumo de insectos comestibles como parte de una estrategia orientada al combate de la desnutrición en zonas marginales del país. A ese esfuerzo es que pretendemos contribuir con esta investigación.

Metodología

Este proyecto particularmente dirigido al estudio de los xamués o chinche del



mezquite (*Thasus gigas*), metodológicamente ha transitado por cinco etapas, algunas de ellas discurriendo simultáneamente. Las últimas tres todavía en proceso.

La primera descansó en la observación etnográfica realizada en el Valle del Mezquital, paralelamente a varias temporadas de campo de investigación arqueológica en el área (1990-1996). En el lapso se documentaron diversas prácticas culturales relacionadas con el aprovechamiento de insectos comestibles, lo que se hizo gracias a la colaboración de vecinos de La Mesilla y Bomanxothá, ambas comunidades ñahñhús del municipio de Tecozautla, y de mestizos de la ranchería Zethé, del municipio de Huichapan.

En el transcurso se realizaron y grabaron medio centenar de entrevistas con informantes de distinto género y grupos de edad, empleando cuestionario abierto, abordando temas relacionados con el aprovechamiento tradicional de los recursos naturales, caza, recolección y prácticas tradicionales de agricultura de subsistencia, además de técnicas de almacenaje, preparación y modalidades de consumo, así como lo relacionado con los ciclos naturales de las especies. Asociado a ello se realizaron recorridos de campo con varios de los informantes, colaboración en tareas de recolección, preparación y consumo de alimentos, además de registro fotográfico testimonial. La totalidad de las entrevistas fueron transcritas, ordenadas y sintetizadas temáticamente (Morett, 1996).

La segunda etapa consistió en un exhaustivo análisis de las fuentes históricas del siglo XVI novohispanas y de la bibliografía etnográfica relacionada con la etnia Ñahñhu; En el mismo sentido, se hizo revisión de publicaciones científicas sobre antropentomofagia en México, estudios, inventarios, análisis de química proximal, contenido de aminoácidos, minerales y contenido energético de insectos comestibles en el país y del análisis comparativo de cualidades bromatológicas entre diferentes especies, incluido *Thasus gigas*.

Las siguientes tres etapas de las que sólo enunciaremos su metodología general por tratarse de una actividad todavía en proceso, consisten en lo siguiente:

La tercera etapa ha consistido en el montaje de un módulo experimental para evaluar la viabilidad del cultivo de *Thasus gigas*. Ello implicó la construcción de un módulo cerrado, cubierta impermeable traslúcido de 20 m², paredes laterales de malla sombra e instalación de camellones con riego por goteo para el cultivo de frijol ejotero, leguminosa propuesta como base de la alimentación del insecto para este ensayo. Se realizaron en campo colectas de ninfas de diversos estadios para analizar su capacidad adaptativa a



condiciones de confinamiento y su efecto en su fenología, tránsito de ninfas a adultos, apareamiento, ovoposición y eclosión de nuevas ninfas.

La cuarta etapa que se desarrolla paralelamente a la anterior, descansa en el desarrollo de nuevos análisis de *Thasus gigas*, que pretenden establecer si existen diferencias significativas entre las cualidades bromatológicas de población silvestre, con respecto a insectos bajo cultivo.

En la quinta y última etapa también en proceso, se experimenta con técnicas agroindustriales el procesamiento de *Thasus gigas* para su conversión de harinas, y el empleo de éstas como adiccionario nutricional en diversos productos de consumo popular, particularmente en productos regularmente consumidos como *alimento chatarra* por la población infantil.

Resultados

En nuestra revisión de las fuentes históricas novohispanas del siglo XVI encontramos múltiples referencias al consumo de insectos por diversos pueblos nativos de la época. El Libro Undécimo del Códice Florentino (Sahagún, 1580), menciona al menos 93 especies de insectos, de los cuales hay referencia a 80 con su denominación náhuatl; la mayoría de éstas se acompañan con una pequeña descripción e incluso en algunos casos ilustrados. Del total de insectos referidos, 21 se identifican de manera explícita como animales comestibles, tres con cualidades medicinales y a otros 19 como ponzoñosos, molestos o dañeros. De los referidos tácitamente como insectos comestibles, cinco están asociados al mundo acuático; dos son hormigas; uno se refiere como gusano terrestre y dos asociados a maguey y maíz; además de tres tipos de abejas melíferas y ocho de langostas.

En las Relaciones Geográficas del Siglo XVI, específicamente en la Relación de Texcoco se refieren diversas especies de insectos que obtenían de la laguna de Texcoco, entre otros al que llaman *Ezcacuitli*, asimismo menciona el *Ahuauhtli* entre otros. La alusión a los insectos comestibles concluye señalando que (...) *las más destas (comidas) no comían, ni al presente comen, personas principales, sino pobres y gente miserable* (Juárez de Mendoza, 1582: 104 y 111).

Asimismo, en los tomos primero y tercero de *Las Relaciones Geográficas del Siglo XVI: México*, hay varias referencias explícitas a los gusanos de maguey procedentes de las raíces de esa planta y que consumían los nativos (T.I: 33). Asimismo, se menciona el consumo de langostas, señalando que la gente comía todo género de cosas, sin hacer



excepción de nada (T.I: 64). Finalmente, se alude al aprovechamiento de colmenas (T.I:117; T.III:200). También de las colmenas se hace cita en las Relaciones Geográficas del Siglo XVI de Antequera (Acuña, 1984 y 1984a), tanto como en las Relaciones de Tlaxcala (T. II: 117; T. II: 168; T.II: 172).

En los Tratados cuarto y quinto de su *Historia Natural de la Nueva España*, Francisco Hernández (1959: 384-402) menciona varios insectos y animales acuáticos consumidos por indígenas y españoles en el siglo XVI novohispano. Sahagún (1580: Libro décimo. fo.129), menciona que los otomíes *...comían los zorrillos que hieden, y culebras, y lirones: y todo genero de ratones, y las comadrejas, y otras sabandijas del campo, y monte: y lagartijas de todas suertes, y abejones, y langostas de todas maneras.*

En el ámbito de la investigación etnográfica en el Valle del Mezquital, de los distintos insectos comestibles que se aprovechan en la región, los informantes destacaron ocho especies en razón de ser las más apetecidas y mayormente aprovechadas. Además de los xamués, consumen gusano blanco de maguey; gusano rojo de maguey o chinicuil; gusano de nopal; hormiga mielera o peshis; escamoles o güijes; guaricho y chapulines.

El gusano blanco (*Aegiale hesperiaris*), se desarrolla en las pencas del maguey y se colecta a partir de mayo cuando ha iniciado la temporada de lluvias y todavía hasta julio; siempre muy escaso. El gusano rojo o chinicuil (*Hypopta agavis*), más abundante que el otro, se hospeda en el tallo y parte baja del maguey, inician su recolección con las lluvias de mayo y se prolonga hasta octubre. En el caso del gusano del nopal *Cactophagus (Metamasius) spinolae* Gyllenhal, éstos son colectados entre mayo y septiembre, aunque eventualmente su calendario de aprovechamiento puede ser más amplio dependiendo del grado de infestación de la planta.

La hormiga mielera (*Myrmecocystus mexicanus*), recibe varios nombres en la región, en Bomanxothá le dicen *Peshis*, en Zethé *Iribishe* y en la Mesilla *Embothá*. Las hormigas son pequeñas, oscuras y aunque producen miel todo el año, es más abundante cuando el campo está verde, florece y abundan los garambullos, de manera que en el verano y mediado el otoño la producen y almacenan. Respecto a los escamoles o güijes (*Liometopum apiculatum*), los recolectores de los huevos de la hormiga excavan los nidos durante el estío, entre marzo y abril, justo antes de que inicien las lluvias.

En la región de estudio le llaman guaricho a un tipo de abeja silvestre, ligeramente más grande que la abeja, de color amarillo. Su miel se recolecta entre abril y octubre, periodo durante el cual los panales están cargados. Asimismo, y aunque en el área hay



chapulines, incluso en algunas temporadas hay muchos, la población los colecta y consume poco.

Con relación a los xamués, la observación e indagación etnográficas permitieron penetrar al detalle de la fenología de la especie (*Thasus gigas*), la que colectan desde abril y hasta junio, cuando aún no han desarrollado alas y alcanzado el estado adulto.

En el transcurso del invierno las hembras de los xamués depositan hileras de huevos en el reverso de ramas y retoños de los mezquites, cuya cantidad fluctúa entre 25 y 40 huevecillos. Éstos permanecen adheridos ahí hasta que al inicio del año, cuando eclosionan y pueden verse aglomeraciones de minúsculos xamués recién nacidos, que se mantienen ocultos alimentándose de la savia del árbol y protegiéndose de las heladas. Aunque eventualmente hay criaderos en otro tipo de vegetación, como huizaches y madroños, los mezquites funcionan como sus hospederos naturales. Cuando inicia la primavera en el mes de marzo y han crecido hasta alcanzar tres o cuatro milímetros de longitud, se hace evidente su presencia, momento en el que se observan todavía relativamente agrupados, facilitando su recolecta.

La cantidad de xamués varía de lugar a lugar y de un año a otro, de forma que hay años y lugares en que son abundantes y otros en que son escasos. Entre las causas que se refieren como más influyentes en esa dinámica hay dos de orden natural y una cultural. En el primer orden cuenta la crudeza invernal que puede aniquilar a los insectos recién nacidos, así como la actividad de los *pichilingues*, avispa colorada que le quita la cabeza al xamue y se lo come. En el otro orden, incide la recolección para el consumo humano, la que en algunas áreas ha afectado sensiblemente el ciclo de recuperación de las poblaciones.

A partir de abril los insectos suelen ser colectados directamente de mezquites dispersos en barrancas, cañadas y arroyos, en los que eventualmente se localizan algunos grupos, de manera que la colecta está marcada por la fortuna y el azar. Para el mes de julio todavía hay algunos xamués que no han alcanzado el estado adulto y aún son colectados, sin embargo, la mayoría ya han madurado, desarrollando alas que les permiten abandonar el mezquite que sirvió de hospeder original.

Una variante cultural de la mayor relevancia en el proceso de colecta es cuando los enjambres de pequeños xamués son recogidos en febrero-marzo y trasladados al solar doméstico, en donde son cebados, tarea que realizan indistintamente niños, jóvenes y adultos. La señora Gudiño, informante pródiga, señaló que:



Los xamués cambian de sabor dependiendo del árbol donde los crías, sea en el mezquite, el aguacatillo o cualquier otro. Me gusta el que se ha criado, el más gordo. Los llevo chiquitos y los pongo a que se críen gordos, grandes y sabrosos. Los otros están un poco flacos y no tienen el mismo sabor. Los he criado en la ruda, la frutilla, mezquite, el zapote. Me gustan más los del zapote. Si subo cien, me como cincuenta, los demás se van, les salen alas y se van. Hay partes donde les gusta y se quedan hasta que se hacen viejos.

La colecta, crianza y limpieza, están relacionadas con una expulsión líquida o tinta color sepia del insecto a la que llaman orín o pedo, la que pigmenta las manos o cualquier cosa con que haga contacto, dejando una mancha amarilla que permanece varios días. Potencialmente irritante el orín del insecto, obliga a los recolectores a tomar precauciones para evitarlo. Según Don Ascensión Mejía del Zethé

[...] si le cae el orín del xamués en los ojos, se enciega uno. Las manos se ponen amarillas; si tiene una herida arde, las mujeres hasta lloran. Antes, en el corazón de una penca de maguey, al agarrarlos les apachurra la cabeza y les quita uno el orín; se sale al apachurrarlos. En la casa le carga sal y agua y ahí los echa para que suelten todo el orín. El xamué más joven es rico antes de tener alas, después ya tiene el paterío y ya no se come. Que no esté ni muy viejo, ni muy joven.

Un joven del Zethé, Juan Gabriel Chávez comentó que ... *cuando hay xamués los como diez veces al año. Salgo a juntar para que todos coman, pero no siempre encuentro y a veces solo traigo para mí, según como haya. En una salida junto como un cuartillo, como dos botes de aceite de litro. Los llenos, casi como kilo y medio. Esos los junto en un medio día, depende si hay, unos aquí y otros allá, entonces me tardo medio día.*

Para la población rural y particularmente la indígena, la recolección de xamués en temporada es una actividad regular para el autoconsumo, sin embargo hay también recolectores cuya actividad está orientada al mercado y que como los colectores del Dexhtí, adoptan algunas rutinas y horarios de trabajo en los meses de mayo a julio, tarea que despliegan en el campo al amanecer cuando empiezan a bajar los insectos de los mezquites, haciéndose acompañar de un par de perros para evitar ser sorprendidos por alguna serpiente.

En el Valle del Mezquital, la modalidad más socorrida de consumo de xamués es en salsa, la más tradicional de ellas es la que denomina *thānt'añ'í ga xa'ue*. La salsa de *xa'ue* de mezquite se debe hacer en molcajete (...) *hervir o asar los chiles, los jitomates, los tomates, también los ajos, la cebolla no se asa, sólo se le pica cruda y agregársela.*



Con cilantro o romerito es más sabrosa (...) los xa'ues se echan al comal para que se tuesten bien, luego se muelen en el molcajete con chile rayado y se embarra la salsa en una gorda. Es más sabrosa que la carne. (González, 2014: 145 y 2016: 173).

En algunas regiones del estado de Hidalgo, particularmente en el Valle del Mezquital, los xamués recolectados cuando no son consumidos de inmediato, son secados para su preservación y almacenados en bolsas de yute, de donde son extraídas las raciones según son necesarias, diciendo en lenguaje llano que ...*es la carne que ellos tienen* (JR-E: S.f.).

Gracias a los estudios entomológicos se sabe que los insectos conocidos popularmente como chinches, pertenecen a la clase Insecta o Hexapoda, donde se ubica el orden Hemíptera que incluye a los xamués o chinches del mezquite. Se considera a los hemípteros como uno de los grupos más adaptables, con hábitos alimenticios diversos y por lo mismo se les encuentra en múltiples ecosistemas (Escoto *et al*, 2000:2).

En el caso particular de los xamués (*Thasus gigas*), se trata de una especie muy abundante en ambientes dominados por mezquites y huizacheras, de comportamiento gregario, monófago y univoltino. Se encuentra asociada a las leguminosas *Acacia pennatula* (Schltdl.&Cham) Benth., *A. farnesiana* (L.) Wild. (huizaches) y a *Prosopis laevigata* (Humb.&Bonpl. ex Willd.) M.C.Johnst. (mezquite), relativamente sincronizados a la fenología de su planta hospedante, se alimentan principalmente de vainas y brotes tiernos. Completan su ciclo de vida de forma gregaria. Por lo general los huevos son depositados como hileras en las hojas o la corteza de la planta hospedante (Báez, 2017:130-132).

Brailovsky *et al* (1995: 58) señalan que una muestra de los insectos fue cultivada en laboratorio siendo alimentada con ejote fresco, observándose la cópula y posterior ovoposición. Una vez se dio la eclosión, las ninfas permanecieron agrupadas alrededor de los huevos, al pasar al segundo estadio comenzaron a alimentarse con lo ejotes tiernos.

Estudios de *Thasus gigas* desarrollados por Ramos *et al* (2002: 19-26), aportaron los primeros resultados puntuales de análisis químico proximal de la especie, contenido de aminoácidos, minerales y contenido energético. En el mismo tenor (Mendoza *et al*, 2010: 971-975), pusieron en relieve su aporte de sales minerales como sodio, potasio, calcio, zinc, hierro y magnesio, vitaminas A,C,D y significativamente las del grupo B, además de calorías de gran calidad, conformadas por ácidos grasos poliinsaturados y



proteínas que pueden ser de superior calidad a la de algunos cárnicos. Asimismo realizaron análisis químico proximal de *Thasus gigas* en cinco muestras de ninfas estadios desarrollo II, III, IV y V, y la última a la salsa preparada con xamue. Derivado del estudio, concluyen que el contenido de las proteínas de los xamués se incrementa en la medida que el insecto avanza hacia el estado adulto. En contraste, el contenido de grasa disminuye en tanto pasa del estado larval al de adulto. Proponen que los xamués pueden aportar con suficiencia las necesidades de ingesta energética que se requieren de ácidos grasos poliinsaturados y que aunque el contenido nutricional de los insectos es menor al integrarse a la salsa, esta modalidad de ingesta del insecto sigue siendo una magnífica alternativa de consumo complementario con valores nutricionales de buena calidad.

Derivado de la utilidad que representan algunas especies de insectos comestibles, es que han sido documentados ejemplos de riesgo por sobreexplotación y manejo inadecuado, cuyas poblaciones se han reducido sensiblemente al no atender sus requerimientos reproductivos, incluso en casos tratados con insecticidas en lugar de instrumentar estrategias de recolección que conviertan la penuria en riqueza (Viesca et al, 2009: 77). En ese sentido, Ramos (2009), ha subrayado la necesidad de que para evitar la sobreexplotación del recurso natural, es indispensable que la comercialización de los insectos se realice después de que hayan sido cultivados e instrumentado mecanismos reguladores en el ámbito legal.

Discusión

Las fuentes históricas novohispanas del siglo XVI documentan que el consumo de insectos al momento del contacto era extenso, siendo parte sustantiva de la dieta indígena en prácticamente todos los grupos étnicos de la época, muchos de los cuales hoy sobreviven y mantienen vigentes algunas de esas prácticas culturales.

La investigación etnográfica realizada en el área de estudio proporcionó información sobre el ciclo de vida de los xamués, el calendario de las actividades de colecta de ninfas y adultos, su cebado en los solares familiares, la preparación, modalidades y frecuencia de consumo, así como la distribución de tareas por sexo y edad al interior de los núcleos familiares, entre otros aspectos que se juzgaron relevantes.

Entre las prácticas culturales relacionadas con *Thasus gigas*, sin duda la más significativa es la colecta de éstos como ninfas, retirándolos de su condición natural para colocarlos en las ramas de algún árbol del solar familiar, a través de lo cual se busca



someterlos a cebado y obtener la variante del sabor deseado, además de proteger a las crías de las heladas, acción que colateralmente asegura una cosecha en la comodidad del propio espacio, ya que se pueden bajar del árbol cuando se requiera. Esta práctica fue observada con varias familias del Zethé, La Mesilla y Bomanxothá, algunas de las cuales incluso emplean el concepto de crianza de xamués para referirse a ello.

La promoción del consumo de insectos comestibles en las comunidades rurales, particularmente entre los grupos étnicos que lo han hecho de manera tradicional, es de relevancia social en tanto que ello ha formado y forma parte de su identidad cultural y formas de aprovechamiento sustentable de sus recursos. Este tipo de comunidades tradicionales han seleccionado las especies de insectos comestibles considerando su palatabilidad, mayor abundancia y menor demanda de trabajo, en ese tenor es que los recolectores de autoconsumo suelen aplicar criterios que hoy se categorizan como sustentables, ya que evitan agotar el recurso haciendo colectas moderadas, y dejando libre de captura insectos que han de garantizar su reproducción y nueva población para el siguiente ciclo.

La opinión general de los informantes del área de estudio, indica que los xamue tienen mejor sabor antes de que hayan alcanzado la edad adulta y les crezcan alas. Una vez desflemados en agua con sal y escurridos, se colocan en el comal donde son tostados o fritos con un poco de manteca, chile verde o seco de árbol y ajo. Se comen a mordidas, en y con salsa, en taco y de otras muchas maneras.

No obstante la relativa abundancia de especies de insectos comestibles en México, hay factores que ponen en riesgo su aprovechamiento, entre los que diferenciamos los de orden natural (cambio climático, destrucción de hábitats, explosión de depredadores, etc.), de aquellos otros y mucho más insidiosos como son los de carácter cultural, tales como el crecimiento poblacional, aumento de la recolección subsistencial y de mercado, comercialización descontrolada, sobreexplotación y uso indiscriminado de pesticidas, entre otros. Afortunadamente cualquiera de esos factores limitantes puede ser paliado a través de estrategias técnicas orientadas al manejo, cultivo y aprovechamiento intensivo en condiciones controladas y a cubierta.

En esta expansiva dinámica carente de controles, en la que se ha iniciado la concurrencia no regulada de múltiples intereses, los sectores económicamente marginados ya son y seguirán siendo los menos beneficiados, a reserva de que se adoptan en lo inmediato medidas que normen la explotación del recurso y promuevan



un comercio justo, cuyas primeras beneficiarias sean las poblaciones originarias, fuente primigenia del recurso natural y cultural que hoy atrae tanto y tan diverso interés.

Conclusiones o reflexiones finales

México posee una riqueza excepcional en el inventario mundial de insectos comestibles, pues de las aproximadamente 1400 especies que han sido identificadas, cerca del 40% han sido registradas en nuestro país, la mayoría de las cuales todavía hoy son aprovechadas por diversos grupos étnicos y comunidades rurales, una tradición de consumo sólidamente anclada en el mundo indígena de acuerdo con fuentes históricas del siglo XVI, y que incluso debe remontarse a las prácticas subsistenciales de las sociedades de cazadores recolectores y agricultores que les precedieron. De acuerdo con ello, la entomofagia en México, o antropoentomofagia como ha sido rebautizada para aludir exclusivamente al consumo humano de insectos, tiene su raíz en las prácticas de las comunidades originarias y está indisolublemente ligada a su territorio, recursos naturales e identidad cultural, cúmulo de conocimientos que hoy mantienen vivos como parte integral de su herencia patrimonial, múltiples comunidades indígenas y campesinas.

Con fundamento en lo anterior, resulta socialmente necesario generar alternativas que promuevan el aprovechamiento sustentable del recurso. En ese tenor, enunciamos las ventajas y cualidades más relevantes que hacen de la chinche del mezquite o xamue (*Thasus gigas*), un prospecto promisorio para su manejo sustentable e intensivo bajo cultivo controlado y a cubierta. Entre las fortalezas, diferenciamos las que son ventajas de orden cultural, de aquellas otras que son cualidades naturales propias de la especie, útiles para el propósito que nos ocupa. Enunciamos las siguientes:

Ventajas culturales

- Tradición de su consumo en diversas regiones del país
- Aporte nutricional significativo coadyuvante al balanceo de la dieta
- Creciente demanda y valor de mercado nacional
- Susceptible de procesamiento y almacenamiento
- Perspectivas para su inserción en el mercado de exportación
- Potencial generador de sinergias productivas



Cualidades naturales de la especie

- Amplia distribución en territorio nacional
- Fortaleza del germoplasma gracias a la dispersión de poblaciones
- Ciclo reproductivo anual (univoltino)
- Conducta gregaria
- Flexibilidad fenológica
- Adaptabilidad a diversos hospedantes
- Susceptibilidad al cebado y potencialmente al cultivo

El análisis y correlación del cúmulo de información a que aludimos y que ha sido discutida, permite concluir que los xamués o chinche del mezquite (*Thasus gigas*), es una especie de insecto con suficientes e importantes ventajas y cualidades que lo hacen candidato obligado para el diseño y puesta en operación experimental de modelos de cultivo intensivo en espacios cerrados, todo ello en la perspectiva de asegurar una producción intensiva y controlada para el abasto popular, de forma que contribuya con producto de calidad y bajo costo, al mejoramiento de las condiciones nutricionales de la población más pobre, y colateralmente a la economía de los productores indígenas y campesinos, de cuyo patrimonio cultural emergió el conocimiento que ha gestado la investigación, tanto como el propósito que nos ocupa.

Referencias bibliográficas

- Acuña, R. (Editor). (1984). Relaciones Geográficas del Siglo XVI: Antequera. Tomo primero. México. UNAM.
- Acuña, R. (Editor). (1984a). Relaciones Geográficas del Siglo XVI: Antequera. Tomo segundo. México. UNAM.
- Acuña, R. (Editor). (1985). Relaciones Geográficas del Siglo XVI: México. Tomo primero. México. UNAM.
- Acuña, R. (Editor). (1985a). Relaciones Geográficas del Siglo XVI: Tlaxcala. Tomo Segundo. México. UNAM.
- Acuña, R. (Editor). (1986a). Relaciones Geográficas del Siglo XVI: México. Tomo Segundo. México. UNAM.
- Báez Santacruz, J. (2017). En *Fundamentos de Entomología Forestal*. Familia Coreidae (pp.130-133). Cibrián T.D. (Editor). México. U.A.Chapingo-CONACYT.



- Brailovsky, H., Mayorga, c., León O. G., y Barrera, E. (1995). En *Anales del Instituto de Biología. Serie Zoología, vol.66, núm.1, enero-junio*. Estadios ninfales de los coreidos del Valle de Tehuacán, Puebla, México (Hemiptera-Heteroptera). II. Especies asociadas a huizacheras (pp.57-80). México. UNAM.
- Escoto R. J., Cruz G. H., Delgado. S.L., y Erice Z. E. (2000). En *Investigación y Ciencia de la Universidad Autónoma de Aguascalientes. México. Año 8. Núm.21*. Biodiversidad de Hemípteros del Estado de Aguascalientes (pp.2-7).
- González. C. J. (2014). *Habu dóni rä donza / Donde florece la orquídea*. México. Fundación Colectivo Social Üemakü A.C. Ixmiquilpan Hidalgo.
- Hernández, F. (1959). *Historia Natural de Nueva España*. Obras Completas Tomo III. Volumen II. México. Universidad Nacional de México.
- Juárez de M. L. (1582). En *Relaciones Geográficas del Siglo XVI: México. Tomo Tercero. Relación de Texcoco* (pp.45-113). R. Acuña (Editor). México. UNAM.
- Mendoza. M., Reyes S.M., Quintero L., Güemes V., y Soto S. (2010). En *XII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de alimentos*. Elaboración de una salsa tradicional del Valle del Mezquital utilizando la chinche del mezquite “xamui” (*Thasus gigas*). México. U. de Guanajuato y U. A. de Nuevo León.
- Morett A. L. (1996). En *Informe Técnico del Proyecto Valle del Mezquital. ENAH- INAH*. Etnografía Poniente del Valle del Mezquital. Bomaxothá, Zethé, La Mesilla. México. INAH-Archivo de Prehispánicos.
- Ramos E. J. (2009). *Insectos comestibles, negocio exquisito y nutritivo*, Recuperado en www.Imagen Agropecuaria.com
- Ramos E. J. (S.f.). (JR-E:S.f.). Conferencia videograbada Recuperada en YouTube bajo el título de *Insectos comestibles. Maestra Julieta Ramos Elorduy*.
- Ramos E. J., Espino J.M., y Cuevas C.S. (1998). En *Anales de Instituto de Biología. Serie Zoología no.69*. Insectos Comestibles del Estado de México y determinación de su valor nutritivo (pp.65-104). México. UNAM.
- Ramos E. J., Pino M.J., y Morales L. J. (2002). En *Folia Entomológica Mexicana 41 (1)*. Análisis químico proximal, vitaminas y nutrimentos inorgánicos de insectos comestibles en el Estado de Hidalgo, México (pp.15-29).
- Sahagún, F. B. (1580). *Códice Florentino*. Libro Undécimo. Reproducción facsimilar 1979. México. Archivo General de la Nación.
- Viesca G.F., Romero C. A. (2009). En *La Entomofagia en México. Algunos aspectos culturales* (pp.57-83). Revista El Periplo Sustentable No.16. Enero-Junio. México. Universidad Autónoma del Estado de México.



Gastronomía y espacialidad. Los bodegones peruanos en la ciudad de Córdoba (Argentina).

Luis Salcedo Okuma
María Lis del Campo

“ALa Púa: Cenáculo fraternal con la certidumbre reconfortante de que en nuestra calidad de latinoamericanos, poseemos el mejor estómago del mundo, un estómago ecléctico, libérrimo, capaz de digerir, y de digerir bien, tanto unos arenques septentrionales o un kouskous oriental, como una becasina cocinada en la llama o uno de esos chorizos épicos de Castilla”

Oliverio Gironde, *Veinte poemas para ser leídos en un tranvía*, 1922.

Resumen

En el marco de un proceso global de revalorización de las cocinas regionales, típicas o étnicas, la cocina peruana alcanza su mayor visibilidad como síntesis de identidad, tradición y sabor al consagrarse como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. En Córdoba identificamos diferentes modalidades en que ésta se ofrece al público: restaurantes familiares, cocina ‘gourmet’, bodegones o comedores populares y ferias callejeras que participan de manera diferencial en la demarcación de itinerarios gastronómicos.

Esta investigación se enfoca en los *bodegones*, locales concentrados principalmente en barrios pericentrales, donde se asienta la mayor cantidad de migrantes peruanos, y que se constituyen como espacios ‘populares’ de comida típica a precios accesibles. El objetivo fue analizar allí cómo la *cocina* se inscribe como propuesta gastronómica en territorio cordobés. Para ello recurrimos a la noción de “holograma geográfico” (Lindon, 2007) dado que posibilita pensar los límites y órdenes de un espacio, así como las relaciones de sentido que vuelven particular la experiencia del comer, acceder y moverse en ese contexto.

Utilizamos observación participante y entrevistas a cocineras y comensales para indagar: menús, escenarios, fuentes de aprendizaje, interacciones, usos y la apropiación de estos espacios.

Observamos que la “comida típica peruana”, como selección arbitraria de alimentos y preparaciones, se desplaza al territorio cordobés mediante operaciones de neutralización, diferenciación y ordenamiento de comidas y comensales. Así la ‘peruanidad’ se trama de manera compleja en la búsqueda de inserción en el circuito



gastronómico y de perdurabilidad de memorias, saberes y afectos en la conflictividad del escenario urbano actual.

Palabras clave

Gastronomía; Espacialidad; Bodegones peruanos; Córdoba; Argentina.

Introducción

En la ciudad de Córdoba, en consonancia con una tendencia global, se viene dando un proceso de revalorización de las cocinas regionales, típicas o étnicas a partir de su puesta en valor como de una región o cultura.

Esta vuelta a aquellos aspectos más ‘tradicionales’ o ‘propios’ del comer de determinados grupos y comunidades se produce en un contexto más amplio de patrimonialización que abarca todas aquellos saberes, prácticas, objetos y espacios susceptibles de ser preservados por su valor de “autenticidad”.

En Córdoba, desde hace algo más de una década, este proceso opera mediante el embellecimiento estratégico¹ de la ciudad, articulado fuertemente a la producción de valor turístico. Esta relación entre patrimonio y turismo, de acuerdo con Belén Espoz (2013), interviene modificando el campo de la cultura dado que el turismo se posiciona como práctica social y como política de Estado a partir de constituirse como pautas de consumo en respuesta a demandas del mercado. De esta manera, en Córdoba la gastronomía como práctica de consumo sociocultural es propuesta por el estado municipal mediante recorridos por Áreas Gastronómicas que se materializan en los llamados ‘polos gastronómicos’, así como en una diversidad de festivales y ferias en que se ponen en relación el sector público y privado.

En este marco, encontramos que no sólo se ponen en venta alimentos y productos ofrecidos como patrimonio gastronómico, sino que las prácticas de comer en contextos patrimonializados se ofrecen como propuestas diferenciales y diferenciadoras que van demarcando los itinerarios urbanos del comer.

Para analizar cómo se produce algún tipo de experiencia gastronómica particular es preciso remitirnos a la noción de gastronomía, por una parte como fenómeno social que recorre y performa la trama del comer actual en sociedades mediatizadas y mercantilizadas como las nuestras; y por otra, como un sistema estructurado y complejo de reglas que ordena la producción, adquisición, combinación, preparación y el consumo de alimentos (Fischler, 1995). En este contexto, el alimento-mercancía se inscribe como



parte de un mapa regulador de sensibilidades, percepciones y cuerpos trazado por la ideología del consumo, en que determinados modos del comer y de la comensalidad forman parte de “paquetes de experiencias” (Debord, 1995 [1967]).

En este marco, la cocina tradicional peruana ha venido obteniendo visibilidad como parte de la oferta gastronómica cordobesa y argentina en paralelo a su candidatura en UNESCO para consagrarse como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad y de la gestión del reconocido chef y empresario Gastón Acurio. De esta manera, en Córdoba identificamos diferentes modalidades en que ésta se ofrece al público: restaurantes familiares, cocina ‘gourmet’, bodegones o comedores populares y ferias callejeras que participan de manera diferencial del mercado gastronómico.

Esta investigación se enfoca en los *bodegones*, locales concentrados principalmente en barrios pericentrales (Alberdi, Providencia y Güemes), donde se hace más visible la colectividad peruana, y que se constituyen como espacios ‘populares’ de comida típica a precios accesibles. El objetivo fue analizar allí cómo la *cocina* se inscribe como propuesta gastronómica en territorio cordobés.

Para ello hemos organizado esta ponencia de la siguiente manera: En un primer momento contextualizamos la inserción de la colectividad peruana en los mencionados barrios y su relación con algunos de los procesos urbanísticos que se vienen produciendo en esos espacios. Luego, describimos los bodegones, en tanto prácticas y espacios del comer y sociabilidad alimentaria transitados y recreados tanto por migrantes como por comensales no peruanos buscando identificar cómo se expresan allí formas de significación del comer. Pasamos después a analizar cómo se vuelve comunicable la gastronomía peruana en estos espacios y cómo se inscribe del mercado de experiencias gastronómicas para pasar a las apreciaciones finales de los autores.

La presencia peruana en Córdoba

El proceso migratorio peruano en la ciudad de Córdoba se vio marcado por las grandes olas de emigración ocurridas a fines de la década de 1990 y los primeros años del nuevo siglo². Las condiciones económicas del país, en ese entonces favorables -por el tipo de cambio- para el envío de remesas determinó que muchos miembros de familias se trasladaran a la Argentina para desempeñar, principalmente, tareas domésticas, de comercio y de la construcción. Falcón y Bologna (2013) caracterizan la primera fase de esta oleada migratoria protagonizada mayoritariamente por mujeres.



En esta etapa la mayoría de la población peruana en Córdoba se ubicó en los barrios pericentrales de la ciudad, principalmente en Alberdi³, Providencia, San Martín, Güemes y Observatorio, ya que la cercanía al centro y los bajos valores de los alquileres volvían a estas zonas accesibles como lugar de residencia.⁴

La intensa inmigración característica de esta etapa se articuló en una colectividad basada en redes de intercambios que proveían de alimentos, prácticas y costumbres propias de los lugares de origen de los migrantes. Es así que se establecieron vínculos para acceder a condimentos, especias, alimentos y posteriormente se establecieron comedores destinados a la alimentación de los trabajadores peruanos donde podían encontrar los platos a los que estaban habituados, con ingredientes que reproducían las prácticas culinarias originarias.

Los comedores, se constituyeron como uno de los espacios donde la emergente colectividad peruana recuperaba la comensalidad y el encuentro propios de su país; así como lo fueron algunos espacios de la ciudad como la Isla de los Patos, un parque construido a inicios de la década de 1990 en el río Suquía en una zona que dividía los barrios Alberdi y Providencia.

La “apertura” de la cultura peruana: Los bodegones en Córdoba.

Desde el año 2010 es posible rastrear la aparición de notas periodísticas sobre locales de comida popular peruana en los medios masivos de comunicación locales⁵. Paralelamente, a partir del año 2007, la Isla de los Patos pasó de ser un lugar de reunión familiar de la comunidad peruana a una feria donde se ofrece comida peruana, condimentos y especias traídos de Perú (Miranda Pérez, 2017).

Estos procesos dan cuenta de la articulación entre las prácticas de cocina y comensalidad propias de los sectores populares migrantes peruanos con el proceso más amplio de revalorización de las cocinas étnicas, en este caso, promovidas tanto por el estado argentino como el peruano, junto con actores privados institucionales⁶.

Durante el año 2018 y parte del 2019 realizamos observación participante en locales de restauración cuyos dueños (en su mayoría mujeres) son de nacionalidad peruana a la vez que son también quienes se encargan de la planificación, adquisición de los ingredientes y elaboración de los platos que se sirven.

La denominación ‘bodegones’ que usamos en este trabajo ha sido tomada del modo de visibilización mediática con que se dan a conocer. Remite a un vocablo derivado del



italiano “bodega” utilizado para referirse a un tipo de restaurant -tipo *cantina*- extendido por los barrios de Buenos Aires donde se servían platos copiosos típicos de la cocina porteña a un bajo precio. De esta manera sintetiza un tipo de comedor popular que se combina con las particularidades de la cocina peruana. Esta denominación es la que utilizaremos en adelante.

Los bodegones ocupan espacios que antes tuvieron otra finalidad: pensiones, galpones que han sido divididos, casas de familia. Si bien es sencillo acceder a ellos, para identificar la ubicación precisa de estos lugares se necesita del dato concreto debido a que en general no se advierte su existencia.

En la ambientación se conjugan elementos que remiten a las culturas andinas como los coloridos aguayos que hacen de manteles o gigantografías del emblemático Macchu Picchu, entremezclados con dispositivos tecnológicos (todos cuentan con pantallas led de grandes dimensiones que completan el paisaje sonoro según la programación de ese momento). Esta combinación, que podríamos denominar ancestral/contemporánea, adquiere singularidades según la trayectorias, expectativas y posibilidades de las dueñas del bodegón. La ambientación, o bien se orienta hacia una estética más cercana a la de los restaurantes del circuito gastronómico urbano o hacia la construcción de un ambiente más familiar que incluye objetos personales (con trofeos de competencias deportivas, figuras de personajes infantiles, imágenes religiosas).

Es común observar comensales que concurren desde sus lugares de trabajo para realizar allí su almuerzo. Así, una práctica que era habitual de los trabajadores de la colectividad peruana ha cobrado adeptos que no pertenecen a ella y que concurren por la combinación de buen sabor, precios bajos y porciones abundantes.

En los bodegones se ofrece un menú compuesto por sopa y un plato principal (segundo), un vaso de gaseosa o jugo y, en algunos, postre. El plato principal incluye casi siempre arroz y/o legumbres y carne (carne, pollo o pescado): arroz chaufa, lomo saltado, seco de res, pollo *broaster*, escabeche de pollo, tallarín saltado. Los principios de condimentación parecen ser el elemento más expresivo de la comida peruana otorgando su carácter distintivo el uso del ají, el rocoto y el glutamato, además de algunas hierbas como el cilantro y el huacatay.

La inscripción de las prácticas culinarias peruanas en territorio cordobés se puede analizar como una relación entre sustituciones e incorporaciones de ingredientes, interacciones y sentidos.

En primer lugar, cabe señalar que entendemos el comer como una forma de cognición (no olvidemos su raíz etimológica común con el verbo *degustar*) sensorial y afectiva



regulada por la cultura que nos hace parte de un sistema culinario. Asimismo, participa de una forma de entender el mundo que a la vez incorporamos. Podemos decir que el transitar por los bodegones adquiere un doble sentido: como ‘re-conocer’ una cultura, es el caso de los migrantes peruanos que reencuentran sus prácticas alimentarias de origen en Córdoba. El valor comunicativo de la comida se estructura sobre el “valor de la circunstancia” (Barthes, 2006): el ritual colectivo que justifica el encuentro entre compatriotas excede la sustancia nutritiva, pero a la vez la requiere como componente intrínseco del comer juntos (Montanari, 2004), como materia necesaria para la activación de la memoria sensorial y afectiva que acerca lo distante.

Y en un segundo sentido, como ‘conocer’ la cultura peruana a través de su gastronomía en el acto de ‘descubrir’ aquellos sabores que se presentan como más ‘auténticos’ para el comensal cordobés vuelto turista en su propia ciudad. La experiencia del comer se expresa como vivencia exótica, como viaje al mundo de las comunidades migrantes de los sectores populares. En la articulación entre estos dos tipos de comensales, las cocineras intercambian, yuxtaponen y negocian ingredientes, técnicas culinarias y significados para volver aceptables (y adaptables) los platos peruanos tanto a la añoranza de su colectividad, como a los estándares del mercado gastronómico.

Cocineras y comensales

En los casos analizados registramos el rol central que ocupa la figura femenina en el manejo del bodegón (excepto en uno de los casos), desempeñando predominantemente el rol de cocinera y en uno de ellos también de anfitriona, encargada de atender al público del local.

Como parte de la dimensión práctica de la comunicación, la presentación de la persona posee una gran importancia ya que permite la articulación de las experiencias previas de los interlocutores para definir las condiciones sociales en que se inscribirá la relación comunicativa (Goffman, 2009).

La presentación de sí que realizaron las cocineras se orientaron en algunos casos por sus aspiraciones de ascenso social. Esto da cuenta de las condiciones materiales desde donde están anclados como sujetos. De ese modo, algunas se presentaron como cocineras que se definen con base en la aceptación que reciben de la colectividad peruana, dando cuenta del reconocimiento de peruanos que fueron descritos como profesionales de trayectoria (“el doctor...”); así como de autoridades del consulado peruano: los cónsules y el secretario.



En contraste, una de las cocineras entrevistadas se presentó desde un plano individual, como cocinera experta. Narró una trayectoria personal que se remonta a la época en que empezó a trabajar en Perú, en una empresa de catering y al progreso que se ve materializado en el agrandamiento del local. Es decir, construyó una historia de vida siempre ligada a su rol de cocinera.

Los relatos de las cocineras dan por hecho el valor que posee la comida peruana como producto de los procesos de patrimonialización desde donde se viene construyendo. Constituirse como cocineras reconocidas o expertas, que producen este “bien patrimonial” les dota de cierto estatus en el mercado de experiencias gastronómicas que se articula en la ciudad y al cual no son indiferentes los comensales argentinos.

En las entrevistas, los comensales entienden su rol como difusores de los bodegones, presentándose como ‘conocedores’ de lugares para comer comida peruana ‘auténtica, sana y barata’. La difusión de la existencia de estos bodegones se realiza como sugerencia para experimentar la degustación de comida peruana a precios módicos. En la presentación de sí de los comensales detectamos la importancia del valor de la comida étnica y de los rasgos de lo popular como sinónimo de originalidad o autenticidad.

La difusión de los bodegones se realiza predominantemente mediante el uso de redes sociales. Destacamos el uso cooperativo de un sistema compartido de anotaciones vía internet, por el cual un grupo privado actualiza y comparte información de los comedores que ‘van descubriendo’ y de sus características.

Algunas cocineras utilizan sistemas de mensajería como Facebook y Whatsapp para comunicar sus menús, ya que les permiten incluir imágenes de los platos ofrecidos. Estableciendo para ello una relación particular con el comensal a quien le comparten sus datos de contacto personal, ya sea sus números de teléfono o sus perfiles personales de redes sociales. Esta forma de relación, propia de la hipermediatización de las sociedades, da cuenta de la intención de participar del campo de disputas por el sentido en el mercado gastronómico de la ciudad. Una muestra de ello son los menús que se ofrecen mediante imágenes destacando la presentación del plato y en algunos casos de su elaboración.

El análisis de la presentación de las cocineras y los comensales nos permite visibilizar la construcción de la espacialidad ligada al establecimiento de redes - hipermediatizadas- que expanden los límites físicos de los bodegones peruanos a través



de prácticas de difusión entre cocineros-comensales y entre comensales-comensales, como parte de “un secreto a voces” que dota de misticismo a estos locales.

En estas prácticas se confirman los sentidos de valor patrimonial a los que se va inscribiendo la cocina popular peruana en Córdoba y constituyen “tácticas” (De Certeau, 2000) mediante las cuales algunos actores de clases medias y populares de la comunidad peruana construyen socialmente el espacio urbano materializan sus aspiraciones de ascenso social.

Consideraciones finales

El análisis de los bodegones peruanos en Córdoba nos ha posibilitado comprender como se despliegan ciertas gramáticas y sintaxis culinarias que participan del ordenamiento de determinados espacios de sociabilidad en un tiempo espacio determinado. En este caso, mediante el reconocimiento de un tejido de prácticas que convoca tanto a integrantes de la colectividad peruana en Córdoba, como a cordobeses en la búsqueda de experiencias gastronómicas más auténticas.

El doble movimiento que destacamos en el análisis entre las prácticas de la comensalidad peruana y argentina se recupera en las figuras con que se nominan este tipo de lugares de restauración popular. El bodegón, como lo definimos, posee un origen rioplatense con un pasado arraigado en sus raíces italianas, que remite a un sentido similar al que se construyó en Perú, de raíces andinas: el *huarique* o *huarike*, palabra quechua que significa “escondrijo”. En palabras de Gastón Acurio: “un pequeño espacio con pocas mesas, una oferta reducida de platos en donde destacan una o dos especialidades, con un ambiente muy casero y un servicio muy amigable casi familiar. Con un público que acude en busca de mucho sabor y calidad a buen precio en porciones generosas. Eso es un huarique (...) Si lo trasladamos al mundo el huarique sería así poco a poco la versión peruana del bistrot francés”⁷.

¿Podemos pensar que el bodegón peruano cordobés es el “huarique” peruano? No poseemos elementos para afirmar una sinonimia entre ambos términos pero sí podemos concebir que los dos se enmarcan dentro de procesos que trascienden su naturaleza de modismo local: la puesta en valor de la autenticidad como argumento de los procesos de patrimonialización y turistificación que atraviesan las ciudades latinoamericanas.

Asimismo, en este encuentro, que impulsa la mediatización y mercantilización de la cocina peruana, nos queda el interrogante acerca de cómo se construyen las relaciones entre ciudadanos que además de países diferentes pertenecen a clases sociales



diferentes. En otras palabras, si la inclusión de la cocina peruana popular -como parte del mercado de experiencias- encuentra también la transformación de las condiciones sociales en que se originaron tales prácticas y espacios.

Notas

¹ Siguiendo este concepto benjaminiano en relación a la acumulación por desposesión engloba a aquellas intervenciones urbanísticas destinadas a la construcción de una estética urbana partir de procesos de reorganización de la población cuya lógica responde a un triple proceso de gentrificación, patrimonialización, turistificación (Espoz y del Campo, 20018).

² La migración peruana ocurrida en la década de 1990 se caracterizó por poseer fines laborales (Falcón y Bologna, 2013) a diferencia de la que se dio anteriormente (década de 1950), la cual estuvo orientada por un interés formativo en estudios universitarios, que decantó en la permanencia en el país, luego de insertarse al mercado laboral local (Vera de Flachs y Sillau Pérez, 2003). El denominador común en todo el proceso migratorio peruano fue la aspiración de ascenso social, pero la diferencia entre ambas la constituye la pertenencia de clase. Mientras la primera migración fue de carácter individual y gestada por sectores de clase media y alta, la más reciente incluyó sectores más amplios que vinieron principalmente por una motivación económica y en base a redes familiares, ya que el Perú atravesaba una profunda crisis económica y una situación de violencia política por el enfrentamiento entre el Estado y las guerrillas (Falcón y Bologna, 2013).

³ Precisamente la zona conocida como Pueblo Alberdi, que comprende los barrios de Alberdi, Alto Alberdi, Villa Páez y Marechal

⁴ Los barrios pericentrales de Córdoba atravesaron un proceso de gentrificación desde la década de 1980 que implicó la expulsión de familias obreras en un primer momento y -entre 1990 y el nuevo siglo- la de habitantes de asentamientos populares que fueron trasladados a las ciudades barrios construidas a través del plan provincial de vivienda "Mi Casa, mi vida" (Boito, 2017; Espoz, 2009). El primer momento se dio principalmente por el abandono de parte del Estado municipal del mantenimiento y mejora de los servicios, lo cual provocó que muchos habitantes de estos barrios decidan mudarse. El valor del suelo se abarató y la disponibilidad de viviendas aumentó. En este contexto es que se explica el asentamiento de la colectividad peruana. Con el transcurrir de los años, la migración peruana en su mayoría siguió los patrones de asentamiento popular en las



ciudades barrios y en la periferia este y sur de Córdoba, ya que los barrios pericentrales fueron escenario de la intervención urbanística de empresarios desarrollistas.

⁵ Maldonado, 2018; Marchetti, 2013a, 2013b; 2017; Pairone, 2019.

⁶ Prueba de ello lo constituye el desarrollo de exhibiciones de platos peruanos, concursos y festivales gastronómicos promovidos por el Consulado peruano en Córdoba en conjunto con el Club Atlético Belgrano, en el marco de los aniversarios patrios de este país, que se realizan desde el año 2016..

⁷ <https://www.facebook.com/gastonacurio/posts/10150486664683130/>

Bibliografía

Barthes, R. (2006) "Por una psico-sociología de la alimentación contemporánea" en *Empiria. Revista de metodología de las ciencias sociales*. Núm. 11, enero-junio, 2006, pp. 205-221.

De Certeau, M. (2000) *La invención de lo cotidiano*. México: Universidad iberoamericana.

Debord, G. (1995) [1967] *La sociedad del espectáculo*. Buenos Aires: La Marca

Espoz, B. (2016) "Apuntes sobre el turismo" en *Revista Chasqui*, Núm. 133 diciembre de 2016-marzo 2017, sección Informe, pp. 317-334.

Espoz, B. y del Campo (2018) "Estrategias de comunicación política: sentidos del patrimonio y el turismo en Córdoba (2010-2018)" en *Revistas de la Universidad Nacional de La Plata*. Vol. 1 Núm. 60 (2018): Primavera (octubre-diciembre). Recuperado de: <https://perio.unlp.edu.ar/ojs/index.php/question/article/view/4840/4003>

Falcón, M. y Bologna, E. (2013) "Migrantes antiguos y recientes: Una perspectiva comparada de la migración peruana a Córdoba, Argentina", en *Migraciones internacionales*. Vol. 7, Núm. 1, enero-junio de 2013, pp. 235-266.

Fischler, C. (1995) *El (H)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Amorrortu.

Goffman, E. (2009) *La presentación de la persona en la vida cotidiana*. Buenos Aires: Amorrortu.

Lindon, A. (2019) "La construcción socio-espacial de la ciudad. Desde la perspectiva del sujeto-cuerpo y el sujeto sentimiento". ponencia presentada en el XXVII Congreso de la Asociación Latinoamericana de Sociología. VIII Jornadas de Sociología de la Universidad de Buenos Aires. Asociación Latinoamericana de Sociología. Recuperado de: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/3320514.pdf>

Miranda Pérez, J. (2017) "Junto, tupido y abundante. Economías feriantes y (contra)organización política". Buenos Aires: Antropofagia.



Montanari, M. (2004) *La comida como cultura*. Gijón: Trea.

Fuentes

Maldonado, N. (23 de abril de 2018) "Comer a puertas cerradas", *La Voz del Interior*. Recuperado de: <https://vos.lavoz.com.ar/comer-y-beber/comer-puertas-cerradas>

Marchetti, N. (2 de junio de 2013a) "Pollo a la peruana", *La Voz del Interior*. Recuperado de: <https://vos.lavoz.com.ar/comer-beber/pollo-peruana>

Marchetti, N. (15 de diciembre de 2013b) "Huarike: un resto bar peruano recomendado para amigos", *La Voz del Interior*. Recuperado de: <https://vos.lavoz.com.ar/comer-y-beber/huarike-un-resto-bar-peruano-recomendado-para-amigos>

Marchetti, N. (22 de septiembre de 2017) "Fuster: un hermoso bodegón peruano", *La Voz del Interior*. Recuperado de: <https://vos.lavoz.com.ar/comer-y-beber/fuster-un-hermoso-bodegon-peruano>

Pairone, J. (28 de septiembre de 2019) "Providencia, la pequeña Lima", *La Voz del Interior*. Recuperado de: <https://www.lavoz.com.ar/opinion/providencia-pequena-lima>

Sgarella, S. "Perú de mis amores: gastronomía en el barrio más revolucionario de Córdoba" (7 de mayo de 2019). *La Tinta*. Recuperado de: <https://latinta.com.ar/2019/05/peru-amores-gastronomia-barrio-revolucionario-cordoba/>