

ARROZ CON MANGO. A PROPÓSITO DE LA **COMIDA** PERUANA Y LA IDENTIDAD

EDUARDO E. ZAPATA SALDAÑA
Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC)
eduardozapata@yahoo.com

Resumen

En este artículo, el autor reflexiona, a partir de la evolución de la gastronomía en el Perú, acerca de lo que ésta nos revela en cuanto a identidades que se presentan en construcción. Éstas se configuran desde un escenario signado por la electronalidad. La mirada yuxtapuesta, diversa, no subordinada, marca el matiz que ha adquirido nuestro vínculo con la comida, la cocina, la gastronomía: “el éxito de la gastronomía peruana no solo ha sido posible porque coincide con la lógica de la postmodernidad electronal, sino porque establece una relación de continuidad entre fortalezas del pasado y del futuro”, sostiene Zapata.

El autor propone un vínculo con la visión que el mundo electronal ha propiciado: una visión yuxtapuesta y coordinada de la realidad, sobre una subordinada, “Internet, Facebook y el Twitter, entre otros, privilegian las coordinaciones sobre las subordinaciones.” De acuerdo a lo expuesto en este ensayo, esto “lo constatamos lógicamente también hoy en las comidas. No solo han variado los espacios donde se come y los horarios de la ingesta alimentaria. Se ha producido una profunda modificación de la lógica de preparación y consumo de los alimentos.”

Palabras clave

Comunicación, identidad, electronalidad, escribitalidad, gastronomía, semiótica, postmodernidad



PRE-PRODUCCIÓN

Aun cuando los temas de la cocina, la gastronomía y el comer no le son ajenos a la semiótica (a fin de cuentas todas estas actividades constituyen expresiones sígnicas), debo empezar diciendo –por ser de justicia– que la producción de este artículo no es obra mía. Pues la motivación de su activación y materialización obedecen a una persona distinta a mí y a una anécdota.

Para quienes somos viejos profesores universitarios, una de las mayores satisfacciones suele ser reencontrarse con el éxito de antiguos alumnos. Y ocurre que a Patty Pérez, ex alumna mía en los años 90, le había perdido el rastro casi por 20 años. Cuando de pronto recibí un correo electrónico desde Los Ángeles. Ella vivía allá desde hacía más de 15 años y estaba dedicada al cine. Quería conversar conmigo sobre el proyecto de un documental que estaba por rodar.

Por aquello de que los nombres son arbitrarios y que ni las Pattys tienen seguramente cara de Pattys ni los

Eduardos cara de Eduardos (y evidentemente por el hecho de haber tenido tantos alumnos a lo largo de mi vida), su nombre no podía conectarlo con un rostro determinado. Se me antojaba, sí, que en aquellos tiempos había tenido una alumna que hablaba ya de cine, con una mirada inteligente, siempre atenta y creativa, rodeada de un grupo de estudiantes interesados en lo que discutíamos en clase. Recordaba –creí hacerlo– su sonrisa. Dicente, fresca, generosamente prometedora.

Y la maravilla del Skype hizo posible reconstruir el recuerdo. Era ella. Con la misma sonrisa, el mismo timbre y tono de voz, su loco entusiasmo y su veloz palabra. Ahora convertida en exitosa productora y directora de cine.

Ella estaba por filmar un documental provisionalmente titulado *Buscando a Gastón*. Ella había invertido sus ahorros en esta apuesta. Ya antes había hecho lo mismo con otro documental –*Mistura: El Poder de la Cocina*– cuyo suceso fue extraordinario. *Best Short documentary* en el NYLA

INT´L FILM FESTIVAL, *Best Short Foreign Doc* en el mismo evento, *Golden Palm Award* en el MEXICO INT´L FILM FESTIVAL entre otros reconocimientos ganados en el 2011.

¿Qué pretendía de mí esta señorita (hoy casada con un cineasta inglés)? Filmar una breve lectura semiológica del porqué del éxito de la gastronomía peruana y del porqué del éxito de Gastón Acurio, nuestro chef más reconocido internacionalmente.

La semiótica en general y las teorías semióticas desarrolladas por nosotros en más de 25 años de trabajo permitían acaso echar algunas luces sobre el tema. De hecho, el comer es una ritualidad signica que nunca ha sido ajena a la más vieja tradición semiótica. Y en varios foros ya habíamos hablado de la lógica que rige nuestra comida y sus vínculos con identidades pre y post modernas. Pero –en honor a la verdad– fue Patty Pérez quien al involucrarme en su aventura cinematográfica me hizo partícipe no solo de la producción de su documental, sino de la pre-producción de este artículo.

DEL IMPERIO DE LA SUBORDINACIÓN A LA YUXTAPOSICIÓN

Muchos de los que lean este artículo lo recordarán. Las casas –por ejemplo– tenían hasta no hace mucho lugares específicos para el desarrollo de actividades específicas. Cuando queríamos leer, estudiar o hacer las tareas escolares, allí estaba el escritorio; el dormitorio era el espacio dedicado únicamente al sueño nocturno; la familia se reunía a ingerir sus alimentos, forzosamente y en horarios determinados, en un lugar llamado comedor; las madres transitaban por todas las habitaciones, pero su hábitat “natural” era la cocina. Y el todopoderoso padre –por definición denominado hasta formalmente jefe del hogar– proveía el sustento económico. Los amigos no tan cercanos eran recibidos en la sala de la casa, donde también se reunía la familia toda en ocasiones especiales. Y siempre, casi siempre, había un lugar en la mesa del comedor no solo para congregarse a la familia sino también para los amigos más cercanos.



Eran los tiempos del mundo de semejantes. Donde espacios y funciones estaban clasificados y especializados, siendo la escuela el vehículo que aseguraba la perpetuidad del modelo. De hecho, los dibujos de los libros escolares mostraban a los padres como ejes destacados y nucleares por encima de los hijos. A estos se les exigía obediencia y repetición. Los niños y jóvenes solo eran aún promesa de mercado autónomo pues los padres decidían por ellos. Era, pues, el mundo del imperio de la metáfora entre semejantes donde las existencias humanas solo podían saber de homogeneidad y su accionar

LAS COMIDAS TENÍAN UN ORDEN SECUENCIAL INEXORABLE NO SOLO PORQUE DESAYUNO, ALMUERZO, LONCHE Y COMIDA CONSTITUÍAN UN ORDEN NATURAL CON FIJACIÓN HORARIA, SINO PORQUE LA ENTRADA ERA SIEMPRE ESO, UNA ENTRADA A LA QUE SEGUÍA NECESARIAMENTE LA -PARA MUCHOS- ABORRECIDA SOPA.

era una mera sustitución del *pattern* referencial instituido socialmente. Evidentemente, este era un mundo signado por la subordinación. Se actuaba únicamente semejando lo que la metáfora idealizada prescribía.

La distribución espacial de las casas lo decía. Sala y comedor, según fuese el caso, eran los elementos nucleares y privilegiados. Era imposible pensar en combinar un jean con un saco de vestir (aun cuando fuese sport) porque el saco formal subordinaba ya al resto de la vestimenta. Las comidas tenían un orden secuencial inexorable no solo porque desayuno, almuerzo, lonche y comida constituían un orden natural con fijación horaria, sino porque la entrada era siempre eso, una entrada a la que seguía necesariamente la -para muchos- aborrecida sopa. El seguro apetecido plato de fondo debía esperar.

Si lo miramos bien, todo esto era reflejo del orden secuencial y clasificatorio impuesto por la cultura escribal. Del monopolio del libro como única tecnología de la información. Porque los libros empiezan y terminan,

están divididos en capítulos especializados, exigen una lectura secuencial y constituyeron por tiempo referentes inmodificables y sacralizados. La verdad, la uni-versalidad, la homogeneidad.

De pronto, *la diversidad* aparece como un valor. De pronto, los seres humanos dejan de ser simples consumidores –a través de la lectura de libros– de instrucciones ajenas. De pronto, los humanos recordamos que también éramos emisores y capaces por tanto de trazar caminos diversos. Paradójicamente, la llamada aldea global –vertebrada por la tecnología de la información de la electronalidad– no nos hizo a todos iguales (como muchos temían), sino más bien hizo saltar en pedazos el establishment ideológico de la homogeneidad para abrir las puertas a voces propias y singulares. Reapareció –como en tiempos de la oralidad– el *prosumidor*. La gente dejó de ser solo consumidora y readquirió su humano papel de emisor.

La electronalidad ha propiciado lo que un lingüista como García Bardón llamaría **efecto de neutralización**. Si bien sintácticamente el español prevé el uso de oraciones tanto coordinadas como subordinadas, Internet, Facebook y el Twiter, entre otros, privilegian las coordinaciones sobre las subordinaciones. Es decir, han neutralizado el uso de estas últimas. Acudimos poco a ellas y cuando lo hacemos creamos problemas cognitivos en los receptores. Lo dice la investigación científica.

Las coordinadas –particularmente las yuxtapuestas– signan el lenguaje electronal. Y constituyen configurante y configurado de una nueva lógica que regula la propia lógica del hecho social y cultural. ¿Acaso las organizaciones empresariales no han abandonado ya la idea de los gerentes centrales todopoderosos y subordinantes en aras de la yuxtaposición de equipos de trabajo que velan específicamente por productos? ¿Acaso los nuevos núcleos familiares que se constituyen lo hacen sobre la base del contrato institucionalizado subordinado al denominado “jefe de familia”? ¿No hay por cierto



una profunda crisis política en los Estados que pretenden centralizar poderes y servicios? ¿Acaso los hasta ayer inmodificables organismos internacionales –cuya voz subordinaba la del resto– no compiten ya con la yuxtaposición de países que trazan alianzas estratégicas *ad hoc* según sus propios intereses?

Y lo constatamos lógicamente también hoy en las comidas. No solo han variado los espacios donde se come y los horarios de la ingesta alimentaria. Se ha producido una profunda modificación de la lógica de preparación y consumo de los alimentos. Allí donde la lógica subordinante y escribal, cuya máxima expresión es la comida francesa, nos imponía la inevitable secuencia de los *courses* y del plato principal subordinante de todo lo demás, hoy asistimos –para desesperación de muchos *mâîtres* aun en restaurantes reputados– a la inorgánica creatividad del consumidor. Que no vacila en destruir secuencia y subordinación. ¿Por qué cree usted, estimado lector, que a los peruanos nos gusta tanto el yuxtapuesto chifa?

Durante mucho tiempo, los que nos creímos asimilados a la escribaldad en el Perú sonreíamos ante un plato de tallarines bañados por una salsa de huancaína y probablemente algún huevo frito adyacente. Mirábamos hasta con desdén a quienes mezclaban lo dulce con lo salado en un solo plato. ¡Arroz con mango! sigue siendo una expresión –aún hoy en día– para aludir a algo que nos parece una mezcla intolerable. Todas estas miradas ejercidas desde la lógica de una cultura que imaginamos inmodificable.

Sin embargo, hoy vemos con naturalidad que en los modernos *buffets* –unos más que otros– yuxtaponen en un solo plato entradas con platos principales. Entradas con entradas. Platos principales con platos principales. Hasta lo dulce con lo salado. Y nada de eso nos parece extraño ya.

Los patios de comida de los modernos *malls* comerciales se saturan de “combos”. Yuxtaposiciones, entonces. Tal vez el plato popular más demandado sea el denominado

“aeropuerto”. Más yuxtaposición.

Y es que con el advenimiento de las nuevas tecnologías de la información –particularmente internet– no solo ha reaparecido el prosumidor. Que exige voz, decisión y creatividad en todo orden de cosas (desde la comida y el modo de vestir pasando por la recodificación de los espacios de su vivienda, hasta las exigencias de nuevas instituciones sociales), sino –y esto nos parece fundamental– estamos pasando de una lógica de la subordinación a una lógica de la yuxtaposición. Donde se encuentran culturas orales y electrónicas.

A diferencia de muchos países, la poca penetración de la escribaldad en el Perú hizo a las mayorías poco afectas a

**A DIFERENCIA DE MUCHOS
PAÍSES, LA Poca PENETRACIÓN
DE LA ESCRIBALIDAD EN EL PERÚ
HIZO A LAS MAYORÍAS POCO
AFECTAS A LA HOMOGENEIDAD
MASIFICANTE Y A LA LÓGICA DE LA
SUBORDINACIÓN.**

la homogeneidad masificante y a la lógica de la subordinación. La pervivencia de una fuerte cultura oral mantuvo vivas la diversidad y la yuxtaposición.

Y he aquí que la postmodernidad vuelve los ojos a lo diverso y a lo yuxtapuesto. Porque esa es la lógica de internet. Y he aquí que la pervivencia de diversidad y yuxtaposición en nuestra comida dejan de ser una debilidad para convertirse en una fortaleza. Una envidiable oportunidad cultural para la afirmación de identidades.

Es claro que las gastronomías vertebradas por la lógica de la yuxtaposición respetan más –no podía ser de otra manera– la propia etimología de la palabra *compañero*. Que significaba compartir el pan. De allí que la ritualidad del acto de comer en el Perú no solo pase por la ingesta de alimentos o la ritualidad vacía o acaso inhumana, sino más bien por el acto de compartir, de departir, de hacer de la comida una ocasión de amistad. Frente al silencio que muchas veces signa los espacios dominados por las lógicas subordinadas, las gastronomías



yuxtapuestas saben más de la voz humana, del comentario y de la risa misma.

Gastón Acurio –desde su quehacer– ha tocado, pues, una fortaleza cultural que sustenta el éxito que viene alcanzando la gastronomía peruana. Entre nosotros y en el mundo. Menciono su nombre no solo porque es el tema del documental de Patty Pérez, sino porque al poner en valor nuestra comida tal vez nos haya hecho poner los ojos en lógicas que –más allá de la comida– tienen el poder de afianzar nuestra identidad.

Durante mucho tiempo, el mundo oficial escribía anduvo cuestionando el asunto de nuestra identidad nacional como si esta fuese inexistente. Buscándola casi siempre

GASTÓN ACURIO –DESDE SU QUEHACER– HA TOCADO, PUES, UNA FORTALEZA CULTURAL QUE SUSTENTA EL ÉXITO QUE VIENE ALCANZANDO LA GASTRONOMÍA PERUANA. ENTRE NOSOTROS Y EN EL MUNDO.

considerándonos como una metáfora empobrecida del norte desarrollado. Algunos buscaron hasta un inexistente Inca, pero concebido como un rey subordinante. Pero la mayoría se preguntó cuándo se jodió el Perú casi siempre pensando en la “pobreza espiritual” de nuestras tradiciones orales.

Pero he aquí que la electronalidad pone en valor lógicas y fortalezas que por siglos alimentaron una identidad silente. Solo ignota para la mirada de quienes no quisieron ver. Pues bien, el éxito de la gastronomía peruana no solo ha sido posible porque coincide con la lógica de la postmodernidad electronal, sino porque establece una relación de continuidad entre fortalezas del pasado y del futuro.

Es claro que el éxito de la gastronomía y su poder identitario no hubiesen sido posibles sin la movilidad social y económica ocurrida en los últimos años en el Perú. Cuyo factor acelerador ha sido el feliz encuentro entre oralidad y electronalidad.

Porque es una clase media constituida la que soporta y alimenta la búsqueda de elementos identificadores que expresen la autoestima de su nueva situación. Y ocurre que en los últimos veinte años la estructura piramidal en el Perú ha cambiado de un rígido triángulo a un rombo, con un ensanchamiento notable y prometedor de la denominada clase media.

Desde el 2005, los celulares han pasado de 31 a 77% en el sector E; los hogares con computadoras han pasado de 26 a 40%; los contratos de expansión para la banda ancha y Tv por cable, la definición para el sistema de alta definición y la expansión de internet por doquier iluminaron particularmente ese período. En suma, el progreso económico y las migraciones claramente se han visto empoderadas por la apertura hacia la electrónica, fortaleciéndose, así, las expectativas de identidad. Allí –en ese contexto– se ha posicionado la gastronomía como promesa de identidad.

Tal vez tuvo que ser el comer y la comida –elementos altamente simbólicos, pero finalmente rebeldes a ideolo-

gías totalitarias y fundamentalistas– el signo convocante para empezar a sentirnos partícipes de una comunidad que –está demostrado– es posible si de veras confiamos y creemos en que nuestra tarea no es evangelizar a nuestros nativos en las ideologías que nos son caras aunque signifiquen una perversa vuelta al pasado inmediato de la subordinación.

A MODO DE ADENDA PERSONAL

“Vivir para comer” o “comer para vivir” son de aquellas expresiones lingüísticas que –bajo una no muy sutil intencionalidad didáctica– pretenden domesticar lo que el filósofo Peter Sloterdijk denomina nuestras “fuerzas deshinbidoras”. Para transitar, entonces, sujetos las política y domesticadamente correctas “fuerzas inhibitoras”. ¡Loas al mundo de los robotizados semejantes!

Así, obedientes, pronto nos convertiremos con los “no fume”, “la grasa es dañina”, “frituras ni hablar”,



“el pato y el chanco jamás” y otros consejos del género, en individuos capaces –esa es la promesa– de superar la barrera de los 100 años. Corriendo varios kilómetros diarios por supuesto, manteniéndonos cercanos a los ideales estéticos de una sociedad que nos impone la moda de “estar delgados a cualquier precio”. Tomando las pastillas y suplementos que la industria farmacéutica habrá de prescribirnos para cumplir el sueño de Oscar Wilde en *El retrato de Dorian Grey*.

Por este camino –y parafraseando nuevamente a Sloterdijk– corremos el riesgo de convertirnos en un “parque temático” de obedientes (y sanos) personajes que –renunciando a los placeres de la vida– alcanzaremos la prome-

sa “de la vida (casi) eterna”. Aquí en la tierra.

Decimos que la postmodernidad ha desacralizado nuestras sociedades. No es tan cierto. Ocurre que hemos cambiado transitoriamente nuestro concepto de lo “sagrado”. Porque sagrado es hoy nuestro cuerpo y sagrados son los templos de la sanidad: gimnasios, centros de estética, de nutrición y hasta Estados que deciden por nosotros lo que es bueno y malo.

Es evidente que nadie puede ser amigo de lo que atenta contra la vida y la salud. Pero por momentos –y esta es una preocupación personal– daría la impresión de que a contrapelo de los valores de la libertad, la desmasificación y la diversidad, insurgen fundamentalismos dirigistas que corren el riesgo de coactar la dimensión hedonista que constitutivamente nos hace humanos. Y estos fundamentalismos pueden volverse cada vez más invasivos.

**DECIMOS QUE LA
POSTMODERNIDAD HA
DESACRALIZADO NUESTRAS
SOCIEDADES. NO ES TAN CIERTO.
OCURRE QUE HEMOS CAMBIADO
TRANSITORIAMENTE NUESTRO
CONCEPTO DE LO “SAGRADO”.**

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARENS, W. (1979) *The Man-Eating Myth*. Nueva York.

BARTHES, R. (1979) *Toward a psychology of contemporary food consumption*, en Forster y Ranum (comps), *Food and Drink in History: Selections from the Annales, Economies, Sociétés, Civilisations*. Baltimore.

BIONDI, J. Y ZAPATA, E. (2006) *La Palabra Permanente*. Lima.

BIONDI, J. Y ZAPATA, E. (1990) Oralidad, escribaldad y electronalidad: cercanías y distancias en *Crónicas Urbanas* número 8. Cusco.

DERRIDA, J. (2008) *El animal que luego estoy si (gui) endo*. Madrid.

LÉVI-STRAUSS C. (1970) *The Raw and the Cooked*. Londres.

SLOTERDIJK, P. (2010) *Ira y Tiempo*. Madrid.

TOFFLER, A. *La Tercera Ola*. Madrid.