

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL PERÚ  
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES



# **Cultura Alimentaria y Globalización en Pisac: Una etnografía comparativa**

TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADA EN  
ANTROPOLOGÍA

**AUTORA**

Juanita Adelaida Farfán Méndez

**ASESOR**

Dr. Alejandro Diez Hurtado

Abril, 2019

## RESUMEN

Cusco es uno de los espacios más agrodiversos y uno de los destinos turísticos culinarios más importantes a nivel mundial. En contraste, las tasas de desnutrición crónica infantil, superan ampliamente el promedio nacional, mientras que la desaparición de cultivos nativos y el desplazamiento de la agricultura de autoconsumo nos muestran la otra cara del boom gastronómico y turístico en el Perú. Esta investigación tiene como objetivo central analizar cómo se configura actualmente la cultura alimentaria de Pisac Pueblo y la Comunidad Campesina de Paru Paru en un contexto de globalización. La investigación parte desde una perspectiva antropológica en la que la alimentación es analizada como un “hecho”, lo que nos permite descubrir el entramado sociocultural que hay detrás de un plato de comida. En este sentido, esta tesis toma como punto de partida una comparación etnográfica de la dieta y la cocina del espacio urbano y rural del distrito de Pisac, para después explorar tres factores explicativos que le dan sentido a la alimentación actual de estos espacios: Primero, los cambios en la producción de alimentos, específicamente en cuanto a la agricultura en comunidad, la tercerización agrícola y el cambio climático; segundo, el turismo, con los cambios que ha generado en las actividades económicas y sus influencias sobre la población; y finalmente, las narrativas alrededor de la comida, que dan cuenta de los discursos y formas de oralidad locales sobre la alimentación actual en Pisac.

## **AGRADECIMIENTOS**

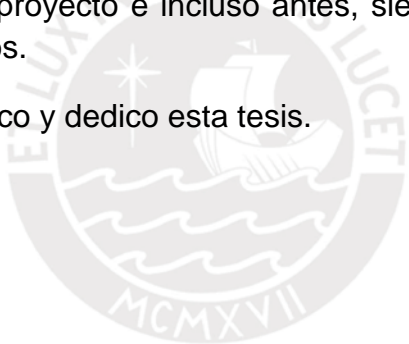
Primero, le agradezco a mi familia: a mi madre, Juana, por su apoyo incondicional, su esfuerzo y su constancia. A mis hermanos, Michael, Kenny, Paul y Vanessa, que a la distancia, fueron un soporte emocional vital en todo el proceso de realización de esta tesis. A mi papá, Luis, que ha sabido ser un aliento.

Segundo, les agradezco a mis mejores amigos. En especial a José, Andrés, María José, Adriana y Jimena. Quienes me han dado ánimos y sonrisas en los momentos que más los he necesitado durante toda la carrera.

Tercero, le agradezco a Antonia Huamán y Elías Pacco, quienes me abrieron las puertas de su casa y de su corazón en la comunidad. A Berthita, su hija, que fue mi guía en infinitas caminatas y entrevistas.

Por último, le agradezco a mi asesor, Alejandro, quien ha estado muy presente en todas las etapas de este proyecto e incluso antes, siempre con un trato horizontal, con sus consejos y sus ánimos.

A ustedes, les agradezco y dedico esta tesis.



## TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN .....	6
Capítulo I: El Problema y Diseño de la investigación .....	12
1.1 Planteamiento del Problema.....	12
1.1.1 Preguntas de investigación y consideraciones metodológicas .....	13
1.2 Estado del Arte.....	18
La alimentación en la antropología.....	19
Antropología de la alimentación .....	23
Antropología de la alimentación y multidisciplinariedad en América Latina.....	25
Antropología de la alimentación en los andes .....	27
1.3 Marco Teórico.....	30
Cultura Alimentaria.....	30
Cocina y Dieta .....	31
Narrativas.....	32
1.4 Contextos trabajados: Pisac y la Comunidad Campesina de Paru Paru.....	33
Capítulo II: Cultura Alimentaria Comparada: La Comunidad Campesina de Paru Paru y Pisac Pueblo.....	60
2.1 Comer en Paru Paru.....	62
2.1.1 Alimentación cotidiana en el Hogar y el Ciclo de Vida .....	63
2.1.2 Disponibilidad Alimentaria.....	89
2.2 Comer en Pisac Pueblo .....	98
2.2.1 Alimentación Cotidiana y el Calendario Festivo .....	99
2.2.1 Disponibilidad alimentaria .....	121
2.3 Alimentación Cotidiana Infantil desde el Estado: Programa del Vaso de Leche, Qaliwarma, Cunamás y Nutriwawa.....	131
2.3.1 Programa del Vaso de Leche .....	134
2.3.2 El Programa Nacional de Alimentación Qali Warma.....	136
2.3.2 El Programa Nacional Cuna Más.....	140
2.3.4 Nutriwawa: Las“Chispitas” .....	142
2.4 Balance Capítulo II .....	146

Capítulo III: Globalización y Comida.....	153
3.1 Cambios en la Producción de Alimentos: Agricultura en Comunidad, Tercerización agrícola y Cambio Climático .....	155
3.2 El turismo: Cambios en las actividades económicas e influencias sobre la población.....	178
3.3 Narrativas alrededor de la Comida .....	191
3.3.1 Discursos Sobre la Alimentación Actual .....	191
Balance Capítulo III .....	196
Conclusiones.....	199
Bibliografía .....	207
ANEXOS .....	214
ANEXO 1: Índice de gráficos, mapas, croquis, cuadros e imágenes.....	214
ANEXO 2: Cuadro metodológico diseñado para el trabajo de campo .....	217
ANEXO 3: Imágenes tomadas durante el trabajo de campo.....	222



## INTRODUCCIÓN

Este 2018 y por séptimo año consecutivo, el Perú obtuvo el premio a Mejor Destino Culinario en la 25° edición de los World Travel Awards. Sin lugar a dudas, la comida es uno de nuestros principales atractivos como país. Debido al auge de la gastronomía peruana, los estudios sobre cocina, platos típicos y recetas en el Perú han crecido en popularidad. Hoy tenemos vastas teorías sobre el origen de platos como el ceviche, el ají de gallina o el anticucho. Sin embargo- en su mayoría- los estudios sobre comida en el Perú, están desvinculados de la alimentación como un hecho que involucra factores políticos, económicos, sociales, culturales y ambientales. Por lo que se termina invisibilizando las estructuras que hacen posible el quehacer culinario que hoy nos hace un atractivo turístico importante. En este contexto, cabe preguntarse entonces ¿Qué sabemos sobre las personas y los espacios en los que se producen nuestros alimentos? ¿Qué sabemos de nuestra comida a nivel cultural?

En la presente tesis, el objetivo central es entender **¿Cómo se configura actualmente la cultura alimentaria en Pisac pueblo y la Comunidad Campesina de Paru Paru en el marco de la globalización?** Para aproximarnos a la alimentación entendiéndola como parte de una cultura, partimos de un enfoque antropológico, en el que estudiamos la alimentación humana desde una aproximación holística en la que los ámbitos económicos, sociales, culturales y políticos están involucrados en el hecho alimentario (Gracia 2002). Para esta investigación, es importante entender de qué manera repercuten unos ámbitos sobre otros para finalmente dar como resultado la cultura alimentaria piseña. A partir del caso específico del contexto rural y urbano de Pisac, buscamos dar a conocer cómo se alimentan las personas que viven en Pisac y a qué se debe esta forma de alimentación, entendiendo la alimentación como una expresión cultural.

Pisac a pesar de ser uno de los destinos turísticos y agrodiversos más importantes del Perú, es un espacio poco estudiado. En materia alimentaria, el único dato certero que tenemos es que un 39.2 % de los menores de 5 años padecen de

desnutrición crónica, porcentaje que supera ampliamente al promedio nacional de 14.6% en desnutrición crónica infantil (INEI 2007). Frente a ello, esta investigación parte de la necesidad de analizar el hecho alimentario en un contexto de cambio, en el que la actividad agrícola y la actividad turística se han venido transformando a pasos acelerados. El estudio de la alimentación, tomando en cuenta sus dimensiones, sirve en gran medida para entender la contradicción que encierra Pisac siendo un espacio agrodiverso, pero deficiente en términos de nutrición infantil.

Desde la antropología, que se preocupa por las especificidades, es difícil hablar de una cocina nacional, una cocina regional e incluso de una cocina distrital. Por lo general, la cocina como tal, se entiende como un conjunto de conocimientos en cuanto a la preparación de comidas, en esta tesis encontraremos que dentro de ella podemos visualizar también el paso del tiempo. Esto ocurre observando con atención los ingredientes, el tiempo de cocción, los utensilios, el combustible y la cocina en sí, como producto social y cultural. Por lo que, en el caso de Pisac y Paru Paru, veremos que es posible encontrar momentos concretos en el tiempo- como la introducción del aceite industrial o cómo va cambiando la ocasión de utilización de un plato- que nos den a conocer sobre el contexto histórico de estos espacios. Por otro lado, los patrones alimenticios actuales, lo que aquí llamamos dieta, serán también un punto de partida para entender cómo otros ámbitos ajenos a la alimentación persé, repercuten en esta y la van transformando. Aquí, el estudio de la dieta y la cocina, nos sirve como una fuente de análisis para entender por qué se come como se come.

Para entender la situación actual, es importante saber que en materia alimentaria, Pisac ha pasado por tres etapas de cambios. En un primer momento, Pisac- como todos los pueblos del valle- fue el resultado de las reducciones toledanas que se realizaron durante la colonia. La actividad predominante del lugar era la agricultura y en menor medida la ganadería. Por lo que los pobladores consumían los alimentos que ellos mismos producían. Entre ellos tenemos el maíz- en sus diferentes presentaciones-; los diversos tipos de papa, el tarwi, la quinua, las habas, la kiwicha, entre otros productos. Iniciada la época republicana, Pisac fue creciendo y con el

objetivo de conseguir productos alimenticios de otras zonas, en Pisac se empieza a realizar una feria dominical basada en el trueque de diversos tipos de alimentos en donde todas las comunidades del Valle, así como otros lugares de Cusco, Puno y Juliaca iban llevando productos como hortalizas, frutas, sal, carnes y lana, por mencionar algunos.

En la segunda etapa y desde 1960, el turismo comienza a desarrollarse en todo el Valle Sagrado y Pisac inicia su proceso de urbanización. En 1970, se construyó la carretera Pisac- Cusco y luego la carretera al Centro Arqueológico de Intihuatana. Simultáneamente, la Municipalidad comenzó a cobrar mayor importancia en temas de infraestructura y oferta de servicios básicos, y se fomentó la enseñanza, producción, y comercialización de artesanías, dejando en un segundo plano la agricultura familiar. Esto ocasionó un cambio en la dieta y la cocina de Pisac y sus comunidades. Los productos de mayor consumo por su rapidez, precio y cantidad ahora serían el arroz, los fideos, el azúcar, la sal y la utilización masiva del aceite, así como de otros productos industrializados. Esto tiene también un correlato en subsidios y programas alimenticios del gobierno, pero además de ello, tal como muestra Gascón en el caso de Puno, estos nuevos productos se asentaron con éxito por ser más rentables que producir los cultivos tradicionales, como la quinua, en la cantidad necesaria para el consumo cotidiano (Gascón 1998). En ese sentido, es mucho más económico y de más fácil acceso comprar un kilo de arroz que cultivar papa o quinua para el autoconsumo.

La tercera etapa de cambios la protagoniza el turismo, que a partir de 1960 se posiciona como una actividad que permite el desarrollo de una economía de servicios en el distrito, en la que todos los habitantes del pueblo desean participar. En Pisac, el turismo se ha vuelto tan importante que gran parte de los habitantes de la zona se están desplazando hacia el sector terciario de la economía, particularmente hacia servicios hoteleros, gastronómicos, servicios turísticos, entre otros (Simon 2006: 105). Frente a ello, encontramos que comienza a haber un mayor manejo político y modernización del distrito. Mientras que simultáneamente Pisac y sus comunidades, atraviesan por un proceso de desaparición de cultivos y modificaciones de tipo tecno-



ecológicas en la agricultura. Esto ocurre en un contexto donde se gestan relaciones de poder desiguales entre los productores locales y el mercado, lo que conlleva a ver en la agricultura una actividad cada vez menos viable. Paralelamente el crecimiento del turismo ha significado una nueva demanda alimentaria que incentiva en menor medida la agricultura orgánica, y en mayor medida el uso y comercialización masiva de productos plastificados y ajenos a la cultura alimentaria local. Esto es más notorio en el caso de la Comunidad Campesina de Paru Paru, en donde se puede percibir una reciente occidentalización de los desayunos y algunos ingredientes para cocinar las comidas centrales. Sobre esto, es importante destacar que el asentamiento del turismo como una actividad económica en la comunidad, ha ocasionado el consumo cotidiano de productos que las familias adquieren para ofrecer a los visitantes que alojan, como son el atún enlatado, refrescos, gaseosas, galletas, dulces, entre otros (Gascón 1998).

Como vemos, los patrones alimenticios cambian por diversos motivos: la construcción de carreteras, el crecimiento de los vínculos con el mercado, el cambio de producción, el abandono de la agricultura, la oferta y demanda de nuevos trabajos, la presencia de programas alimentarios, entre otros factores. La alimentación va cambiando entonces debido a la modernización del distrito, la localidad o comunidad en cuestión. En el caso de Pisac pueblo y de la Comunidad Campesina de Paru Paru, a estos factores se le suma un componente distintivo: la reconfiguración de la cultura alimentaria también responde al crecimiento del turismo y las consecuencias que esto conlleva, a la vez que los factores agroecológicos, económicos y políticos han ayudado a potenciar dicha reconfiguración.

Si bien estas tres etapas de cambios se aplican a nivel distrital en Pisac, a nivel rural, la historia para las comunidades campesinas del distrito ocurre de forma más lenta e indirecta. El distrito de Pisac cuenta con doce comunidades campesinas. El espacio que ocupa la zona urbana es ínfimo en comparación con la extensión de las tierras de la zona rural. Desde que en 1979, se construyó la carretera hacia las comunidades campesinas, lo que dejaba de ser novedad en Pisac pueblo, lo sería en las comunidades del distrito. Esta tesis busca comparar la alimentación del pueblo de

Pisac y de la comunidad campesina de Paru Paru, precisamente porque es la comunidad más alta del distrito, por ende, los nuevos ingredientes, materiales, ofertas de trabajo en turismo, programas de alimentación y servicios básicos llegaron más tarde a Paru Paru que al resto de comunidades más cercanas al pueblo. Asimismo, debido a que el último tramo de la carretera hacia las comunidades, fue construido en 1980, Paru Paru ha sido la comunidad espacialmente más distante del centro urbano. Por todo ello, los cambios en los patrones alimenticios que se pueden obtener de Paru Paru, datan de menos tiempo que el de las comunidades de las zonas intermedia y baja, lo que nos permite una comparación más rica de lo urbano- rural en términos alimentarios.

Para dar cuenta del hecho alimentario, esta investigación consta de tres partes y están organizadas de la siguiente manera: En la primera parte, “Capítulo I: El Problema y el Diseño de la Investigación”. En esta primera parte, presento cuatro secciones: el planteamiento del problema, que contiene las preguntas de investigación y las consideraciones metodológicas; el estado del arte, donde doy cuenta de las principales investigaciones de la antropología en materia alimentaria; el marco teórico, que contiene los conceptos que he utilizado para analizar la data recogida en esta investigación. Luego, finalizo esta primera parte dando cuenta de los dos contextos en los que realicé el trabajo de campo.

La segunda parte de esta investigación es el “Capítulo II: Cultura Alimentaria Comparada”. Aquí mi objetivo principal es dar a conocer cómo es la cocina y la dieta de Pisac y Paru Paru, por lo que doy cuenta de las formas de disponibilidad alimentaria, la alimentación cotidiana y los programas alimentarios enfocados en la población infantil de estos dos espacios, como son el Programa del Vaso de Leche, Qali Warma, Cunamás y Nutriwawa. Finalmente hago un balance comparativo que sintetiza los principales hallazgos de este capítulo.

La tercera y última parte de este informe es el “Capítulo III: Globalización y Comida”. En este capítulo, ensayo una respuesta a la pregunta ¿Por qué se come así?

Para responderla, presentaré tres secciones. En la primera sección, daré cuenta de los cambios en la producción de alimentos, centrándome en la agricultura y el cambio climático. En la segunda sección, presentaré cómo se viene desarrollando la actividad turística en Paru Paru y Pisac pueblo. Y finalmente, en la tercera sección, presentaré un breve análisis de las narrativas alrededor de la alimentación de estos dos espacios, aquí busco sobre todo dar cuenta de la dimensión cultural de la alimentación presentando los discursos y formas de oralidad presentes en Pisac y Paru Paru específicamente sobre cómo se come, qué ha ido cambiando y por qué.



# Capítulo I: El Problema y Diseño de la investigación

## 1.1 Planteamiento del Problema

La presente investigación parte desde una perspectiva antropológica en la que la alimentación es un “hecho alimentario”, como lo llama Zafra. Si la alimentación es vista como un hecho, esta nos permite descubrir el entramado sociocultural que hay detrás de un plato de comida (Zafra 2010). En este sentido, la intención de esta tesis nació de un ejercicio de exploración sobre la diversidad de factores que le daban sentido a la alimentación actual en el distrito de Pisac, realizando una etnografía comparativa del espacio rural y urbano de este distrito.

Con la finalidad de enfocar esta tesis en analizar la cultura alimentaria de Pisac y explicar su actual configuración, busqué realizar una comparación de la disponibilidad alimentaria y la alimentación cotidiana y festiva de Pisac pueblo y Paru Paru. Asimismo, decidí centrarme en tres factores explicativos centrales que me permitan explicar la cultura alimentaria: Los cambios en la producción de alimentos, específicamente la agricultura y el cambio climático; la actividad turística, y en los discursos locales alrededor de la comida en Pisac pueblo y Paru Paru.

Escogí Pisac como mi lugar de campo, ya que me interesó el hecho de poder encontrar en Pisac pueblo un espacio de urbanidad en constante crecimiento y en Paru Paru, un espacio más rural. Elegí Paru Paru, específicamente, porque es la comunidad más alta del distrito de Pisac, ubicándose entre 3 800 y 4050 m.s.n.m. Mi interés central era realizar una comparación etnográfica de dos espacios relativamente cercanos, pero distintos a la vez. La cercanía que encuentro entre Pisac y Paru Paru además de la distancia y la inclusión (desde un nivel político de Paru Paru en el distrito de Pisac) es que estos dos espacios actualmente están atravesados por un mismo fenómeno: el

turismo. La distancia principal que encuentro es que Pisac, por estar al inicio de la carretera que conecta el Valle Sagrado de los Incas, y por tener el Parque Arqueológico de Intihuatana arriba del pueblo, ha sido históricamente un punto de encuentro de distintas poblaciones provenientes tanto del Valle como de otras provincias del país. En cambio, Paru Paru, debido a la altura y distancia de la carretera principal del Valle, es una comunidad campesina que recién desde la construcción de la carretera hacia las comunidades ha tenido tanto mayor contacto con el turismo, como mayor presencia del Estado. Por tanto, en esta investigación, planteo que las distancias y cercanías de estos espacios determinan la configuración actual de la alimentación. En la siguiente sección presentaré y explicaré las preguntas de investigación y las consideraciones metodológicas de este informe.

### 1.1.1 Preguntas de investigación y consideraciones metodológicas

De acuerdo a lo explicado en la sección anterior, las preguntas que guían esta investigación son las siguientes:

#### **Pregunta central**

- ¿Cómo se configura actualmente la cultura alimentaria en Pisac pueblo y la Comunidad Campesina de Paru Paru en el marco de la globalización?

Cuando digo cultura alimentaria, me refiero a la disponibilidad alimentaria y la alimentación cotidiana. En cuanto a la disponibilidad alimentaria, en ella la intención fue dar cuenta de los espacios y formas de suministrarse los alimentos, es decir, *la dinámica del camión y las ferias agropecuarias en Paru Paru*; y la dinámica del *Mercado de Abastos y las ferias dominicales en Pisac*. En cuanto a la alimentación cotidiana, me centro en dos partes de la cadena alimentaria que son la preparación de alimentos y el consumo, es decir, la cocina y la dieta respectivamente. Aquí también doy cuenta de la

alimentación infantil desde los programas de alimentación del gobierno, como Qali Warma, Cunamás, Nutriwawa y Vaso de Leche.

Al preguntarme por la configuración actual de la cultura alimentaria, procuré dar cuenta de cómo se come ahora, incluyendo como referencia comparativa la alimentación de antes. Lo cual a su vez enriquece el hecho de estar partiendo del marco de la globalización, debido a que como expliqué líneas arriba la llegada y el desarrollo del turismo ha significado una variable de gran peso en materia alimentaria para estos dos espacios. De este modo, presentaré como es que la comida ha variado a partir de la actividad turística en el distrito. Específicamente, me centraré en los cambios en la producción de alimentos, es decir, los cambios en la agricultura y el clima. Por último, para terminar de responder mi pregunta central, busco dar cuenta de las narrativas y explicaciones alrededor de la alimentación y la comida en Pisac, lo cual proporciona la dimensión cultural de la alimentación actual.

### **Preguntas secundarias**

1. ¿Cuál es el contexto en el que se desarrolla la cultura alimentaria en Pisac y Paru Paru?
2. ¿Cuáles son las variantes y tensiones entre la disponibilidad de alimentos y la alimentación cotidiana en Pisac y Paru Paru?

En cuanto a la primera pregunta secundaria, lo que busco es dar cuenta de los contextos en los que se desarrolla cierta forma de comer, cocinar y suministrarse los alimentos. La primera parte de la respuesta a esta pregunta, se encuentra en la sección “Contextos Trabajados: Pisac Pueblo y la Comunidad Campesina de Paru Paru”. Aquí se busca dar a conocer estos espacios de forma histórica, por lo que he ensayado mi respuesta a modo de línea del tiempo para cada contexto en todas las dimensiones que pude conocer. La segunda parte de la respuesta se encuentra en el “Capítulo II: Globalización y comida”, busca ahondar más en tres factores explicativos centrales, que

son los cambios en la producción de alimentos y el turismo, a la vez que presentaré las formas de pensar estos cambios desde sus mismos protagonistas con las narrativas alrededor de la alimentación.

En cuanto a la segunda pregunta secundaria, busco presentar las diferencias y similitudes halladas entre Pisac pueblo y Paru Paru en términos alimentarios. Aquí, daré cuenta de cómo es comer en un espacio más rural y otro más urbano, pero conectados por una misma carretera. Me centro específicamente en responder la primera parte de mi pregunta central que es la cultura alimentaria en su dimensión más microestructural. Es decir, dando cuenta de la disponibilidad alimentaria, la alimentación cotidiana y también festiva, y los programas de alimentación infantil. Cuando digo alimentación cotidiana, busco dar cuenta de la forma y conocimientos alrededor de la preparación de los alimentos y del consumo, es decir, de la cocina y la dieta en estos dos espacios. Finalmente, para terminar de responder la pregunta, realizaré un balance comparativo de las variantes y tensiones halladas.

### **Consideraciones metodológicas**

Para responder la pregunta central que guía esta investigación utilicé dos métodos: primero, una **comparación analítica de la disponibilidad alimentaria y la alimentación cotidiana en Pisac pueblo y Paru Paru**. Para esta comparación realicé historias de vida, entrevistas a profundidad, y observación participante en el hogar, la chacra y las escuelas de estos dos espacios. El segundo método utilizado fue un **análisis de tres factores explicativos de la cultura alimentaria en Pisac pueblo y Paru Paru: los cambios en la producción de alimentos, el turismo, y las narrativas alrededor de la comida**. Para dicho análisis, realicé entrevistas a profundidad, líneas del tiempo, y observación participante.

Esta investigación sobre la cultura alimentaria en Pisac y Paru Paru tiene un componente de intimidad altamente importante. En su mayoría, los datos que recogí fueron a través de largas conversaciones con mis entrevistadas y entrevistados. Dicha información se obtuvo entrando a los hogares y en especial a las cocinas de mis

informantes. Mi muestra fue en total 33 entrevistas y 10 observaciones utilizando guía de entrevistas y guías de observaciones diferenciadas por tipo de entrevistados y tipos de espacio.

Para **escoger a mis entrevistadas y entrevistados**, realicé una selección entre mis informantes. En principio, diferencié a las personas que tenían una relación estrecha con la cocina, es decir, si cocinaban frecuentemente o no. En este caso, todas mis entrevistadas fueron mujeres de entre 25 y 60 años de edad. Las entrevistas que realicé con ellas, fueron casi siempre en sus hogares, en las ferias, en el mercado o en la chacra. Un segundo filtro de selección, fue saber si comían cotidianamente en sus casas por lo menos dos veces al día. Este filtro lo utilicé en Pisac pueblo, debido a que buena parte de los pobladores come fuera de casa. Mi tercer filtro para las entrevistas fue el tiempo y dedicación en cuanto a la actividad agrícola tanto en el caso de Pisac como en Paru Paru. Esto fue así, porque me interesaba conocer de cerca cuál es el estado actual de la agricultura, quiénes se siguen dedicando a ella como actividad principal o secundaria y cómo ha ido cambiando. Tanto para cada tipo de informante de la muestra como para las observaciones en la feria, el mercado, el colegio y Cunamás.

En cuanto a mi **inserción al campo**, en el caso de Paru Paru, esta fue posible a través de Elías Pacco Gallegos, ex presidente de la comunidad, a quien conocí la primera vez que fui a la comunidad en febrero del 2017. Conversé con él y Antonia, su esposa, sobre la posibilidad de quedarme con ellos para hacer mi tesis sobre alimentación y accedieron. Durante el mes y medio que viví en la comunidad, compartí cuarto con la hija menor de la familia y estuve presente en todas las actividades familiares cotidianas. En retrospectiva, puedo decir que tanto Elías y Antonia, como sus hijos, siempre buscaron integrarme a la dinámica familiar y comunal: Antonia presentándome a otras amigas suyas que cocinaban y Elías llevando a la chacra siempre que él iba.

Respecto a las cinco semanas que viví en Pisac pueblo, conseguí alquilar un cuarto en el Restaurante El Sabor, en donde me hospedé durante mi estadía en el



pueblo. En Pisac pueblo fue más complicado encontrar personas dispuestas a conversar e involucrarse más de cerca con la investigación. Esto debido a que el tiempo en el pueblo “pasa” mucho más rápido que en la comunidad, debido a que la gente tiene horarios y trabajos distintos. Sin embargo, logré acercarme con mayor confianza a tres mujeres y dos ancianas del pueblo. En el caso de las autoridades que entrevisté, el acercamiento fue siempre en horario su horario trabajo.

El **marco teórico**, resultó útil en gran medida. Separar la cultura alimentaria dos niveles me ha permitido estructurar tanto el índice como la información recogida. En el nivel microestructural de la cultura alimentaria, me concentro en la alimentación cotidiana, la disponibilidad alimentaria y los programas de alimentación del Estado que están agrupadas de forma comparativa en el Capítulo II. Mientras que la dimensión macroestructural, me ha servido sobre todo en el Capítulo III para dar cuenta de los factores explicativos de la cultura alimentaria. Por último, el concepto de narrativas, me ha orientado a tomar en cuenta no solo cómo se come, si no también que se dice alrededor de la comida y como esta ha ido nutriendo o enfermando según el tiempo del que hablemos.

En cuanto a mi plan de **análisis de la data**, este fue realizado en dos momentos. Primero durante el trabajo de campo, en donde realicé el análisis durante las entrevistas, tomando en cuenta las notas de observación, los memos y las anotaciones analíticas.

El segundo momento de análisis e interpretación de la data fue al regresar del campo. Aquí primero realicé una transcripción inteligente, es decir, reduje las entrevistas a información relevante. Luego, diseñé el índice de mi proyecto para ir completándolo con las entrevistas transcritas. Para el análisis de la información, creé códigos, asignando una denominación común a un conjunto de fragmentos de entrevista que comparten una misma idea. Por ejemplo, lo referente a la cadena alimentaria, tiene el código “CA”. Después, para el procesamiento de la información o la descomposición de la data, realicé una organización de la data de forma sistemática:

realizando cuadros comparativos y esquemas que me ayudaron a sistematizarla. Asimismo, crear categorías me fue útil para hallar las propiedades y dimensiones mediante una comparación constante de la información recogida. En este sentido, dicha comparación me ayudó a encontrar patrones, relaciones y vínculos entre las categorías propuestas. En resumen, en cuanto al procesamiento de la data, primero la transcribí, luego la organicé en cuadros y esquemas lo cual finalmente me ayudó a analizarla y encontrar patrones que me permitan describir e interpretar la data recogida a través de las entrevistas.

## 1.2 Estado del Arte

La alimentación humana es un factor determinante en una multiplicidad de aspectos. Expresa desde la condición física de un individuo hasta las formas de organización y producción que tiene una familia o grupo para proveerse de alimentos. Ello debido a que la alimentación vista desde una perspectiva holística tiene estrecha relación con las condiciones ambientales, sociales, culturales y políticas en las que un grupo humano vive.

El estado del arte presentado en esta investigación recoge y da cuenta de distintos temas y posturas alrededor de la alimentación en las ciencias sociales y en especial en la antropología, las cuales me han permitido definir y orientar la presente investigación. Para dar cuenta de ello, comenzaré primero, con los inicios del estudio de la alimentación como un tema incipiente en la antropología tanto en la escuela británica como norteamericana. Luego, me centraré más específicamente en la rama de la antropología de la alimentación con las investigaciones más actuales y relevantes para mi tema. En tercer lugar, presentaré las investigaciones sobre alimentación en un marco de estudios interdisciplinarios realizados en América Latina en los que la antropología ha colaborado principalmente y, por último con las investigaciones sobre antropología de la alimentación en la zona andina.

## La alimentación en la antropología

Las primeras preocupaciones de la antropología sobre la alimentación datan del siglo XIX con James Frazer. Aunque no se concentra en la alimentación, pone en sus investigaciones algunos énfasis en los aspectos religiosos y rituales de los procesos de consumo. Por ejemplo, analiza la distinción entre alimentos prohibidos y alimentos sagrados, y las ofrendas y los sacrificios en cuanto a la comida hurgando en la relación entre los humanos y las divinidades. Encuentra entonces, que el banquete sacrificial crea esencialmente hermandad y comensalismo a partir del acto de compartir los alimentos (PIAL 2014).

A comienzos del siglo XX, iniciada la década del treinta, se puede rastrear un interés antropológico en temas de alimentación desde la escuela británica y norteamericana. La escuela británica le empieza a prestar atención a temas vinculados al cambio social desde la rama de la antropología aplicada en el campo alimentario a partir de un enfoque funcionalista. Ejemplo de ello son los trabajos de Audrey Richards realizados en 1932 y 1939. La primera investigación de Richards sobre alimentación fue su tesis doctoral, asesorada por Malinowski, cuyo título es "Hunger and Work in a Savage Tribe", en ella identifica el hambre como un factor determinante en las relaciones sociales presentes tanto en la comunidad como en el Estado. Asimismo le presta atención a aspectos fisiológicos y sociológicos de la alimentación relacionándolos con la producción, el consumo, los ciclos de vida y la organización de la comunidad (Vokral 1991: 20).

Posteriormente, en 1939, realiza una investigación analizando las funciones culturales y sociales del proceso alimenticio entre los Bemba de Rhodesia del Norte. En este estudio, Richards se enfoca en los aspectos nutricionales y entablaba un diálogo con los biólogos, firmando con Widdowson uno de los primeros trabajos pluridisciplinarios sobre la materia (De Garine: 10). En dicho libro llamado "Land, Labor and Diet in Northern Rhodesia" podemos encontrar asimismo, un énfasis en los factores económicos que condicionan los procesos alimenticios, sobre todo en lo referente a la

organización del trabajo, el factor del tiempo y la reproducción familiar (Vokral 1991: 20). Desde esta perspectiva, el estudio de la alimentación humana constituye un aspecto fundamental en la comprensión del cambio social y cultural experimentado por las sociedades no industrializadas.

En el caso de la escuela norteamericana, la antropología aplicada nace a partir de 1930, y desde investigaciones estatales busca entender cómo los patrones de la vida moderna norteamericana transforman la vida de sociedades nativas presentes en el territorio (Carrasco 2007). Es así como en 1941, se conforma el Comité Sobre Hábitos Alimentarios dirigido por la antropóloga Margaret Mead, debido a que en el periodo de guerra se originaría un posible cambio de política hacia un "racionamiento" de alimentos y era necesario saber cómo este podría afectar a la población. Dicha investigación tiene como fin investigar cómo se conforman los hábitos alimenticios y cómo estos podrían ser modificados eficazmente en términos nutricionales en dicho contexto (Burga 2009).

Unos años más tarde, en 1945 Guthe y Mead publican el primer Manual para el Estudio de los Hábitos Alimentarios. En este manual los hábitos alimenticios son definidos como "las opciones efectuadas por los individuos o grupos de individuos en respuesta a las presiones sociales y culturales para consumir y utilizar una parte de los recursos alimenticios disponibles" (Guthe y Mead, 1945: 3). Acentuando de esta manera, los aspectos socioculturales de la alimentación (De Garine 2002).

Tal como menciona Carrasco, estos primeros ejercicios de la antropología aplicada en el campo del comportamiento alimentario muestran la participación y el rol que tuvo la disciplina en un contexto de emergencia del modelo oficial de "ayuda alimentaria" que fue implementado desde Estados Unidos hacia los países del Tercer Mundo. En este sentido, la antropología aplicada se propone en este contexto, como una oferta técnica para los gobiernos que reconocen la necesidad de que todo conocimiento acerca de las sociedades sometidas a su autoridad era relevante para el ejercicio y el control político (Carrasco 2007: 89).

Ya avanzado el siglo XX, desde el estructuralismo francés, Claude Levi-Strauss toma presencia en el interés antropológico por la alimentación. Levi-Strauss sostiene entonces que las formas de alimentarse responden a estructuras mentales, simbólicas e ideológicas de ver la vida. Llegando a afirmar, por ejemplo, que los alimentos son ingeridos no por ser “buenos y sabrosos para comer”, sino por ser “buenos para pensar” al mantenerse de forma óptima en las estructuras mentales y en consecuencia son ofrecidos para el consumo. Asimismo, propone la existencia del triángulo culinario: crudo, cocinado descompuesto. Sin embargo, tal como sostiene Jack Goody, no se ha podido comprobar empíricamente el triángulo culinario propuesto. Por otro lado, tal como sostiene Vokral, dichas investigaciones carecen de un enfoque histórico y sensible a la diferenciación social al interior de la comunidad (Vokral 1991: 21).

Esta misma crítica es aplicable a las investigaciones de Mary Douglas, por ejemplo en su libro *Food as a System of Communication*, donde nos muestra la alimentación como un sistema de comunicación en el que se expresa un conjunto de patrones y eventos sociales (Douglas 1993: 36 en Burga 2009). Douglas se centra en los aspectos comunicacionales de símbolos y ritos, posicionando los alimentos como un medio para decodificar las relaciones interaccionales y las estructuras sociales. Por ello, tal como menciona Vokral, desde esta perspectiva- al igual que en el caso de Levi-Strauss- se invisibilizan las condiciones reales, económica y ecológicamente descriptibles para la producción, preparación y el consumo de alimentos en una determinada sociedad. Si no por el contrario, se concentran más en captar las congruencias entre los rituales del comer y los sistemas sociales (Vokral 1991: 21).

A partir de la segunda mitad del siglo XX, se da un giro importante en la aproximación de la antropología hacia el estudio de la alimentación. Debido a que los alimentos se posicionan como una unidad de análisis sensible a las fuerzas sociales, políticas y económicas externas al desarrollo disciplinario. En Gran Bretaña y Estados Unidos las vertientes aplicadas avanzaban críticamente su relación con las lógicas políticas y administrativas. Tal como menciona Carrasco, desde esta nueva perspectiva, la antropología aplicada ya no cumple la función de promover el cambio social, ni de

generar fórmulas para que éste sea efectivo, sino que intenta explicar por qué algunas poblaciones se resisten a él (Carrasco 2007).

Desde la escuela británica, Jack Goody toma en cuenta los factores sociales y culturales de la alimentación en su libro "Cooking, Cuisine and Class" (1982), en el que afirma que ciertos aspectos alrededor de la alimentación están relacionados con la situación de la clase social de las personas. Asimismo, Goody publica una colección de estudios referentes a la alimentación y el medio ambiente junto a Eric B. Bross en 1987. Sin embargo, dichas investigaciones no le prestan debida atención a la organización de la cocina y el consumo, sino más bien se centran en el contexto ecológico y sociocultural (Vokral 1991). Ello dificulta la comprensión de los modelos y explicaciones de dicho contexto, debido a que primero, se hace necesaria una descripción densa tanto de la producción, preparación y consumo de alimentos, como de los patrones organizacionales y sociales de comer y beber en las diferentes épocas del año y los ciclos agrarios y ganaderos. Profundizar en ello es importante con el fin de poder tener una base suficientemente amplia para entender los modelos ecológicos y culturales propuestos por los autores (Vokral 1991: 21).

Asimismo, desde la antropología ecológica, se realizaron investigaciones en torno a la circulación de energía a través de la cadena alimentaria lo cual condujo a concentrarse en las poblaciones humanas, y a redefinirlas a partir de nuevos parámetros metodológicos. El cambio en esta propuesta es que ahora los seres humanos estarían siendo entendidos como unidades con influencia en el medio, superando los determinismos previos que sólo veían la relación inversa. Esta nueva perspectiva, le dio vida a las primeras investigaciones en antropología nutricional, midiendo y comparando los valores dietéticos de cada comida y los costos energéticos gastados por cada sistema alimentario. (Gross y Underwood, 1971, referidos en Messer, 1995:36; En Carrasco 2007: 92).

Por otro lado, desde el materialismo cultural, Marvin Harris, concibe la alimentación no solo como una cuestión que responde a cuestiones mentales-como

proponía Levi-Strauss- sino también al simple hecho de comer y cómo con solo este fin las elecciones pueden ser inútiles, nocivas e irracionales. Asimismo nota que de acuerdo a ello existe la influencia de un dominio cultural y social. Esto se puede ver reflejado en libro "Goodtoeat" en el que explora detrás de los hábitos alimenticios (Burga 2009).

Finalmente, es así como a partir de los enfoques presentados, el estudio de la alimentación involucra el análisis del comportamiento sociocultural con indicadores tecnológicos, productivos ecológicos y nutricionales. En este sentido, aunque mantuvieron su adhesión a un enfoque sistémico positivista, incorporaron a la población como un agente partícipe en el contexto ecológico-alimentario en que vivían. Es así como es posible notar que en este tipo de estudios- sobre todo los de la corriente ecológica- se abordó de forma problemática las consecuencias nutricionales de la implantación del modelo de "desarrollo es igual a crecimiento" (Carrasco 2007: 92).

### **Antropología de la alimentación**

Hoy podemos ubicar los estudios sobre la comida y la alimentación en lo que llamamos antropología de la alimentación que según Contreras y García es:

"Un campo de estudio que se ocupa de las prácticas y representaciones alimentarias de los grupos sociales desde una perspectiva comparativa y holística, poniendo atención en los factores materiales y simbólicos que influyen en los procesos de selección, producción, distribución y consumo de alimentos, así como en sus formas de preparación, conservación y servicio y teniendo en cuenta a la vez, que existen condicionantes de carácter ecológico, económico, cultural, psicológico y biológico que interactúan entre sí" (Contreras y García 2005: 18).

Dentro de este campo podemos ubicar entonces los estudios antropológicos sobre la alimentación desde una perspectiva holística. Desde España, encontramos que a partir de la década del ochenta, se viene gestado la antropología de la alimentación como un campo de interés incipiente en la disciplina. Por ejemplo, las investigaciones realizadas por Jesús Contreras, especialista en antropología de la alimentación,

mostrarán la paradoja contemporánea tensionada por la globalización y la identidad cultural.

Por su parte, Mabel Gracia, nos da luces sobre diversos temas alimenticios en su libro *Somos lo que comemos: Estudios de alimentación y cultura en España* (Gracia 2002). En este libro encontramos la investigación de Kaplan y Carrasco (2002) “Cambios y continuidades en torno a la cultura alimentaria en el proceso migratorio de Gambia a Cataluña”. En esta investigación las autoras nos dan alcances importantes sobre los factores y situaciones de cambio alimentario en sociedades con experiencia migratoria y relaciones interculturales. Las grandes líneas de los cambios alimentarios que nos presentan las autoras son seis: “las crisis crónicas o episódicas en la disponibilidad de alimentos, los programas de ayuda alimentaria para situaciones de crisis agudas o crónicas, las transformaciones tecno-ecológicas en la producción de alimentos, el cambio sociocultural inducido por intervenciones de iniciativa socio-sanitaria, la industrialización y la urbanización, y por último, las migraciones, que producen procesos de readaptación según las trayectorias de inserción y éxito en los proyectos migratorios con consecuencias de riesgo nutricional diferencial” (Kaplan y Carrasco 2002: 104).

Esta investigación, nos brinda el marco teórico para comprender cuáles son los procesos y factores tanto internos como externos que configuran la alimentación actual en una sociedad en proceso de cambio. Asimismo, otra investigación compilada en el libro de Mabel Gracia, es el estudio de Carme García “El vegetarianismo ¿Dieta prudente o estilo de vida?”. Aquí García da un primer paso hacia la definición del vegetarianismo desde la antropología: “el vegetarianismo es un tipo de alimentación que excluye la carne de los animales y sus productos derivados en distintos grados, con las consecuencias que de ello se derivan en los animales, el género humano y los recursos del planeta” (García 2002). Lo cual conlleva a entender el vegetarianismo, no solo como una opción prudente o saludable en términos físicos, sino más bien con un estilo de vida que tiene diferentes niveles, matices y razones de elección.



Por último, tenemos la investigación de Eva Zafra (2010), que nos da luces sobre los trastornos alimenticios desde una perspectiva crítica hacia el sistema biomédico. Desde la antropología de la alimentación en diálogo con la antropología de la salud, Zafra concibe la alimentación como un hecho social total que por ser precisamente un hecho alimentario, plantea un vínculo estrecho entre los factores biológicos y sociales, analizando más profundamente la relación cuerpo-género-alimentación.

Esta perspectiva es una crítica hacia la forma convencional biomédica desde la que se entienden los “Trastornos del Comportamiento Alimentario” (TCA) que se centra en el cambio de los estilos de vida individuales sin tomar en cuenta el sociocultural en que se encuentran las mujeres que padecen dichos trastornos. Mientras que desde la antropología Zafra más bien estaría explicando dichos trastornos desde los contextos estructurales desde donde se producen a las víctimas.

### **Antropología de la alimentación y multidisciplinariedad en América Latina**

En América Latina, los cambios en las sociedades agrícolas a partir de la urbanización, el cambio climático, la progresiva industrialización y el abandono de la agricultura de subsistencia han dejado mella en la salud nutricional de los más vulnerables: las y los niños en infancia temprana tanto en contextos rurales como urbanos. La alimentación infantil es un factor importante para revelar la configuración actual de la cultura alimentaria de un grupo humano en el marco de globalización, por ello, el caso del estudio de la (des)nutrición infantil en América Latina- donde la zona andina del Perú como caso crónico está muy presente- es relevante para esta investigación. Asimismo, desde la disciplina se gesta una preocupación creciente sobre el concepto de soberanía alimentaria en sociedades agrícolas. En esta sección busco dar cuenta del estudio de dichos temas en la antropología y su aplicación en estudios interdisciplinarios, los cuales han permitido tener una visión más orgánica en el estudio de la alimentación.

Finalizando la segunda guerra mundial, organizaciones como la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) y la OMS (Organización mundial de la salud) toman presencia con programas de ayuda alimentaria, educación nutricional y nutrición aplicada destinada a mejorar el nivel nutricional de las diferentes capas de la población, especialmente en los grupos “vulnerables” del “tercer mundo” (Gracia 2002). Un ejemplo significativo de la contribución de estas organizaciones en dichos temas, es la investigación de la FAO, “El Espectro de la Malnutrición”, la cual brinda un panorama explicativo sobre qué es la desnutrición, cómo se genera, qué consecuencias tiene en el ser humano y cuál es la situación actual de este fenómeno. De esta manera nos demuestra cómo es que el hambre crónica aumenta la susceptibilidad a las enfermedades y lleva a la población a la debilidad y al letargo, reduciendo su capacidad de trabajo, lo cual tiene un correlato en las economías y contribuye a un ciclo devastador de hambre y pobreza a nivel familiar, local, nacional y global.

Sin embargo, tal como critica Carrasco (2007), para el tratamiento de los problemas alimentarios en contextos de diversidad cultural, política y económica, los equipos técnicos -con la participación creciente de antropólogos- siguen manejando estándares de "nutrición adecuada" propios del modelo de crecimiento que ya había presentado grandes indicios de crisis, tanto en el campo ecológico como nutricional. Por lo que es posible ver que en la aplicación de dichos programas, se busca soluciones alimenticias “desde fuera” como la utilización de suplementos alimenticios en niños desnutridos, en vez buscar soluciones acordes al contexto como, por ejemplo, el fortalecimiento de la agricultura familiar. En este sentido, la antropología nutricional -no crítica de la nutrición sino complementaria a ella- ejerce un estilo de trabajo interdisciplinario de naturaleza pasiva, dirigido por fines primeramente científicos y en segundo lugar aplicados (Carrasco 2007: 93).

En este sentido, Carrasco busca llamar la atención entendiendo los problemas alimentarios como el resultado de la configuración de una estructura que somete a la población afectada a nuevas condiciones biológicas (desnutridos o mal nutridos) y

nuevas condiciones sociales (dependientes, ayudados o subsidiados en la dimensión más básica del ser humano). Es por eso que, ya no solo interesa conocer lo que pasa con la gente que recibe los programas de intervención, sino la forma en que estos programas son concebidos.

Para ello es que la mirada del etnógrafo se desplaza hacia los contextos institucionales que gestan y proyectan hacia la gente el modo de pensar y vivir 'desarrollado'. El supuesto teórico que respalda al uso de esa metodología es que las instituciones constituyen una de las principales fuerzas que organizan y controlan el mundo en que vivimos (Escobar, 1996:207 en Carrasco 2007: 94). En el Perú, estas investigaciones han tenido un correlato importante a nivel de políticas públicas sobre nutrición infantil y actualmente son parte de un estudio creciente de la rama de la antropología de la salud.

### **Antropología de la alimentación en los andes**

A finales del siglo XX, la antropología de la alimentación le presta un especial interés a la alimentación andina. En esta última sección, daré cuenta de las investigaciones hechas en los andes ecuatorianos y peruanos en cuanto a las transformaciones alimenticias por la inserción en el mercado, las políticas de apoyo alimentario, la desnutrición y el cambio en el clima y el ciclo agropecuario.

En los andes ecuatorianos, es importante mencionar a Mary Weismantel y su libro *Food, Gender and Poverty in the Ecuadorian Andes* (1988) el cual nos muestran cómo es la vida de las personas en Zumbagua en la primera mitad de 1980 en torno a la comida y la cocina. Esta investigación utiliza la comida y la cocina, reinos de la vida ordinaria, para explorar las estructuras subyacentes en Zumbagua: la semiproletarización económica, una sociedad racista y una cultura indígena andina (Weismantel 1988, traducción mía).

Por su parte, Edita Vokral (1991) realiza su estudio sobre *La organización de la concina y estructuras simbólicas en el altiplano del Perú*. En esta investigación, Vokral

parte del análisis de la cocina en Juliaca para dar cuenta del mundo de las estructuras simbólicas del pensamiento de la cultura andina, por ejemplo, el sistema “cálido-frío”. En esta tarea, busca comprender también las condiciones climáticas y medio ambientales, así como sus implicancias la economía, los ciclos productivos y las tecnologías utilizadas en Juliaca.

En los andes peruanos, Jorge Gascón (1998) realiza un estudio de la comunidad de Amantaní en Puno llamado “De la quinua al arroz: cambios en los patrones alimenticios de la sociedad andina”. Gascón encuentra que las transformaciones en los patrones alimenticios de Amantaní son diversos y están estrechamente vinculados al tipo de relación que se tiene con el mercado capitalista: En ese sentido, si bien determinados grupos de campesinos han salido beneficiados socioeconómicamente con esta relación, para la mayoría resulta desfavorable. Ello debido a que acceden a él como mano de obra barata y en malas condiciones de trabajo. En la alimentación amantaneña, entonces, se refleja esta creciente relación del campesino con la sociedad mayor: de una agricultura de autoconsumo a basar su dieta en productos foráneos de producción industrial.

Por su parte, Fortunata Solorio y Esther Revilla (1992) investigan los “Enfoques sobre alimentación andina”. Este texto se centra en la dinámica de la alimentación andina en relación a las políticas de apoyo alimentario en comunidades campesinas de Juliaca- Puno. Las autoras analizan las experiencias de las instituciones que trabajan en este aspecto de acuerdo a su visión del problema y a los métodos empleados que se plasman en los ejes de acción en la zona. Solorio y Revilla muestran que la presencia de estas instituciones se da paralelamente a las costumbres alimentarias de los pobladores que implican los patrones de consumo, las comidas en las fiestas, el sistema fresco-cálido y los procesos de transformación de alimentos (Burga 2009: 14, 15).

El Perú y la zona andina particularmente, ha sido escenario de investigaciones nacionales recientes como la de Ponciano Del Pino et al. (2011), que se centra en la

desnutrición infantil en Ayacucho. Este libro, llamando Repensar la desnutrición: Infancia, alimentación y cultura en Ayacucho, brinda una visión valiosa acerca de la alimentación infantil andina. Del Pino da cuenta de la importancia del estudio de la desnutrición infantil para la especie humana dado que es uno de los principales mecanismos de transmisión intergeneracional de pobreza y desigualdad. Esto debido a que inhibe el desarrollo cognitivo de los niños y afecta su estado de salud de por vida, ya que no permite que puedan desarrollarse en condiciones físicas y sociales y que tengan una influencia positiva tanto en su cuerpo como en sus relaciones, por lo que, al final de cuentas termina siendo una carga para las nuevas generaciones (Del Pino et al 2011).

Por otro lado, está la producción de tesis de antropología que le prestan interés al tema de las prácticas alimenticias. María Dulce Burga (2009), por ejemplo, nos da luces acerca de las “Prácticas alimenticias durante un contexto de cambio estacional: El caso de la comunidad altiplánica de Tantamaco, Puno”. Burga sostiene que el clima y el ciclo agropecuario inciden en la disponibilidad ambiental de los alimentos, ya que estos varían de acuerdo a las distintas épocas del año. Finalmente busca enfocarse en hábitos alimentarios y sus aspectos simbólicos en tanto las comidas, la preparación de las mismas, el rol de los alimentos y las formas de consumo cumplen una función social y suponen un conocimiento sociocultural que se reproduce dentro de un contexto socioambiental específico.

Finalmente, la tesis de Renzo Lahura, enfocada en un estudio sobre la cocina y la alimentación en la comunidad andina de Yanaca, es una investigación antropológica sobre “los modos de preparación y de la ingesta de alimentos en un contexto rural andino (...) que busca mostrar las lógicas alimentarias locales” (Lahura 2014: 10) a partir de un enfoque etnográfico. Estas tesis forman parte de un creciente acercamiento hacia la antropología de la alimentación, que favorece a un entendimiento multidimensional de la alimentación humana.

Al momento no se han realizado investigaciones sobre la influencia del turismo en el cambio de los patrones alimenticios. Siendo el objetivo central de esta investigación entender cómo se configura actualmente la cultura alimentaria de Pisac en el marco de la globalización, comparando así la cadena alimentaria urbana y rural y analizando los factores que determinan dicha configuración, se busca contribuir con el estado de la cuestión en este tema, así como enriquecer y actualizar los estudios en antropología de alimentación en Perú, rama bastante incipiente en nuestro país.

### 1.3 Marco Teórico

La presente investigación tiene como objetivo central identificar y analizar cómo se configura actualmente la cultura alimentaria en la Comunidad Campesina de Paru Paru y en el contexto urbano de Pisac en el marco de la globalización. Para conseguir dicho objetivo, es esencial comprender los conceptos básicos que serán manejados a lo largo de la investigación tanto para dar a conocer las implicancias de dicho fenómeno, como para analizarlo e interpretarlo. Por ello, en las siguientes líneas se identificarán los conceptos a ser utilizados y se explicarán cómo están articulados unos a otros.

#### **Cultura Alimentaria**

Desde la perspectiva antropológica, el hecho alimentario es un fenómeno biológico, económico, social, político y cultural. En ese sentido, la alimentación es un hecho transversal a la vida humana que necesita ser organizada culturalmente. Siguiendo a Gracia, la cultura alimentaria “crea y refleja la especificidad humana y su diversidad (...) siendo el conjunto de actividades establecidas por los grupos humanos para obtener del entorno los alimentos que posibilitan su subsistencia, abarcando desde el aprovechamiento, la producción, la distribución, el almacenamiento, la conservación y la preparación de los alimentos hasta su consumo, e incluyendo todos los aspectos simbólicos y materiales que acompañan las diferentes fases de este proceso” (Gracia 2002: 17). Asimismo, Jesús Contreras y Mabel Arnáiz, nos definen la cultura alimentaria

resaltando el valor identitario que hay detrás de esta “(...) el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura” (Contreras y Arnáiz 2005: 96).

En este sentido, encontramos que la cultura alimentaria opera en dos niveles: el nivel macroestructural, es decir, las políticas públicas, el mercado, la industria, los medios de comunicación, las instituciones y el sistema económico. Y el nivel microestructural, es decir, la esfera social de la comunidad, la familia y el individuo (PIAL 2014). Estos niveles, aunque estén separados a nivel conceptual, en la realidad están en constante negociación. Por ejemplo, a un nivel microestructural, en el caso de la comunidad de Paru Paru, la agricultura familiar sigue siendo una actividad practicada por la mayoría de familias. Aunque en las últimas décadas, las familias han diversificado sus actividades económicas, la agricultura familiar es la fuente principal de acceso a los alimentos de uso cotidiano como las papas, las lizas, el maíz, las morayas, el chuño y las habas, por mencionar los alimentos principales. Sin embargo, el nivel político de la alimentación juega en desmedro de consumo de los alimentos tradicionales, debido a los programas de asistencia alimentaria del gobierno.

## **Cocina y Dieta**

En el nivel microestructural de la cultura alimentaria, analizaremos dos puntos de la “cadena alimentaria”: la preparación y el consumo de alimentos. Cuando decimos “preparación” nos referimos específicamente a la “cocina”. La cocina es “entendida como el conjunto de conocimientos, operaciones técnicas y reglas aplicadas a los alimentos con el fin de hacerlos aptos para el consumo, a la vez que expresa de un modo particular quiénes somos” (Gracia 2002: 16). Asimismo, por cocina estaríamos entendiendo la construcción cultural de la comida, las estructuras de organización el conocimiento sobre los alimentos, así como el patrón de preparación y combinación de

los alimentos según formas particulares guiadas por la costumbre (Weismantel 1988, Traducción mía).

Por otro lado, cuando decimos “consumo de alimentos” nos referimos a la “dieta”. Desde una perspectiva antropológica, la comida o dieta “es simplemente lo que la gente come: la lista de alimentos que son comidas y en qué proporciones así como sus valores nutricionales” (Weismantel 1992: 87 Traducción mía). Dado que no se trata de un estudio estrictamente nutricional, los valores nutricionales de la dieta no serán tomados en cuenta en lo que estamos entendiendo como “dieta”.

## **Narrativas**

Con el objetivo de dar cuenta de las formas de oralidad y los discursos sobre la cultura alimentaria en Pisac, se identificarán, analizarán e interpretarán las narrativas en torno a la comida y la cocina identificando los factores culturales que moldean las distintas configuraciones en la dieta y la cocina de Pisac pueblo y Paru Paru. Tal como lo muestra Gracia, los múltiples aspectos del hecho alimentario que participan tanto en la esfera íntima como pública de las personas son transformados por la oralidad y los discursos que construyen los informantes por lo que se hace necesario recoger la información mediante recursos analíticos que permiten la contrastación (Gracia 2002). Por ello, en esta investigación se plantea la utilización de las narrativas. Desde las narrativas, a la etnografía le interesa ver como se construye dicha oralidad porque a través de ella se expresa el punto de vista interno de los actores sociales, pero sobretodo porque su relato da cuenta de cómo los actores sociales organizan el conocimiento y sus experiencias alimentarias por medio del lenguaje, cómo las perciben y cómo las comunican (Gracia 2002).

Finalmente, dichas narrativas se dan en los propios códigos culturales y convenciones sociales que organizan el relato y dan forma a la narración, por ello, se dice que el relato es intersubjetivo: no pertenece solo al individuo, sino que es parte de todo un contexto cultural. La narrativa es entonces, una forma de comunicar y darle



sentido a la experiencia humana que nos habla de un mundo subjetivo y de concepciones culturales, mas no de una verdad. El relato entonces no es una experiencia en sí misma, sino cómo contamos lo que ha ocurrido desde nuestra perspectiva, revelando como es configurado el mundo cultural y social del narrador. Por último, dichas narrativas nos comunican ejemplos de ese mundo social y cultural del narrador que luego tenemos que interpretar y analizar (Yon 2017).

A partir de los conceptos explicados en esta sección, buscaré responder entonces ¿Cómo se configura actualmente la cultura alimentaria en Pisac pueblo y la Comunidad Campesina de Paru Paru en el marco de la globalización? Tal como veremos, a lo largo de esta investigación, las dietas, las cocinas, tienen puntos de encuentro y desencuentro importantes dependiendo del espacio del que se hable. Mientras que la forma de comer en el pueblo de Pisac responde en mayor medida a la compra de alimentos, pudiendo ser estos ya preparados o no. En la comunidad de Paru Paru, nos encontramos con una combinación entre agricultura de autoconsumo, compra de alimentos y subsidios del estado.

#### 1.4 Contextos trabajados: Pisac y la Comunidad Campesina de Paru Paru

En esta sección, daré cuenta del contexto urbano y rural del distrito de Pisac con el objetivo de responder ¿Cuál es el contexto en el que se desarrolla la cultura alimentaria en Pisac y Paru Paru?<sup>1</sup> Presentaré los dos contextos de forma histórica y en diálogo con las dimensiones encontradas. Primero daré cuenta del contexto de Pisac pueblo y luego de la Comunidad Campesina de Paru Paru.

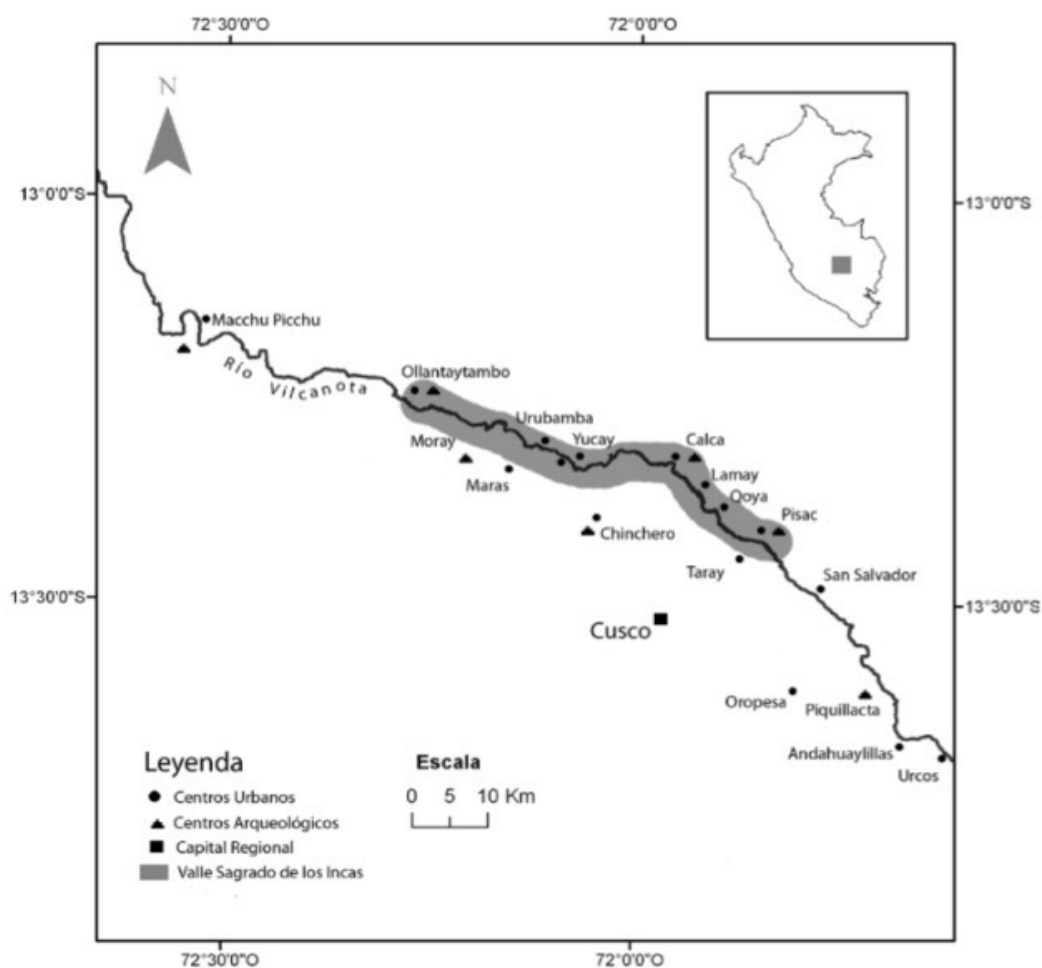
---

<sup>1</sup> Esta es mi pregunta secundaria 1. Para mayor detalle, véase Planteamiento del Problema de Investigación.

### 1.4.1 Pisac Pueblo: Cambios en la cultura alimentaria local

Es importante explicar que digo Pisac pueblo y no solo Pisac, ya el distrito de Pisac comprende 12 comunidades<sup>2</sup>, en las que la lengua materna es el quechua. El distrito de Pisac está ubicado en la provincia de Calca, departamento del Cusco. Pisac cuenta con una población de 10 188 personas (Cofopri 2009). Como vemos en los mapas 1 y 2, Pisac es la primera ciudad que inicia el recorrido de la carretera PE- 28G, que conecta el Valle Sagrado con la ciudad de Cusco.

**Mapa 1: Mapa de Pisac dentro del Valle Sagrado**



Fuente: (Fatule 2014: 23)

<sup>2</sup> Estas son: Chahuaytire, Sacaca, Emiliano de Huándar, Viacha, Ampay, Qotataki, Maskacotabamba, Pampallacta, Cuyo Grande, Cuyo Chico, Amaru y Paru Paru.

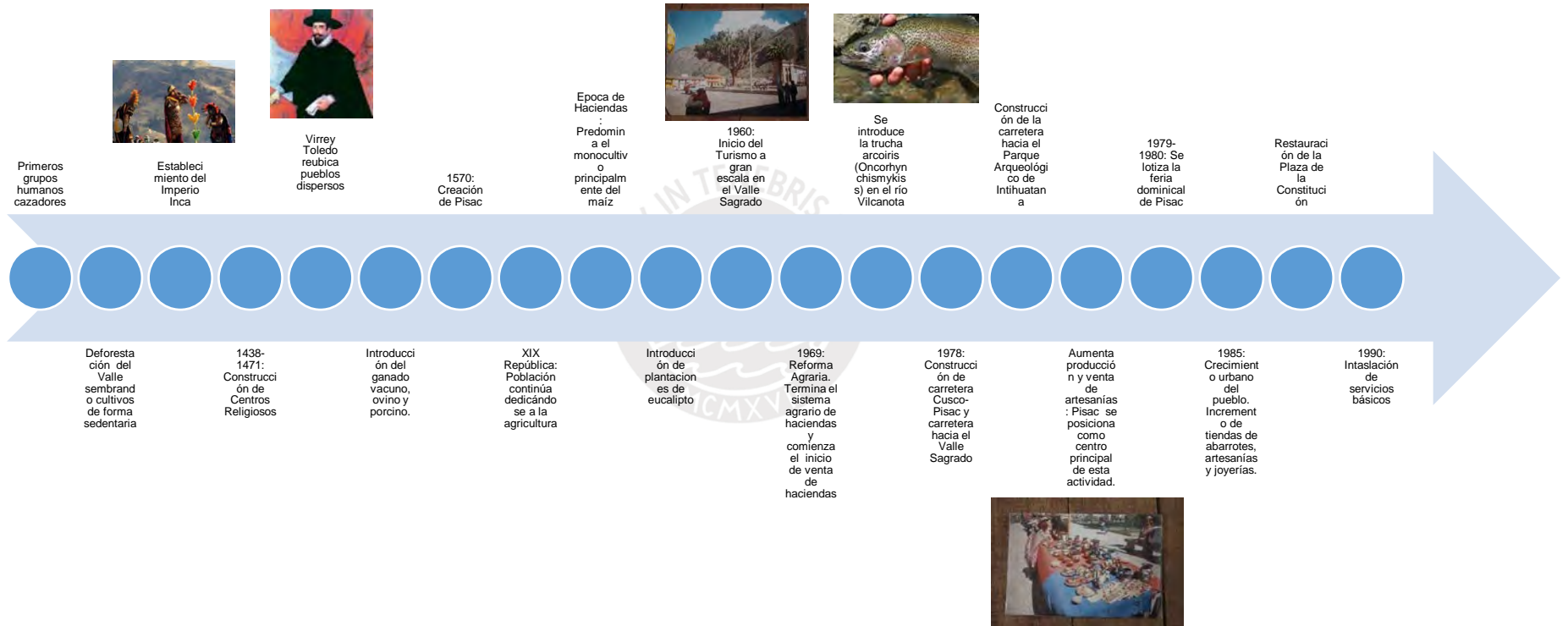
## Mapa 2: Vista Satelital de Pisac conectado por la Carretera PE- 28G con Cusco



Fuente: Google Maps.

El pueblo ocupa un espacio importante, aunque menor a comparación del área rural. Sin embargo, la zona urbana ha ido creciendo a partir de la construcción de la carretera que conecta a Cusco con el Valle Sagrado. A continuación presentaré la línea del tiempo de Pisac a nivel distrital, que nos ayudará a entender la evolución de Pisac desde antes de su creación oficial. Luego, los hitos y cambios vistos en la línea del tiempo serán explicados con mayor profundidad durante la presente sección.

### Gráfico 1: Línea del Tiempo de Pisac



Fuente: Elaboración propia.

Al terminar el periodo de trashumancia, en el que se vivía principalmente de caza y recolección, aparecen en los Andes centrales los primeros horticultores seminómades. Es entonces cuando los habitantes andinos inician el proceso de sedentarización, lo cual permitió que adoptaran la agricultura en forma incipiente, a la vez que comenzaron el proceso de domesticación de camélidos. En la zona que actualmente ocupa el Valle Sagrado, este proceso deforestó el Valle, debido al sembrío masivo de cultivos de forma sedentaria, que luego dio paso al establecimiento del Imperio Inca en el siglo XII. Con la llegada de los conquistadores españoles al Perú en el siglo XVI, se estableció un nuevo orden espacial e institucional, en principio comenzaron a construirse los primeros centros religiosos católicos en Cusco (1438- 1471). Luego, se estableció el sistema de las encomiendas, que al fracasar en la década de 1560, se da inicio a la etapa de las reducciones toledanas. Como parte de las políticas del Virrey Toledo, se realizaron reducciones de los pueblos dispersos, con la finalidad de facilitar la evangelización y tener más control de la población. Es ahí cuando en 1570, nace Pisac.

Desde su creación, Pisac ha sido principalmente un pueblo agrícola. Antiguamente en Pisac pueblo existieron tres grandes haciendas: la hacienda Chongo, de la familia García; la hacienda “Sañowasi” de la familia Paredes y la hacienda Emiliano de Huándar, de la familia Loayza. A finales de los sesenta – y a propósito de la Reforma Agraria- las tierras de esas haciendas empezaron a ser vendidas en fracciones y al poco tiempo dejaron de funcionar como haciendas, para ser trabajadas por sus nuevos dueños particularmente, aunque con la utilización de mano de obra local a menor escala.

Actualmente, la hacienda Chongo es llamada Rinconada y es el espacio donde viven los turistas que se asientan en el pueblo por algunos meses, que alquilan o compran terrenos para construir sus casas. El espacio que ocupaba la ex hacienda Sañowasi, actualmente se llama San Luis y está siendo vendido por lotes. Por último, buena parte de la ex hacienda Emiliano de Huándar, es actualmente una comunidad campesina que lleva el mismo nombre, la otra parte, es propiedad privada de terceros.

En 1978, durante el gobierno del presidente Morales Bermúdez, se termina de construir la carretera que va de Cusco hacia Pisac, siendo asfaltado todo el tramo que comunica el Valle Sagrado. La comunicación entre Pisac y Cusco ciudad era entonces a través de camiones, que a su vez servían de colectivo. Algunos años después, comenzó a pasar un bus: *“Antes para viajar de Pisac a Cusco solo había dos camiones y salían a las siete de la mañana. Luego apareció un bus que se llamaba Caparó, venía desde Calca, también salían a las siete de la mañana y a la una de la mañana. Si te dejaba, tenías que quedarte no más en Cusco. Ahora es fácil ir de un lado al otro”*- (Juan Zegarra- Agricultor)

La construcción de la carretera, facilita el flujo turístico hacia el Valle Sagrado y unos años más tarde Pisac comienza a ser un destino turístico con mayor acogida. Según mis informantes locales, el turismo es atraído principalmente por tres razones: Primero, debido a la presencia del Parque Arqueológico de Intihuatana; segundo, por la realización de las tradicionales ferias dominicales; y tercero, por el conjunto del pueblo en sí, el cual gira alrededor del comercio de artesanías.

Antes de que el turismo comience a surgir y crecer, las y los piseños se dedicaban principalmente a la agricultura: trabajando para las haciendas del pueblo o las haciendas cercanas como la hacienda Emiliano de Huándar, por ejemplo. Asimismo, trabajaban sus propias chacras. Esta relación cercana y constante con la tierra, les permitía tener una dieta basada en la agricultura de autoconsumo. Ya que también jornales eran pagados con cultivos como el maíz, por ejemplo.

Sin embargo, con el crecimiento del turismo desde 1960, que fue facilitado por la construcción de carreteras en todo el Cusco, la población local empieza a encontrar en la actividad turística una oportunidad de negocio importante, canalizado principalmente con la venta de artesanías. Con las artesanías se buscaba ofrecer productos locales a los turistas a la vez que la demanda por nuevos espacios iba haciéndose presente.

A medida que fue creciendo el turismo, el cambio también se observa en los espacios. Con la llegada del más flujo turístico, el espacio urbano del pueblo fue ampliándose. Mientras que anteriormente, todas las casas del pueblo contaban con un espacio de chacra, o pampón pequeño, en donde se cultivaban algunos alimentos como el maíz, la quinua y verduras de uso cotidiano como el nabo. Desde mediados de la década del noventa, y a medida que la actividad turística fue consolidándose, el pueblo se fue haciendo más urbano: las casas fueron haciéndose más pequeñas, ya que los lotes fueron subiendo de precios, se empezaron a abrir más tiendas de abarrotes, hospedajes, tiendas de artesanías, entre otros espacios de comercio. Asimismo, la Plaza de la Constitución<sup>3</sup>, ubicada al centro del pueblo, era un espacio de encuentro para los pueblerinos, sin embargo, poco a poco fue predominando el carácter comercial de la plaza, haciendo que la feria de artesanías sea de lunes a domingo. Hasta antes de la década del 70, la plaza lucía como en la siguiente foto en la que se puede ver el árbol pizonai<sup>4</sup> en medio.



Imagen 1. Foto antigua de la plaza. Autor : Américo Negrón – Comerciant. Fuente: Proyecto Pisac PUCP (2017)

<sup>3</sup> Cita: “Antes el pueblo era mucho más pequeño. Aunque el estilo de las calles siempre ha sido angosto. Todas las casas del pueblo contaban con un espacio de cultivo y eran construidas de adobe y paja. En el centro del pueblo está ubicada la Plaza de la Constitución, ya que antes ahí era donde se dictaban las leyes. La plaza era adornada por dos árboles pisonays. Y en el paisaje cercano a la plaza, se podían ver árboles cipreses, moyes y chacacomos”- (Alejandro Holgado - Comerciante).

<sup>4</sup> El pisonay (*Erythrina falcata*): Su hábitat es la región andina, particularmente es abundante en los departamentos de Apurímac y Cusco. Es un árbol ornamental que se puede observar en diferentes plazas de ciudades y pueblos de la sierra peruana, principalmente por tener una copa frondosa y dar una buena sombra (Reynel y Marcelo 2009: 97 y 98 en Fatule 2014).

La plaza tenía su máxima expresión los domingos, en donde se organizaba la Feria Dominical del pueblo de Pisac. Esta era una de las actividades más importantes para la venta de artesanías, y la venta productos alimenticios en el distrito.



Imagen 2. Foto antigua de la Feria Dominical. Autor: Américo Negrón-Comerciante. Proyecto Pisac 2017

Desde distintos lugares del interior del país, venían familias agrícolas para realizar el trueque: intercambiaban papa por capulí<sup>5</sup>, o maíz por papas, por ejemplo. En los inicios de la feria, la forma principal de intercambio de productos era por medio del trueque. Luego, la feria se hizo más grande y los campesinos locales fueron siendo desplazados por los campesinos comerciantes de Calca y Urubamba. En repuesta, a nivel de comunidades del distrito de Pisac, se formó la feria de los domingos en el anexo de Quello- Quello. Con esta se logró una feria grande que estaba más enfocada hacia el sector campesino, es decir, el comercio e intercambio de alimentos entre comunidades.

Mientras tanto, la Feria Dominical de Pisac siguió creciendo en popularidad y se empezó a realizar otros días:

<sup>5</sup> Un cultivo importante para la población ha sido el capulí (*Prunus serotina*). En las entrevistas, los informantes mencionaron al capulí repetidas veces como un fruto de consumo cotidiano y muy común en los trueques. Los frutos de esta planta, de forma globosa, color oscuro y con una pulpa carnosita y amarillenta, era el alimento de los cerdos en la plaza. Se dice que esta planta es nativa de Centroamérica pero fue cultivada desde tiempos precolombinos en toda la zona andina del Perú (Reynel y Marcelo 2009: 143-144 en Fatule 2014).



“Un 5 de mayo de 1977 se funda la feria también los días jueves, eso porque los de Pisac casi no teníamos cabida en la feria dominical. Venían de otras partes para intercambiar y vender productos en la feria de los domingos. Entonces los jueves ya era un día dedicado a la venta de artesanías solo de los piseños, los sitios los sorteamos en una feria en asamblea en la Municipalidad y desde ahí están establecidos. Son los sitios de la ‘feria’ que ahora está siempre en la plaza”- (Juan Zegarra- Agricultor).

Hacia finales de la década del setenta, la plaza deja de ser un espacio abierto y comienza a ser lotizado como espacio de comercio permanente. Tal como vemos en el testimonio de Juan Zegarra, antiguo residente del pueblo, primero comenzó a extenderse la feria hacia los días jueves, debido a que los piseños fueron desplazados como vendedores centrales de la feria dominical. Actualmente, la plaza alberga la feria de artesanías de lunes a domingo. Aunque la feria dominical de alimentos, continúa siendo en la Plaza, actualmente se organiza en las calles que rodean la plaza.



Imagen 3. Foto de la Feria de Pisac. Autor: Américo Negrón. Fuente: Proyecto Pisac 2017.

Por otro lado, en cuanto a los servicios básicos de luz y agua potable, recién a partir de la década del noventa y a medida que el turismo hacia el pueblo fue creciendo, estos servicios fueron modernizándose. Anteriormente, la electricidad que era utilizada en los hogares para alumbrar de noche venía de una pequeña hidroeléctrica en la hacienda García. Asimismo, el agua que se utilizaba para cocinar provenía de los manantes más cercanos y era captada por tubos hacia pequeños pozos ubicados en las esquinas del pueblo: *“La luz solo la teníamos desde las siete hasta las diez de la noche. La luz venía desde la pequeña hidroeléctrica que estaba en Chongo. El puente era un puente colgante. El agua solo lo teníamos en las esquinas, entubada, no era potable, tenías que ir a llenar tu balde a las esquinas”*- (Alejandro Holgado- Comerciante).

A finales de los noventa, el Plan COPESCO remodela la plaza y empiedra el piso que la rodea. Asimismo, la Iglesia Católica cambia de lugar, mientras que antes estaba ubicada al lado de las tierras de cultivo, ahora se construye en la plaza central. Años más tarde, es remodelada para lucir como la antigua Iglesia, pero se mantiene en la Plaza. La municipalidad también es construida con material noble a la par que comienza a cobrar mayor importancia en el distrito. Los cargos políticos empiezan a ser pagados.

Como vemos, Pisac se ha transformado en diversos sentidos, entre ellos política, económica, cultural y espacialmente. Estos cambios, han tenido también un correlato concreto en el clima del distrito. Tanto el cambio climático como las consecuencias que esto ha tenido en la vida de los piseños ha sido un tema constantemente mencionado en las entrevistas.

Actualmente, hay una preocupación creciente de parte de los pueblerinos sobre la escasez de agua y el estado de la tierra- sus recursos principales- que es posible resumir en esta cita: *“Antes había más comida, porque había más agua, y se cultivaban más productos agropecuarios: más maíz de acá mismo, más frutas, más verde, señorita. Ahora hay poco, ahora la tierra ya no produce como antes, porque ya no hay agua para los cultivos y la tierra está pobre, ya no es fértil”* – (Alejandro Holgado- Comerciante).

La sequía dificulta el mantenimiento de la agricultura como una actividad económica principal. Aunque la agricultura sigue siendo practicada en el pueblo, es vista como una actividad secundaria y complementaria a otras formas de subsistencia. Lo cual ha modificado las prácticas alimenticias del pueblo como veremos con mayor detalle en el capítulo II. Hoy en día, ningún piseño se dedica solo a la agricultura como una actividad comercial. Asimismo, tal como veremos en el capítulo III, la forma de producción agrícola ha tenido cambios significativos, que están estrechamente vinculados a los otros cambios expuestos anteriormente.

En esta sección, procuré dar cuenta del contexto trabajado en esta investigación. En Pisac Pueblo, tenemos un espacio semi-urbano, que ha pasado por un proceso complejo de transformaciones. Inicialmente, era un pueblo principalmente agrícola, con una fuerte presencia de haciendas. Los productos de mayor producción en esta zona, fueron el maíz, las lizas, las habas, la quinua y el tarwi. Asimismo, el trueque era la principal forma de aprovisionamiento de productos y cultivos no locales. Las ferias dominicales en Pisac, expresaron por largos años esta forma de intercambio y contacto con los alimentos y productos de otras zonas del país. La fuerte presencia de la Iglesia Católica, también configuró la vida cotidiana del pueblo, y actualmente es posible notar que la gran parte de las festividades tradicionales giran en torno a personajes religiosos. Hoy, aunque Pisac sigue siendo un espacio agrícola, muy pocas familias invierten tiempo y dinero en la actividad agrícola, debido a que el crecimiento del turismo a nivel departamental, pero específicamente en el pueblo de Pisac tiende a ir en crecimiento y ha significado el desplazamiento de la agricultura a una actividad secundaria. La cual se ha visto aún más empobrecida debido al cambio climático y las sequías.

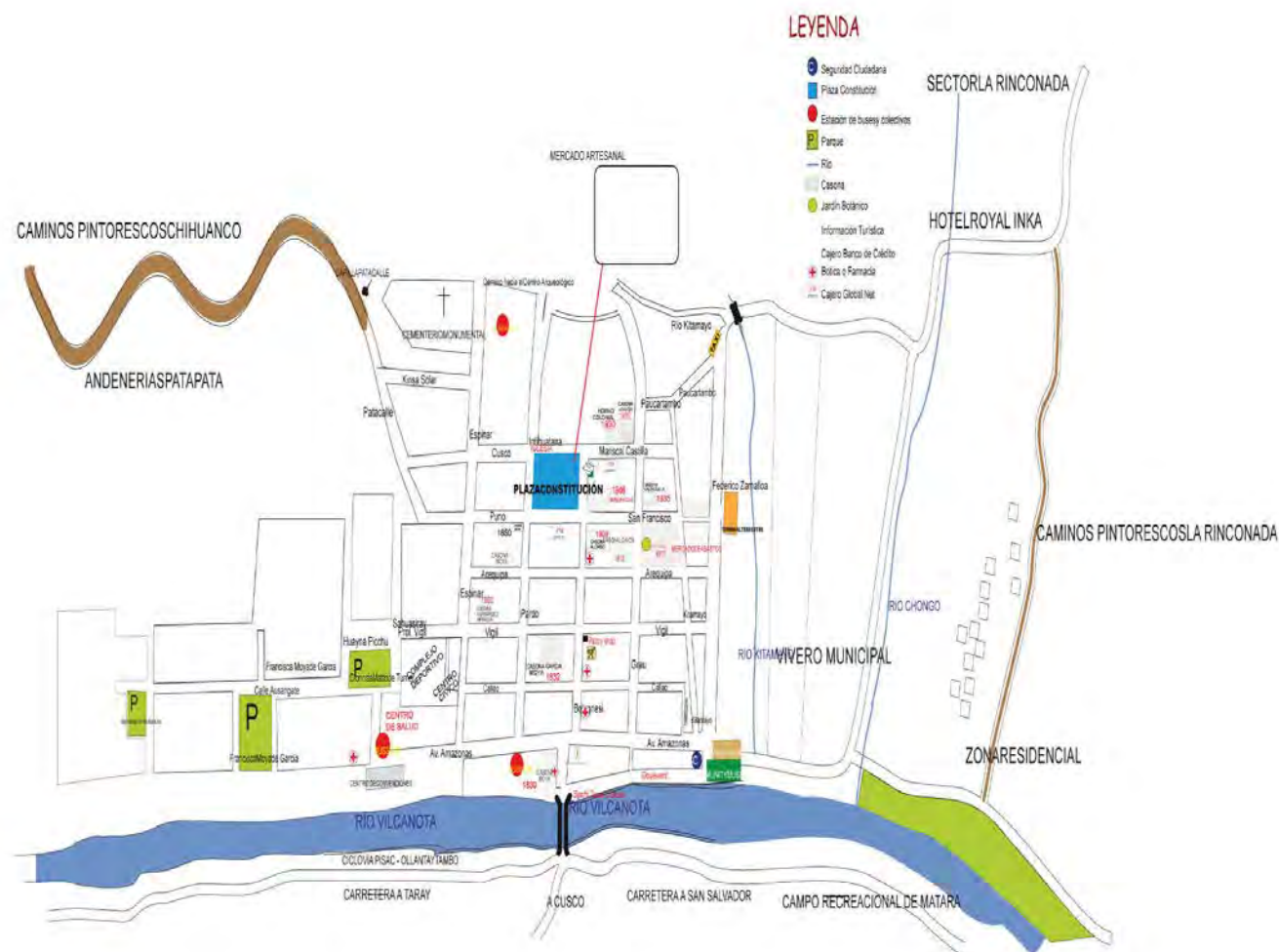
De este modo, las prácticas alimenticias, se han visto transformadas por los procesos mencionados. Tal como se verá en el Capítulo II, la alimentación cotidiana expresa una creciente urbanización en Pisac, donde se utilizan más alimentos occidentales como el aceite, el arroz, los fideos, la sal, entre otros. Esto

ha dado lugar a un sentido común de que la alimentación está cada vez más contaminada.

Finalmente, en la siguiente página presentaré el croquis de Pisac, en donde es posible apreciar la organización actual del pueblo. La construcción más antigua aún en pie data de 1909, la cual pertenece a la época de la hacienda. Asimismo, el Horno Colonial, la Municipalidad y el Jardín Botánico conforman las construcciones más antiguas de la zona urbana del pueblo. A sus alrededores vemos hacia el contorno derecho el Vivero Municipal, la actual zona residencial, los caminos pintorescos La Rinconada y el Hotel Royal Inca, que hoy es habitada en su mayoría por población no local. En el extremo izquierdo del mapa, vemos la zona de Andenería Patapata del pueblo, los caminos pintorescos Chihuanco, que tradicionalmente han sido espacio de cultivo local y hoy está siendo paulatinamente reducido por las construcciones de casas y parque.



## Croquis 1: Zona Urbana de Pisac Pueblo



Fuente: (Pisac Inn 2017).

### 1.4.2 La Comunidad Campesina de Paru Paru: Un acercamiento hacia las formas tradicionales de alimentación

Tal como muestra el Mapa 3, La Comunidad Campesina de Paru Paru es la comunidad más alta del distrito de Pisac junto a la comunidad de Pampallacta. El



construida a través de largas conversaciones con dos ancianas y un aciano de la comunidad. Luego, daré cuenta del contexto general de la comunidad lo que nos ayudará a entender más de cerca su situación actual.

### Historia fundacional de la Comunidad Campesina de Paru Paru



Imagen 4. Laguna Quinsaqocha. Fuente: Elaboración propia.

*Antes esta comunidad no tenía nombre, era libre, no vivía nadie. Aquí las lagunas eran salvajes. Cuando la gente se acercaba a las lagunas, las lagunas te comían, podían jalarte, por eso nadie vivía aquí.*

*Sin embargo, al frente, en la comunidad de Amaru, ya vivía gente. Dicen que la comunidad se llama así porque un comunero que bajaba a Pisac a trabajar en la hacienda Chongo, siempre llegaba molesto, amargo no más paraba, por eso le decían “Amargu” y quedó como “Amaru”.*

*Según cuentan nuestros padres, antes había una hacienda en Taray. El hacendado a cargo los hacía*

*trabajar cada día y nunca los dejaba descansar. Un día, uno de sus empleados, ya no aguantó más y se fue cerro arriba escapándose de su patrón. Caminando y perdido terminó en Paru Paru.*

*Al señor le empezaron a decir “Paru Paru”, porque andaba con una chompa decolorada por el sol. En quechua le decían ‘parohuasacha’ que significa ‘manchado’, de ahí proviene el diminutivo Paru Paru. Luego, nuestros abuelos decidieron que la comunidad se llame así porque él fue el primero en venir acá. El sector donde se acentó Paru Paru fue Fosanmoco. Ahí construyó su casita.*

*-¡Pero al señor lo han matado!- Dicen que un día que estaba prendiendo fuego para cocinarse, los machos de Amaru han visto el fuego y han venido a matarlo por invadir lo que ellos consideraban sus tierras. Lo acusaron por ratero, por robar terrenos y a pedradas lo mataron. Sin embargo, nosotros pensamos que él ha venido a posicionarse acá, no a robar. Él ha sido nuestro primer comunero.*

*Dicen que al enterarse, el hacendado de Taray se lo llevó para enterrarlo en la hacienda. Luego, decidieron hacer un juicio con las autoridades de Pisac por la muerte de Paru Paru. Ya que Pisac perdió el juicio, el terreno de Paru Paru fue concedido a la hacienda de Taray. Poco a poco, algunas familias que trabajaban en la hacienda empezaron a vivir en Paru Paru. Al comienzo solo dos familias vinieron. Estas se ubicaron casi en el lindero con Quello Quello –anexo de Pisac-, una de esas familias eran los Gallegos. Más adelante,*



*empezaron a venir más familias. Sobre todo buscando agua, por eso se han venido a vivir al lado de la laguna Quinsaqocha los Paco, los Molina, los Banda y los Bayona.*

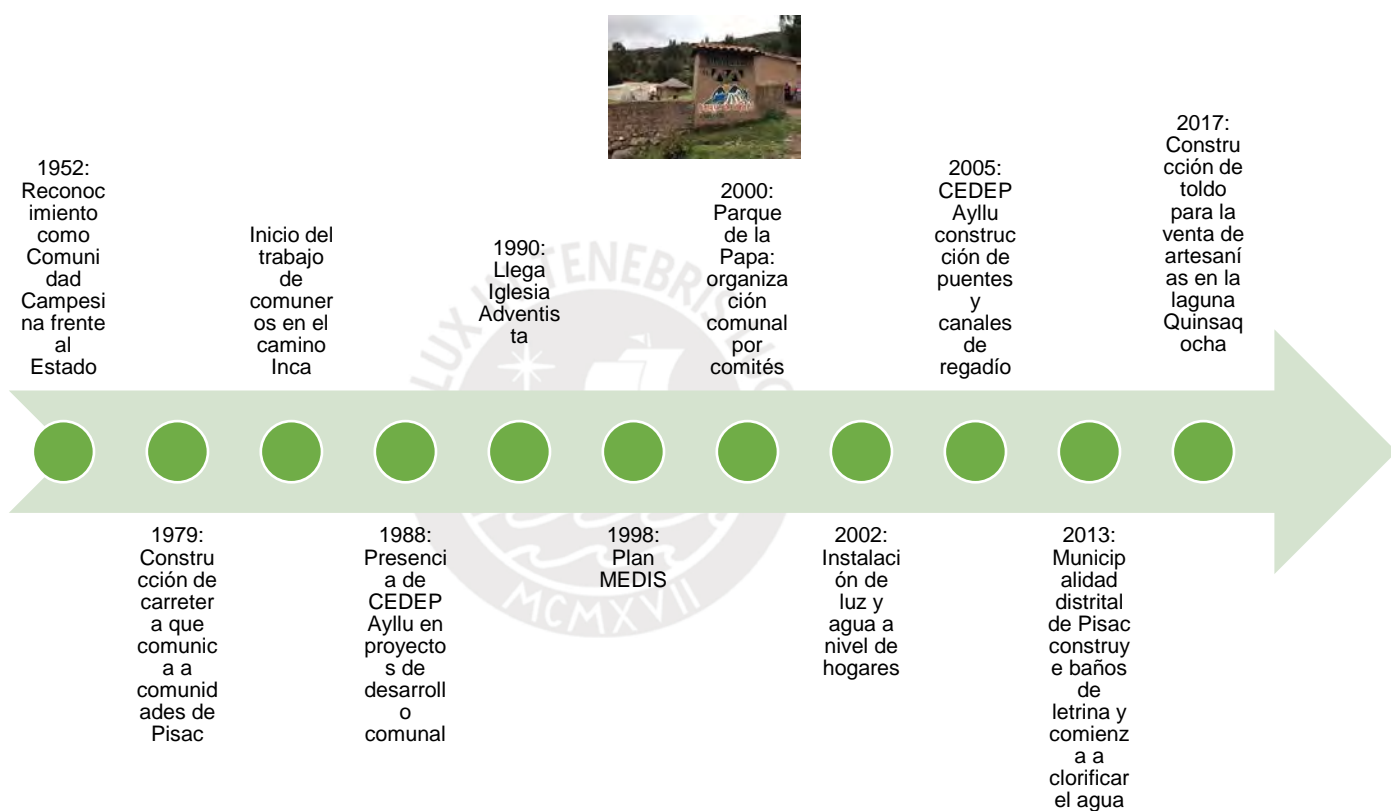
*Estas primeras familias han tomado el cargo de dos fiestas por encargo del hacendado de Taray: la fiesta de la Mamacha Rosario, el 7 de octubre, y la celebración de navidad y año nuevo. Estas primeras familias, mantuvieron una relación servil con la hacienda de Taray: por órdenes del hacendado, nombraron autoridades en la comunidad, y trabajaban papas, morayas y chuño para llevarlos a Taray. En ese tiempo, todavía no había plantas, ni árboles de eucalipto acá, todo era vacío.*

*La historia corta cuenta que, a las familias de la comunidad eran reconocidas como personas que siempre se han resistido a todo. Y una forma de expresar esa resistencia era haciendo “paros” en los linderos de la comunidad frente a la comunidad de Amaru, cuando gente extraña quería entrar. Por eso les decían “puro paro hacen” “paro paro” y derivó en “Paru Paru”.*

## Contexto

A continuación presentaré una línea del tiempo que contiene los principales hitos de la comunidad. Luego, durante esta sección, profundizaré en los cambios que dichos hitos generaron.

### Gráfico 2: Línea del Tiempo Base de Paru Paru



Fuente: Elaboración propia.

Anteriormente, la forma de salir, entrar y transitar en Paru Paru era utilizando los caminos de herradura. La carretera hacia las comunidades fue construida por la Municipalidad de Pisac en 1979, durante la gestión de Sico Paco como presidente de la comunidad.

La construcción de la carretera generó cambios importantes a nivel sociocultural y económico. En principio, dado que la comunidad se volvió un espacio más accesible, los turistas empezaron a llegar atraídos por los paisajes, las lagunas y el parque de la papa. Asimismo, muchos de los comuneros, empezaron a trabajar como porteadores en el Camino Inca. Esto debido a que este trabajo, significa un ingreso económico directo y rápido, ya que al cabo de cuatro días de trabajo en este trayecto turístico se recibe una remuneración. Esto ha tenido consecuencias en la actividad agrícola, debido a que el acceso a un trabajo remunerado da lugar a menor tiempo para cultivo y trabajo en la chacra, ya sea familiar o comunal.

Asimismo, cuando se construyó la carretera se ha notado un cambio lingüístico importante ya que la comunidad ha incorporado el castellano. Aunque la lengua más hablada es el quechua, existe una percepción generalizada de que saber hablar castellano es más útil. Es posible afirmar que la adquisición del castellano como segunda lengua se percibe como un signo de progreso: *“Con la carretera viene gente y ellos hablan castellano y eso nos ha ayudado a que progreseemos también. Acá antes se hablaba solo quechua, ahora ya todos tratan de hablar castellano, ya no quieren quedarse atrás”*- (Elías Pacco- Agricultor).

Sobre esto es importante mencionar también que aunque la escuela de la comunidad es Intercultural Bilingüe, tanto los libros como la maya curricular son trabajados en español por los profesores. Por otro lado, en su mayoría son los hombres los que más dominan el castellano en la comunidad, esto se debe a que los varones fueron los primeros en aprender el idioma. Sin embargo, actualmente cada vez son más las mujeres que aprenden y hablan este idioma con fluidez. Esto también se explica debido a que las mujeres negocian con los turistas a partir de la venta de textilería en la laguna: *“Como ellos no más estudiaban en la escuela, ellos más aprendían. Recién ahora las mujeres porque salen de la comunidad más y porque tienen que vender para los turistas sus tejidos, están aprendiendo más español”*- (Albertina Condori- Artesana).

En cuanto a la presencia de ONGs e institucionales no locales, CEDEP Ayllu llegó a la comunidad hace treinta años. Aunque actualmente no continúan trabajando con la comunidad, los talleres y proyectos de desarrollo que realizaron siguen vigentes. Principalmente el mejoramiento de papas, que ahora se realiza con el Parque de la Papa y el cultivo de árboles de eucaliptos que se realiza a nivel familiar: *“Ellos nos enseñaron a cultivar verduras. También trajeron más variedad de semillas de papa, antes acá solo crecía papa nativa, con ellos hemos trabajado el mejoramiento de chacras. Además sembraron eucaliptos que ahora nos sirven para cocinar-ya que utilizan la madera como combustible para el fogón- y también para construir casas”*- (Elías Pacco- Agricultor). Asimismo, en alianza con la municipalidad de Pisac y a través del Plan MEDIS, en 1998 se construyeron varios de los canales de regadío que hoy se usan en la comunidad. Además durante el 2005, CEDEP Ayllu organizó la construcción del puente y los canales de regadío para la laguna de Azulqocha.

Respecto a los servicios básicos, el servicio de electrificación solo a nivel de hogares fue realizado por la Municipalidad en el 2002. Once años más tarde, en el 2013, el tratamiento del agua ha sido organizado por parte de la Municipalidad de Pisac y los comuneros encargados del mantenimiento y clorificación del agua. Hasta el 2012, el agua la sacaban en baldes de los puquios que vienen de las lagunas de Azulqocha y Quinsaqocha. En el mismo año, la Municipalidad empezó a construir los baños con letrina, modelo que se repite en todas las comunidades del distrito.

El mantenimiento de estos servicios, depende en gran medida de la organización comunal. Actualmente la comunidad cuenta con ocho comités que trabajan alrededor de diferentes temas: El comité de daños, que se encarga del cuidado de los espacios comunales como el salón comunal, el colegio, las tierras y los linderos. El comité JAAS, que cumple las labores de tratamiento de agua clorada; el comité de regantes, que mantiene los canales de regadío; el comité de jóvenes que ve el tema de los deportes en la cancha deportiva de la comunidad y antes también se agrupaban para los bailes en las festividades comunales; el

comité del Vaso de Leche, que son las madres que mensualmente se encargan de repartir los alimentos del programa; el comité forestal, que organiza las plantaciones y los turnos de cultivo por sectores; y recientemente el comité de artesanía, que se formó hace nueve meses para implementar la venta de textilería al pie de la laguna Quisagocha. Asimismo, desde que Paru Paru forma parte del Parque de la Papa en el 2000, existen seis colectivos locales que se encargan del desarrollo de las actividades que turísticas específicamente del turismo vivencial, la gastronomía, las plantas medicinales, los guías locales, las artesanas y los técnicos locales de la papa. Estos colectivos se activan cuando hay visitas turísticas planificadas desde la Institución del Parque de la Papa.

Las personas que se encargan de organizar la gestión de cargos y comités, forman parte de la asamblea de la comunidad. Cada tres meses las y los miembros de la asamblea se reúnen para conversar sobre lo que está pasando en la comunidad, qué problemas, qué necesidades y qué soluciones se están dando en temas comunales. Generalmente, se enfatiza más en temas de tierras, agricultura y turismo. Los cargos dentro de la asamblea son agrupados en la Directiva Comunal y son presidente, vocal, secretario, tesorero, fiscal y vicepresidente. Estos cargos se eligen. Actualmente el presidente de la comunidad es Pio Guerra Huamán. Las gestiones de la directiva tienen una duración de un año.

Por otro lado, cuando llegué a la comunidad, una de las primeras cosas que noté fueron las dos Iglesias adventistas y la acogida que tenían. La Iglesia Adventista llegó a la comunidad a comienzos de 1990 y se consolidó con más fuerza en el 2001 y 2002, años en los que también llegó la Iglesia Peruanita. Durante el tiempo que realicé el trabajo de campo, pude notar que el discurso preponderante de dichas religiones sobre las costumbres y festividades comunales estaba estrechamente relacionado a la utilización del trago y de la chicha como fuentes de descontrol y alcoholismo.

Sobre todo con la presencia de la Iglesia Adventista, se empieza a fomentar una cultura de prohibición al consumo de bebidas alcohólicas: *“Ahora acá ya no se*

*toma, está prohibido. Cuando hay fiesta, en el aniversario de la comunidad, a escondiditas se toma, ya no en público ya. Desde que ha venido la Iglesia Adventista, hemos quedado que ya no se toma”-* (Lena Pacco- Agricultora). Esto ha sido tomado como algo positivo por la mayoría de mis entrevistados y entrevistadas, debido a que existe una opinión generalizada de que antes había muchos borrachos en la comunidad, lo cual ocasionaba problemas de abuso en el hogar. Asimismo, en alianza con la Municipalidad de Pisac, se han realizado charlas sobre el uso excesivo de alcohol:

*“Antes era demasiado borracho mi esposo, joven era, pero bien borracho. Ya no comían comida también. Poco ya trabajaba, ahora ya no toma ya. Eso porque con Dios puedes olvidar tu vicio. Ahora vivimos tranquilos sin pelear, sin ofender. Cuando mi esposo tomaba, toda la plata se acababa, luego me ofendía. Cuando era niña, igualito, yo sufría cuando mi papa tomaba. Hace cuatro años la Municipalidad, del Ministerio también les han prohibido tomar. El machismo aquí es fuerte, antes era peor. Y las mismas mujeres tenían más miedo a denunciar”-* (Albertina Condori- Artesana)

Hoy forma parte del sentido común de la comunidad, la percepción de que antes se celebraban más festividades que ahora. Como decía, esto se explica con el asentamiento de las nuevas religiones en la comunidad. Sin embargo, aunque esto ha mejorado las normas de convivencia, hay un sentimiento de nostalgia por las festividades tradicionales que ya no se practican colectivamente. Por ejemplo, antes se les festejaba los cumpleaños de los animales:

*“En agosto, cuando se celebra el cumpleaños de la llama se festeja el “llama caccyi”. Se les pone con lana de colores y se les amarra en el cuello. Para eso, una de la llamas era la llama capitán, a esa les ponían tejidos en el cuello y adornos que suenen para que haga ruido cuando camina. A las llamas les hacían tomar chicha, yerbas medicinales y licor, el objetivo era emborracharlas. A la vaca le celebrábamos el 15 de abril en “San Marcos”, ese era el cumpleaños de la vaca con su caca seca e incienso les hacían humear a las vacas; a las ovejas se les amarraban flores y les daban chicha. Por último, el cuy también lo celebrábamos: le hacíamos un pago en la tierra con piedras y coca, eso se dejaba debajo del fogón para que los cuyes se procreen”-* (Antonia Huamán- Agricultura)

Asimismo, las fiestas de tradición católica también se celebraban. Por ejemplo, en setiembre se celebraba el “Señor de Exaltación” en donde los

bailarines de la comunidad bailaban Majeño, Extranjero, Qolla, Mestiza, Qollacha, Huayllallís. En esta fiesta, las mujeres cocinaban lechón, papa, y merienda (torreja, ajiaco de lizas, estofado de carne). Especialmente la merienda y el lechón se invitaban en el Cacharpari, que era el tercer día de la fiesta, es decir, la celebración final, que es cuando se invitaba la comida a los bailarines. En esta fiesta se tomaba trago, y chicha. Todo era organizado y preparado por los carguyos.

Actualmente, no se celebra ninguna de las festividades mencionadas a nivel comunal. Sin embargo, una versión más corta del “llama Caccyi” es parte del paquete turístico de algunas familias que trabajan en turismo vivencial en la comunidad. Además del aniversario de la comunidad, la única festividad que continúa realizándose anualmente y depende de la organización comunal en la comunidad es el Linderaje o “Mujimuyui”, que es el recorrido que hacen los alcaldes y dirigentes de la comunidad por los límites o fronteras de la comunidad en la época de carnavales.

Ahora bien, hasta aquí hemos dado cuenta a grandes rasgos de la línea del tiempo contextual de la comunidad. Sin embargo, dado que esta investigación tiene como eje central la cultura alimentaria, es crucial tomar en cuenta que la tanto la cocina como espacio, como la alimentación como fenómeno tienen a la mujer como protagonista principal, por lo menos en el espacio comunal. Respecto a la cocina como espacio y la alimentación como fenómeno social, es importante partir de que la cocina y la alimentación son cuestiones esencialmente femeninas. Esto debido a que en la comunidad, la relación que ha tenido históricamente la mujer con la cocina y la alimentación define su rol como esposa, como madre, y como comunera activa.

La cocina como espacio femenino y la alimentación como deber de mujer, ha significado la construcción de una figura femenina que responde al deber ser: el deber ser madre, dadora de comida, dadora de energía y por tanto de protección. Así, durante mi estadía, he podido notar que se espera que la mujer – en su rol de madre y esposa- cocine los alimentos como mínimo tres veces al día,

ya que esa es su labor más importante. Así como del hombre se espera un rol activo y constante en el trabajo en la chacra, o más actualmente, en labores de construcción, carpintería y turismo, la mujer debe alimentar a sus hijos y a su esposo porque de no ser así, no podrían comer.

Los hombres en la comunidad no cocinan, porque consideran que es una labor femenina. Durante mi tiempo de trabajo de campo, todos los espacios de preparación de alimentos estaban protagonizados por mujeres. En la escuela, las madres de cada grado se turnan semanalmente para ayudar a cocinar el QaliWarma. En el hogar, las mujeres siempre son las que toman la batuta en la cocina, pero son las últimas en comer. Asimismo, aunque ahora todos utilizan los mismos utensilios para comer, las mujeres (esposa e hijas) pueden no coger asientos o comer agachadas en el piso: *“Antes las mujeres en el piso comían, hasta con la mano comían. Los hombres nada más tenían cubiertos y se podían sentar en un banco”*- (Elías Pacco- Agricultor).

En la comunidad, en los espacios de socialización y trabajo como la chacra y más recientemente la laguna- donde las mujeres venden artesanías- compartir la comida cocinada- o simplemente la cocawa- es también parte importante de los deberes esperados de las mujeres. En la chacra, mientras los otros integrantes de la familia preparan la tierra, cultivan o cosechan, las mujeres van cocinando los alimentos y ellas mismas los sirven. Primero comen los hombres y si alcanza, comen las mujeres.

Esto ocurre debido a que los hombres son los que más energías gastan en el trabajo de chacra. Los hombres son los que usan la chaquitacla, por ejemplo, que requiere de mucha fuerza y resistencia. Por ello, se privilegia la alimentación masculina, mientras que *“las mujeres siempre deben hacer alcanzar la mijuna (comida) para todos los que hemos trabajado”*- (Elías Pacco- Agricultor). La comida es importante para recargar las energías gastadas en el trabajo agrícola y en ese escenario la mujer toma el rol protagónico en la labor de alimentar.



Aunque, actualmente las mujeres no solo se dedican al trabajo en el hogar y eso también ha significado cambios en la dieta familiar. Aún existe una continuidad alrededor de la formación de la mujer en su rol de madre y esposa. Esto también tiene un correlato en la formación institucional. En cuanto al acceso a la educación, todas mis entrevistadas mayores de cuarenta años, no tienen ningún grado de instrucción escolar o no llegan a finalizar el nivel primario. Esto encuentra su explicación en que anteriormente, los papás no accedían a matricular a sus hijas mujeres al colegio, debido a que su margen de acción fuera del hogar era casi inexistente: *“Porque ellas para la cocina no más servían. Pero como los hombres tenían que ir a otro lado a trabajar, ellos sí tenían que educarse porque tenían que administrar la construcción de sus casas, tenían que manejar platita”*- (Dulia Farfán- Profesora)

Esta forma de estructurar los espacios, los roles y la construcción de lo femenino y lo masculino son cuestiones que se expresan en la cultura alimentaria. Varias partes de la cadena alimentaria, como son, el aprovisionamiento de comida, la preparación de alimentos y el consumo simbolizan roles establecidos y dan a conocer el estado de estos, si aún son o no vigentes y por qué. La comida también expresa las relaciones sociales y los valores de un grupo humano (Vokral 1991).

A modo de conclusión de esta sección, encuentro que en la Comunidad Campesina de Paru Paru, tenemos un espacio rural principalmente agrícola y ganadero. La construcción de la carretera hacia las comunidades del distrito, significó para Paru Paru una forma de movilización más rápida lo cual trajo consigo la diversificación del trabajo, la llegada de más turistas hacia la comunidad y el ingreso de otros productos alimenticios. Asimismo, significó una mayor presencia de ONGs e instituciones con proyectos de desarrollo en la zona. Tal como se verá en el Capítulo III, en los últimos años el turismo ha dado lugar a la construcción de nuevos espacios de comercio y actividad turística aunque aún el desarrollo de esta economía es incipiente en comparación con Pisac pueblo. Al igual que en Pisac, estos procesos, han reconfigurado la cocina y la dieta de la

comunidad, virando hacia una occidentalización en el consumo y tratamiento de los alimentos.

### *Balance de los contextos trabajados*

Con la finalidad de dar cuenta de la complejidad de la cultura alimentaria del distrito de Pisac, escogí dos espacios distintos. Como hemos visto hasta aquí, en Pisac pueblo encontramos un espacio que ha devenido en semi-urbano. Aunque en sus inicios, el pueblo se dedicaba principalmente a la agricultura, más tarde empezó a crecer su popularidad siendo el turismo la actividad económica principal. Esto se debe principalmente a la presencia del Parque Arqueológico de Intihuatana como un destino turístico importante, incluido en el boleto de los atractivos turísticos cusqueños- entre los que también se encuentra Macchu Picchu, el salar de Maras, entre otros. Asimismo, la celebración de las ferias dominicales, también posicionaron a Pisac como un espacio de encuentro, intercambio de productos y de celebración.

Si bien es cierto, antes, durante y después de la época de haciendas, la producción agrícola en Pisac era diversa, cultivando principalmente el maíz, las lizas, las habas, la quinua y el tarwi. Sin embargo, desde que el pueblo empezó a posicionarse como un destino turístico de mayor acogida, la cultura alimentaria empezó a complejizarse aún más. Ya no solo se consumían los productos que se producían y se encontraban en las ferias dominicales, sino también los alimentos que se compraban. Varias familias empezaron a dedicarse a la actividad turística vendiendo artesanías en la plaza por lo que la adquisición de productos alimenticios no locales a cambio de dinero comenzó a hacerse común. La dieta del pueblo empezó a incluir productos como el arroz, por ejemplo, cuyo consumo se popularizó debido a que paralelamente su precio comenzó a ser subvencionado por el Estado. Entonces, tal como lo muestra Pisac, es posible notar que la cultura alimentaria, no solo cambia porque cambian los patrones alimenticios de las personas, sino también porque cambian desde las formas de adquirir los alimentos y la forma de producirlos- usando ahora fertilizantes por ejemplo-, hasta los

espacios y los instrumentos para cocinar, como es el caso del uso de la cocina a fogón y la cocina a gas.

En el caso de la comunidad de Paru Paru, vemos que la agricultura continúa siendo una actividad primaria debido a que gran parte de su dieta cotidiana depende de esta. Sin embargo, tal como en el caso de Pisac pueblo, es posible notar que el ingreso de los comuneros al mercado laboral -como portadores en el Camino Inca, y de las comuneras como vendedoras de artesanía dentro y fuera de la comunidad-, ha cambiado las dinámicas alimentarias. Esto sucede debido a que la diversificación del trabajo causa que el tiempo dedicado a la chacra sea menor, por lo que, al igual que en Pisac pueblo, una parte de la comida cotidiana comienza a ser comprada. Asimismo, aunque el turismo en Paru Paru aún es incipiente, gran parte de las familias de la comunidad tienen la expectativa de atender a grupos de turistas en los años venideros. Esto ocasiona que busquen otros trabajos distintos a la agricultura con la finalidad de ahorrar dinero y construir una casa con más comodidades y espacio para los turistas.

Finalmente, los programas de alimentación del Estado, terminan siendo también un factor importante en la configuración de la cultura alimenticia actual de la comunidad. Estos programas de corte asistencialista, como Qali Warma, CunaMás y Vaso de Leche buscan contribuir con la nutrición infantil y familiar repartiendo alimentos foráneos como las conservas de atún, el chocolate para taza, la leche en tarro, las hojuelas de avena pre-cocida, los fideos, entre otros. La lógica con la que el Estado implementa estos programas también ha modificado la cultura alimentaria de la comunidad, ya que los alimentos foráneos comienzan a ser de uso cotidiano, especialmente en las generaciones más jóvenes, ya que estos programas están focalizados principalmente en niños y niñas de 0 a 11 años y madres gestantes.

## Capítulo II: Cultura Alimentaria Comparada: La Comunidad Campesina de Paru Paru y Pisac Pueblo



Imagen 5: Familia almorzando en Paru Paru. Imagen 6: Familia durante almuerzo festivo en Pisac pueblo. Fuente: Elaboración propia.

Tal como vimos en el capítulo anterior, si bien Pisac pueblo y Paru Paru pertenecen al mismo distrito, tienen lógicas alimenticias que convergen y divergen en varios sentidos. Esto se explica en buena parte debido a las trayectorias y particularidades de cada espacio, como vimos en los respectivos contextos. En el presente capítulo exploraremos en el otro lado de esta explicación: es decir, ahondaremos en la cultura alimentaria de estos espacios a nivel microestructural, en ese sentido, la pregunta que busco responder a lo largo de este capítulo es ¿Cuáles son las variantes y tensiones de la disponibilidad alimentaria y la alimentación cotidiana en la Comunidad Campesina de Paru Paru y en Pisac Pueblo?

Mi respuesta está dividida en cuatro secciones principales. En la primera, presentaré cómo es **Comer en Paru Paru**. Aquí daré cuenta de la alimentación cotidiana, en donde presentaré la morfología de la cocina, la dieta y la alimentación según el ciclo de vida. Luego presentaré una aproximación de la disponibilidad alimentaria de la comunidad, ahí veremos que la disponibilidad alimentaria en la comunidad, es decir, de dónde vienen los alimentos consumidos, que -como veremos- dependen de la llegada del camión, las ferias agropecuarias artesanales y la actividad agrícola<sup>6</sup>.

A modo de comparación, en la segunda sección, presentaré cómo es **Comer en Pisac Pueblo**. En cuanto a la alimentación cotidiana en el pueblo, presentaré cómo es la cocina, la dieta y el calendario festivo, aquí podremos ver que la cultura alimentaria del pueblo es actualmente mucho más occidentalizada en contraste con la forma de comer en Paru Paru. Respecto a la disponibilidad alimentaria, veremos que en el caso de Pisac, el acceso a los recursos alimenticios es a partir del Mercado de Abastos, las Ferias Dominicales y en menor medida de la actividad agrícola, lo cual tiene una repercusión importante en la dieta del pueblo.

---

<sup>6</sup> La actividad agrícola tanto en Pisac Pueblo como en Paru Paru, serán presentadas en la sección Agricultura y Cambio Climático del Capítulo II: Globalización y Comida.

Es importante aclarar que cuando hablamos de comida cotidiana en estos dos espacios, especificaremos los patrones alimenticios como “dieta”. Como decíamos en el marco teórico- cuando decimos dieta, nos referimos al consumo de alimentos, especialmente a las comidas centrales del día. Desde una perspectiva antropológica, la comida o dieta “es simplemente lo que la gente come: la lista de alimentos que son comidas y en qué proporciones así como sus valores nutricionales” (Weismantel 1992: 87 Traducción mía). Dado que no se trata de un estudio estrictamente nutricional, los valores nutricionales de la dieta no serán tomados en cuenta en lo que estamos entendiendo como “dieta”. Asimismo, en esa investigación, la cocina será entendida como “el conjunto de conocimientos, operaciones técnicas y reglas aplicadas a los alimentos con el fin de hacerlos aptos para el consumo, a la vez que expresa de un modo particular quiénes somos” (Gracia 2002: 16).

En la tercera sección del presente capítulo, presentaré la **Alimentación Cotidiana Infantil desde el Estado**. La alimentación infantil es un indicador importante para entender el presente y el devenir de la cultura alimentaria de un espacio. Por eso, a partir de la experiencia con las observaciones que realicé en la escuela, el colegio y la guardería de Pisac, es posible encontrar respuestas sobre la alimentación actual y venidera de las generaciones más jóvenes. Estos espacios fueron elegidos, debido a que ahí se aplican tres programas alimenticios del Estado en Paru Paru y Pisac Pueblo: Qali Warma, Cunamás, Nutriwawa y Vaso de Leche. En la cuarta y última sección del presente Capítulo, concluiré realizando un **Balance Comparativo** con las principales variantes, tensiones y similitudes encontradas entre el pueblo y la comunidad, a la vez que se irá dibujando más claramente el estado de la cultura alimentaria piseña.

## 2.1 Comer en Paru Paru

En esta sección busco responder ¿Cómo se come en Paru Paru? Para responder a esta pregunta, he dividido esta sección en tres sub-secciones. En la primera, presentaré la Alimentación Cotidiana en el Hogar y la alimentación según

los Ciclos de Vida en la comunidad. En cuanto a la alimentación cotidiana, daré cuenta de los conocimientos alrededor de la preparación de alimentos y del consumo de estos, es decir de la dieta y la cocina en la comunidad. Aquí veremos que se mantiene continuidades con la alimentación tradicional, sin embargo, existen cambios importantes que están relacionados con el contexto actual de la comunidad, es decir, los programas alimentarios, la actividad agrícola, el crecimiento del turismo, entre otros. Asimismo, veremos cuál es la forma de alimentarse durante el ciclo de vida en el nacimiento, bautizo, matrimonio y muerte en la comunidad.

En la segunda sub-sección, veremos cómo las personas de la comunidad se procuran los alimentos, la forma y el acceso a estos, es decir, la **Disponibilidad de Alimentos** que existe en Paru Paru. Sobre esto, veremos que en la comunidad, la agricultura es aún una actividad que tiene un correlato importante en la alimentación cotidiana de sus habitantes. De este modo, más de la mitad de la dieta familiar está basada en productos que se cultivan dentro de la comunidad. Sobre este tipo de disponibilidad, nos extenderemos en el Capítulo III con la sección “Cambios en la producción de alimentos”. Aquí ahondaremos más en la dinámica del camión, que llega a la comunidad una vez por semana para suministrarlos de algunos productos y luego, en la dinámica de las ferias como una fuente de disponibilidad alimentaria y cómo ha ido cambiando.

### 2.1.1 Alimentación cotidiana en el Hogar y el Ciclo de Vida

En esta sección, primero busco dar cuenta de la alimentación cotidiana en el hogar. Aquí presentaré la cocina como espacio y como conjunto de conocimientos alrededor de la preparación de alimentos, así como el patrón de consumo en la comunidad. A lo largo de esta sección veremos cómo se organizan, preparan y consumen los desayunos, almuerzos, cenas y aperitivos en la comunidad. Esto incluirá una descripción de las comidas de consumo más

cotidiano, así como sus acompañamientos, sean estos sólidos o líquidos. Simultáneamente, se realizará una comparación constante de cómo se comía antes y cómo se come ahora. Después presentaré la alimentación según el ciclo de vida en la comunidad, específicamente cómo se organiza y qué se come en el bautizo, nacimiento, en el matrimonio, embarazo y en la muerte.

### **La cocina como espacio**

La cocina como espacio ha sido siempre un lugar central en el hogar siendo principalmente femenino, en donde las mujeres de la casa, preparan los alimentos desde muy temprano para su familia. Anteriormente, la cocina que se utilizaba con cotidianidad era la q'oncha, o fogón, que es una construcción de barro que inicia a la altura del suelo y tiene una elevación hasta el techo para que salga el humo. El combustible que se utilizaba anteriormente para cocinar en la q'oncha era excremento animal o bosta. Existen dos tipos de bosta, la ucha, que es el excremento seco de la llama alpaca u oveja; y la khawa, que es el excremento de vaca. Este tipo de combustible era recolectado en la zona alta, donde se patea a los animales que es mayormente en la primera laguna, Azulqocha. El momento más preciso para recogerla, era en la época de sequía, ya que la bosta estaba seca.





Imagen 7. Cocina por dentro: Fogón y Antonia cocinando. Fuente: Elaboración propia.

A principios de los 2000, CEDEP Ayllu realizó un programa de plantación de eucaliptos en Paru Paru. Este programa tenía como finalidad proveer de recursos sostenibles a la comunidad, que siendo el caso de los eucaliptos, estos serían utilizados como combustible para las cocinas o q'onchas. Es por esta razón que actualmente se utilizan los palos del eucalipto como combustible para el fogón y también para la construcción de las casas. Sin embargo, dado que las plantaciones de eucaliptos dependen del tiempo, inversión y áreas de cultivo de cada familia, no todas las familias tienen árboles propios: *“Las familias que tienen su bosque de eucaliptos lo sacan de ahí, sino compran a unos que tengan árboles. Cuesta S/80 un árbol y te dura hasta dos meses para usar como leña”*- (Antonia Huamán- Cocinera). Sobre las plantaciones de eucalipto, es importante mencionar que aunque es una especie de árbol que crece rápido y su madera es buena tanto como combustible, como para ser utilizada como material de construcción. Es una especie que empobrece la fertilidad de la tierra y necesita gran cantidad de agua para que crecer y mantenerse. Por este motivo, se viene cuestionando la extensión que ocupan los eucaliptos en las tierras de la comunidad.

Por otro lado, desde que llegó la carretera hacia las comunidades hace quince años, poco a poco la mayoría de las familias han empezado a comprarse cocinas de origen industrial. Primero, se empezaron a comprar las cocinas a querosene y ahora, desde hace nueve años, las cocinas que más se compran son las cocinas a gas. El ingreso de las cocinas industriales ha traído consigo la utilización de utensilios de cocina que antes no se usaban y de materiales no tradicionales, como, por ejemplo, las ollas de aluminio, los cubiertos y platos de aluminio de plástico. Muchas de mis informantes me cuentan que antes siempre se comía con la mano, y se comía en la misma olla que se cocinaba, llamada “ccarpa”. Actualmente, con excepción de la olla para “canchar”- cocinar el maíz tostado- que es de barro, la mayor parte de los utensilios son de acero, aluminio y plástico. Mientras que anteriormente los utensilios que se usaban en la cocina eran principalmente de barro y se conseguían en las ferias a partir del trueque, hoy las ollas de barro son destinadas a la venta para turismo. Cuando pregunto por qué se dejaron de utilizar utensilios de barro, me dicen que es porque el aluminio y el plástico dura más, ya que no se rompe fácil.

Es importante mencionar que aunque actualmente se está dando una creciente adquisición de cocinas a gas, la construcción y uso del fogón está plenamente vigente, ya que las dos cocinas tienen usos y finalidades distintas. La q'oncha o fogón es la cocina más utilizada en la comunidad. Esto debido a que permite cocinar las comidas que requieren de mayor tiempo de cocción utilizando menos combustible que la cocina a gas. Por ejemplo, las sopas y los guisos. Asimismo, se prefiere la utilización de la q'oncha debido a que mantiene los alimentos calientes por más tiempo.

En el caso de la utilización de la cocina a gas, esta requiere obligatoriamente de una planificación y un presupuesto respecto a la compra del balón de gas. Un balón de gas está S/80.00 sin incluir el costo de traslado en taxi o camión hasta la comunidad. Por lo que utilizar la cocina a gas, siempre es más caro que utilizar la q'oncha para la cual el acceso de los árboles de eucalipto es más rápido y fácil. Aunque el árbol de eucalipto tiene el costo que el balón de gas,

este no siempre requiere de un pago monetario ya que puede accederse a él en ayni, es decir, a cambio de la ayuda en la siembra, cosecha o riego de las parcelas de la familia extensa o los amigos en la comunidad.



Imagen 8. Cocina a gas y Bertha. Fuente: Elaboración propia.

El uso de la cocina a gas<sup>7</sup> responde más a una cuestión de tiempo. Esta se utiliza cuando se necesita cocinar rápido, o se cocinan comidas que requieren menor tiempo de cocción. Sin embargo, la cocina a gas aún no está presente en todos los hogares de la comunidad. De los diez hogares a los que tuve acceso, solo tres contaban con cocina a gas. El hecho de tener cocina a gas es también una señal de prestigio en la comunidad, ya que el acceso a esta requiere de un poder adquisitivo mayor al promedio en la comunidad. Por esta razón, uno puede encontrar cocinas que son consideradas más “modernas” que otras, dependiendo casi totalmente de la presencia de la cocina complementaria a la q’ oncha, que es la cocina a gas.

<sup>7</sup>En el caso de Antonia, la cocina que ella utiliza se la ganó en el concurso de la Feria Artesanal Gastronómica de Pisac en el 2017

### *La Dieta y la Cocina*

Como decía en el marco teórico, cuando digo 'dieta' me refiero puntualmente a lo que la gente consume. Por eso en los siguientes párrafos presentaré el patrón de consumo de la comunidad. En la comunidad se acostumbra comer tres comidas de fondo y snacks entre las comidas. El desayuno, entre las cinco y las siete de la mañana, el almuerzo, entre las doce del día y la una de tarde, y la cena entre las seis y siete de la noche. En esta sección, explicaré cómo ha variado a través del tiempo el consumo de estas tres comidas, los aperitivos y las bebidas que se consumen durante el día. Asimismo, daré cuenta de la cocina, refiriéndome a los conocimientos alrededor de la preparación de alimentos, lo cual está estrechamente ligado con el consumo, sin embargo, se refiere más explícitamente a la forma de preparación de las comidas. En este sentido, a la vez que daré cuenta de qué es lo que se come, presentaré cómo estos alimentos son preparados por las mujeres de la comunidad. A continuación presentaré un cuadro que sintetiza la dieta de la comunidad, es decir la alimentación cotidiana consumida según los tipos de comida y horarios, para luego explicarlo con mayor profundidad.

**Cuadro 1: Dieta actual en Paru Paru**

Horarios - espacio	Desayuno 6: 00am	Almuerzo 12-1pm	Cena 6-7:00 pm	Bebidas (Acompañamiento)	Snacks 11:00 am 4:00 pm
Hogar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de Moraya</li> <li>Sopa de Chuño</li> <li>Sopa de Quinoa</li> <li>Sopa de Trigo</li> <li>Sopa de Lisas</li> <li>Sopa de Cebada</li> <li>Crema de Maíz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saltado de Lisas/ Lisasuchu</li> <li>Soltero de habas</li> <li>Trucha frita</li> <li>Tarwi entero</li> <li>Torrejas de maíz o moraya</li> <li>Lenteja</li> <li>Huevo frito con arroz</li> <li>Fideos con papas fritas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de Moraya</li> <li>Sopa de Chuño</li> <li>Sopa de Cebada</li> <li>Fideos con papas fritas</li> <li>Tostado de maíz</li> <li>Lisauchu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mate de muña</li> <li>Mate de cebada</li> <li>Mate de coca</li> <li>Gaseosas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maíz tostado</li> <li>Cocaw a</li> <li>Naranja</li> <li>Coca</li> </ul>

Fuente: Elaboración propia.

### **Desayunos**

Anteriormente, en Paru Paru los desayunos siempre constaban de una sopa y un tostado, que podía ser de maíz o habas. El complemento básico de esta primera comida –al igual que en el almuerzo y la cena- siempre ha sido una olla de papas, chuño, moraya u oca sancochada: *“Antes comíamos solo papa sancochada, sopas y tostado de habas. Acá no se comían segundos, todo era sopa: sopa de chuño, moraya, cebada”*- (Antonia Huamán- Cocinera).

Existe continuidad en la primera comida del día, ya que es la comida que más se asemeja a la alimentación tradicional de la comunidad. A continuación presentaré los desayunos cotidianos en la comunidad, que serán presentados con el modo de preparación para cada una. Es importante saber que todas las sopas tienen seis ingredientes base: Habas remojadas una noche antes, papas picadas en cuadrados, cebolla, ajo, asnapa y sal. El ingrediente variable será el protagonista en cada sopa. Asimismo, aunque todos los integrantes del hogar consumen este desayuno, en el caso de los niños y niñas menores de 11 años en la comunidad, el desayuno es tomado en dos momentos del día. Esto será explicado con mayor detalle en la tercera parte de este capítulo “Alimentación Cotidiana Infantil desde el Estado”. También, es importante mencionar que antes de que todos los ingredientes vayan a la olla, primero son lavados en un tazón.

### ***Sopa de Moraya y Sopa de Chuño***

La sopa de moraya y de chuño, son las sopas que más se consumen en los hogares de la comunidad. En varias de las entrevistas realizadas, cuando preguntaba por el desayuno, estas eran las sopas más comunes. La sopa de moraya y la sopa de chuño se pueden comer hasta tres veces por semana sin ningún problema. El chuño y la moraya son alimentos que han pasado por un proceso de conservación especial<sup>8</sup>.

Imagen 9. Sopa de Moraya. Fuente: Elaboración propia.



cebolla, ajo, asnapa y sal.

Para preparar la sopa de moraya o de chuño se sigue el mismo proceso. Primero, se ponen todos los ingredientes base en la olla hasta que hiervan. Los ingredientes base de todas las sopas son habas remojadas, papas picadas en cuadrados,

<sup>8</sup> Sobre el proceso de preparación del chuño y la moraya, este será presentado en la sección Cambios en la Producción de alimentos del Capítulo II: Globalización y Comida.

Cuando estos estén bien cocidos se agrega la moraya chancada en la moscca (utensilio de piedra para moler alimentos).

En el caso del chuño, este se pone entero. Luego, se deja un par de minutos y se sirve. El modo de preparar estas sopas permite que la moraya y el chuño conserven sus propiedades y, por ende, conserve sus beneficios nutricionales ya que no se sobrecosen. Sin embargo, encuentro que hay una utilización excesiva de sal para estas sopas.

### ***Sopa de Quinua***

Dado que trabajar la quinua, implica mayor cantidad de tiempo y cuidado que cultivar otros cereales como la cebada, por ejemplo, que tiene mayor resistencia a la sequía, la helada y su crecimiento es más rápido. No todas las familias en la comunidad cultivan quinua. La otra forma de tener acceso a la quinua es mediante el trueque o la compra, sin embargo, estas son formas de acceso menos utilizadas para este alimento, ya que el precio es muy elevado en el mercado, debido a la popularidad de sus beneficios nutricionales. Aun así, aunque desde hace unos años en menor medida, la sopa de quinua es también uno de los desayunos cotidianos de la comunidad. Sin embargo, esta sopa se come usualmente una vez cada dos semanas y en los últimos años se ha estado reemplazado la quinua por el arroz, de mayor y más fácil acceso.

Para preparar la sopa de quinua primero, se ponen a hervir los ingredientes base en la olla y luego se le pone a hervir la quinua por quince minutos. Generalmente se utiliza quinua blanca para esta sopa, ya que las otras variedades de quinua son aún menos accesibles.

### ***Sopa de Trigo 'Trigolagua'***

El consumo de esta sopa en los desayunos cotidianos es relativamente nuevo. La sopa de trigo se ha empezado a cocinar más comúnmente desde la primera

década del siglo XXI. El trigo<sup>9</sup>, al igual que el arroz, es un alimento que ha sido subsidiado por el Estado por largas décadas sobre todo a partir de la Reforma Agraria, por lo que la forma de acceso a este es hoy a partir de la compra, ya que cultivarlo toma mayor inversión de tiempo, dinero y energía. Sin embargo, el hecho de que sea más trabajoso trabajarlo no es la única razón por la que se prefiere comprar el trigo antes que producirlo, sino que además del trabajo en el cultivo y el cuidado de este cereal, el trigo necesita ser descascarillado, pelado, secado, etcétera. En cuanto a la preparación de la sopa de trigo, primero se ponen los ingredientes base a hervir, agregando el trigo desde el principio y se deja cocinar por 40 minutos aproximadamente.

### ***Sopa de Lisas***

Imagen 10. Sopa de Lisas. Fuente: Elaboración propia

La sopa de lisas –también conocido como sopa de olluco- es una de las sopas favoritas de la comunidad. Esto debido al sabor y textura de las lisas, que además son producidas localmente en la parte media de la comunidad.



Para cocinar esta sopa, se ponen los ingredientes base, se agrega zanahoria en cuadrados y las lisas cortadas en modo juliana a hervir en la olla por 50 minutos aproximadamente. Luego está lista para servir.

### ***Sopa de cebada***

Como expliqué líneas arriba, el cultivo de la cebada es menos dificultoso que el cultivo del trigo, debido a que es un cereal más resistente y crece más rápido lo que finalmente reduce el riesgo de padecer las inclemencias de algún fenómeno meteorológico repentino, como podría ser el granizo, la lluvia excesiva o

<sup>9</sup> El caso del trigo es muy bien explicado en el libro *De la Quinua al Arroz: Cambios en los Patrones Alimenticios de la Sociedad Andina de Gascón* (1998).



la sequía (Gascón 1998). Así, la cebada se utiliza tanto para sopas como para mates en el desayuno, su uso es bastante usual. Para cocinar la sopa de cebada, primero se ponen a hervir todos los ingredientes base más la cebada al mismo tiempo. Después de 50 minutos está lista.

### ***Crema de maíz***

El maíz es un tipo de cultivo que no siempre ha sido producido en la comunidad. Anteriormente, para conseguir maíz se dependía exclusivamente del trueque en las ferias. Sin embargo, en las últimas décadas, se empezó a sembrar algunas especies de maíz pequeño como el 'piscorunto'. A partir de este momento, el maíz ha formado parte importante de la dieta en Paru Paru, ya que es de fácil utilización en la cocina. Con el maíz se hacen tostados, que son consumidos en los desayunos y las cenas y también la crema de maíz. Para la preparación de la crema de maíz, se ponen los ingredientes base y la zanahoria en cuadrados gruesos a hervir en la olla, cuando estos ya están cocidos se le agrega al final el maíz molido por dos minutos y se sirve. Para la preparación de esta crema, es necesario que el maíz esté molido y para ello se utiliza el molino tradicional de metal con el que se muelen también las habas y otros alimentos, también llamado "batán".

### **Almuerzos o comida del medio día**

Respecto a los almuerzos, anteriormente cuando la mayor parte de las familias de la comunidad, se dedicaban principalmente a la agricultura, los almuerzos constaban de sopas, si es que se consumían en casa; estas sopas eran cocinadas con los cultivos tradicionales como en el caso del desayuno. Si es que se almorzaba en la chacra, se comía watya. Las watyas son pequeños pozos en la tierra en forma de domo que están recubiertos con piedras. Esta es una forma de cocer las papas, los chuños, las morayas, las ocas y las habas en la chacra. Actualmente, los almuerzos que son consumidos, ya sea en el caso del hogar o la chacra, constan en su mayoría de "segundos". Esta comida es la que

presenta mayor occidentalización debido a que suele contener arroz, frituras y fideos, productos alimenticios que han ido adquiriendo mayor popularidad y uso en los últimos veinte años. Esto tiene una explicación en el aspecto económico de estos productos, ya que debido a la mayor apertura al mercado que ha ido teniendo la comunidad, el uso de estos productos se posiciona como una opción más económica que utilizar los propios cultivos que a su vez, son menores cada año, debido al menor tiempo que se emplea en el trabajo agrícola. Por lo que, el acceso al arroz y los fideos para la comida del medio día, es mucho más fácil y rápido. A continuación presentaré la dieta almuerzos más populares en la comunidad, así como la forma de preparación de estos.

### ***Saltado de lisas o Lisasuchu***

El saltado de lisas es el almuerzo cotidiano favorito en la comunidad. Al igual que la sopa de lisas, debido a que la textura y el sabor de las lisas son muy valorados. Anteriormente el saltado de lisas era un plato festivo que se servía con la watya. Sin embargo, actualmente forma parte de la cotidianidad alimenticia en Paru Paru. Para preparar el saltado de lisas, primero se hace el aderezo de ajo y cebolla, sal y aceite. Luego en la misma olla, se pone a hervir las lisas cortadas en tiras largas. Cuando ya hirvió se le agrega el huevo revuelto y las papas fritas. Este plato se sirve con arroz.

La composición de este plato nos dice mucho del uso generalizado de productos no locales como el aceite, el arroz y la utilización del huevo y la papa en su versión frita. Tradicionalmente, en la comunidad se utilizaba la manteca como aceite, esta se preparaba con el cebo de sus propios animales o podía obtenerse a partir del trueque. Sin embargo, desde los programas de ayuda alimentaria y la construcción de la carretera, el uso del aceite vegetal ha reemplazado la manteca artesanal en las comidas, especialmente en los almuerzos, como es el caso de

este segundo Lisasuchu, que ha modificado la composición del plato incorporando el uso del aceite.

### ***Soltero de habas***

Aunque el soltero de habas es un plato que se cocinaba en los días festivos, actualmente el soltero de habas es consumido como un almuerzo cotidiano en la comunidad. El soltero de habas que se cocina en Paru Paru, es distinto al de Pisac pueblo, ya que en este caso todos los ingredientes son cocidos, mientras que para el soltero de Pisac pueblo se usa más ingredientes frescos. El soltero de habas que se consume en la comunidad lleva los siguientes ingredientes: habas remojas, zanahoria cortada en tiras largas, papa en cuadraditos, ajo, cebolla y tomate. Para prepararlo, todos los ingredientes se llevan a hervir a la olla. Al final, antes de servir se le agrega un chorro generoso de aceite para cocinar.

### ***Trucha frita***

Imagen 11. Trucha frita. Fuente: Elaboración propia.

La crianza de truchas en la comunidad es relativamente nueva, esta no es una especie autóctona. Recién lleva diez años creciendo en Paru Paru. Anteriormente se consumía los



peces que crecían naturalmente en la laguna que eran las especies 'chaiwa' o 'carachama'. Dado que la trucha es una especie depredadora, actualmente solo existe este pez en las lagunas y las pisci-granjas de la comunidad. El acceso a este recurso es criándolo o comprándolo de las familias que crían truchas en la comunidad, que son nueve. Como vemos, este es el único plato que se sirve con verduras frescas. Para cocinar la trucha frita, primero, se empaniza la trucha en la moscca con harina de maíz molido, ajo, comino y sal. Luego, se cubre más de la

mitad de la sartén con aceite y se fríe la trucha. Dado que Elías y Antonia crían truchas en la comunidad, la trucha se come por lo menos una vez a la semana. Sin embargo, se escogen las truchas pequeñas o intermedias, ya que se guardan las truchas grandes para ocasiones festivas o para la venta.

### ***Tarwi entero***

El tarwi es una leguminosa que crece en la comunidad. Sin embargo, muy pocas familias lo trabajan. Este alimento es conseguido dentro de la comunidad a través de la compra y el trueque, o en los mercados de Pisac y Calca. El consumo del tarwi es muy popular en Pisac y sus comunidades, por lo que en Paru Paru también es consumido con frecuencia. Esta popularidad no es gratuita, ya que el tarwi es un alimento con gran valor nutritivo. Esta legumbre es rica fuente de proteínas, omega 3 y omega 6, vitaminas C, E, complejo B, y minerales como el calcio y el potasio, entre otros. Debido a que este alimento es bastante completo, el 'Tarwi entero' es un segundo que se consume cotidianamente en la comunidad en el almuerzo, que es la comida central del día. Para cocinar este plato, primero se hace el aderezo con ajo, cebolla, palillo, mantequilla y aceite. Luego, se le agrega agua, papa cortada en cuadraditos, zanahoria en cuadraditos y cuando ya esté todo hervido se agrega el tarwi entero en frejol. Al final se le hecha perejil y huacatay picado.

### ***Torreas de maíz y moraya***

Tradicionalmente las torreas forman parte de la Merienda<sup>10</sup>, que es un plato de consumo festivo. Sin embargo, como he venido explicando, los almuerzos son las comidas que más transformaciones han sufrido en la comunidad y muchos de

---

<sup>10</sup> Sobre la Merienda y la alimentación festiva, ahondaremos en la sección Alimentación Cotidiana y Calendario Festivo que se encuentra en el siguiente acápite Comer en Pisac Pueblo.

los almuerzos que hoy forman parte de la cotidianidad, antaño solo se consumían en ocasiones festivas o formaban parte de platos más grandes. Este último es el caso de las torrijas de maíz y moraya. Actualmente, consumir torrijas con arroz en el almuerzo es bastante usual en la comunidad. Para cocinar las torrijas, primero, se muele maíz y se combina con agua, sal, cebolla china, perejil y huevo. Para hacer la torrija de moraya, sigue el mismo procedimiento, pero se suma al final la moraya cocinada y se combina con el resto de ingredientes para después freírse en abundante aceite.

### ***Lentejas***

Las lentejas son legumbres que no se producen localmente. Para acceder a las lentejas, hay que comprarlas en los mercados de Pisac y Calca. Dado que es una rica fuente de hierro y proteína vegetal, las charlas que da el Centro de Salud de Pisac en las comunidades, han incentivado su consumo en Paru Paru. Asimismo, la introducción de las lentejas en la dieta de la comunidad también se debe a los programas de apoyo alimentario en los escolares, ya que esta legumbre se usa en la preparación de los almuerzos escolares. De este modo, las familias que cuentan con niñas y niños en edad escolar, han empezado a incluir las lentejas en su dieta cotidiana. Sin embargo, no es de los segundos más populares en la comunidad. Para cocinar las lentejas se prepara un aderezo frito de cebolla, ajo y sal, luego se le suma agua y se cocinan las lentejas por una hora y media. He podido notar que esta preparación sobrecocina las lentejas lo cual empobrece el valor nutricional que tiene esta menestra.

### ***Huevo frito con Arroz y Fideos con Papa frita***

Dos almuerzos cotidianos en la comunidad son el arroz con huevo frito u los fideos con papa frita. El arroz y los fideos, no son usados como complemento, sino como ingrediente central. Este se acompaña con un huevo y con papa frita. No todos los almuerzos en la comunidad son tan elaborados como los que presenté

en las páginas anteriores. Los almuerzos más rápidos de consumo cotidiano en la comunidad concentran la utilización de fideos y frituras. Aunque el valor nutrición de los fideos y las frituras es bajo, son alimentos que tienen prestigio en la comunidad. El prestigio en el consumo de fideos responde a que se trata de un producto que solo se puede obtener a través de un intercambio monetario y es ajeno a la cultura alimentaria tradicional de la comunidad.

Los alimentos que requieren una relación con espacios no comunales, siempre son más valorados socialmente, debido a que históricamente la población campesina ha tenido una economía poco monetarizada (Gascón 1989: 76). Sin embargo, esta no es la razón principal para la elección de estos alimentos como comida central. Es la rapidez y el costo de los fideos y el arroz, en comparación con la utilización de cultivos locales, el motivo central de la elección.

La popularidad de estos productos alimenticios es relativamente reciente y su utilización cotidiana se consolidó debido a los programas de ayuda alimentaria, la construcción de la carretera hacia las comunidades y la diversificación del trabajo: *“Antes nosotros no comíamos así. En Pisac veíamos no más como la gente rico se comía su fideíto, recién ahora estamos empezando a comer más”*- (Antonia Huamán- Cocinera). Aunque, como decíamos, el consumo cotidiano del arroz, los fideos y las frituras, no solo responde a su posición de prestigio, sino también a la rapidez, el precio y el valor calórico, es importante tomar en cuenta que aún se encuentra vigente el discurso de diferenciación social a partir de los patrones de consumo en la comunidad. En donde comer alimentos no producidos localmente, tiene un valor social importante. Ya que tal como se ha dado cuenta en otras investigaciones antropológicas sobre la alimentación, la comida no solo cumple una función biológica, sino también social, por lo que, el consumo de un tipo u otro de alimento puede reafirmar el estatus social, independientemente de su valor nutritivo. (Contreras y Harris en Gascón 1998: 76, pie de página).

## Cenas

En cuanto a las cenas. Estas casi siempre constan de sopas. Sin embargo, el modo de preparación y el patrón de consumo es distinto que en las otras comidas del día, ya que por ser la última comida, no se le dedica tanto tiempo ni tanta atención en la preparación. De este modo, en la mayoría de casos se prepara sopas, sin la necesidad de usar todos los ingredientes base, son siempre sopas menos espesas. Si es que la jornada de trabajo ha sido exhausta para las mujeres, la cena puede constar solo de papa, chuño, moraya u oca sancochada, un mate y un poco de tostado de habas o maíz. El valor nutritivo de esta comida no es crucial, debido a que con esta comida solo se busca reparar el gasto de energías utilizado durante el día, más no recuperar dicha energía. Objetivo que sí se busca en los almuerzos, por ejemplo.

### Acompañamientos: Uchucuta y Papa Wayco

Imagen 12. Papa Wayco. Fuente: Elaboración propia.

La dieta paruparureña no estaría completa sin dos complementos importantes: la uchucuta y el papa wayco. Para acompañar los almuerzos, se prepara la uchucuta, que le da el toque picante a las comidas. En la



comunidad, existe un discurso compartido de que esta preparación de rocoto es buena para las vías respiratorias, especialmente “para la tos es bueno”. Sin embargo, su consumo responde más a la sensación y al sabor que tiene. La uchucuta se prepara moliendo todos los siguientes ingredientes en la moscca: Maíz tostado molido, habas tostadas molidas, huacatay, chijchipa -verdura que crece naturalmente en la comunidad, es como el huacatay-, rocoto, limón- si es

que hay-, y sal. El papa wayco, hace referencia al acompañamiento que se le hace a las tres comidas del día. Este consta de varios tipos de tubérculos al vapor, como por ejemplo, variedades de papa nativa, oca y mashua. Asimismo, es posible sumarle, maíz y habas a este acompañamiento. El papa wayco se pone usualmente al centro de la cocina, y este ocupa casi siempre el piso.

**Cuadro 2: Acompañamientos Dieta Cotidiana**

Acompañamiento	Uchucuta	Papa wayco
<b>Ingredientes</b>	Maíz tostado molido, habas tostadas molidas, huacatay, chijchipa, rocoto, limón y sal.	Papa nativa, oca y mashua

Fuente: Elaboración propia.

### ***La dieta y la cocina cotidiana en Paru Paru: Balance y comentarios***

A partir de lo expuesto, es posible afirmar que los desayunos mantienen una continuidad respecto a la morfología de los desayunos tradicionales en la comunidad, es decir, siguen siendo sopas o tostado. Asimismo, todos los desayunos siempre tienen una porción de papa, chuño o moraya en medio de la cocina, sobre el piso, para que cada uno se sirva.

Por otro lado, respecto a la frecuencia de la preparación de sopas, el ranking de las sopas según su consumo sería el siguiente: 1) Sopa de moraya-chuño 2) Sopa de trigo- Sopa de maíz 3) Sopa de lisas 4) sopa de quinua/ sopa de cebada/ crema de maíz. Estas últimas se preparan con la misma frecuencia. Sobre la frecuencia, es posible afirmar que depende de la disponibilidad de



alimentos que haya según la época agrícola. Por eso, el hecho de que la sopa de moraya y la sopa de chuño sea la sopa más común en el desayuno cobra sentido, ya que son alimentos que se guardan para todo el año.

En cuanto a la división sexual de las labores, los desayunos siempre son cocinados por las mujeres a partir de las primeras horas de la mañana. Las niñas a partir de los cuatro años, ya están en capacidad de ayudar a sus madres en la cocina. Lo cual también nos habla sobre las responsabilidades que se tienen desde la niñez en la comunidad. Sobre esto, he podido presenciar como Bertha, hija de once años de Antonia y Elías, ayudaba a Antonia en todas las labores de la cocina. Sea pelando papas, lavando los alimentos o cocinándolos ella misma.

Por otro lado, cuando no se cocinan sopas en el desayuno por falta de tiempo, se suele cocinar tostado de maíz acompañado casi siempre con ponche de habas, mate de cebada tostada o mate de alguna hierba que crezca naturalmente en la comunidad como, por ejemplo, muña o hierba buena. Este desayuno es el que tiene menos contenido nutricional, ya que en el caso del ponche de habas, se utiliza la misma cantidad de habas molidas que de azúcar. Lo mismo sucede con la cebada tostada y los otros mates.

En cuanto a los ingredientes para sazonar la comida, estos llevan formando parte de la cultura alimentaria de la comunidad hace aproximadamente veinte años, con la llegada de la carretera. Estos ingredientes son el aceite y la sal yodada en bolsa. Sin embargo, la mayor parte de los ingredientes utilizados en las sopas son de producción local, como por ejemplo los ingredientes base que son habas, papas, cebolla, ajo y asnapa.

Finalmente, sobre la dieta y la cocina del *almuerzo* en la comunidad, es posible notar que el almuerzo es la comida que presenta mayor permeabilidad en cuanto a la morfología – ahora constan casi siempre de segundos- y el ingreso de ingredientes como el aceite, el arroz y los fideos. Asimismo, es posible notar que aunque los animales no son de uso cotidiano por el costo que significan, los derivados de animales como el huevo, se están consumiendo cotidianamente. Estos suelen comprarse en el mercado de Pisac. En esa misma línea, es posible

notar que la composición actual de los almuerzos proviene de platos festivos o consumidos en ocasiones puntuales como el lizasuchu, las torrejas, el soltero de habas, los fideos y el arroz. En la sección Comer en Pisac, veremos que ha ocurrido lo mismo con el consumo de animales, que antaño era solo de consumo festivo y hoy forma parte de la dieta cotidiana.

### *Alimentos no cotidianos en el Ciclo de Vida*

En esta sección, presentaré cómo se organiza, celebra y consume en cuatro momentos del ciclo de vida de una persona en la comunidad: el bautizo, el matrimonio, el embarazo y la muerte. Dado que estos son momentos de gran importancia en la vida de una persona, a lo largo de esta sección busco dar cuenta de cuáles han sido los cambios y continuidades en la alimentación festiva de estos acontecimientos en la comunidad. Para ello, primero presentaré el Cuadro 3 que sintetiza mis hallazgos y, posteriormente explicaré con mayor detalle cada momento del ciclo de vida alrededor de la alimentación, la organización y los cambios encontrados.

**Cuadro 3: Alimentación en el ciclo de vida**

Ciclos	Bautizo	Matrimonio	Embarazo	Muerte
<b>Comida Antes</b>	1. Merinda: para la <i>aceptación de padrinos</i> 2. Sopa de Lizas: <b>Desayuno.</b> 3. Lechón, chuño, moraya y pan: <b>Almuerzo.</b>	1. Domingo: <b>desayuno</b> → sopa de chairo, lechón con moraya, papa y pan 2. Lunes: Merienda 3. Martes: Sopa de chairo, tallarín.	1. Sopa de chuño o moraya con carne o pollo: <b>Días Posparto.</b>	1. Sopa de chairo o chuño tímpu. 2. Almuerzo: Mihuy.

		4. Miércoles: merienda para los cocineros.  5. Sábado: Cuy al horno		
<b>Comida Ahora</b>	1. Cuy al horno + gaseosa y cerveza  El resto de comidas se mantiene el desayuno.  3. Se mantiene el desayuno	1. Se mantiene al horno  2. Lunes: Tallarín al horno  3., 4., 5. Se mantienen	Se recibe suplementación con los Micronutrientes de Nutriwawa.  1. Se mantiene	1. Se mantiene  2. Almuerzo: Estofado de cordero
<b>Organización y cambios</b>	La familiar nuclear organiza el bautizo y la preparación de la comida. Ahora, el padrino aporta económicamente, antes el padrino concedía un terreno a su ahijado.	La familia nuclear de los novios y los padrinos de boda son los principales organizadores. Actualmente se contratan a cocineros.	El centro de salud realiza controles prenatales mensuales a las madres gestantes.	La familia nuclear es la que se encarga de los gastos correspondientes. En el caso de ser una familia de bajos recursos en la comunidad, se realiza una junta comunal de apoyo

Fuente: Elaboración propia.

### **Bautizo**

En la comunidad, los bautizos se celebran usualmente en el mes de setiembre. Cuando ya se va acercando el primer corte de cabello de bebé, se empieza a buscar padrino o madrina para la celebración del bautizo. Cuando el padrino o la madrina aceptan el compromiso se les invita cuy al horno o "QowiKanka". En esta comida que usualmente tiene lugar en el almuerzo, se

ofrecen bebidas consideradas ricas y prestigiosas como la gaseosa y la cerveza. Anteriormente, el plato que se le ofrecía al padrino era la merienda.

La celebración del bautizo dura un día. En la mañana, se come en la casa una sopa cotidiana, que usualmente es la sopa de lisas. Luego, se baja a Pisac para la ceremonia del bautizo que se realiza en la Iglesia Católica de la Plaza. Después de la misa y la ceremonia, se le ofrece lechón, chuño moraya y pan a los invitados, que siempre son la familia extensa y los amigos de los padres. En este almuerzo se ofrece también bebida cerveza, y algunos casos, también se realiza un brindis con vino. La organización del bautizo la realizan los padres con la ayuda de los familiares más cercanos como los hermanos y los hijos. Esta organización incluye trámites con la Iglesia, la compra y preparación de la comida. Por otro lado, aunque tradicionalmente el padrino le hacía entrega de un espacio de terreno de cultivo en la comunidad o algún animal a los padres de su ahijado para que se lo entreguen cuando este sea grande. Actualmente, lo más común es que el padrino apoye económicamente a los padres en la organización del bautizo.

Tanto la dinámica del padrino con el ahijado, la cocina y el consumo se han modificado considerablemente respecto a la dinámica tradicional. Mientras que anteriormente, se ofrecía la merienda tanto al padrino como en el día del bautizo, ahora se ofrece el cuy al horno, gaseosa y cerveza a los invitados. Esto ocurre, como decíamos en la sección anterior, porque en eventos sociales importantes, es crucial mantener el prestigio con los invitados y la comida ofrecida es parte importante en el mantenimiento de este prestigio, ya que devela el poder adquisitivo y el nivel organizativo de la familia que ofrece la celebración. Las gaseosas son bebidas prestigiosas en la comunidad, porque no se toman todos los días y porque siempre son bebidas que se comparten. La elección de las gaseosas también es un marcador importante. Las gaseosas más prestigiosas son la Coca Cola y la Inca Cola, ya que son consideradas las más ricas y caras. Asimismo, la cerveza es una bebida que aunque a partir de la llegada de la Iglesia Adventista en la comunidad, su consumo se ha vuelto hasta cierto tabú, es

considerada crucial en la celebración de los bautizos. En el caso de esta bebida, la marca no es lo que genera prestigio, sino la cantidad que es ofrecida.

### **Matrimonio**

En la celebración del matrimonio, también es necesario encontrar padrinos. A este tipo de padrinos se les llama “Rimaykuy”. Los padrinos de matrimonio siempre deben ser personas respetables. Siempre son dos padrinos y se denominan “Hatun Padrino” y “Ara Padrino”. Cuando los padrinos aceptan serlo, se empieza a planear la boda para el siguiente año. Siempre se busca que el matrimonio sea celebrado en los meses de setiembre u octubre. Meses en los que también empieza la época de siembra en la comunidad.

El matrimonio se celebra cuatro días durante una semana. El primer día siempre es domingo, a este día se le llama “Lloqsimuy”, que significa “salir” en castellano. El domingo es el día de la boda, por lo que, se baja a Pisac para dar inicio a la ceremonia en la Iglesia. El desayuno de este día es siempre una sopa de chairo. Después de la misa y la boda en la Iglesia, se sale a la entrada de la Iglesia y ahí se les invita lechón con moraya, papa y pan a los invitados. Por la tarde, antes, la comida tradicional al llegar a la comunidad era el Mihuy, que consta de papa sancochada con un pedazo de carne y arroz. Asimismo, la bebida más usual anteriormente era la chicha y el “traguito”, que era bebida de caña. Sin embargo, actualmente cuando se regresa a la comunidad, se reparte la torta y se empiezan a tomar las bebidas. Usualmente se empieza con cocteles, champanes y vinos, mientras todos bailan y festejan. Al final del día se suele tomar cerveza.

Luego, sigue la celebración del **lunes**, que es llamado “Tillaricuy” y significa “sentarse o vivir”. Antes, en este día se comía la merienda- que consta de lissasuchu, habasuchu, arroz, torreja y un pedazo de cuy. Ahora en la celebración de los lunes se cocina tallarín al horno. Asimismo, en cuanto a los utensilios para el consumo, anteriormente se servía la comida en p’uku. Actualmente se utilizan plato de aluminio para los invitados centrales y platos descartables para los demás invitados. La comida que se ofrece este día es llevada por los padrinos y los padres de la novia y el novio.

El **martes** es el día de los compadres y se llama “Pusay”, que significa “llevar a los padrinos”. Este día, se toma sopa de chairo en la mañana y tarde se prepara un segundo, usualmente tallarín. El **miércoles** es la despedida de las cocineras y las personas que han ayudado a atender a los invitados. La forma de despedirlos es haciéndolos bailar y preparando merienda. En este día, se les celebra y agradece a estas personas y todo el trago es para ellos: *“Ellos toman ese día, nosotros nada porque nosotros tomamos el lunes y el martes, el miércoles les toca tomar a ellos acompañados de nuestros padres”*- (Elias Pacco-Agricultor)

El **jueves** es un día de descanso y se suele arreglar la casa a la vez que se va tomando todo lo que sobro de los días previos. El **viernes** también es día de descanso, en el que es costumbre lavar la ropa de fiesta. El **sábado** se retoma la celebración y se les celebra a los compadres, en quechua se dice “cutichiy”, que significa “devolverle la merienda a los padrinos”. En este día, se cocina merienda con su Qowikanaka –cuy al horno- *para hacer regresar a los padrinos a la fiesta*. Finalmente, la celebración del matrimonio concluye el domingo, día en el que se baja a Pisac para escuchar la misa en honor a los recién casados.

En cuanto a la organización, esta es realizada por los padres de los novios y los novios, aunque la mayor parte de los gastos son asumidos por los novios. En cuanto a los invitados, es un acto de socialización importante el “Watunacuy”, que significa “visitarse”, es por eso que, todas las comunidades del distrito llegan a visitar a los novios el día del matrimonio.

Sobre la alimentación durante el matrimonio, es posible notar que aunque la estructura de celebración por días se mantiene, las comidas y bebidas se han modificado considerablemente respecto a la comida festiva tradicional. Aquí, al igual que en el caso de la alimentación cotidiana, los nuevos platos festivos están compuestos por arroz y fideos, es así como se ha cambiado la tradicional merienda por el tallarín al horno el día lunes, por ejemplo. Asimismo, mientras que anteriormente se comía el mihuy y se tomaba chicha o trago llegando a la

comunidad el día domingo, ahora se reparten pedazos de torta entre los invitados y se consume cerveza.

## **Embarazo**

El tiempo que realicé el trabajo de campo en la comunidad, Antonia, mi informante clave, estaba embarazada, ella tenía seis meses de embarazo cuando yo llegué. La condición de embarazo de Antonia no cambiaba en gran medida sus labores cotidianas, ya que como pude ver de cerca, realizaba las mismas labores que otras mujeres de la comunidad que no estaban embarazadas. Antonia cocinaba, limpiaba, lavaba la ropa en la intemperie y con agua fría, ayudaba a Elías en la chacra, tejía e iba a pastear a sus animales a la zona alta de la comunidad. Sin embargo a medida que va avanzando el embarazo se va teniendo mayor cuidado con la gestante.

En cuanto a la dieta de Antonia mientras estaba embarazada, esta no difería de la dieta del resto de la familia. Antonia siempre me decía que era importante tomar mates calientes durante el embarazo “para no pasar frío”, debido a que mi estadía en la comunidad fue justamente en la época de helada, época en la que la temperatura puede llegar a niveles muy bajos sobre todo en las mañanas y en las noches. En cuanto a la suplementación, es importante mencionar que Antonia recibía los micronutrientes del programa Nutriwawa<sup>11</sup>, que contiene entre otros componentes, ácido fólico. Sin embargo, fueron muy pocas veces las que la vi tomarlo. En la comunidad, es muy usual que las gestantes experimenten abortos no deseados en los primeros meses de gestación, por lo que, es en los últimos meses de embarazo en el que los esposos realizan más tareas que las mujeres, debido a que se considera un embarazo “real”. Al momento del parto, se le da a la parturienta mates calientes durante y en algunas ocasiones también se les hace tomar alcohol, pero con precaución de no emborracharla. Al nacer el bebé, es tradicional que las madres tomen sopa de chuño o moraya con carne o

---

<sup>11</sup> Sobre la dinámica y el funcionamiento de este programa en la comunidad, daré cuenta en la tercera parte del presente Capítulo.

pollo, ya que necesitan recuperar energías y líquidos para entrar al periodo de lactancia. Durante todo el primer mes, la dieta de la madre está basada en sopas y leche. Aquí se trata de no condimentar ni salar las sopas porque se considera dañino.

## **Muerte**

La muerte siempre se considera un evento triste. Aunque se trate del fallecimiento de abuelitos muy avanzados de edad, se considera que con ellos se va también conocimiento importante sobre los orígenes y tradiciones de la comunidad. Usualmente, el día del fallecimiento se realiza el velorio, sin embargo, si es que el difunto tiene hijos en Lima, hacen al cuerpo esperar “suyan”-esperar en quechua- por dos o tres días, en donde se juntan a tomar ponche o café.

El día del entierro se cocina y consume en la mañana sopa de chairo o chuño t'impu. Al medio día, tradicionalmente se preparaba el mihuy- papa sancochada con carne de alpaca, llama u oveja hervida en agua-. Actualmente, se cocina estofado de cordero y solo para este momento del día se contratan cocineros hombres: “Ahora cocinamos más los varones en los entierros, pero nos pagan”. En el entierro, es usual que se consuman bebidas fermentadas como la chicha o la cerveza. En cuanto a la asistencia, en el día del entierro están presentes las personas que lo querían, en quechua a estas personas se les llama “munasqanku” y son principalmente los familiares y los amigos cercanos de la comunidad. Todos los que van al entierro suelen llevar algo, que puede ser papa, por ejemplo. En cuanto a la organización, la familia nuclear es la que corre con todos los gastos del entierro.

Sobre el entierro, es posible notar que han variado dos cosas: primero, el patrón de consumo, ya que los platos que se comían tradicionalmente han sido reemplazados, como es el caso del cambio del consumo del mihuy por el estofado de cordero. Segundo, los roles de género respecto a la cocina están variado, ya que ahora se suele contratar cocineros, mientras que antes eran siempre las



mujeres las que cocinaban sin recibir paga, ya que eran siempre las mujeres cercanas al difunto. Finalmente, en el siguiente cuadro es posible notar los cambios centrales respecto a la preparación de alimentos y su organización según cada punto del ciclo de vida.

### **Cambios y continuidades en el Ciclo de Vida**

Uno de los cambios más importantes es el consumo de bebidas gasificadas y la cerveza, frente a la chicha y el “traguito” de caña. Es común esperar que en los eventos importantes, se ofrezca gaseosa y cerveza en gran cantidad, ya que se asocian en gran medida con la alimentación festiva actual. Asimismo, la “merienda”, aunque continúa siendo una comida festiva, está siendo desplazada por el cuy al horno o el tallarín al horno al igual que ahora se prefiere el estofado de cordero frente al “mihuy”. Estos cambios encuentran su explicación en la organización del evento y a la monetarización de la economía en la comunidad. Esto debido a que anteriormente las cocineras eran las mismas madrinas o familiares y utilizaban sus propias animales y cultivos para cocinar en estas ocasiones. Sin embargo, actualmente se prefiere contratar cocineros, debido a que se cuenta con mayor nivel adquisitivo que antes. En la siguiente sección, presentaré la disponibilidad alimentaria, que como vemos, es una dimensión importante que explica no solo el cambio de dieta, sino también por qué se prefieren unos alimentos frente a otros.

#### **2.1.2 Disponibilidad Alimentaria**

Cuando hablamos de disponibilidad alimentaria, nos referimos concretamente a la fuente de los recursos alimenticios que son consumidos. Es decir, de dónde provienen los alimentos de la dieta y la cocina en la comunidad. En el caso de Paru Paru, más de la mitad de la dieta consumida proviene de la actividad agrícola de autoconsumo. Otra parte, es comprado en el camión que llega una vez por semana, en el mercado de Calca y en las

ferias. Solo un pequeño porcentaje, proviene de los programas de apoyo alimentario del Estado.

En cuanto a los alimentos que consumen en la comunidad según modo de acceso, en el siguiente cuadro se puede ver cuánto de la dieta en la comunidad es producido con la agricultura de autoconsumo y cuánto es comprado del camión del señor Francisco, de Calca o de Pisac. En esta sección, se dará cuenta de la dinámica del camión y de las ferias como fuentes de disponibilidad alimentaria, en el Capítulo III presentaré el estado de la actividad agrícola de autoconsumo como fuente de disponibilidad alimentaria.

#### **Cuadro 4: Alimentos según Origen**

<b>PRODUCEN</b>	<b>COMPRAN</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maíz</li> <li>• Papas</li> <li>• Lisas</li> <li>• Oca</li> <li>• Mashua</li> <li>• Isaño</li> <li>• Habas</li> <li>• Cebada</li> <li>• Trigo</li> <li>• Alverja</li> <li>• Quinoa (3 familias)</li> <li>• Tarwi (3 familias )</li> <li>• Avena (3 familias)</li> <li>• Trucha (8 familias)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Azúcar</li> <li>• Sal</li> <li>• Verduras: zanahoria, cebolla, tomate, pepino</li> <li>• Harina de trigo</li> <li>• Trigo</li> <li>• Fideos</li> <li>• Arroz</li> <li>• Aceite</li> <li>• Leche en tarro</li> <li>• Futas: naranja (+), plátano (-) , uva (-)</li> </ul>

Fuente: Elaboración propia

### *“Llegó el camión”*



Imagen 13. El camión.

Fuente: Elaboración propia.

Desde el 2013, el camión del señor Francisco llega todos los jueves a la comunidad. El camión es la fuente principal de verduras, abarrotes, utensilios y ropa para la

comunidad. Francisco compra los productos que vende en el Mercado de San Jerónimo en el Cusco, ya que ahí venden todo al por mayor. Francisco ha empezado a ir a la comunidad semanalmente desde hace 4 años, debido a que cuando asistía a las ferias comunales en otras comunidades del distrito, notó que había demanda por ciertos productos de uso cotidiano, tanto alimenticios como de utensilios de cocina y del hogar. Según mis informantes, la llegada del camión les facilita el acceso a productos que de no ser por el camión, tendrían que conseguir yendo al Mercado de Calca o en el Mercado de Pisac. Lo cual les resulta más caro por los pasajes y por el precio de los alimentos. Los productos que ofrece en el camión pueden verse en el Cuadro 5:

### **Cuadro 5: Productos del Camión**

<b>Verduras</b>	<b>Frutas</b>	<b>Abarrotes</b>	<b>Otros</b>
Zanahoria	Naranja	Azúcar	Ollas de
Pepino		Sal	acero/aluminio
Rocoto		Harina de sémola	Cucharones,
Cebolla		Aceite	cubiertos, platos
Tomate		Fideos	Fósforos
		Arroz	Poleras
			Medias
			Zapatillas
			Hojotas
			Polleras
			Frasadas

Fuente: Elaboración propia

La llegada del camión tiene gran acogida en Paru Paru. Esto ocurre sobre todo debido a la demanda semanal de verduras, frutas y abarrotes que hay en la comunidad y a que ninguno de los productos alimenticios que ofrece el camión se produce en Paru Paru.

Como es posible notar, en Paru Paru, las  $\frac{3}{4}$  partes de los alimentos que se consumen cotidianamente dependen de la disponibilidad agrícola y el resto de la llegada del Camión y la compra en mercados. Según mis informantes, los alimentos comprados son necesarios hoy, pero hace aproximadamente veinte, años no lo eran. Anteriormente, los bebibles cotidianos no se endulzaban. La utilización del azúcar era más que todo festiva, principalmente en la chicha. En el caso de la sal yodada, anteriormente no se utilizaba este tipo de sal. El acceso a la sal era a partir del trueque de papas por sal en las ferias de Pisac, y siempre procedía de la comunidad de Maras. En cuanto a la harina de trigo, esta es utilizada para preparar queques. En el cumpleaños de Antonia, por ejemplo, Elías

y sus hijos prepararon un queque de naranja con harina de trigo. La harina se utiliza en este tipo de ocasiones. En el caso del aceite, antes no se utilizaba aceite sino cebo de animal y era utilizado cuando se freía carne para ocasiones festivas, sin embargo, desde hace casi veinte años, el uso del aceite ha ido en incremento a tal punto que hoy es un producto que se encuentra en todas casi todas cocinas de la comunidad. Esto debido a que el consumo de frituras es cotidiano y va en incremento. En el caso del arroz y los fideos, estos son los alimentos que tiene mayor acogida de los alimentos no locales que se consumen actualmente en la comunidad. Mis informantes afirman que el arroz y los fideos son utilizados masivamente porque son baratos, ricos y llenan bien.

Sin embargo, como decíamos, estos productos no siempre fueron necesarios ni deseados. Tal como afirma Gascón, el éxito de estos productos no es gratuito, ya que estos son uno de productos cuya comercialización ha sido más apoyada por los diferentes gobiernos peruanos en las últimas décadas para cubrir especialmente la demanda de alimentos de las áreas urbanas, ya fuese subsidiando un precio o incentivando su producción mediante gigantescas obras de irrigación en la Costa del país. Ello explica que tanto el arroz como los fideos, hayan entrado a formar parte de la dieta campesina en sustitución parcial de los cereales autóctonos. Esto ocurre, por ejemplo, en los platos de sopa, que como vimos en la sección Alimentación Cotidiana, hoy son cocinados con este tipo de ingredientes (Gascón 1998: 68).

### *Las Ferias*

Otro espacio de disponibilidad de alimentos en la comunidad, son las ferias. Estas han sido históricamente un lugar de intercambio de productos alimenticios. Anteriormente, la Feria de San Salvador era un espacio central en el abastecimiento de comida y utensilios de cocina para la comunidad de Paru Paru. La Feria de San Salvador se realizaba por el aniversario de la Comunidad

Campesina de San Salvador, que se celebra el 14 de setiembre. Varias comunidades cusqueñas asistían a esta feria que contaba con gran popularidad. Ahí compraban utensilios de cocina como ollas y platos de barro. Se accedía tanto a los alimentos como a los utensilios a partir del trueque. Realizando el trueque se cambiaba papas o habas por frutas, por ejemplo: *“Ahí íbamos para comprar cuando celebraban a la señora de Huanca. A la feria se iban a pie, porque no había carro. En la madrugada salíamos para llegar en la mañana. Para conseguir la olla, llevábamos moraya, chuño, habas y papa para hacer el trueque”*- (Lena Paco Paco- Agricultora).

La Feria Dominical de Pisac fue también un espacio de trueque muy importante en las zonas altas, que bajaban semanalmente a intercambiar principalmente papas, chuño y moraya por frutas, sal y azúcar en Pisac: *“Antes íbamos a hacer trueque al mercado de Pisac de los domingos: cambiábamos nuestras papas y habas por sus frutas. No había plata, en producto se pagaba todo. También podías pagar ayudando a sembrar al inicio de la época de siembra”*-(Lena Paco Paco- Agricultora).

Sin embargo, hoy en día estos dos espacios no forman parte de los espacios de disponibilidad de alimentos en la comunidad. Ahora las comunidades campesinas también asisten a ferias, pero no a la de Pisac ni en San Salvador con tanta frecuencia como lo hacían antes, ya que debido a la popularidad de estas ferias hoy están destinadas a otro público objetivo, que son los turistas o comerciantes. Actualmente, debido a que casi todas las comunidades están empezando a realizar ferias comunales a propósito de sus aniversarios, estos son espacios con mayor acogida a nivel comunal. Por ejemplo, durante mi trabajo de campo en Paru Paru, gran parte de la comunidad asistió a la Feria de la Comunidad Campesina de Camahuara.



Imagen 14. Feria. Fuente: Elaboración propia

Esta feria era la primera que organizaba Camahuara. Para fomentar mayor asistencia, contrató avisos en las radios con sintonía en las comunidades más altas. En la feria, se realizó la venta de productos locales como semillas de papa, lizas, diferentes variedades de quinua, trigo, maca, kiwicha, entre otros. Asimismo, se vendieron truchas vivas para escoger y cocinar al instante, así como para llevar huevos. También se realizó venta de animales como ovejas, llamas, vacas y burros. Elías (casaca negra en la imagen) compró dos ovejas. Asimismo, llevó su camión para trasladar el ganado de los compradores y sacarle provecho al viaje.

Por otro lado, es importante mencionar que en una ocasión en la que acompañé a Antonia a realizar un trámite a Calca, ella llevó entre sus cosas una bolsa de habas. Cuando terminamos de hacer el trámite, fuimos a la feria que está en la plaza los sábados y Antonia realizó dos trueques con comerciantes de fideos y maíz gigante endulzados. Ella intercambió un kilo y medio de habas que Elías, ella y su familia extensa habían cultivado la temporada pasada por dos bolsas pequeñas: un de maíz y otra de fideo gigante endulzado. Me explicó que a ella y a sus hijos les gustaba comer, por eso, lo compró.

Sobre esto, es posible notar dos cosas: primero, que el trueque, aún es un mecanismo válido para conseguir alimentos no locales en las ferias. Sin embargo,

ya no es tan utilizado, ni valorado, ya que Antonia y yo tuvimos que dar varias vueltas en la feria e insistirle al comerciante para poder hacer el cambio. Segundo, que el kilo y medio de habas aunque con mayor valor nutritivo que dos pequeñas bolsas de maíz y fideo gigantes del valor de un sol cada una, tenía menos valor que estos últimos. Antonia quería acceder a estos productos ya que quería llevarles algo diferente a sus hijos. Aquí es posible notar que aunque el intercambio no era justo, ya que el peso de los productos intercambiados no era el mismo, el valor que tiene el maíz y el fideo gigantes está en el prestigio que tienen por ser “más ricos” y “diferentes” a la dieta cotidiana de la comunidad. Es posible notar entonces que estas comidas son consideradas a su vez más prestigiosas, debido a que el acceso a estas es limitado u oneroso (Gascón 1998).

### *Ferias Agropecuaria Artesanal y Gastronómica de Pisac*



Imagen 15. Elías, Ferdinan, Antonia y Bertha en Paru Paru sosteniendo el mantel que Antonia ganó por ser la mejor cocinera de la Feria. Fuente: Elaboración propia.

Como decíamos, la organización de ferias siempre ha existido. Sin embargo, desde el 2009 la Municipalidad Distrital de Pisac decidió invertir tiempo y



dinero en la organización las ferias. Esto ocurrió ya que creció la demanda de un mercado en el que se compren los productos y animales que se utilizan en las celebraciones de la Virgen del Carmen y fiestas patrias en el pueblo.

*“Nosotros tenemos las Fiestas del Carmen del 15 al 28 de Julio. Entonces previo a ello, los carguyos se iban a comprar sus ganados a otros sitios, sus cuyes, sus chanchos. En vista de eso, se comienza a hacer las ferias porque nosotros aquí tenemos productores y ganaderos que pueden suministrarnos productos para la comida de las festividades. Esto se vio reforzado por el Proyecto de Cuyes que se estaba realizando desde la Municipalidad en las comunidades, entonces formaron la feria para que haya un espacio de venta de los cuyes. Desde ahí se instauraron las ferias agropecuarias artesanales gastronómicas una vez al año en el pueblo”-* (Judith Cano, Municipalidad Distrital de Pisac).

Entonces, frente a esta demanda, la Municipalidad empezó a organizar ferias institucionalmente en dos niveles: a nivel comunal y a nivel distrital. En las ferias distritales, la Municipalidad invita a todos los productores del distrito en diferentes líneas. En cuanto a la parte agrícola, se invita a productores locales de papas, hortalizas, maíz, quinua, habas, entre otros. En la parte pecuaria, se invita a todos los que crían animales: cuyes, ovejas, vacas, alpacas, chanchos y gallinas. Asimismo, se hacen concursos de artesanos y tejedoras. Generalmente las ferias distritales se organizan una vez al año y se realizan en el mes de julio. La comunidad de Paru Paru siempre participa activamente de estas ferias, ya que es una oportunidad de ofrecer los productos que trabajan durante todo el año y que generalmente se destinan al autoconsumo. Asimismo, esta feria es un espacio de adquirir semillas de cultivos que necesitarán para el inicio de la temporada de cultivo que es en Setiembre.

En cuanto al tema gastronómico, se convoca a las asociaciones de gastronomía de cada comunidad. Comunalmente se eligen a las familias que van a presentar los platos más representativos. En la feria realizada en el 2017, Antonia ganó el primer lugar con el plato “Cuy Chactado” y el “Lizasuchu”. En este

concurso también se presentan postres como mazamoras de calabaza o de moraya. Todas las comidas provienen de diferentes productos que las cocineras tienen a la mano y de su creatividad culinaria. Con este concurso, se busca incentivar la preparación y el consumo de platos tradicionales, que como veremos en la sección Comer en Pisac, cada vez son menos cotidianos en el pueblo, sin embargo, aún continúan formando parte de la dieta en las comunidades como es el caso de Paru Paru.

En cuanto a las ferias a nivel comunal, estas son organizadas previamente a la fiesta de los aniversarios comunales o en las fiestas costumbristas. Ahí se hacen los concursos de papas, de habas y hortalizas. En el caso de Paru Paru, como espacio de disponibilidad de alimentos para otras comunidades, la comunidad realizó una pequeña feria en mayo por su aniversario, ahí asistieron mayormente campesinas y campesinas de otras comunidades. Los productos locales que más se vendieron fueron las semillas de papa nativa, las semillas de habas, las lizas, el chuño y la moraya. En cuanto a la parte pecuaria, hubo gran oferta y demanda de cuyes. Especialmente, de cuyes hembras preñadas.

## 2.2 Comer en Pisac Pueblo

En esta sección, buscaré responder ¿Cómo se come en Pisac Pueblo? Para ello, primero presentaré la Alimentación cotidiana y el Calendario Festivo del pueblo. Con esto se busca dar cuenta de cómo se alimentan las personas del pueblo actualmente, haciendo una comparación con la alimentación de antes. Para dar cuenta de esto se especificará sobre la dieta y la cocina en el pueblo, de la misma manera que se hizo en el caso de la comunidad. Luego se presentará el calendario festivo de la comunidad, con el objetivo de dar cuenta de la alimentación en época festiva. Finalmente, presentaré las formas de acceso de alimentos de las y los piseños. En el caso del pueblo, como veremos la mayor cantidad de alimentos que son consumidos son comprados en el Mercado de

Abastos, en las ferias dominicales y en el Mercado de Calca. A lo largo de esta sección notaremos que al igual que en el caso de Paru Paru, en el pueblo de Pisac también ha habido un cambio importante en la composición de las comidas respecto a la alimentación tradicional, sin embargo, como veremos en Pisac este es aún más acentuado.

### 2.2.1. Alimentación Cotidiana y el Calendario Festivo

En esta sección, daré cuenta de la cotidianidad alimenticia y alimentación festiva en Pisac pueblo. Para ello, presentaré primero la cocina como espacio, y después la cocina como un conjunto de conocimientos que va de la mano con la dieta, que es el patrón de consumo cotidiano de los pobladores. Sobre la dieta especificaré los hallazgos en cuanto a los desayunos, los almuerzos, las cenas y los aperitivos consumidos diariamente. Finalmente, en la sección Calendario Festivo Gastronómico, presentaré la alimentación festiva del pueblo de Pisac dando cuenta de las comidas centrales en los eventos festejados anualmente.

#### **La cocina como espacio**

Al igual que en el caso de la comunidad de Paru Paru, en el pueblo de Pisac, la cocina como espacio ha sido siempre un espacio central en el hogar, siendo siempre protagonizado por las mujeres. Las labores según diferenciación por sexo, siempre han ubicado a las mujeres, sean niñas, jóvenes, adultas o ancianas, en este espacio de preparación de alimentos. A diferencia de Paru Paru, en el pueblo podemos notar que la cocina como espacio predominante femenino se mantiene como una continuidad, sin embargo, cada vez hay más varones que hacen uso de la cocina para preparar alguna comida del día. Esto ocurre debido a que por tratarse de un espacio más urbano, las labores y los tiempos de los integrantes de la familia han variado debido a la diversificación del trabajo de las y los piseños.

Por otro lado, la cocina siempre ha sido un espacio alejado del resto de cuartos de la casa y se ha caracterizado por tener un ambiente cálido y de reunión. Esto sigue siendo una continuidad y una semejanza con las cocinas de Paru Paru. Sin embargo, la cocina como espacio de preparación de alimentos también ha cambiado en su composición. Mientras que tradicionalmente la cocina era un espacio pequeño con un fogón o q'oncha ubicado en la esquina y pequeños banquitos alrededor, actualmente las cocinas del pueblo se construyen en un espacio un poco más amplio y suelen contar con un caño o salida de agua y dos cocinas: un fogón y una cocina a gas. Dado que actualmente el pueblo es un espacio urbano, las casas que están siendo construidas o reconstruidas, cuentan con una cocina más cómoda en términos de espacio e iluminación. En el caso de las casas más antiguas, estas también han modificado el espacio de las cocinas ya sea incluyendo un caño, permitiendo que entre más luz o mejorando sus cocinas construyendo una salida de humo hacia el techo para que no humee tanto mientras se cocina.

Un cambio importante, es la introducción de la cocina a gas que se dio desde inicios del siglo XXI. Esto ha significado un desplazo de la utilización cotidiana del fogón. Actualmente se utiliza el fogón con más frecuencia los fines de semana, días en los que hay más tiempo para cocinar. El uso del fogón también se prioriza cuando hay invitados en casa, debido a que se cocinan más platos y la utilización de palos de madera como combustible es más económica que el balón de gas. Aunque el uso del fogón, se continua practicando, actualmente se privilegia el uso de la cocina a gas debido a que el fogón demora más tiempo en prender y humea mucho, lo cual causa incomodidades a la hora de cocinar, dado que en el caso del fogón, hay que permanecer cuidando la cocina mientras este se mantenga prendido. Sin embargo, se considera que con el fogón la comida sale más rica, debido a que es otro tipo de combustión el que se utiliza. En la foto se puede ver la cocina de Aurelia que al lado izquierdo tiene una pequeña elevación con un muro que protege la cocina a gas y en la esquina derecha está el fogón.



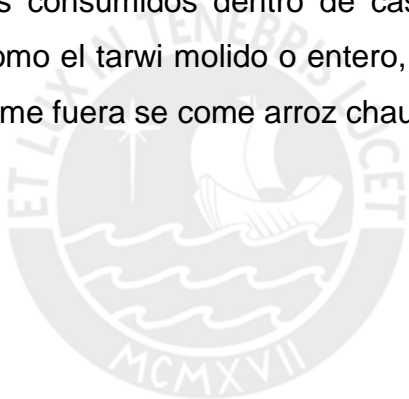
Imagen 16. Cocina Pisac. Fuente: Elaboración propia.

Asimismo, es importante mencionar que los utensilios de cocina difieren en gran medida de los utensilios que se utilizaban tradicionalmente. Mientras que antes, como en el caso de Paru Paru, la mayoría de instrumentos para cocinar eran de barro, actualmente el material más utilizado es el aluminio y el plástico. Sin embargo, a diferencia de Paru Paru, en Pisac pueblo, existe mayor variedad de utensilios y electrodomésticos. Este es el caso de la licuadora, que hoy está presente la mayoría de cocinas a las que pude acceder en Pisac pueblo.

### La Dieta y la Cocina

En esta sección, presentaré el patrón de consumo del pueblo de Pisac según lo que se come en los desayunos, almuerzos y cenas realizando una comparación constante con la alimentación de antes. A esto, le llamamos dieta. Asimismo, presentaré los conocimientos alrededor de la preparación de alimentos, lo cual está estrechamente ligado con el consumo, sin embargo, se refiere específicamente al modo de preparación de las comidas.

Como veremos, en Pisac, todas las comidas presentan una variación significativa respecto a la alimentación tradicional. La occidentalización de la alimentación, es cada vez mayor según la edad y ocupación que se tenga. Esto ocurre porque son las generaciones más jóvenes las que tienden a alejarse más del patrón tradicional de preparación de alimentos con la utilización de productos nuevos y ajenos a la cultura alimentaria piseña. En este sentido, al introducirse ingredientes como el arroz, se va dejando atrás la utilización de papa nativa como complemento central de las comidas. A continuación presentaré un cuadro que sintetiza la dieta de Pisac, es decir la alimentación cotidiana consumida según los tipos de comida y horarios. En este podemos ver que como decíamos la ocupación del comensal es muy importante para definir qué es lo que come, ya que de esto dependerá si come dentro o fuera de casa. Por eso, en el Cuadro 6, vemos como los alimentos consumidos dentro de casa están conformados por platos más tradicionales como el tarwi molido o entero, estofado de lizas o sopas; mientras que cuando se come fuera se come arroz chaufa, o tallarín saltado.



**Cuadro 6: Dieta actual en Pisac**

<b>Tipos de comida/ Espacio</b>	<b>Desayuno 6-7am</b>	<b>Almuerzo 1-3pmpm</b>	<b>Cena 7-8pm</b>	<b>Bebidas</b>	<b>Bocadillo</b>
<b>Hogar</b>	Leche de tarro con quacker; tostado de maíz con mate de cebada, ponche de habas o mate de alguna yerba, usualmente muña, hierba luisa o manzanilla; y una taza de harinas de siete semillas preparada artesanalmente con habas, maíz, trigo, maca, kiwicha, cebada y alverja acompañada de pan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tarwi</li> <li>• Estafado de Lizas</li> <li>• Lentejas con arroz</li> <li>• Guiso de quinua</li> <li>• Crema de polen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sopa de lizas</li> <li>• Sopa de maíz</li> <li>• Sopa de fideos</li> <li>• Arroz con huevo</li> <li>• Pan con huevo</li> </ul> +ponche de habas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Refresco de cebada</li> <li>• Mate de muña</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oca</li> <li>• Tostado de maíz</li> <li>• Tostado de habas</li> </ul>
<b>Fuera del Hogar (Calle, Plaza, Mercado)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Choclo con queso</li> <li>• Mate de muña y pan palta/queso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guiso de lizas</li> <li>• Tallerín saltado</li> <li>• Arroz chaufa</li> <li>• Pollo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hot dog a la parrilla</li> <li>• Pollo broaster</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chicha de quinua</li> <li>• Chicha de maíz fermentado</li> <li>• Frutillada</li> <li>• Gaseosas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Choclo con queso</li> </ul>

Fuente: Elaboración propia

## Desayunos

Anteriormente, en el pueblo los desayunos constaban de sopas o laguas. Las sopas de consumo más usual en esta primera comida del día, eran la **sopa de chuño, moraya, maíz, lisas y trigo**: *“Antes cuando yo era pequeño, comía cremas, lo que nosotros llamamos “laguas” de chuño, moraya, maíz, trigo, lisas, de ahí viene el nombre de las sopas, como por ejemplo, ‘chuñolagua’. Y para nosotros era un lujo comer fideos, era un día domingo, o un día especial, muy poco se comía. Acá había como tres tiendas en todo el pueblo y vendían pequeñas cositas de abarrotes, no era tan variado, de ahí comprábamos el fideo esos días”*- (Juan Huaypa- Agricultor). Estas sopas, aunque siguen siendo consumidas, ya no forman parte de la dieta cotidiana del desayuno, sino que con consumidas como entrada para el almuerzo. Asimismo, en la cita, Juan hace referencia a los fideos como una comida ocasional y espacial, debido a que actualmente varias de las sopas que se consumen, casi siempre en el almuerzo, tienen fideos como uno de sus ingredientes principales.

Otro tipo de desayuno habitual también podía ser el desayuno simple: **tazón de maíz tostado y una taza de mate**: *“Cuando era niño, también podíamos desayunar mate y cancha”*- (Juan Huaypa- Agricultor). Asimismo, es importante mencionar que la continuidad o cambio en la dieta también está vinculado al grupo etario, esto quiere decir, que los adultos mayores presentan mayores continuidades sobre todo en el consumo de la primera comida del día. Los desayunos que mantienen esta continuidad son el tostado de maíz, el tostado de habas y la papa helada. La forma de preparación de la **papa helada** puede verse detalladamente en la siguiente cita:

*“La papa helada se puede hacer con papa peruanita, compis, o mactillo. Las papas las haces remojar 20 minutos y luego la lavas así frotando con el pie y lo tienes en el pasto desde as 5pm hasta toda la noche, eso lo puedes hacer desde abril hasta agosto que estamos en helada, si la papa se heló bien en una noche, suena como si estuvieras botando piedras, así suena. Cuando lo juntas también suena como si estuviéramos juntando piedras. Si no, tienes que hacerlo una noche más. Para cocinarla en el desayuno, a la papa le echas un poco de agua caliente y la pelas, con cuchara o con la uña si está blandito. De ahí la hierves con la cebolla en juliana y sal. Y ya está. Luego lo escurres y lo pones con queso en rodajas. Eso*



*es como un fiambre, pero yo hasta ahora consumo papa helada en el desayuno. En vez de pan, como papa helada”- (Tomasa Rimachi- Cocinera)*

Actualmente en Pisac pueblo, la mayoría de mis informantes mujeres de entre 25 y 50 años que trabajan vendiendo artesanías en la plaza, no logran cocinar desayunos muy elaborados cotidianamente. Esto es un patrón generalizado en el pueblo, ya que debido a los horarios de trabajo muy pocas personas logran cocinarse diariamente en casa. Sin embargo, el desayuno es la comida que más se consume en el hogar. Actualmente los desayunos más usuales son: **Leche de tarro con quacker; tostado de maíz con mate de cebada, ponche de habas o mate de alguna yerba, usualmente muña, hierba luisa o manzanilla; y una taza de harinas de siete semillas preparada artesanalmente con habas, maíz, trigo, maca, kiwicha, cebada y alverja acompañada de pan.** En el caso del quacker, la proporción que se utiliza de harina y leche es de 1/1. Lo mismo sucede con la azúcar, en el caso del preparado de 7 semillas, en donde la porción de azúcar es la misma que de harina de semillas. Actualmente los desayunos se cocinan en la cocina a gas, porque son las comidas más simples y rápidas del día.

### **Almuerzos**

Anteriormente, en Pisac los almuerzos se consumían en la chacra o en la casa. Cuando el almuerzo era consumido en la chacra, este era una sopa, papa wayco, watya o un guiso. En su mayoría, los almuerzos de la chacra eran siempre simples, ya que la esposa del campesino tenía que cocinar en la casa y llevar una olla a la chacra para su esposo y familiares. Cuando el almuerzo era consumido en la casa, este era o segundo o sopa. Entre las sopas más cotidianas para almorzar estaban la sopa de lizas, la crema de maíz, la sopa de habas, sopa de quinua y sopa de trigo. Cuando se trataba de segundos, antes los segundos más cotidianos eran saltado de lizas, soltero de habas y tarwi molido y entero.

Actualmente, encuentro que mis informantes más ancianos, presentan una continuidad importante respecto a la alimentación de antes. Ello, debido a que se mantiene la costumbre de almorzar en el hogar, en donde sus esposas cocinan para ellos y suelen cocinar los almuerzos tradicionales, sean sopas o segundos.

Sin embargo, en el caso del resto de mis informantes, de entre 30 y 50 años de edad, sus almuerzos han variado significativamente respecto a la alimentación de antes. Cuando los almuerzos son en el hogar, estos suelen ser tarwi molido o entero, estofado de lizas, lenteja con arroz, guiso de quinua y crema de polen. Cuando se consumen fuera de casa, puede ser en un menú o en un mercado, la oferta alimenticia siempre ofrece frituras: tallarín saltado, arroz chaufa, pollo frito, sin embargo también se ofrecen platos locales como el guiso de lizas y el tarwi. Asimismo, actualmente para el almuerzo es usual que se consuma tanto sopa como segundo. A continuación presentaré la preparación de dos almuerzos que presentan continuidad con la alimentación de antes.

### ***Tarwi Entero - Molido***

Los segundos que forma parte de la dieta cotidiana piseña- al igual que en el caso de Paru Paru- es el **Tarwi** y el Lisasuchu. El tarwi es uno de los productos locales y tradicionales más consumidos en el pueblo. Y hay dos formas de consumirlo: entero y molido. El tarwi entero se cocina en un guiso con papas y zanahoria, mientras que el tarwi molido, se compra ya molido y se cocina de la misma forma que el tarwi entero, solo que el resultado será una masa espesa parecida a un puré. Para cocinar el tarwi molido, primero se hace un aderezo con cebolla y ajo, luego se le agregapapa en cuadraditos y sal. Finalmente, se agrega el tarwi molido disuelto en agua.

### ***Estafado de Lisas***

En el caso del **lisasuchu**, es importante mencionar que la lisa es un tubérculo con un alto contenido en almidón, azúcares y proteínas, además de ser considerado de buen sabor y textura. Es por eso que las lizas forman parte de la despensa común de la mayoría de cocinas en Pisac. Aurelia, por ejemplo, suele comprar una arroba de lizas cada mes, ya que las lizas son utilizadas para segundos y sopas. En cuanto a la preparación del lisasuchu en el pueblo, primero se cortan las lizas en cuadraditos, luego se hace un aderezo básico de cebolla con ajo y aceite en la olla. Después, se echan las lizas y se dejar hirviendo por una

hora. Luego, se agrega papa para espesar el guiso. Por último, se le agrega huacatay en ramas.

Cuando Aurelia era niña, un segundo de lizas le hubiera bastado. Pero ahora ella y sus hijos están acostumbrados a consumir pollo diariamente. Por eso, para acompañar el lizasuchu, preparó estafado de pollo. El consumo del **pollo** en la dieta cotidiana constituye un cambio importante en la composición de los almuerzos que se intersecta con todos los grupos etarios. Actualmente, el pollo es un ingrediente que no puede faltar en el almuerzo, lo cual significa un cambio en cuanto a las proteínas animales que se consumían tradicionalmente. El pollo suele consumirse frito o en estofado para acompañar el plato de segundo. Para cocinar el estofado de pollo, primero se hace un aderezo simple con ajo, cebolla, tomate, sal y aceite. Luego, se licuan cuatro zanahorias con agua y se echa en la olla con el aderezo. Después, se corta el pollo en trozos y se agrega a la olla.

## Bebidas

En cuanto a las bebidas que se consumen durante el almuerzo, estas suelen ser refrescos de cebada o algún **mate de hierbas**. Es usual que como bebida se consuma algo caliente debido a que se considera bueno para la digestión. Esto es una continuidad con la alimentación de antes, sin embargo, existe una variación significativa en el uso cotidiano del azúcar para endulzar los mates. Otra bebida que es consumida cotidianamente es la **chicha de quinua**, esta está disponible en los puestos de venta de choclo con queso en el pueblo. En cuanto a la preparación de este tipo de chicha esta se prepara hirviendo por una hora los siguientes ingredientes: maíz blanco, quinua, canela, hinojo, manzanilla, toronjil y clavo de olor. Luego se le añade la jora.

Asimismo, el consumo de la chicha de maíz y la frutillada después del almuerzo forma parte de las bebidas tradicionales que continúan formando parte de la dieta piseña. Es muy usual consumir **chicha de maíz fermentada** y/o **frutillada** después de almorzar, ya que se considera que proporciona energías:

*“Después de almorzar me he ido a tomar mi chicha. La chichita te da fuerza para trabajar”-* (Juan Zegarra- Agricultor). El consumo de chicha es considerado saludable, ya que es buena para limpiar los pulmones y la próstata. En cuanto a la preparación de la chicha, según las chicheras más antiguas, la preparación tradicional de la chicha de jora y frutillada es de la siguiente manera: Primero, se muele una arroba de maíz en el molino, luego se hierve por quince minutos. El segundo paso es dejar enfriar el líquido por tres horas. Después, se cierne el líquido en una canasta con paja. Luego, a la chicha ya cernida se le agrega la borra- que la compro en las chicherías- que sirve para darle mayor fermentación a la chicha. Luego, se le agrega harina de trigo, maíz y azúcar en una relación de 1-1-1. Finalmente, se deja fermentando de una a dos noches. En el caso de la frutillada, se debe licuar esta preparación con plátano, fresa y manzana al momento de servir.

Por último, en cuanto a las bebidas no tradicionales es importante mencionar, que actualmente hay un consumo creciente de bebidas gasificadas en el pueblo. Este consumo intersecta todos los grupos etarios, pero se ha popularizado principalmente en los niños. Las bebidas gasificadas son atractivas debido a sus colores y su sabor altamente azucarado, asimismo, el acceso a estas bebidas es bastante sencillo debido a que el costo es bajo y actualmente es fácil que los niños manejen dinero debido a que muchas veces las loncheras no son suficientes, por lo que los padres optan por complementarla con alguna “propina”.

## **Bocadillos**

Asimismo como un **snack o bocadillo** durante el día o la tarde, se suele comer la **oca**. El consumo de oca como un snack ocurre más frecuente en los adultos y adultos mayores del pueblo. Es de conocimiento popular que para comer la oca como un bocadillo dulce hay que dejarla al sol por una semana: *“Para comer la oca, tienes que hacer solear una semana, porque si no está chuma la oca”-* (Tomas Rimachi- Cocinera). Otro bocadillo de consumo cotidiano durante el día o la tarde es el tostado, sea de maíz o de habas y el choclo con queso. Asimismo, desde hace aproximadamente tres décadas, los bocadillos cotidianos de consumo

generalizado vienen siendo los productos alimenticios industrializados como las golosinas.

## **Cenas**

En cuanto a la cena, esta comida suele ser consumida en casa, o de camino a casa. Si la cena es consumida en casa, esta comida puede ser: tostado con ponche de habas o algún mate, o puede ser una sopa. La dieta de la cena puede ser también a manera de lonche, lo cual usualmente lleva pan y es acompañado por un mate. De ser consumida camino a casa, se puede comer de cena un hot dog a la parrilla o pollo broster que venden en las esquinas de las calles centrales del pueblo. Aunque este tipo de comida se considera poco saludable, es muy común que se consuma en este momento del día y de ser posible, que se lleve a casa para compartir con la familia. Sobre esto es importante notar que el consumo de este tipo de comida rápida se debe a los horarios de trabajo de las madres, que son las que principalmente se encargan de cocinar en los hogares.

## **La dieta y la cocina de Pisac Pueblo: Balance y comentarios**

A partir de lo expuesto es posible afirmar que la dieta y la cocina en el pueblo han variado en gran medida respecto a la alimentación tradicional. Se han transformado varios elementos que conforman la cultura alimentaria: el combustible, que ha pasado de ser madera a gas; los utensilios de cocina, que eran tradicionalmente de barro y ahora son de metal y plástico; los ingredientes de las comidas, que antes provenían de la agricultura y ahora muchos de ellos son comprados; los espacios de alimentación, que antes eran la chacra y el hogar, y ahora se diversifican en los menús, el mercado y los puestos de comida rápida del pueblo; los horarios de alimentación, que antes eran más estables y dependían del trabajo en la chacra; y por último, la forma de pensar la comida, que antes

estaba más ligada a la relación que se tenía con la actividad agrícola, y ahora está ligada a la relación con el trabajo remunerado.

Esto encuentra su explicación en los cambios estructurales del contexto piseño, como son la construcción de la carretera hacia el Valle Sagrado, el crecimiento del turismo, la urbanización del pueblo, el incremento de los flujos migratorios, la diversificación del trabajo y la tercerización de la actividad agrícola. Estos procesos traen consigo la introducción de nuevos ingredientes como los productos manufacturados y la instauración de nuevas ofertas y demandas alimentarias, como es el caso de la venta y consumo de pollo broaster, hot dog a la parrilla para la cena. Finalmente, esto también está estrechamente ligado al nivel adquisitivo del pueblo, ya que a mayor ingreso, mayor parte de la dieta es comprada. Como vemos en el siguiente cuadro, la discontinuidades –en negrita- con la dieta de antes, son pocas. El lugar de alimentación también influye en cambiar la oferta alimentaria, que como decíamos está estrechamente relacionada a los nuevos tiempos, trabajos, e ingresos de los consumidores.

**Cuadro 7: Balance Comer en Pisac pueblo**

Cambio de Dieta	Dieta antes	Dieta ahora	Lugar
<b>Desayuno</b>	-Sopa de chuño, moraya, maíz, lisas, trigo. <b>-Tostado de maíz con ponche de habas.</b>	-Quacker con leche con pan. <b>-Tostado de maíz con ponche de habas.</b> - Una taza de harina de siete semillas	El hogar continúa siendo el lugar más frecuente para desayunar.
<b>Almuerzo</b>	-Sopa de lizas, habas, quinua, trigo, crema de maíz. -papa wayco, watya -Guiso de lizas <b>-Tarwi entero y molido</b> - Soltero de habas <b>- Guiso de lisas</b>	-Arroz con lentejas, -Estofado de pollo <b>-Guiso de lisas con estofado de pollo</b> -Arroz Chaufa -Talarín saltado, verde, rojo -Pollo frito con arroz	-Los restaurantes que ofrecen menú y el mercado, son los nuevos espacios de alimentación cotidiana para la comida del medio día. -El hogar

		<b>-Tarwi entero y molido</b>	
<b>Cena</b>	- sopa de lizas, habas, quinua, trigo. <b>-Tostado con mate</b>	<b>-Tostado con mate</b> y pan -Pollo broster -Hot dog -Arroz chaufa	-Los puestos de comida rápida del pueblo son nuevos puntos de abastecimiento de comida ya preparada. -El hogar
<b>Bebidas</b>	<b>-Mate de hierbas</b> <b>- Cebada</b> <b>- chicha de maíz fermentado y frutillada</b>	<b>-Mate de hierbas, cebada</b> <b>-chicha de quinua</b> -Chicha de maíz fermentado y frutillada -Bebidas gasificadas	- Feria -Chichería -Mercado -Hogar
<b>Bocadillos</b>	-Oca -Tostado de maíz, habas <b>-Choclo con queso</b>	- Galletas -Golosinas <b>-Choclo con queso</b>	- Mercado -Tiendas -Hogar

Fuente: Elaboración propia.

### *Comida en el Calendario Festivo*

En esta sección, busco dar cuenta de la organización y alimentación en las principales festividades de Pisac como distrito. El calendario festivo que abarca tanto las celebraciones que se realizan en el pueblo, como en las comunidades del distrito. En esta sección, veremos cuál es la dieta festiva actual y cómo se diferencia de la dieta festiva de antaño.

**Cuadro 8: Calendario Festivo anual de Pisac**

Enero	Febrero	Marzo	Abril
	Festival Carnavalesco: fecha variable	Festival Carnavalesco: fecha variable	Semana Santa
Mayo	Junio	Julio	Agosto
		15- 18: Virgen del Carmen. 28: Fiesta de la Independencia del Perú.	15- 16: Virgen de la Asunción. 29: Pisac Willca Raymi, culto a la pachamama.
Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
	20: Corpus Cristi Andino	Fiesta de todos los santos	Navidad: 24 y 25. Año nuevo: 31.

Fuente: Elaboración propia.

## Febrero

### Festival Carnavalesco

El mes de febrero es el primer mes festivo del año. En febrero se celebran los carnavales que duran desde comienzos de febrero hasta inicios de marzo. Los carnavales tienen dos días centrales: el día de Comadres y el día de Compadres. El día de comadres es el día en el que se les celebra a las mujeres y en el de compadres a los hombres. En estos días, se cocina y consume el **Puchero** o **Timpuy**, que consta de un sancochado de papa, repollo, yuca y carne de res. El consumo del puchero es una continuidad con la dieta tradicional para esta celebración. La organización de la fiesta y la comida de Comadres y Compadres,



la realiza la Municipalidad de Pisac en colaboración con los carguyos que son elegidos cada año.

En el caso de la celebración de los carnavales en las comunidades, en Paru Paru, por ejemplo, comadres y compadres se celebra el mismo día en el fin de la celebración del 'Mujumuyuy' que es el 'linderaje' de la comunidad. En este linderaje, salen las autoridades principales a bailar y cantar por los linderos de la comunidad, que son los cerros más elevados de la comunidad. Aquí las mujeres esposas de las autoridades que linderan son las encargadas de seguirlos en el recorrido llevando ollas con la comida, que al igual que en Pisac pueblo es el puchero. Este plato es acompañado con trucha frita y 'traguito' para celebrar. Tal como vemos en la imagen, terminando el recorrido, el resto de la comunidad espera a los danzantes para bailar alrededor de un árbol en parejas, buscando el carguyo, quien se encargará de organizar el linderaje y celebración de comadres y compadres para el siguiente año. La celebración del linderaje, es relativamente nueva, ya que lleva aproximadamente cinco años celebrándose. Esto debido a que antaño, la comunidad bajaba a celebrar los carnavales en Pisac pueblo.



Imagen 17. Linderaje en Paru Paru. Fuente: Elaboración propia.

## Abril

### Semana Santa

Dado que Pisac es un pueblo de trayectoria católica, la semana con mucha emoción y tiene lugar entre la segunda quincena de marzo y las primeras semanas de abril. La celebración de semana santa se inicia con el Domingo de Ramos, día en el que se realiza una misa en la Iglesia de la Plaza. El Lunes Santo, se realiza la procesión del Señor de los Temblores. Durante el martes y miércoles se descansa en comunidad, visitando a los familiares de la familia extensa. El Jueves Santo, se asiste a la Iglesia por la tarde, para realizar el lavado de pies y realizar consumir la 'última cena', en donde los asistentes comen los doce platos que son los siguientes: Lisas con queso, sopa de moraya, sopa de calabaza, sopa de trigo, sopa de quinua, sopa de yuyucha, sopa de machas, segundo de machas, tarwi molido, segundo de tarwi entero, mataska y guisado de durazno. El Viernes Santo, es tradicional bajar al Cusco para asistir a las ferias de 'Hanpi Ratikuy' que se realizan en los mercados de la ciudad. Esta es una feria donde los campesinos productores locales realizan la venta de sus productos. El Sábado de Gloria, suele descansarse en casa por el día y por la tarde asistir a misa en la Iglesia. Finalmente, se concluye con la asistencia a las misas de resurrección el día domingo.

## Julio

### Virgen del Carmen

La Virgen del Carmen es la patrona del pueblo. Por eso, es la festividad más importante del distrito. El descubrimiento de esta Virgen fue a finales de siglo XIX. Se encontró la imagen de la Virgen de Carmen en la hacienda de Ayñas. Al encontrar a la Virgen con el rostro intacto detrás de una pared antigua, los trabajadores y patrones de la hacienda decidieron llevarla a la Iglesia de Pisac acompañados de danzarines de Qollas de la comunidad de Ampay. Cuatro años más tarde, se encuentra una segunda Virgen, que se considera melliza, en la misma pared donde se encontró la primera, a esta segunda se le llama Virgen de

Ayñas. Desde ahí empezó la tradición de llevar a esta Virgen cantando y bailando hasta Pisac todos los 15 de Julio, que fue el día que la encontraron.

En cuanto a celebración actual, el 15 se inicia la celebración con una misa en la Iglesia del pueblo y sigue con una serenata en nombre de la Virgen. En la puerta de la Iglesia los carguyos organizados por danzas invitan chocolatada a los asistentes. Después se realizan la procesión y el encuentro de las dos vírgenes, para finalizar el día con otra serenata y la quema de castillos y fuegos artificiales en la Plaza. El 16 es el día central de la celebración. Este día, comienza con una misa y una serenata a las vírgenes. Luego, se realiza un paseo al Parque Arqueológico Intihuatana. Por la tarde se realiza el concurso de baile en la plaza que dura hasta la noche. A la hora de almuerzo, los carguyos de cada danza invitan principalmente dos platos: lechón con tamal y chicharrón con mote.

El 18 de Julio, se realiza una demostración de danzas que son las danzas qoyacha, contradanza, kcapac chunchu, ccapac chunchada, negrillas, majeño, saqra, kcollas, k'achampa y sicllas. Esta demostración de danzas comienza desde las 4: 00am hasta que terminen de bailar que casi siempre es de noche. Este día los carguyos de cada danza invitan el almuerzo que suele ser la Merienda. Para preparar este plato primero, primero, se hierve el charqui o cecina con una gallina de corral y la huevera del pescado. Luego, se corta en pedazos y se sirve en el plato. Después, se prepara la torreja de maíz con zapallo y se pone el cuy al horno. Ya para servir, se pone el cochayuyo encima con perejil y rocoto. Asimismo, encima del plato puede acompañar también una porción de cancha, queso y, desde hace seis años, salchicha o hotdog. El último día de celebración es el 17 de julio. En este día se primero de hace una misa en la Iglesia y luego, se realiza el retorno de la virgen de Ayñas a la hacienda con todos los danzarines y los integrantes del pueblo. Al final del día, se celebra el Kacharpari, que es el fin de fiesta en donde todos los grupos de danza se reúnen en la plaza y hacen un pasacalle. Este día también se consume la merienda.

## 28 La Independencia del Perú

Con esta celebración se cierra el mes de Julio que es de celebración central. Aquí se realizan una exhibición de las mismas danzas que la Virgen del Carmen. Sobre esto es importante decir que el cierre del cargo es en esta fecha, por lo que, son los mismos carguyos de la Virgen del Carmen los que invitan los almuerzos a los danzantes y al pueblo que asiste tal como vemos en la imagen de los bailarines de Siclla. Aquí se invitan la Merienda, el chicharrón y el Escabeche de pollo a los bailarines y asistentes locales. Anteriormente en el 28 de julio, solía tomarse más trago, chicha y frutillada, por ser el último día de celebración. La bebida que más se toma ahora es la cerveza.



Imagen 18. Bailarines. Fuente: Elaboración propia.

## Agosto

### Virgen Asunta

Esta celebración comienza el 15 de agosto en la noche con una velada en donde la imagen de la virgen es puesta en la Iglesia para que los devotos vayan a rezarle. En esta celebración hay dos danzas que se encargan de la organización: los kollas y los Contradanza. Estos dos grupos de danza se encargan de organizar la velada y de invitarles comida a los asistentes. En la velada que presencié en el 2017, se cocinó caldo de pollo y chocolatada.



Imagen 18. Asunta. Fuente: Elaboración propia.

Al día siguiente, el 16 de agosto, desde las 11am se realizaron los dos bailes en la plaza central. Después de esta presentación, cada grupo de bailarines celebra por separado en diferentes espacios, que usualmente son las casas de los carguyos. Cada carguyo se encarga de organizar el almuerzo para los danzarines, los familiares de los danzarines y los amigos devotos a esta Virgen. En los almuerzos que presencié en el 2017, los danzantes de Kcollas, se prepararon sopa de mote y chicharrón de chancho. En la celebración de la danza Contradanza, se preparó lechón. En las dos celebraciones se bebió cerveza hasta la medianoche.



Imagen 19. Asunta. Fuente: Elaboración propia.

## Octubre

### 20 Corpus Cristi Andino

Este día se realiza el Festival de la Merienda Piseña y concurso en la Plaza. Aquí se realiza un concurso de la mejor Merienda, que en todas las comunidades se prepara diferente. En el caso de la Merienda del pueblo de Pisac, esta se cocina con arroz, ajiaco de olluco, crema de calabaza, estofado, cuy y torreja de papa. Mientras que las comunidades cocinan la Merienda utilizando otros ingredientes como quinua, nabo, alverja partida, cuy, estofado de lizas y torreja de moraya.

## Noviembre

### 01 Todos los Santos

Aquí se recuerdan a los muertos y el de todos los santos. Usualmente se acostumbra ir al cementerio del pueblo llevando Lechón con tamal para almorzar, o la comida que más le gustaba al ser querido difunto.

## Diciembre

### Navidad

El 24 de diciembre, se realiza una ceremonia de bautizo del wawa en la Iglesia. Para esta ceremonia, se prepara un pan de gran tamaño con la forma del niño Jesús, que es conocido como 'wawa' y luego se le bautiza. Después, se prosigue con la celebración en las casas. Al siguiente día, se baila la danza 'Machumachu'. Esta danza tiene origen en las comunidades, que antiguamente bajaban a Pisac bailando para celebrar el nacimiento del niño Jesús en la mañana del 25. Actualmente, algunas comunidades, Paru Paru, por ejemplo, han dejado de ir a Pisac en estas fechas.

## **Balance y comentarios: Comida en el Calendario Festivo**

Sobre las celebraciones explicadas, es importante mencionar que la organización de estas depende en gran medida de la voluntad de los pobladores para decidir tomar el cargo y ser 'carguyo' en la celebración que más les guste. Para elegir a los carguyos del siguiente año, al finalizar cada celebración, se planta un árbol en medio de la plaza o comunidad, y se empieza a danzar en parejas alrededor de este. El objetivo de este baile alrededor del árbol es tumbar el árbol con un machete, por lo que, cada pareja va dándole un machetazo al árbol. La pareja que logra derribarlo, es la pareja que tomará el cargo para el siguiente árbol. Es importante que el cargo sea tomado por una pareja constituida por un hombre y una mujer, ya que se considera que los dos tienen habilidades y competencias distintas en las labores organizativas. Las parejas que son carguyos lo hacen por devoción, debido a que se considera una bendición del elegido como cargo. Respecto a la organización de la preparación de la comida y la bebida, que es lo que genera mayor gasto, la pareja del cargo tiene que ahorrar durante un año especialmente para hacerse cargo de este tema. Por eso se busca que sea una pareja consolidada y responsable ante los ojos del pueblo.

La comida que se proporciona durante las celebraciones es cocinada por cocineras y cocineros del pueblo que son contratados especialmente para eso, ya que el día de la celebración se busca que la pareja del cargo también pueda celebrar. Asimismo, es importante demostrar generosidad en cuanto a los alimentos y las bebidas que se van a compartir, ya que de esto dependerá el prestigio de la pareja y la familia del cargo. Como decíamos, la comida cumple también un rol social y este es muy importante a la hora de establecer relaciones duraderas con el resto de personas. A continuación presentaré un cuadro que sintetiza los principales cambios de la alimentación festiva. Como vemos la comida festiva es la que menos cambia a comparación de la alimentación tradicional, esto ocurre debido a que los platos festivos son los que más se valoran como tradicionales. Es importante mencionar que los nuevos ingredientes como el pollo, las frituras y la cerveza, son un cambio importante que nos demuestra que aún la

alimentación no cotidiana se ha visto transformada por los cambios estructurales de Pisac.

**Cuadro 9: Comida festiva antes y ahora**

<b>Cambio de Comida Festiva</b>	<b>Comida Antes</b>	<b>Comida Ahora</b>
<b>Febrero</b>	Carnavales: Timpuy + "traguito"	Carnavales: Timpuy con trucha + traguito
<b>Abril</b>	Semana Santa: Los doce platos: Lisas con queso, sopa de moraya, sopa de calabaza, sopa de trigo, sopa de quinua, sopa de yuyucha, sopa de machas, segundo de machas, tarwi molido, segundo de tarwi entero, mataska, quisado de durazno.	Semana Santa: Los doce platos
<b>Mayo</b>	15: Sopa 16: Lechón con tamal 17: Merienda 18: Merienda	15: Chocolatada 16: Lechón con Tamal y chicharrón con mote 17: Merienda 18: Merienda
<b>Julio</b>	28 : Merienda + Chicha y frutillada	28: Merienda, Chicharrón y escabeche de pollo + cerveza
<b>Agosto</b>	15 : Sopa de cordero 16: T'impuy, merienda	15: Caldo de pollo y Chocolatada 16: Sopa de Mote y



		chicharrón de chancho
<b>Octubre</b>	20: Merienda	20: Concurso de la mejor Merienda
<b>Noviembre</b>	01: Lechón con tamal	01: la comida que más le gusta al difunto
<b>Diciembre</b>	25: Pan Wawa	25: Pan Wawa

Fuente: Elaboración propia

### 2.2.1 Disponibilidad alimentaria

En esta sección, presentaré las formas de acceso de alimentos en el pueblo de Pisac. Aquí presentaré primero, la dinámica del Mercado de Abastos de Pisac y luego y la dinámica de las Ferias Dominicales en el Pueblo. Buscaré dar cuenta de estos dos lugares como espacios desde donde los pobladores acceden a la mayoría de los alimentos que consumen cotidianamente.

Sobre la disponibilidad de alimentos en el tiempo, es importante recordar que en Pisac pueblo, la alimentación ha pasado de depender en gran medida de la agricultura de autoconsumo y el trueque, a ser conseguida a través del trabajo remunerado. Tal como vemos en el siguiente testimonio, antes solo se compraba lo necesario, lo demás era producido localmente:

*“Antes nosotros comíamos lo que trabajábamos, solo comprábamos lo necesario como sal, azúcar y pan, que conseguíamos haciendo trueque en la feria cada domingo. Como antes no había dinero para comprar, hacíamos un trueque: nosotros cambiábamos los huevos de la gallina por la sal. Antes no conocíamos fideos, conservas, no se comía. Solo cuando ya estaba más grande, se comía tallarín cuando era el cumpleaños de alguien. Antes no había oportunidades de trabajo, había pobreza en todas las comunidades, solo se podían dedicar al campo, por eso varios optaban por migrar a otros sitios del Valle, a Puerto Maldonado o a Lima”- (Juan Zegarra- Agricultor).*

Como veremos en las siguientes páginas, actualmente la disponibilidad de alimentos en el pueblo es a partir de la compra de alimentos tanto en el Mercado como en la Feria dominical.

### *El Mercado de Abastos de Pisac y el menú:*

El Mercado de Abastos de Pisac fue construido en el 2007 por la Municipalidad Distrital de Pisac. Sin embargo, fue inaugurado recién en el 2012, debido a que había una resistencia de los comerciantes para ser ubicados en el espacio del mercado, ya que se pensaba que no iba a tener acogida. El lugar habitual de venta de almuerzos, verduras y frutas era en las calles principales del pueblo. Sin embargo, en el 2012, por disposición de la Municipalidad los vendedores de comida debían tener un espacio apropiado para vender y este sería el mercado: *“Antes vendíamos todas menús en las calles principales y en la plaza, todos los días se vendía ahí. A la fuerza los policías no han hecho venir al Mercado. Nosotras no queríamos venir porque pensábamos que no iba a venir a comer nadie. Pero ahora poco a poco están viniendo más”*- (Tomasa Rimachi-Cocinera). Es así como las cocineras fueron trasladadas al primer piso del Mercado.

En el Croquis 2, se puede apreciar la disposición de espacios del mercado según los tipos de alimentos ofrecidos.

### Croquis 2: Mercado de Abastos de Pisac

Venta de almuerzos (Hacia afuera )	Zona de venta de menús #7 puestos	Zona de venta de carnes, pollo y pescado			Zona de venta de jugos y desayunos #5 puestos
		Venta de verduras	Zona de Venta de verduras	Zona de venta de frutas	
		#2 Puestos de menús	ENTRADA	Venta de frutos secos y condimentos de cocina	

Fuente: Elaboración propia.

Tal como se puede ver en el croquis, el mercado cuenta con una amplia variedad de oferta alimentaria. Esto debido a que la Municipalidad vio la necesidad de tener un mercado propio en aras de ordenar y regular el que ya tenían, pero no tenía un espacio específico. Aunque antes de que los comerciantes de alimentos se posicionen en el mercado, estos podían ofrecer sus productos dentro del pueblo y también en la feria de los domingos. Algunos pobladores optaban por ir al Mercado de Calca o el Mercado de San Jerónimo en Cusco, donde podían encontrar los productos que necesitan en mayor cantidad y menor precio, lo mismo ocurría en el caso de Paru Paru. Con el funcionamiento del Mercado, este se posiciona como el espacio privilegiado de oferta alimentaria cotidiana en el

pueblo, ya que en el mercado, se puede encontrar desde verduras y frutas, hasta carnes y pescados. En cuanto a la dinámica del funcionamiento institucional del mercado, los puestos que están establecidos para cada comerciante no son vendidos, sino rentados anualmente. Asimismo, para vender en el mercado, es necesario que se pertenezca al distrito o se lleve varios años viviendo ahí.

## El Menú

Muchos de los piseños y piseñas que entrevisté almuerzan en el mercado, por lo tanto, es importante para esta investigación dar cuenta de la venta de menú en el mercado, que es un espacio desde donde también se configura la dieta del pueblo. Aquí buscaré dar cuenta tanto de las cocineras como personajes que también le dan forma a la cultura alimentaria del pueblo, como de las comidas que ofrecen en el espacio del mercado que está destinado a la venta de menú y que forma parte importante de la disponibilidad de alimentos preparados en el pueblo.

En cuanto a las cocineras, la mayoría de las cocineras que actualmente venden menú en el mercado, ya han vendido menú antes, como decíamos, en las calles. Las cocineras del mercado son todas mujeres y tienen entre 30 y 70 años. Para ellas, la venta de alimentos en el mercado les sustenta la mayor parte de gastos en el hogar. Tomasa, por ejemplo, empezó cocinando desayuno en carretilla en el Cusco “vendíamos sopa de cordero y sopa de fideos más que todo me pedían”. A partir de la inauguración del mercado, Tomasa empezó a vender menú ahí. En el caso de Gregoria, piseña de nacimiento, ella comenzó a vender comida en Pisac “por necesidad”:

*“Tenía tres hijitos y mi esposo trabajaba en construcción, pero con eso no alcanzaba, a veces no le pagaban. Entonces yo empecé a vender comida en la plaza, solo un platito sabía hacer: Lisasuchu (guiso de lizas). Eso me preparé en mi olla y con mis hijitos me fui a vender. Eso fue en el 97, a S/1.00 vendía el plato de segundo. Luego, preguntando cómo se hacía y también porque veía que me compraban mi segundo, empecé a vender tarwi molido en segundito. Yo no sabía hacer y así molido crudo no más lo vendía, hasta que me han dicho ‘así no se hace, se cocina, dolor de estómago le va a dar a tus clientitos’. Y así poco a poco empecé a cocinar: primero, lisas, luego tarwi molido, entero, lentejitas. Todo eso lo cocinaba en olla y qoncha no más, ahí todavía no tenía olla a presión ni cocina a gas. Luego el menú fue subiendo hasta S/1.50, luego S/2.00. Con Alan García llegó a S/3.00”- (Gregoria- Cocinera)*

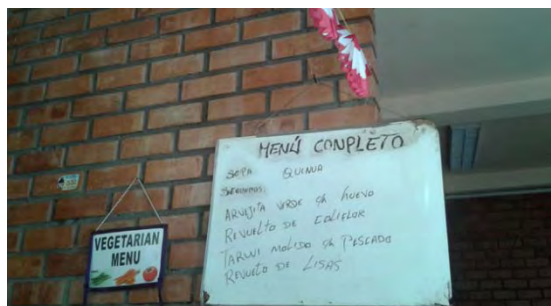


Imagen 20. Menú Pisac. Fuente: Elaboración propia.

Gregoria es la única cocinera en el mercado que vende menú vegetariano<sup>12</sup>. Es notoria la diferencia entre sus clientes y el resto de comensales de los otros menús. Aunque no solo van turistas a almorzar en su puesto, es el único puesto que siempre tiene turistas, esto debido a que Gregoria ofrece “Vegetarian menu” tal como se observa en el gráfico.

Siguiendo con la disponibilidad de alimentos preparados, los demás puestos de menú ofrecen almuerzos todos los menús ofrecen sopa, segundo y refresco. Las sopas siempre suelen ser la parte del almuerzo que mantiene continuidad con los almuerzos cotidianos tradicionales en el pueblo. Aquí se ofrecen sopa de moraya, chuño, lisas y laguas de maíz y habas- que son como cremas. Sobre las sopas, es importante mencionar, que todas las sopas ofrecidas contienen pollo o carne – a excepción de la de Gregoria que apunta a otro público-. En cuanto a los segundos que cotidianamente disponibles en los menús estos son los siguientes: lentejas con arroz, tarwi entero y tarwi molido con arroz,

<sup>12</sup>Sobre esto, cabe mencionar que desde que Gregoria puso ese cartel que indica que ahí pueden comer comensales vegetarianos, sus clientes han ido en incremento. Esto debido a que, como explicábamos en el contexto de Pisac pueblo, este es un espacio consolidado en términos turísticos lo cual también ha modificado la cultura alimentaria del distrito. Gregoria me explica que desde que se decidió a vender menú vegetariano, invierte menos capital en sus almuerzos, lo cual la ha beneficiado: “Cuando no inviertes en carne y pollo, sí te sale bien vender a S/5.00. Por ejemplo, la sopa de quinoa solo lleva verduras, no lleva pollo, nada. Entonces no cuesta mucho. En el revuelto de coliflor lo más caro es el huevo. La alverjita verde, el tarwi molido y el revuelto de lisas con pescado sí lo doy”- Gregoria- Cocinera.

chicharrón con papa y arroz, pollo frito con papa y arroz, alverja partida con arroz y pollo frito, estofado de pollo con arroz, lisasuchu con arroz, tallarín saltado con papa y carne de res con papa y arroz.

Es posible notar que la disponibilidad de alimentos preparados en el mercado presenta grandes variaciones respecto a la alimentación cotidiana tradicional. En principio por la morfología de los almuerzos que ofrecen, ya que ahora constan de “sopa y segundo”, mientras que como veremos en la siguiente sección, la dieta cotidiana tradicional del almuerzo consistía en una sopa o un guiso, que no contenía arroz como complemento básico. Nunca eran los dos juntos. Asimismo, actualmente, todos los alimentos preparados disponibles contienen carnes. Las carnes eran tradicionalmente utilizadas solo en ocasiones festivas, sin embargo, hoy buena parte de la oferta y demanda de y para comensales tanto en los almuerzos como las cenas, contiene algún tipo de carne.

En cuanto a los precios del menú, estos dependen no solo de las vendedoras en el mercado, sino también de los precios que se pongan en los restaurantes que vendan menú: *“El precio del menú en el mercado también compite con los restaurantes. Ellos ahora están vendiendo el menú a S/6.00 y el mercado todavía a S/5.00. Cuando ya los restaurantes nos digan que muy barato estamos vendiendo, nosotros también ya tenemos que subir”*- (Gregoria-Cocinera). La diferencia principal entre el mercado con los restaurantes como espacios de disponibilidad de alimentos preparados para los habitantes del pueblo de Pisac, es que la venta de almuerzos en el mercado tiene como público objetivo los pobladores de nivel adquisitivo medio y bajo. Mientras que los restaurantes apuntan especialmente a los comensales municipales o comerciantes de la plaza.

### **Choclo con queso**

La venta de choclo con queso fuera del mercado y en la plaza, los días jueves, también forma parte de la disponibilidad de alimentos preparados en el pueblo. El choclo con queso, es uno de los bocadillos que ha mantenido una continuidad con la alimentación de antes. Dado que Pisac es un pueblo famoso

por su producción de maíz- la cual como explicaremos en el Capítulo II está siendo hoy tercerizada- el choclo con queso continúa siendo un bocadillo de consumo cotidiano sobretodo en la primera mitad del día. Las vendedoras de choclo con queso salen con su cocinita a gas y una pequeña mesa donde ponen la uchucuta (rocoto), y dos baldes de chicha: una de maíz morado y otra de quinua.

El maíz es comprado en Calca o Urubamba y el queso en el Mercado de Abastos de Pisac. En el caso de Roxana, ella vende choclo con queso hace veinte años: *“Vendo choclo con queso hace veinte años. Yo compro el choclo de Urubamba y de Calca, compro casi inter-diario. Yo vendo aproximadamente 30 choclos por día que salgo a vender. Si hay venta aumento más en la ollita”*- (Roxana Quispe- Comerciante).

Antes, al igual que en el caso de los almuerzos, el choclo con queso se vendía en el plaza, ahora se venden ahí dos días a la semana, que son los días en que vienen más buses con turistas, los demás días se vende en la esquina del mercado.

### *Las ferias dominicales en Pisac*



Imagen 21. Feria dominical de Pisac. Fuente: Elaboración propia.

La feria dominical piseña existe desde siempre. Aunque la dinámica y los productos que se ofrecen han variado mucho, la feria ha sido una constante en el pueblo. En sus inicios, la feria dominical era el espacio de encuentro de diferentes grupos humanos de zonas aledañas y alejadas para conseguir productos que no producían en sus zonas. En la feria, se practicaba el sistema de intercambio del trueque que era una fuente importante de disponibilidad de alimentos. De las zonas altas de Pisac, las comunidades llevaban papas, moraya, chuño y habas, para cambiarlas por frutas que venían desde Quillabamba o textiles de Puno.

Especialmente la feria dominical se distribuye de la siguiente manera:

### **Croquis 3: Feria Dominical – Plaza Central de Pisac**

Puestos de venta artesanía	Iglesia						Puestos de venta de artesanía	
	PLAZA: PUESTOS DE VENTA ARTESANÍA							
Tienda	Frutas			Verduras			Municipalidad	
Restaurante	Frutas			Verduras				
	#7	#6	#5	#4	#3	#2		#1

Fuente: Elaboración propia



Actualmente, en cuanto a la disponibilidad de alimentos, la feria dominical ofrece venta de comida, verduras, frutas y tubérculos. En cuanto a la disponibilidad de alimentos preparados, la zona de almuerzos y desayunos está compuesta por 6 puestos de comida. Los platos que se ofrecen hoy en la feria dominical son preparados por mujeres piseñas que llevan ofreciendo estos platos hace aproximadamente ocho años. Después de todas las observaciones que realicé en la feria, he podido concluir que las comidas ofrecidas son siempre las mismas.

En el puesto #0, se vende chicha de jora y frutillada. El puesto tiene una mesa grande y sillas para que las personas puedan sentarse a tomar chicha en caporal por un tiempo prologado. Siempre suele estar lleno. La chicha es preparada por mujeres: la madre le enseña a su hija, o la abuela a su nieta, es un conocimiento que se pasa de generación en generación<sup>13</sup>.

En el puesto #1, se ofrece nabo con soltero y picante de pollo. En el puesto #2, se ofrece chicha de quinua, chicha morada y choclo con queso. En el puesto #4, se ofrece escabeche de pollo, que no es en segundo, sino en sopa. En el puesto #5, se ofrece caldo de gallina con chicharrón de chancho. En el puesto #6, la señora Rosa- la cocinera más antigua de la feria- vende lomo salado, caldo de cabeza de cordero y tallarín con pollo al horno. Por último en el puesto #7, ofrece sopa de papa helada y caldo de cabeza de cordero.

Asimismo, atrás de los puestos “oficiales” de la plaza, se sitúan en la vereda tres mujeres vendiendo almuerzos. Cuestan un poco más barato y cuentan con mucha acogida, sobre todo del público local. Los almuerzos que están disponibles todos los domingos son los siguientes: Tarwi molido, lomo saltado, soltero, nabo, guiso de lizas y rocoto relleno. En la siguiente foto se muestra la combinación del tarwi, nabo, lomo saltado y el soltero.

---

<sup>13</sup> Sobre la preparación de la chicha, ahondaré en la sección Dieta y Cocina del acápite 2.2.1 Alimentación cotidiana y Calendario Festivo



Imagen 22. Tarwi. Fuente: Elaboración propia.

Una similitud importante en la oferta alimentaria de la feria es que en todos los puestos se vende el rocoto relleno vegetariano, que en vez de carne, lleva verduras. El público objetivo del rocoto y son los turistas, que en su mayoría no come carne, según mis cocineras entrevistadas. Asimismo, otro alimento que se vende en tres de los 6 puestos de comida son las torrijas vegetarianas de verdura que *“¡se venden desde siempre! Llevan todo menos carne, eso más comprar los turistas”*.

Por otro lado, la feria ofrece venta de verduras, tubérculos y frutas en donde vienen vendedoras mujeres de otras comunidades, y de otros pueblos tales como Taray, Calca, Lamay y Cusco ciudad. Es típico que todos los domingos de cada mes, tanto los pueblerinos como los agentes municipales realicen una pequeña celebración en la plaza. Es esta celebración, se baila el “machumachu” con sus trajes típicos, tal como se muestra en el gráfico. Esto forma parte del atractivo turístico en el Pisac.



Imagen 23. Feria. Fuente: Elaboración propia

### 2.3 Alimentación Cotidiana Infantil desde el Estado: Programa del Vaso de Leche, Qaliwarma, Cunamás y Nutriwawa

La alimentación cotidiana como hemos visto, viene transformándose en gran medida desde la época de la hacienda hasta la actualidad. En este contexto, la alimentación infantil también ha cambiado. Esta tesis busca conocer cómo comen los niños y niñas de Pisac y Paru Paru, ya que la alimentación de las generaciones más jóvenes nos da alcances importantes sobre la cultura alimentaria del futuro. Buena parte de la alimentación infantil actual, está en manos del Estado, ya que debido a los altos niveles de desnutrición infantil en Cusco, desde 1985, el Estado ha optado por subvencionar la alimentación infantil a partir de Programas alimenticios. Por eso, en esta sección presentaré cuatro programas alimenticios del Estado con la finalidad de dar cuenta de cómo es que los alimentos subvencionados por el Estado vienen reconfigurando la alimentación cotidiana de las familias- que tienen niños de 0 a 11 años. Primero, presentaré el programa Vaso de Leche en Pisac y Paru Paru. Segundo, presentaré cómo viene funcionando el programa Qali Warma en Paru Paru, y luego en Pisac pueblo.

Tercero, presentaré el programa Cunamás en Pisac pueblo, programa que viene siendo un espacio de guardería y alimentación de niños y niñas de 0 a 3 años. Finalmente, presentaré el programa Nutriwawa, el cual reparte micronutrientes a madres con hijos de 0 a 5 años en todo el distrito de Pisac, incluyendo las comunidades. Por último, gran parte de la información que presentaré en esta sección, fue recogida durante observaciones en los espacios de alimentación en los que se aplican estos programas como son el colegio, la escuela y la guardería.



### Cuadro 10: Alimentación cotidiana infantil desde el Estado

Fuente: Elaboración propia.

<b>Programa</b>	<b>Vaso de Leche</b>	<b>Cunamás</b>	<b>Nutriwawa</b>	<b>Qaliwarma</b>
<b>Año de creación</b>	1985	2012	2012	2012
<b>Objetivo</b>	Mejorar el nivel nutricional de los sectores más pobres y así contribuir a mejorar la calidad de vida de esta población que por su precaria situación económica no estaría en condiciones de atender sus necesidades elementales y así prevenir la desnutrición y fomentar la participación de la comunidad organizada.	Busca mejorar el desarrollo el desarrollo infantil de niñas y niños menores de tres años de edad en zonas de pobreza y pobreza extrema para superar las brechas en su desarrollo cognitivo, social, físico y emocional.	Incrementar la proporción de niños menores de 3 años con control de crecimiento y desarrollo (CRED)	Brindar servicio alimentario con un complemento educativo a niñas y niños con el fin de contribuir a mejorar la atención en clases, la asistencia escolar y los hábitos alimenticios, así como proveer la participación y la corresponsabilidad de la comunidad local.
<b>Tipos de alimentos que subvencionan</b>	3 tarros de Leche evaporada entera gloria, una bolsa de 1364 gramos de hojuelas de avena y kiwicha precocida.	Desayuno, almuerzo, media tarde.	30 sobres de Micronutrientes al mes.	Una bolsa de 1k Hojuelas de Avena o kiwicha, atún, aceite, una barra de chocolate para tasa, arroz, leche evaporada entera gloria.
<b>Lugar de aplicación</b>	Comunidad de Paru Paru	Pisac Pueblo	Pisac Pueblo y Comunidad de Paru Paru	Pisac Pueblo y Comunidad de Paru Paru
<b>Población objetivo</b>	Familias con niñ@s de 0 a 6 años y madres gestantes.	Niñ@s de 0 a 3 años	Niñ@s de 0 a 5 años	Niños de 0 a 11 años. 2 raciones diarias, desayuno y almuerzo a los quintiles 1 y 2 y solo una ración a los quintiles 3, 4 y 5.

### 2.3.1 Programa del Vaso de Leche

El Programa del Vaso de Leche fue creado en 1985, durante el segundo gobierno de Fernando Belaunde Terry. Este se formó como un programa que buscaba proporcionar una ración alimentaria diaria (leche en cualquiera de sus formas u otro producto) a una población beneficiaria en situación de pobreza y pobreza extrema. Actualmente, el objetivo central del programa es “mejorar el nivel nutricional de los sectores más pobres y así contribuir a mejorar la calidad de vida de esta población que por su precaria situación económica no estaría en condiciones de atender sus necesidades elementales, y así prevenir la desnutrición y fomentar la participación de la comunidad organizada” (MIDIS: SA)<sup>14</sup>.

El público objetivo –beneficiarios- del Programa del Vaso de Leche se divide en dos grupos: los beneficiarios de primera prioridad, que son los niños y niñas menores de 6 años, madres gestantes y lactantes. De este primer grupo, se prioriza la atención a quienes presentan estado de desnutrición o estén afectados por el TBC. Los beneficiarios de segunda prioridad que son los niños de 0 a 13 años, los ancianos y las personas afectadas por TBC. Este segundo grupo solo es beneficiario en el caso en el que sean atendidos los beneficiarios de primera prioridad (MIDIS: SA).

El funcionamiento de este programa en Pisac, está a cargo de la Municipalidad Distrital de Pisac en colaboración con el Centro de Salud. Cada mes, la Municipalidad –mediante el Centro de Salud- entrega raciones alimenticias en todas las comunidades del distrito. Para la recepción de la canasta de alimentos no perecibles, el programa cuenta con 16 comités, según comunidad y anexo. Los comités son conformados por comuneros y comuneras. Cada comité es encargado de recibir y distribuir las raciones a cada beneficiario de su comunidad. Estas raciones están compuestas por tres tarros de leche evaporada

---

<sup>14</sup> Esta información fue sustraída del documento PROGRAMA DEL VASO DE LECHE, especificado en la bibliografía.

entera y una bolsa de hojuela de 1364 gramos de avena y kiwicha precocida. El presupuesto anual que recibe el programa es otorgado por el Ministerio de Economía y Finanzas (MEF).

Según la directora del programa en Pisac, el objetivo de este programa -al igual que Nutriwawa con los niños de 0 a 3 años- es disminuir la desnutrición y la anemia en niños menores de 6 años y madres gestantes: *“Nosotros creemos que dando esta asistencia alimentaria, vamos a tener menos desnutridos en el distrito”*. Antes de repartir los productos cada año, el Centro de Salud realiza una capacitación sobre la utilización de las raciones distribuidas: *“Siempre se les da su capacitación: sobre todo el uso de la leche, que es cuando ya está hervido el quacker, si no, de nada sirve”*- Directora Programa Vaso de Leche.

Finalmente, respecto a la utilización de la leche y las hojuelas que distribuye el Vaso de Leche en Paru Paru, he podido observar que salvo dos ocasiones, Antonia nunca utilizó ni la leche ni las hojuelas para hacer el desayuno de Bertha, su hija de 10 años, la menor de la casa. Sobre la percepción de la utilidad del programa esta cita resume un discurso generalizado en la comunidad: *“Antes era Club de Madres ahora es Vaso de Leche. En el club trabajaban las madres, ahí hacían >hortalizas, zanahoria, repollo, cebolla y de ahí repartían a las madres de la comunidad, era por turnos. Eso lo trabajábamos con guano natural. Ahora el Vaso de Leche es fácil porque esperas que te llegue no más, puro fácil no más”*.- (Antonia Huamán- Madre del Programa). Esto da cuenta de que aunque la intención del programa es incluir a la comunidad beneficiaria con la organización de los comités, el programa es percibido como asistencialista, ya que no requiere de ningún esfuerzo, ni trabajo, ni gran nivel de organización para recibir los alimentos.

### 2.3.2 El Programa Nacional de Alimentación Qali Warma

El Programa Nacional de Alimentación Qali Warma fue creado en el 2012, durante el gobierno de Ollanta Humala. Este es un programa de ayuda alimentaria que es ejecutado desde el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social desde el 2013 en todas las instituciones educativas escolares públicas del país. Pocos saben que “Qali warma”, en quechua, significa “niño vigoroso” justamente haciendo referencia a su interés en la mejora de la alimentación de los niños y niñas del país. La misión central del programa es “brindar servicio alimentario con un complemento educativo a niños y niñas con el fin de contribuir a mejorar la atención en clases, la asistencia escolar y los hábitos alimenticios, así como proveer la participación y la corresponsabilidad de la comunidad local” (Página Web Qali Warma).

Este programa cuenta con un modelo de cogestión que establece la conformación de comités. En el caso de la zona rural, el Comité de Alimentación Escolar (CAE), conformado por padres de familia y profesores, recibe la canasta de productos no perecibles de manera periódica para luego, desempeñar la labor de preparar los alimentos. Respecto al componente alimentario que busca cubrir este programa, este busca dar provisión de los recursos determinados para un servicio de alimentación de calidad que vaya de la mano con los hábitos de consumo locales y contenido nutricional adecuado a los grupos de edad de la población objetivo. Asimismo, este componente contempla una atención diferenciada siguiendo los quintiles de pobreza, donde se brinda dos raciones diarias, desayuno y almuerzo, a los quintiles 1 y 2, y solo una ración a los quintiles 3, 4, y 5 (MIDIS 2013: 4).

#### **El Centro Educativo de Paru Paru: Escuela de Paru Paru N° 50211**

El Centro Educativo de Paru Paru solo cuenta con el grado de instrucción primario. Cuando pregunto desde hace cuánto existe la escuela me dicen que “la escuela siempre ha existido”. Aunque los comuneros tuvieron que reconstruirla



hace aproximadamente treinta años, debido a que la primera escuela se incendió, siempre hubo escuela en el pueblo. Sin embargo, la escuela ha pasado por varios cambios a nivel organizativo e infraestructural debido a que en la última década el Estado se ha hecho presente. Por ejemplo, cuando Dulia- profesora de segundo de primaria y ex directora- llegó a la escuela hace veinte años, aún no había carretera hacia la comunidad y los profesores tenían que llegar caminando desde Pisac porque solo había carretera hasta Quello- Quello.

En cuanto a la escuela como espacio de alimentación infantil, antes de la llegada del programa QaliWarma, la escuela ya era un espacio de alimentación para las y los niños, ya que se repartían desayunos por organización de las madres con la escuela: *“Desde el principio se repartió comida en la escuela. Antes daban leche en polvo con trigo de desayuno. Eso desde la misma escuela en colaboración de los padres”*- (Dulia Farfán- Profesora)

El programa QaliWarma empezó a entregar productos para que se preparen desayunos desde el 2012. Lo cual modificó los horarios y espacios de alimentación de los escolares, ya que se cambiaron los horarios de clase para introducir e implementar este programa. Antes las clases empezaban a las 8:30 am y a las 12: 00pm los niños se iban a comer a sus casas, a la 1:30pm regresaban y habían clase. Ahora debido a que los alumnos reciben alimentación en la escuela con el programa QaliWarma, las clases son de 8am a 1pm.

Los productos que entrega inicialmente Qali Warma eran hojuelas de avena, hojuela de kiwicha, azúcar, chocolate, atún y leche. En el 2015, se sumaron conversas y arroz para el almuerzo. Actualmente, con los alimentos que lleva Qali Warma y la junta que se hace con las madres de la comunidad, se preparan dos comidas: el desayuno y el almuerzo. La comida es preparada por el cocinero de la escuela y dos madres de familia. El desayuno consta usualmente de chocolate con leche y azúcar, acompañado con galletas del programa.

De almuerzo, se prepara siempre algo simple, por ejemplo, crema de zapallo, calabaza, a veces arroz con trozos de atún. La escuela complementa los

insumos para preparar el almuerzo, con el biohuerto que tienen desde que CEDEP Ayllu lo construyó: *“Nosotros complementamos la alimentación con el biohuerto que tenemos aquí desde que CEDEP Ayllu vino: ahí cultivamos cebolla, lechuga, rabanito y repollo. Con los alumnos cultivamos y todas los días nos turnamos por salón una hora para regar”*- (Dulía Farfán- Profesora).

Los almuerzos que observé fueron dos: un día se preparó arroz con fideos y una pequeñísima porción de atún por plato (casi imperceptible). El otro, se preparó arroz chaufa, con fideos y cebolla china. Los niños suelen comer en diez minutos, ya que la porción es pequeña. En la siguiente imagen, se puede ver a los niños de la escuela almorzando arroz con fideos y atún.



Imagen 24. Almuerzo Infantil escolar. Fuente: Elaboración propia.

### **Centro Educativo Nacional Tambohuaxo de Pisac**

En su creación, el colegio se llamaba Núcleo Educativo Campesino #15 y fue construido después del terremoto de 1950. El colegio solo tenía educación primaria de primero a quinto, pero tenía un enfoque técnico. Enseñaban carpintería, agricultura, cerámica y crianza de aves. Recién en 1967 se gestionó la

creación de secundaria. Reynaldo Luna Valenzuela fue el fundador y director del colegio con secundaria.

En cuanto al colegio como espacio de alimentación, en 1970 y durante el gobierno de Velasco Alvarado, existió el Plan de Alimentación Escolar (PAE), que entregaba al colegio tres alimentos para que se preparen desayunos a los escolares: quacker, pan y leche. Actualmente, parte de la alimentación escolar es brindada por el Estado con el programa QaliWarma. Hasta el inicio del año escolar 2017, los alimentos de este programa eran entregados al colegio, pero este lo repartía entre las madres de los escolares. Tal como me explica Eda Guevara, la subdirectora del colegio, recién desde este año, se ha construido la cocina para que los desayunos se preparen ahí: *“El año pasado, solo repartíamos lo que nos daba el programa a las madres de familia. Y ellas ya traían cocinado de la casa. Ahora ya hemos construido una cocina, un almacén y ahora sí se pueden preparar los alimentos para los niños acá”*- (Eda Guevara- Subdirectora).

La comida que proporciona el programa desde el 2017, son los desayunos, que se consumen a las 10:00 am, y que tal como está organizado en el colegio varía dependiendo de los días de la semana: *“Este año solo nos están dando desayuno, por eso, hemos programado que algunos días el desayuno va acompañado de un alimento sólido. Por ejemplo en caso de los lunes, miércoles y viernes se está dando alimento sólido más bebible. Los martes y jueves se está dando solo bebible, que lleva arroz con leche y unas galletas que da el programa”*- (Eda Guevara- Subdirectora).

Los alimentos que QaliWarma proporciona son complementados por las madres del colegio. Específicamente, los productos alimenticios que les manda el programa son arroz, leche, fideos, avena, harina de trigo o harina de haba y hojuelas, que pueden ser de quinua y kiwicha. También les llevan conservas de atún, tomate, pollo. El colegio contrata a una persona que se encarga de preparar los alimentos y cada niño trae su taper. Todas las aulas tienen un comité de madres de familia y las mamás se encargan de servir los alimentos a los niños. El

servido también implica la limpieza de los táperes. Para ello, va una mama por aula al día.

Aunque no forma parte del programa, cabe mencionar que el Colegio cuenta con un quisco y la presencia de vendedoras que ingresan todos los días a vender helados y gelatinas. En el quisco, las y los alumnos pueden encontrar chicles, chocolates y gaseosas. Además un “piqueo” que sale mucho es lo que he denominado el “cevichaufa”, que como se muestra a continuación contiene chaufa y ceviche de pota y cuesta S/1.00. La mayoría de los escolares come esto en el recreo de las 10:00 am.



Imagen 25. Bocadillo escolar. Fuente: Elaboración propia.

### 2.3.2 El Programa Nacional Cuna Más

Al igual que Qali Warma, el Programa Nacional Cuna Más fue creado en los primeros años del gobierno de Ollanta Humala en el 2012. Cuna Más es un programa social focalizado a cargo del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS) que busca mejorar el desarrollo infantil de niñas y niños menores de tres

años de edad en zonas de pobreza y pobreza extrema para superar las brechas en su desarrollo cognitivo, social, físico y emocional. Este programa brinda el servicio de cuidado diurno y el servicio acompañamiento a familias. Al igual que Qali Warma, Cuna Más tiene un modelo de cogestión Estado- Comunidad, desde donde brinda capacitación y acompañamiento técnico en temas de salud, nutrición, prácticas de cuidado y aprendizaje infantil temprano (MIDIS, Decreto Supremo N° 003-2012-MIDIS).

Durante el trabajo de campo que desarrollé en el pueblo de Pisac, realicé siete observaciones dentro del espacio en el que se desarrolla el Programa Nacional Cuna Más. Como decía, Cuna Más es un espacio de cuidado y alimentación de niños y niñas de 0 a 3 años. Para que los niños puedan ser parte del programa, las madres tienen que asistir mensualmente a los controles del Centro de Salud y tienen que haber recibido todas las vacunas que este proporciona. Asimismo, las madres tienen que estar empadronadas para poder estar dentro del porcentaje de beneficiarias del programa. La totalidad de las madres beneficiarias del programa viven o trabajan en Pisac pueblo.

Interiormente, el espacio de Cuna Más cuenta con dos áreas de guardería: una para los bebés de 0 a 2 años y otra para los niños de 2 a 3 años. Asimismo, cuenta con una cocina y un área de aseo. En la cocina existen tres cocineras. Y cuidando a los niños tres auxiliares y una encargada principal. El programa funciona desde las ocho de la mañana hasta las tres de la tarde. En el transcurso del día se les sirve y hace comer cuatro comidas a los niños: la primera, es el refrigerio de media mañana que se sirve a las 9am, la segunda, es el almuerzo que se sirve a las 12pm y la tercera a las 2: 30pm, que es la papilla para los bebés.

Todos los desayunos observados fueron ofrecieron las siguientes dietas: avena con leche y papaya picada; harina kiwicha con leche y plátano picado; mazamorra de maíz con leche y mandarina sin pepa; harina de sémola con leche y manzana chilena; leche con zanahoria y manzana chilena; avena de habas con leche y plátano. Todos los desayunos contienen azúcar.

Los desayunos que son diseñados por el programa, difieren en gran medida con el desayuno cotidiano de las madres entrevistadas en Pisac. La totalidad de estos desayunos contienen leche y frutas, que son los ingredientes que más difieren con la dieta cotidiana de mis entrevistadas. Es decir, lo más probable es que los niños solo se alimenten así en estos espacios, o que las madres beneficiarias estén incorporando estos alimentos en la dieta solo de los niños.

En cuanto a los almuerzos observados, estos fueron los siguientes: lentejas con atún y arroz; puré de papa con carne de res y arroz; tallarines verdes con carne de res; alverja partida con pollo; puré de zapallo con carne y huevo; y tarwi entero con carne de res. Aquí sí es posible notar alguna cercanía con los almuerzos tradicionales en Pisac, por ejemplo, el tarwi entero, es un almuerzo antiguo muy popular. Algunos de los niños cuyas madres mandan sus chispitas a Cunamás al entregarlos o recogerlos, sí consumen el complemento alimenticio mientras desayunan o almuerzan. En cuanto a la cocina, es un espacio restringido solo para el personal que son dos mujeres que cocinan y una que mantiene la limpieza.

#### 2.3.4 Nutriwawa: Las“Chispitas”

El Programa Nutriwawa forma parte del “Plan Nacional para la Reducción de la Desnutrición Crónica Infantil y la Prevención de la Anemia en el País”. Este programa tiene como objetivo central contribuir a la reducción de la desnutrición crónica infantil al 10% y la anemia en menores de 3 años al 20% a través del fortalecimiento de intervenciones efectivas en el ámbito intrasectorial e intersectorial. El Programa Nutriwawa, busca lograr el objetivo específico 1 de este Plan que es “Incrementar la proporción de niños menores de 3 años con control de crecimiento y desarrollo (CRED) oportuno de acuerdo a la edad, y suplementarlos con hierro”, es decir, con los micronutrientes conocidos como las “chispitas” (MINSa: 12). Es por esto que Nutriwawa forma parte de las estrategias actuales

para la prevención y el control de la anemia, que es la fortificación de harina de trigo con hierro y otros micronutrientes como la tiamina, riboflavina, niacina y ácido fólico, tal como lo muestra el documento técnico del plan.

En Pisac, la alimentación infantil desde el Programa Nutriwawa, se está trabajando con los doce centros de vigilancia que tiene el Centro de Salud Distrital de Pisac en las comunidades. En los centros de vigilancia se ven primero a los niños menores de tres años y después a las madres gestantes. Al mes de nacido, el o la bebé debe hacerse un control del peso y la talla. De ahí el control se realiza de forma mensual hasta el año. Pasando el año se les hace un control cada dos meses. A partir de los tres años se realizan controles cada seis meses hasta que cumplen los cinco años.

Estos controles se trabajan con el programa JUNTOS y con el Plan Vaso de Leche. Lo cual significa, que las madres necesitan asistir a sus controles para poder acceder a la entrega del dinero de JUNTOS y los productos del Vaso de Leche. Con cada control, las enfermeras del Centro de Salud les entregan las chispitas- micronutrientes en polvo- a las madres para que estas se las preparen en las papillas a los bebés a partir de los seis meses. Sin embargo, tal como me lo explica la nutricionista, no se realizan seguimientos del uso de estos micronutrientes:

*“No hemos hecho el seguimiento para ver si lo están tomando o no. Ese es nuestro gran problema. Nosotros estamos entregando, pero no podemos saber si lo consumen. Las chispitas se las entregamos bajo el programa de “Nutriwawa” y se les da a los niños a partir de los 6 meses, se les entrega a las madres una caja que tiene 30 sobrecitos. Lo que se nos hace difícil como Centro de Salud es verificar que se consuman, no estamos viendo la manera de constatar el consumo”- (Heydi López- Nutricionista Centro de Salud de Pisac)*

El Centro de Salud realiza visitas domiciliarias como mucho una vez al año. Esto debido a que el seguimiento del uso de las chispitas no es el objetivo del programa. El objetivo principal es que se reciban los treinta sobres mensuales cuando las madres asisten a los controles: *“No hay tiempo y hay muy poca personal. Nuestra meta es cubrir la entrega, nada más. A nivel de Pisac estamos*

con 53% de anemia y en desnutrición 18 %, según el último informe que realizamos el año pasado”- (Heydi López- Nutricionista Centro de Salud de Pisac).

Complementariamente al reparto de micronutrientes, el Centro de Salud realiza sesiones demostrativas casi mensualmente en el Centro de Convenciones de Pisac y cada tres meses en los Centros de Vigilancia de las comunidades. Estas sesiones constan en dar una clase demostrativa sobre la adecuada preparación de alimentos para las madres que asisten a los centros de vigilancia que les corresponde. Esta sesión es guiada por un documento normativo por el Ministerio de Salud.



Imagen 26. Sesión demostrativa. Fuente: (MINSA 2014).

Dentro del Centro de Salud de Pisac, tuve la oportunidad de entrevistar a dos madres con bebés de seis meses y un año. Cuando les pregunto sobre las chispitas, una me cuenta:

*“Cuando le he dado a mi bebé un mes las chispitas, para el último día se ha enfermado. Diarrea le ha dado, como arena ha hecho su necesidad. La próxima vez que me den, no les voy a recibir. Ese mes que le di las chispitas engordó mi bebido, gordito estaba, pero al final se me ha enfermado. Entonces ¿de qué sirve? Cuando he dejado de darle, ha pasado un mes y volvió a estar gordito, pero sano está. Yo pensaba que era por las vitaminas que era gordito, pero no, él había sido gordito igual. A mi otra hijita también le he dado, a la de 10 años y también se ha enfermado de diarrea, feo le ha dado. Para que les voy a dar, si al final se me enferman”- (Madre- Programa Nutriwawa).*

Durante el tiempo que realicé mi trabajo de campo en Paru Paru, en una oportunidad se realizó una reunión convocada por el Centro de Salud Distrital de



Pisac en el salón comunal. Aunque se convocó a todos los comuneros, las únicas que asistieron fueron las mujeres de la comunidad. Durante la reunión, primero, la enfermera dio una charla en quechua sobre los siguientes temas: primero, sobre el cuidado prenatal, en específico sobre la necesidad de que las madres gestantes vayan a hacerse sus controles al Centro de Salud.

Luego, sobre el uso de las 'chispitas', que como expliqué, vendría a ser el complemento nutricional en polvo que se le reparte a las madres de niños de 0 a 3 años con el objetivo de que las tasas de desnutrición crónica infantil y anemia se reduzcan en el distrito. Sobre esto, realizaron un concurso del 'mejor chispitero' de la comunidad. Este constó de una revisión de que las madres hayan hecho un chispitero, es decir, una tela tejida a mano en donde puedan guardarse ordenadamente las chispitas y controlarse el uso diario de estas. Solo tres de las quince madres de niños de 0 a 3 llevaron el chispitero. Las demás solo permanecieron en silencio. La enfermera les repartió a todas un pack de una toalla y un peine para piojos "para motivarlas a cumplir con hacer el chispitero".

Por otro lado, tocaron el tema de la alimentación cotidiana. Sobre esto, la enfermera aconsejó a las madres no consumir bebidas gasificadas o coloradas, ya que "le estamos dando plata a las industrias y nosotros nos estamos enfermando", a lo que las madres asintieron otorgándole razón a la enfermera. Por último, se finalizó la charla tomando lista a las asistentes, debido a que como decía, la asistencia es obligatoria debido a que las madres empadronadas reciben el apoyo económico del programa JUNTOS. Finalmente, me parece importante mencionar que durante el tiempo que realicé el trabajo de campo de esta investigación, no tuve la oportunidad de presenciar la utilización de las chispitas en ninguna ocasión, a pesar de que participé de los tres tipos de comidas centrales en el día en varias casas de la comunidad que tenían niñas y niños de 0 a 3 años.

## 2.4 Balance Capítulo II

En el presente capítulo, el objetivo central fue dar cuenta de cómo se come en Paru Paru y cómo se come en Pisac. Esto incluyó dar cuenta de la alimentación cotidiana, la disponibilidad de alimentos, la alimentación festiva, el ciclo de vida y la alimentación cotidiana infantil con los programas estatales Qali Warma, Cunamás, Nutriwawa y el Vaso de Leche en Pisac y en Paru Paru. En los siguientes párrafos realizaré un balance de corte comparativo para sintetizar los hallazgos de esta investigación en las dimensiones propuestas.

En cuanto a la **Alimentación Cotidiana y el Ciclo de Vida en Paru Paru**, hemos visto que la alimentación cotidiana en el hogar ha variado significativamente en comparación con la alimentación de antes. Durante esta sección, se ha dado cuenta primero, de la cocina y la dieta en la comunidad. Sobre la cocina como espacio hemos podido ver que ha cambiado en principio, debido al cambio del tipo de combustible para utilizar el fogón, que paso del uso de la bosta al uso de palos de eucalipto; luego debido a la inserción de la cocina a gas y su creciente adquisición en la comunidad y por último, debido a la utilización de utensilios de cocina, que antes eran principalmente de barro y ahora son de aluminio y plástico.

En cuanto a la dieta y la cocina en la comunidad, la dieta presenta mayor continuidad respecto a la alimentación cotidiana de antaño solo en la primera comida del día: el desayuno. Sostengo esto ya que en esta comida se consumen principalmente sopas o laguas como la sopa de chuño, moraya, lizas, maíz y habas. Aun así es importante mencionar que los productos con los que se aderezan estas sopas no son de producción local como la sal yodada y el aceite vegetal. En cuanto a la dieta de los almuerzos, estos son los que han variado más, ya que son segundos en donde más de la mitad del plato está compuesto por arroz, producto foráneo, que tuvo éxito en la dieta de la comunidad hace aproximadamente treinta años. Asimismo, los almuerzos son los que presentan

mayor cantidad de frituras, lo cual es una diferencia significativa con la dieta tradicional del almuerzo.

El consumo de las cenas ha variado también debido a que en principio, tradicionalmente no se cenaba sino que se comía un lonche más temprano que constaba de un tostado, ya sea de habas o maíz. Esto ha cambiado ya desde la electrificación en las casas de la comunidad, por lo que, el día dura un poco más de tiempo que antes. Los bocadillos siguen siendo usualmente los mismos, que es principalmente el tostado. Una continuidad importante en la dieta de la comunidad es el consumo del papa wayco, o papa sancochada con otros tubérculos, que se encuentra presente en todas las comidas del día. Respecto al consumo en los ciclos de vida de la comunidad, este ha variado significativamente, ya que las comidas que usualmente se consumían no son las mismas, tal es el caso del matrimonio en el que se reemplazó el consumo del 'mihuy' en favor del 'lechón'- que es una comida tradicional en Pisac pueblo, más no en la comunidad. Lo mismo ocurre con el consumo de bebidas como la cerveza en reemplazo de la chicha y el trago.

En cuanto a la **Alimentación Cotidiana y el Calendario Festivo en Pisac Pueblo**, como hemos visto a lo largo de este capítulo, la alimentación cotidiana del pueblo ha cambiado en gran medida en las tres comidas del pueblo y se diferencia mucho de la alimentación cotidiana de Paru Paru. Primero, en cuanto a la cocina como espacio, hemos visto que antes las cocinas tenían como protagonista principal a la q'oncha o el fogón, aunque actualmente se sigan construyendo y utilizando el fogón, cotidianamente la utilización de la cocina a gas es la que prima. Esto ocurre debido a que su utilización es más fácil en cuanto al tiempo y el cuidado invertidos. Esto es una diferencia con Paru Paru, ya que en la comunidad aún se privilegia el uso del fogón frente a la cocina a gas, principalmente por el costo del combustible.

En cuanto a la dieta y la preparación de alimentos en el pueblo de Pisac, ha variado casi completamente, ya que las tres comidas del día son distintas a las tradicionales. Mientras que antaño los desayunos constaban de sopas o laguas,

actualmente los desayunos constan de quacker con leche, pan y tostado. Sin embargo, es importante mencionar que la dieta del desayuno que presenta mayor continuidad es la dieta de los adultos mayores. En cuanto al almuerzo, este se ha transformado casi completamente, debido principalmente a dos cuestiones: primero, que en la dieta actual del almuerzo en el pueblo consta de sopa y segundo; y segundo que se consume carnes y arroz en más de la mitad de esta comida. De este modo, mientras que antes se almorzaba tradicionalmente lisasuchu, por ejemplo, ahora se almuerza lagua de maíz con carne y lisasuchu con estofado de pollo y arroz.

Asimismo, actualmente en la dieta de la cena se consumen carnes fritas de ser consumido en la calle, y tostado y mate si es que se consume de día. Por otro lado, en cuanto al consumo de bebidas, este mantiene continuidad en cuanto al consumo de mates y chichas, pero no en cuanto al consumo de bebidas gasificadas que es popular en el pueblo e intersecta a todos los grupos etarios. En cuanto a la alimentación festiva, hemos visto que la mayor parte de las celebraciones en el pueblo- que comparten las comunidades- giran en torno a figuras religiosas y son organizadas por la misma población en conjunto con la Municipalidad Distrital de Pisac. Aquí es importante recalcar el carácter social y simbólico que cumplen los alimentos, ya que es desde la calidad y la cantidad de los alimentos compartidos, desde donde se definirá el prestigio de la pareja que ocupó el cargo de la festividad.

En cuanto a la **Disponibilidad de Alimentos en Paru Paru**, hoy esta depende en mayor medida de la agricultura de autoconsumo- de la que nos ocuparemos en el siguiente capítulo- que permite auto-suministrarse más de la mitad de los alimentos que se usan cotidianamente como son las lisas, las papas, las habas, el maíz, la cebada, y el trigo. Asimismo, algunas familias que viven en la zona media de la comunidad, cuentan también con un huerto de verduras como cebolla, ajos, lechuga y zanahoria. Otra parte de la comida que es consumida cotidianamente, es conseguida a partir del camión que llega los jueves, las ferias comunales y los mercados de Pisac y Calca. Estos alimentos son casi siempre

arroz, aceite, sal, azúcar, fideos, harinas, verduras y frutas. Asimismo, un pequeño porcentaje de la disponibilidad de alimentos en la comunidad, es subvencionado por los programas alimenticios del Estado que están dirigidos hacia niños de 0 a 11 años y madres gestantes. Esta comida, es llevada a los hogares a partir del Programa de Vaso de Leche y consta específicamente de tres tarros de leche y una bolsa de hojuelas mensualmente por familia beneficiaria.

En cuanto a la **Disponibilidad de Alimentos en Pisac pueblo**, es posible afirmar que las y los piseños tienen como principales espacios de disponibilidad de alimentos el Mercado de Abastos de Pisac y la Feria Dominical. El mercado es un espacio en el que existe la disponibilidad de comidas preparadas que son los menús que ofrecen almuerzos. Hay una demanda significativa de almuerzos debido a que gran parte de la población no consume esta comida en sus hogares por sus horarios de trabajo. Sobre la composición de este tipo de disponibilidad, hemos visto que esta difiere en gran medida con la alimentación tradicional del pueblo debido a que casi la mitad de la dieta disponible en el menú contiene carnes y arroz. Esta es una diferencia sustancial con la disponibilidad de alimentos en Paru Paru, ya que en la comunidad no existe esta forma de disponibilidad de alimentos preparados. En cuanto a las ferias dominicales, hemos visto que es también un espacio de acceso a verduras, frutas, tubérculos y alimentos preparados para los piseños. Dado que se trata de una feria tradicional, los alimentos preparados que están disponibles son comidas más tradicionales como el tarwi molido, el nabo o el soltero de habas. En el caso de las bebidas, la feria también es un espacio de acceso a bebidas tradicionales como la chicha y la frutillada.

Asimismo, hemos visto que aunque en ambos casos, las ferias han significado históricamente un espacio de trueque y de fuente de disponibilidad de alimentos, la feria dominical de Pisac está siendo dirigida hoy principalmente hacia el turismo, por lo que los precios, el tipo de vendedores, la lógica del comer, el intercambio y la oferta alimentaria han variado significativamente. En cambio, las ferias a nivel comunal, aún tienen como público objetivo las familias locales de la

parte alta del distrito, por lo que los precios son más accesibles para las familias comuneras.

Sobre la **Alimentación Cotidiana Infantil desde el Estado**, es posible afirmar que como hemos visto a lo largo de esa sección, los alimentos que son brindados por programas de ayuda alimentaria del Estado difieren totalmente con los alimentos tradicionales de la comunidad y del pueblo. En el caso del programa del Vaso de Leche, que reparte productos alimenticios no tradicionales a las familias con madres gestantes y niños de 0 a 13 años en el distrito de Pisac, este es el programa que menos funciona de los cuatro programas analizados. Esto ocurre porque no todos los alimentos que reparten son utilizados por los beneficiarios entrevistados y además porque los productos que reparten constituyen una porción casi imperceptible de la dieta de una persona como para cumplir el objetivo del programa que es básicamente reducir el hambre, la anemia y mejorar la calidad de vida de las sociedades en condición de pobreza. En el caso del programa QaliWarma, que proporciona arroz, fideos, azúcar, chocolate, harinas y conservas al colegio del pueblo y la escuela de la comunidad, este encierra la contradicción de que aunque dentro de sus objetivos esté proporcional alimentación balanceada, nutritiva y tradicional-según el espacio en el que se aplique- a los escolares del país, en la práctica este programa significa un desfase con la alimentación tradicional de estos dos espacios. Asimismo, este programa no genera el consumo de un desayuno y almuerzo nutritivos ni balanceados, debido a que en el caso de los bebibles estos son preparados con excesiva azúcar, al punto de empobrecer los nutrientes de las harinas. En el caso de la dieta del almuerzo, esta solo es rica en calorías y carbohidratos.

El programa Cuna Más, que funciona para niños de 0 a 3 años, la dieta que se consumen dentro del espacio de guardería por los niños y niñas también difiere-aunque en menor medida- de la dieta tradicional de Pisac pueblo. Esto debido a que las comidas que ofrecen tienen entre sus ingredientes principales leche, carnes y arroz. Sin embargo, esta dieta si puede ser considerada nutritiva y hasta cierto punto inclusiva ya que se incluyen harinas de habas, quinua y kiwicha

dentro de los bebibles cotidianos. Asimismo, partir de las observaciones realizadas, he podido constatar que es el programa que mejor cumple sus objetivos ya que son cocineros y espacios especializados donde se preparan los alimentos consumidos por los niños. No obstante, es importante aclarar que Cuna Más existe en el pueblo, más no en Paru Paru.

En cuanto al programa Nutriwawa, el objetivo principal de este programa es cumplir con el reparto de micronutrientes a las madres de los niños y niñas de 0 a 3 años y madres gestantes en el distrito de Pisac. Sin embargo, también hemos visto que aunque estos sobres son recibidos, no son consumidas con cotidianidad. Esto responde a tres motivos: primero, porque no son aceptadas por los estómagos de los niños, ya que suele generarles diarreas; segundo, porque no son percibidos como necesarios ni familiares por las madres, ya que estas 'chispitas' son muy distintas a los alimentos consumidos históricamente en la comunidad; por último, porque no hay un seguimiento eficiente desde el Centro de Salud, que se limita a cumplir la meta de entrega sin monitorear la toma de los micronutrientes. Entonces, sobre los alimentos subvencionados por el Estado a partir de los programas mencionados es posible afirmar que generan un desencuentro importante entre la alimentación tradicional y la alimentación infantil actual. Esto ocurre principalmente en los desayunos que están siendo cada vez más occidentalizados con la presencia de productos no locales como la leche en tarro, los fideos, las conservas y el chocolate para taza. Asimismo, podemos decir que en el funcionamiento de estos programas, los espacios de alimentación son capaces reconfiguran la alimentación cotidiana de las personas que los ocupan.

Finalmente, el presente capítulo nos ha permitido conocer que la cultura alimentaria se transforma porque cambia el combustible, los utensilios, los ingredientes, los espacios de alimentación, las personas que cocinan, las formas de pensar la comida, los horarios de alimentación, el trabajo y las actividades económica. La cultura alimentaria encierra un engranaje de elementos y dispositivos que dan sentido a una forma de comer, sentir y pensar lo que comemos. Cuando estos elementos y dispositivos se ven transformados por

factores intrínsecos y extrínsecos, la cultura alimentaria cambia en conjunto para dar paso a nuevas formas de comer. En el siguiente y último Capítulo, “Globalización y Comida”, exploro sobre los factores explicativos de la actual cultura alimentaria piseña. Entre ellos, conoceremos sobre los cambios en la producción de alimentos, el turismo y las narrativas alrededor de la comida.





## Capítulo III: Globalización y Comida



Imagen 27. Venta de artesanías en la laguna. Imagen 28: Almuerzo de artesanas en la laguna.  
Fuente: Elaboración propia.

La alimentación en Paru Paru y en Pisac pueblo ha cambiado significativamente respecto a su forma tradicional. La alimentación cotidiana en Pisac pueblo, ha pasado de depender de la agricultura de autoconsumo a depender del trabajo remunerado, debido a que gran parte de la dieta es comprada. Esto ha modificado los horarios y espacios de alimentación. Nuevos ingredientes, combustibles y utensilios forman parte de las cocinas del pueblo, nuevas formas de pensar la alimentación dan sentido a las narrativas alrededor de la comida en Pisac. En la misma línea de cambios, en Paru Paru, encontramos que la dieta tradicional se viene transformando con la acogida del arroz, los fideos, el aceite, la leche, el quacker y otros alimentos no locales. Tanto las formas de comer como los conocimientos alrededor de la comida están en un proceso de transformación acelerado. Como vimos, los programas de alimentación del Estado, logran acentuar más la distancia con la cultura alimentaria local.

Esto encuentra buena parte de su explicación en los cambios en la provisión de alimentos, en donde la agricultura de autoconsumo ha pasado de ser la actividad económica principal a ser una actividad secundaria. Lo que a su vez ha generado cambios en los horarios de trabajo, las rutinas y las actividades de los piseños. Por ello, para terminar de entender la configuración actual de la cultura alimentaria en Pisac y Paru Paru, en este capítulo, explicaré primero, los **cambios en la producción de alimentos**. Luego, presentaré el **turismo**, como un elemento importante que intersecta la cultura alimentaria del espacio rural y urbano del distrito de Pisac, y por último, daré cuenta de las **narrativas alrededor de la alimentación**, con el objetivo de conocer el aspecto discursivo de la alimentación.

Titulé este capítulo “Globalización y Comida”, ya que la cultura alimentaria de la que busco dar cuenta a lo largo de esta tesis se enmarca en un contexto de globalización alimentaria. Tal como señalan Contreras y Gracia, la globalización ha afectado no sólo a la estructura y composición de las comidas, a las formas de aprovisionamiento y tipo de productos consumidos, a las maneras de conservarlos y cocinarlos, sino también a los horarios y frecuencias de las comidas, a los

presupuestos invertidos, a las normas de mesa o a los trabajos y valores asociados a las prácticas alimentarias. Todo esto constituye un nuevo orden alimentario (Contreras y Gracia 2005). Como vimos en los capítulos anteriores, este es el caso de la cultura alimentaria de Pisac pueblo y Paru Paru, espacios en donde el consumo y la utilización de productos no locales es un patrón que se repite constantemente en cada una de las dimensiones halladas. Por eso, a lo largo de este capítulo, busco entender por qué las personas comen como comen y qué es lo que piensan acerca de este nuevo orden alimentario que experimenta hoy el impacto de la globalización.

### 3.1 Cambios en la Producción de Alimentos: Agricultura en Comunidad, Tercerización agrícola y Cambio Climático

Tal como hemos visto hasta aquí, la cultura alimentaria piseña ha variado mucho, tanto en el contexto urbano, como en el contexto rural. Asimismo, según los hallazgos de esta investigación, este patrón de variación tiende a ir en incremento. Una primera parte de las explicaciones a estas variaciones gira alrededor de los cambios en la producción de alimentos: el desplazo de la actividad agrícola como motor de la economía local, el crecimiento de la agricultura comercial y el cambio en las condiciones climáticas. En esta primera sección presentaré primero los cambios en la producción de alimentos de la comunidad de Paru Paru en la subsección 'Agricultura en Comunidad', que tiene como objetivo describir la actividad agrícola actual en la comunidad. Luego, realizaré el mismo ejercicio para el caso de Pisac en la segunda subsección llamada 'Tercerización Agrícola'. En estas dos secciones sobre agricultura actual, también se incluirá una explicación breve sobre la crianza de animales en estos dos espacios, que aunque pequeña, es siempre considerada una actividad complementaria a la agricultura. Para finalizar, presentaré la última subsección de los cambios en la producción de alimentos llamada "Ya no llueve como Antes": Percepciones sobre el cambio climático', que busca dar cuenta de cómo el cambio

climático es percibido como un factor que viene afectado la práctica de la actividad agrícola en el distrito.

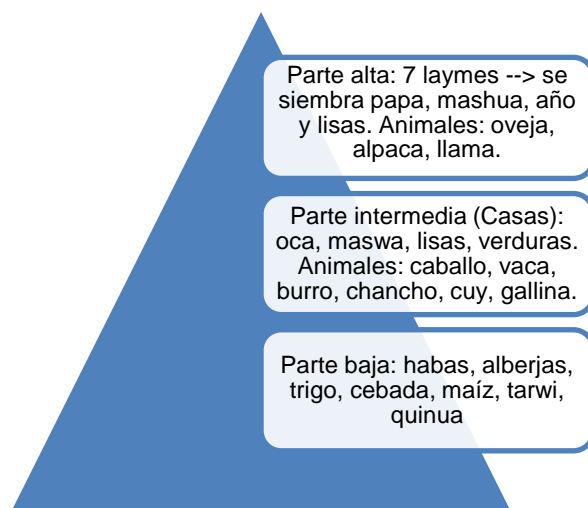
### 3.1.1 Agricultura en la Comunidad Campesina de Paru Paru



Imagen 29. Siembra en Paru Paru. Fuente: Elaboración propia.

La comunidad de Paru Paru está ubicada a 3 800 m.s.n.m., esta es una de las comunidades más altas del distrito de Pisac. Especialmente la comunidad consta de tres pisos ecológicos. Con el siguiente gráfico es posible hacerse una idea de la organización del espacio según la altura.

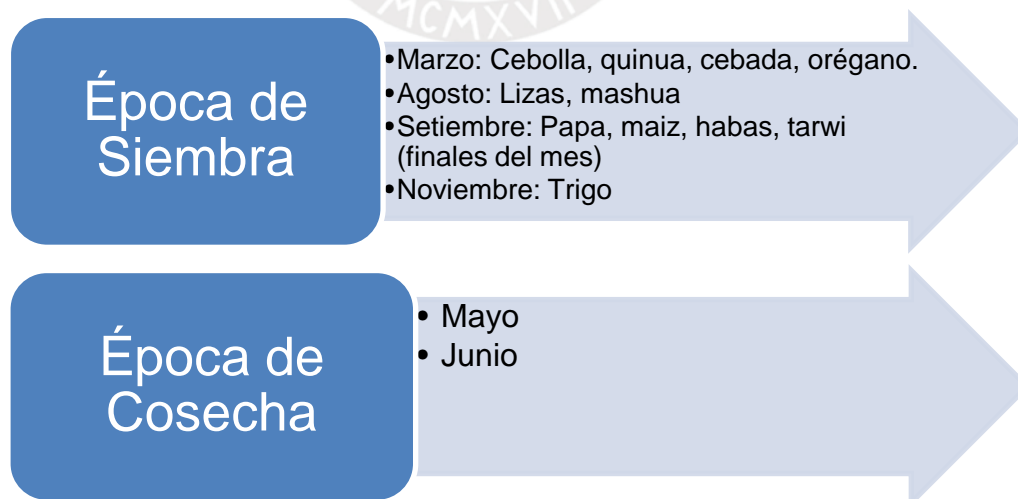
### **Gráfico 3: Pisos ecológicos por cultivos en Paru Paru**



Fuente: Elaboración propia.

Asimismo, para entender cómo funciona la agricultura en la comunidad, es importante saber cuáles son las épocas de siembra según el cultivo y cuáles son las épocas de cosecha. En el siguiente gráfico se puede ver esto según meses y cultivos producidos en la comunidad.

### **Gráfico 4: Calendario Agrícola en Paru Paru**



Fuente: Elaboración propia.



Imagen 30. Escoger semillas de habas. Fuente: Elaboración propia

Como vimos en el Gráfico 3, en cuanto a la parte alta, esta consta de siete laymes o zonas de cultivo. Sus nombres son los siguientes: Silqalto, Llanque, Azulqocha, HatonHuaylla, Q'aqha Pampa, Q'añoqocha y Llaulliqancha. En los cuatro primeros sectores, solo crece papa. La dinámica de siembra es de cultivo y descanso, es decir, en cada sector se cultiva un año la papa, y luego se deja descansar seis años y se pasa al siguiente sector. Mientras la tierra de esos sectores descansa, es utilizada para pastear animales. El orden actual de cultivo y descanso es el siguiente: En setiembre del 2016, se cultivó papa en Azulqocha, por tanto, el sector que se cultivó en setiembre del 2017 fue HatonHuaylla. En los tres sectores siguientes se siembran lisas, año y mashua. La dinámica de cultivo y descanso para los tres últimos sectores es de dos años de cultivo y cuatro de descanso. Asimismo, en el primer año la siembra es de papa y luego se cambia de cultivo. En el primer año, se siembra papa, y en el segundo se siembra lisas, año y mashua. Por último, en la parte baja, crecen habas, alverjas, trigo, cebada, maíz, tarwi y quinua. Y se va rotando de cultivo según el criterio de cada familia, ya que son parcelas familiares.

## Las Papas

El cultivo que más se produce en la comunidad es la papa, es por eso que este es el alimento más importante en la comunidad. Como vimos en la sección 'Comer en Paru Paru', las papas están presentes en todas las comidas centrales. Actualmente en Paru Paru existen 778 variedades de papa en la colección local y 410 variedades de repatriación, que han sido regresadas del Centro Internacional de la Papa en Lima. Estas variedades están dentro del invernadero en el salón comunal y también en el campo.

Las papas en sus diferentes variedades, se utilizan para cocinar dietas distintas. Hay papas que son utilizadas específicamente para hacer chuño, este tipo de papa tiene aproximadamente 170 variedades. Para hacer chuño, siempre se escogen las papas más pequeñas. Para hacer papas sancochadas y papa huayco, se escogen las papas más arenosas, de estas existen 420 variedades aproximadamente. Para hacer sopas y para hacer segundos con papas, por ejemplo, lisasuchu, se escogen las papas más fáciles de pelar, que sean un poco arenosas, pero no agrias. De estas existen 240 variedades aproximadamente. Finalmente, para hacer moraya, se escogen las papas más agrias, estas papas, al igual que el chuño, pasan por un proceso de secado al sol antes de convertirse en moraya. Este proceso se explicará con mayor detalle en los siguientes párrafos. De estas existen 150 variedades aproximadamente. En el siguiente cuadro, se puede ver las características y cantidad de variedades según el tipo de papa.

**Cuadro 11: Tipos de Papas en Paru Paru**

Utilización	Cantidad de variedades	Características para su identificación
Chuño	170	Son las papas más pequeñas
Sancochado	420	Arenosas
Sopa- Fritura	240	Un poco arenosa, no es agria. Es fácil de pelar.
Moraya	150	Más agrias. Se tiene que pisar antes que salga el sol.

Fuente: Elaboración propia.

### De la Papa al Chuño y la Moraya

El chuño y la moraya son variedades muy importantes ya que aseguran la soberanía alimentaria de la comunidad sobre todo frente al cambio climático: “Nos aseguran el alimento para las épocas de hambre, sequía o comida escasa”- (Antonia Huamán- Cocinera). Esto ocurre debido a que el chuño y la moraya son papas que pasan por un proceso de transformación que convierten a la papa de un alimento fresco a un alimento seco, gracias al proceso de helada y secado que pasan, por lo que en su forma seca, estos pueden durar más de diez años asegurando la alimentación de la comunidad. El chuño y la moraya son alimentos cotidianos y se consumen durante todo el día, en el desayuno, en las sopas, y en el almuerzo y la cena como complemento o papa huayco. El proceso por el que pasa el chuño se puede ver ilustrado en el gráfico 5:



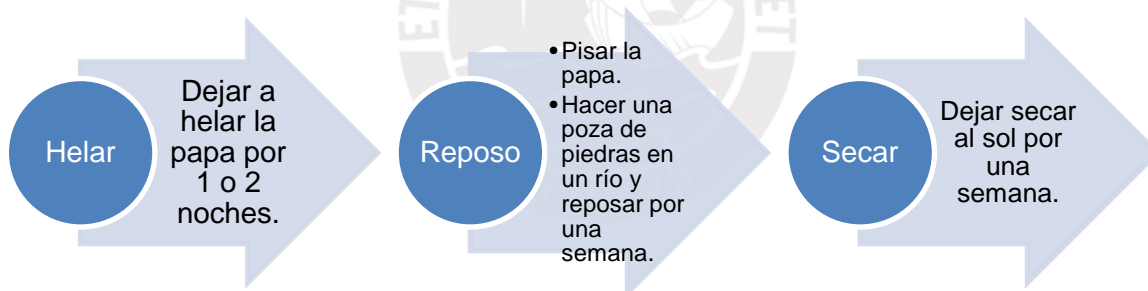
### **Gráfico 5: Proceso del Chuño**



Fuente: Elaboración propia.

En el caso de la Moraya, el proceso que hay que seguir para transformarla es el siguiente:

### **Gráfico 6: Proceso de la Moraya**



Fuente: Elaboración propia.

### ***Cereales***

Los cereales que se cultivan en la comunidad son el maíz, la quinua, el trigo y la cebada. En cuanto a la quinua, en la comunidad se cultivan cuatro variedades de quinua: blanca o paracay; naranja o q'ello quinua, roja o pucca quinua y quinua rosada. Por su parte, el ingreso del maíz y trigo como cereales de cultivo

constante es reciente: *“Acá antes no había maíz ni trigo, desde el 2005 recién hemos empezado a cultivar”*- (Elías Pacco- Agricultor). Sin embargo, la introducción del maíz en la dieta no es reciente, ya que anteriormente se conseguía este cereal por medio del trueque en las ferias.

## El Maíz



Imagen 31. Escogiendo semillas de maíz. Fuente: Elaboración propia.

El maíz que crece en la comunidad es pequeño y multicolor. Como se explicó en el capítulo anterior, este se utiliza principalmente para hacer tostado –cancha- en el desayuno o la cena. A continuación presentaré mi experiencia en la siembra de maíz con la familia de Elías y Antonia, que es la familia con la que viví durante la realización del trabajo de campo en la comunidad.

La siembra de maíz se llama ‘Zarataipuchicuy’. Los días desiembra de maíz, toda la familia ayuda y es costumbre despertarse a las 4:00am para preparar el desayuno que usualmente es papa sancochada, maíz tostado y mate de muña

con azúcar. El sector en el que la familia de Elías y Antonia siembran papa es 'Pomanchu'. Era muy importante que nos despertemos temprano porque en un día de siembra se aprovecha desde el primer rayo de sol hasta el último, ya que no hay alumbrado público en la comunidad. Además sembramos con chaquitacla, por lo que nos demoramos más que sembrar con tractor como es el caso de Pisac. Dado que el trabajo en la chacra es fuerte, siempre es necesaria ayuda, por lo que Elías siempre le pide ayuda a su hermano y su tío para que siembren, luego él también los ayuda a sembrar sus tierras, a este tipo de contrato social se le denomina 'ayni' y significa 'trabajo por trabajo'.

A las 5:00 am ya estábamos removiendo/ volteando la tierra con la chaquitacla 'porque la tierra de encima es dura'. Luego de voltear todo el terreno- que tiene 1 tope de extensión-, empezamos a sembrar. En principio, solo empiezan tres personas sembrando, mientras otras dos personas continúan removiendo el terreno que faltaba. El abono que utilizamos lo sacó Elías de atrás de su casa de donde tiene un burro y un cordero. También llevó el guano de los cuyes que cría. Es decir, es un abono natural. En las siguientes líneas enumeraré el proceso de siembra en 5 puntos.

- 1) Se remueve la tierra entre todos usando palas y chaquitacla. Según las familias agricultoras que entrevisté, siempre es mejor usar chaquitacla, debido a que con esta herramienta se llega más profundo en la tierra- más profundo de lo que llegan los toros con la yunta o que lo que llega un tractor.
- 2) Para sembrar necesitamos tres personas: uno hace hueco con la chaquitacla, la otra hecha la semilla de maíz y el otro pone el abono. Las personas llevan el abono y las semillas en una tela o un poncho.
- 3) Luego toca "pichapar" la tierra. Lo cual significa que es necesario dejar plana o nivelar la tierra donde se sembró.

En un día de siembra, siempre es necesario que una persona- siempre es mujer- se encargue de preparar el almuerzo. En este caso, Antonia- la esposa de Elías- llegó aproximadamente a las dos de la tarde y nos trajo el almuerzo que era

segundo de lizas y cocahua. En la imagen se puede ver a Antonia sirviendo la comida.



Imagen 32. Almuerzo en la chacra. Fuente: Propia.

### Crianza de Animales

En la comunidad, no hay familias que se dediquen exclusivamente a la crianza de animales, sin embargo, es importante dar cuenta de que, aunque es en pequeña escala, la crianza de animales menores es una actividad cotidiana en la comunidad. En esta sección, presentaré brevemente la crianza de truchas, gallinas, cuyes y otros animales.

### Truchas

La crianza de truchas es relativamente nueva en la comunidad. Sin embargo, esto ocurrió después de que en 1998, el Plan MEDIS pusiera a criar huevos de pejerrey en las lagunas Quinsaqocha y Azulqocha. Desde ahí comenzó a incorporarse al pescado dentro de la cultura alimentaria en la comunidad. Luego,

en el 2008 la Municipalidad de Pisac pone huevos de truchas en las lagunas. Desde entonces, algunas familias –aún pocas– crían y consumen este pez.



Imagen 33. Truchas. Fuente: Elaboración propia.

Actualmente, hay aproximadamente diez familias que crían truchas en piscigranjas naturales que se alimentan del agua de las lagunas. Varias de estas familias crían truchas por millares. Elías fue el primero en criar truchas en la comunidad: *“Yo fui el primer criador, de la Comunidad de Pomahuanca, en Urubamba he comprado los huevos”*- (Elías Pacco- Agricultor). Algunas familias crían las truchas con el objetivo de venderlas en el Mercado de Pisac, otras combinan la venta con el autoconsumo y otros solo las crían para comer: *“Algunos venden y de vez en cuando comen. Nosotros solo criamos para comer, no vendemos. Varios hijitos tengo pues”*- (Elías Pacco- Agricultor). El consumo de truchas no es tan cotidiano, ya que hay que esperar casi un año para que las truchas estén lo suficientemente grandes como para ser consumidas. Sin embargo, durante mi trabajo de campo, aunque las truchas estaban aún pequeñas, Antonia solía freír truchas de vez en cuando.

## Gallinas y Cuyes

En cuanto a las gallinas y los cuyes, estos se crían dentro de los hogares. Cada familia, cría alrededor de treinta cuyes. Los cuyes se alimentan de las cascarras de las verduras como el pepino, la zanahoria y el tomate. Asimismo, consumen pasto de alfalfa, pasto de cebada y hortalizas. Los cuyes que se comen usualmente son los machos, ya que las hembras son para procrear. Los cuyes son como la caja chica de la familia, si bien se utilizan para comer en cumpleaños y días especiales, son también una fuente de ingresos en caso de emergencias.

En cuanto a la crianza de gallinas, usualmente cada familia suele tener entre cuatro y seis gallinas. Estas comen arroz crudo, maíz y otros cereales que sean preparados cotidianamente. Las gallinas en su mayoría son criadas para autoconsumo, sin embargo, pueden ser vendidas en ferias y/o si alguien llega a comprar al hogar, al igual que el caso de los cuyes.

## Ganado

Finalmente, en cuanto a la crianza de otros animales, en la comunidad siempre se practicó la ganadería en pequeña escala. En Paru Paru siempre han habido vacas, llamas, chanchos, alpacas y ovejas. Estos animales- con excepción del chanco- siempre han sido utilizados como animales de carga y como fuente de abono para la siembra. Cuando los terrenos están en descanso, los animales son pasteados ahí para enriquecerla con el abono. Anteriormente, el acceso a este tipo de animales era a partir de las ferias y por medio del trueque, ahora se siguen obteniendo en ferias pero son compradas con dinero. Aunque la ganadería no es practicada por toda la comunidad, la crianza de ganado va en crecimiento. Esto responde a que el ganado es también una fuente de ingresos-caja chica-, cuando se venden en las ferias: *“Recién hace 6 años estamos teniendo más ganado. Nosotros compramos los animales en Cumbepata, o en ferias de otras comunidades”*- (Antonia Huamán- Cocinera).

## **Balance: Agricultura en Comunidad**

La comunidad de Paru Paru es la más alta de distrito de Pisac, por ende, es la que se dedica más al cultivo de papas nativas. En Paru Paru encontramos tres pisos ecológicos que permiten diferentes cultivos según el clima de cada altura. En la parte más alta crecen las distintas variedades de papa nativa; en la parte media crece la oca, las lisas, la mashua y las verduras; y en la parte baja, crecen los cereales, las alverjas y las habas. Cada cultivo, tiene épocas de siembra según las estaciones del año, siendo los meses de siembra marzo, agosto, setiembre y noviembre; y los meses de cosecha mayo y junio. Como decíamos, el cultivo que más se produce en la comunidad es la papa. Como vimos en el Capítulo II, las papas están presentes en todas las comidas del día, asimismo, las papas en sus diferentes variedades se utilizan para cocinar dietas distintas: hay papas que se usan para sopas, otras para chuño, para sancochado y otras para frituras. Por otro lado, los cereales que se cultivan en la comunidad son el maíz, la quinua, el trigo y la cebada. El maíz y el trigo son cultivos relativamente nuevos en la comunidad, pero han logrado posicionarse favorablemente en la comida cotidiana. Antes de eso, se conseguían a partir del trueque. Debido a las nuevas ofertas de trabajo para los agricultores, la actividad agrícola en Paru Paru ha comenzado a disminuir en su intensidad. Ahora se dedica menos tiempo al trabajo agrícola, sin embargo, continúa siendo hoy la fuente principal de disponibilidad alimentaria de la comunidad.

Finalmente, la crianza de animales es una actividad que está tomando protagonismo en la comunidad, debido principalmente a la popularidad de la trucha. Dado que Paru Paru tiene tres lagunas, y estas son parte de su atractivo turístico central, esta es acompañada por la venta de truchas criadas en psici-granjas naturales que se alimentan del agua de las lagunas. Así, la crianza de trucha es un ingreso importante en la época en la que estas están más grandes.

### 3.1.2 Tercerización agrícola en Pisac Pueblo

Antes de la llegada del turismo, Pisac era un distrito principalmente agrícola. De hecho, el cultivo bandera del pueblo era el maíz, por eso, las calles principales están asfaltadas con piedras talladas de maíz. Otros de sus cultivos principales eran también las habas y el trigo. Hasta inicios de los ochenta, todas las familias del pueblo se dedicaban a la agricultura, en principio, porque desde el Imperio Inca, esta ha sido una actividad principal, luego porque como se detalló en el contexto, en Pisac existieron haciendas dedicadas a la siembra de maíz principalmente. Sin embargo, después de que las haciendas dejaron de funcionar, la población siguió dedicándose a la agricultura a gran escala.

Asimismo, se trabajaba la agricultura familiar de autoconsumo. Por lo que, aún ahora muchas familias locales conservan chacras de sus padres o abuelos. Sin embargo, muchos otros, han optado por vender sus chacras, ya que no hay tiempo suficiente para trabajarlas. Esto ocurre debido a que ahora la actividad económica principal en Pisac es el comercio alrededor del turismo: *“Antes mi familia tenía chacra y nosotros mismos cultivábamos el maíz. Pero mis papas vendieron la chacra porque ya tenían otro negocio y no les alcanzaba el tiempo para tener chacra”*- (Alejandro Holgado- Comerciante).

En consecuencia, muchos de los cultivos están desapareciendo, sobre todo las variedades de papa que se cultivaban en el pueblo de Pisac, ya que es lo que más se ha dejado de cultivar: *“Ahora ya no hay tantos cultivos como antes: antes los hacendados trabajaban más cultivos. Hay varias variedades de papas que yo ya no veo acá, papas nativas más que nada chaska, imiya, meperú, renacimiento, por ejemplo, ya casi nadie cultiva estas papas por acá”*- (Alejandro Holgado-Comerciante).

Actualmente, la actividad agrícola no se ha abandonado. Muchas familias del pueblo aún conservan parte de sus chacras. Sobre la actividad agrícola en Pisac pueblo es posible afirmar que se practican dos tipos de agricultura: la



agricultura de autoconsumo y la agricultura comercial. Primero presentaré la situación respecto a la agricultura comercial, que es hoy la más practicada, y luego la agricultura de autoconsumo, que es la que más se está dejando de lado.

### **Agricultura comercial**

En algunos casos, las personas que se dedican a la agricultura comercial, alquilan topos, en otros, estas personas tienen sus propias chacras. La tecnología para trabajar la agricultura ha ido cambiando según el acceso a distintas tecnologías en el pueblo. Mientras que al inicio, se utilizaban solo palas y chaquitacla, después se empezó a utilizar la yunta, que consta de dos toros machos y un soporte de metal o madera para preparar la tierra y cultivar. Ahora, la siembra del maíz, que es el cultivo que más se siembra en el pueblo, es a partir de la tercerización de la siembra. Esto quiere decir que se alquila un tractor, mano de obra – en su mayoría jóvenes de 20 a 25-, y se compran semillas y fertilizante.

En este sentido es importante resaltar que a partir del trato que reciben de parte de los productores, actualmente el maíz -así como otros cereales tales como la kiwicha y la quinua- han pasado de ser alimentos a ser un producto, es decir, una mercancía. Juan, quien siembra estos cereales me cuenta que ya hace cinco años viene trabajando su chacra para vender sus cosechas en Cusco. Sin embargo, ni él ni su familia suelen consumir lo que producen: *“Este año sembré en agosto maíz y en noviembre kiwicha y quinua. Todo lo cosecho en mayo. Yo todo lo que siembro lo vendo al mercado de Cusco. Yo casi no consumo lo que siembro”*- (Juan Huaypa- Agricultor). Como es posible notar en el caso de Juan, que es un pequeño productor local, el hecho de que él no incluya dentro de su dieta un alimento que él produce, hace que este alimento pierda su condición de alimento para ser considerado un producto o mercancía.

Asimismo, tal como explica, Tomasa, cocinera y pequeña productora, las razones principales por las que se siembra con tractor son que es más fácil, más barato y más rápido. Asimismo el uso de fertilizantes es más fácil de conseguir y te asegura que la siembra no se dañe:

*“Yo siembro maíz. Acá alquilo chacra, un topo alquilas por 1200 por alquiler. Yo alquilé 500 por medio topo. Yo he usado tractor: tractor te lo trabaja más barato que ganado, he alquilado a los hacendados, también de los Municipalidad alquilan tractor. Por horitas te lo hace, rapidito. El tractor remueve la tierra, siembra, y lo tapa y ya está. Por hora te cobra S/70.00. Con fertilizante he sembrado, en las veterinarias se compra el fertilizante. A las chacras donde no entra tractor si se siembra con ganado. La semilla también la he comprado. Acá no venden abono natural, donde va a haber acá si no cría la gente animales. Ahora tampoco ya no quieren sembrar con abono natural porque le da gusanela al cultivo, dicen. Ahora en setiembre no más he sembrado maíz blanco, el blanco tiene precio. Yo lo siembro para vender”- (Tomas Rimachi- Agricultora)*

Por otro lado, en cuanto a la relación *pequeño productor-mercado*, dado que la agricultura es una actividad que ha sido desplazada debido a que no es tan rentable como dedicarse al turismo, la mayoría de personas que se dedica a la agricultura comercial son grandes productores. Por ello, al pequeño productor se le dificulta entrar en competencia con los precios del mercado, que no protegen al pequeño productor local. Esto ocurre ya que existe una asimetría de poder en los mercados y espacios involucrados en la producción, venta y comercialización de los productos alimenticios.

En este sentido, cuando le pregunto a Juan sobre su relación con los comerciantes en el mercado de Cusco, me explica:

*“Yo siento que no es una relación justa, a veces cuando produces más gastas, más inviertes en maquinaria, en personal de trabajo, y eso en la cosecha no es rentable, porque el precio de compra es bajo. Y al final ni recuperas el capital que has invertido. Depende de la temporada de lluvias también. Porque a veces no sale bien la cosecha porque no es suficiente el agua”- (Juan Huaypa- Agricultor).*

Asimismo, otro peligro importante, tal como explicaré en la sección sobre cambio climático, es que la siembra no salga provechosa debido a que los cambios climáticos en las estaciones agrícolas han desorganizado la época de siembra: *“El tiempo del maíz es en agosto, ahora es setiembre y recién estamos sembrando porque no ha habido agua. Por eso puede salir mal también la cosecha, porque no se ha cultivado en su tiempo”- (Juan Haypa- Agricultor).* Esto también es un factor de desánimo para continuar con la actividad agrícola. Sobre esto, es importante mencionar que actualmente, ningún pequeño productor en Pisac se dedica solo a la agricultura comercial, ya que esto significaría un riesgo muy grande para su economía. En la mayoría de casos, la agricultura se

complementa con otro tipo de trabajo, en el caso de Juan, él trabaja como cuidador de la casa Valentín Paniagua, que pertenece a la PUCP y está ubicada en el pueblo de Pisac. En el caso de Tomasa, ella trabaja vendiendo menú en el Mercado de Abastos de Pisac.

### **Agricultura de autoconsumo**

En cuanto a la agricultura de autoconsumo, anteriormente esta no solo consistía en cultivar y cosechar. Antes, alrededor de los alimentos producidos giraban actividades de socialización familiar y vecinal:

*“Nosotros acá trabajábamos siempre maíz, trigo y habas. Del maíz se hace cancha, mote y jora para hacer la chicha. Del haba hacíamos ponche de habas todos los días. El trigo lo usábamos para el pan. Los niños íbamos a lavar el trigo, luego lo hacíamos secar en la plaza, que antes estaba libre, no con puestos de artesanía. Después íbamos al horno colonial a hornear el pan. Nosotros mismos llevábamos leña. Como no había artesanía, de eso vivíamos. Ahora todavía trabajo chacra, pero maíz nada más cultivo y ya es con tractor. Se contrata por horas. Antes se trabajaba con ganado, con dos toros, la yunta lo que se dice. Un topo lo trabajabas con dos pares de toros. Un topo son 2800 metros. La agricultura no se ha abandonado por completo, porque si no las chacritas estarían todas abandonadas. Con la artesanía, la agricultura familiar ha quedado en segundo plano, pero tampoco la hemos dejado, ya no es la primera prioridad”- (Alejandro Holgado- Comerciante).*

Asimismo, la agricultura era una actividad naturalizada como necesaria para el aprovisionamiento de comida y esta era biodiversa, no solo se cultivaba un tipo de alimento, sino varios y diversos en su especie: *“Los productos que mi papá producía acá en su chacra- ubicada en el andén Chihuanco- eran kiwicha, quinua, alverjas, habas, lisas , maíz y melocotón. Y no era él solo, era la mayoría del pueblo que cultivaba productos variados”- (Alejandro Holgado- Comerciante).*

Considero urgente resaltar que la agricultura de autoconsumo está pasando por un proceso acelerado de abandono. Esto debido a que- al igual que en el caso de la agricultura comercial a pequeña escala- es desalentador cultivar la propia comida si finalmente esta no podrá ser consumida, ya que las lluvias, ni el agua que viene por turnos para regar, alcanzan para mantenerla viva hasta la cosecha. Por ejemplo, Mariano, cultivó solo una pequeña franja de dos metros pegados al canal de regadío, para probar como le iba este año con las papas: *“Igual yo he*

*cultivado acá en este espacio (que está comenzando su topo). He sembrado papa canchán y revolución, pero este año total fracaso va a ser”- (Mariano Cancahua- Agricultor).*

Cuando le pregunto por qué hay tan poca gente sembrando para el autoconsumo me explica: *“Nadie quiere sembrar ya ¿para qué? Si no hay agua con que regar ni cultivar si quiera. Yo vengo todos los días a ver cómo está mi papita, pero sé que un total fracaso va a ser. Vengo para que los animales no se coman el cultivo. Esto, señorita, es para mí, para mi familia no más: para comer”- (Mariano Cancahua- Agricultor).*

La agricultura familiar que perdura, como en el caso de Mariano, aún utilizan abono natural, proveniente de sus animal menores como el abono de cuy, por ejemplo. Sin embargo, debido al uso de fertilizantes en la mayor parte de los terrenos de sembrío, la tierra ha ido empobreciendo sus defensas ante plagas mayores: *“Ahora los empresarios sacan fertilizantes y han malogrado toda la producción, porque la tierra se ha acostumbrado a puro fertilizante artificial”- (Mariano Cancahua- Agricultor).*

En esta imagen se puede ver a Mariano delante de su pequeño cultivo de papa que es la pequeña franja de tierra oscura del lado izquierdo de la foto.



Imagen 34. Agricultor Pisac. Fuente: Elaboración propia.

## Crianza de animales en el hogar

### *El Cuy*



Imagen 35. Crianza de cuyes. Fuente: Elaboración propia.

La crianza de cuyes es tradicional en el pueblo, a ellos se les alimentan con las cascarras de las verduras, ya que los cuyes solo comen alimentos frescos. Cuando se crían cuyes en casa casi siempre se tienen aproximadamente veinte. La crianza de cuyes no es estrictamente para comer ni para vender. Si es que están buscando cuy, se venden, sino, se guarda para comer o cuando se necesite vender. Al igual que en el caso de la comunidad, en el pueblo la crianza cuyes es casi como una caja chica. Asimismo, es valorado que el cuy se críe en casa porque su alimentación es controlada: *“Es bien suave la carne del cuy, nos encanta a nosotros. Además no tiene casi nada de colesterol y comen natural, lo que nosotros no más le damos, fresco comen, verduras”*- (Tomasa Rimachi-Cocinera).

## Las Gallinas



Imagen 36. Crianza de Gallinas. Fuente: Elaboración propia.

La crianza de gallinas es relativamente nueva. Estas no son para vender si no para cocinar en cumpleaños familiares o días festivos. Se considera que criar gallinas propias es mejor que comprarlas ya que tiene un sabor distinto y además se está seguro de cómo se ha alimentado a la gallina: *“Es gallina orgánica, otro sabor tiene, come maíz y los restos de la comida que sobramos le doy”*- (Tomasa Rimachi- Cocinera). Aunque la crianza de gallinas en el pueblo no es tan común como la crianza del cuy, varias familias crían gallinas.

### **Balance: Tercerización Agrícola en Pisac**

A partir de lo expuesto es posible concluir que existen dos tipos de agricultura en Pisac pueblo: la agricultura comercial y la agricultura de autoconsumo. Desde tiempos prehispánicos, Pisac ha sido un espacio agrícola, no obstante, hoy la actividad agrícola no es un parte principal de la economía familiar. Aun así algunas familias locales conservan sus chacras, sin embargo, muy pocas familias trabajan la chacra a nivel familiar, debido al tiempo que es necesario invertir para lograr una buena cosecha. Las familias que aún practican la

agricultura de autoconsumo, utilizan mano de obra familiar y abono natural, debido a que cultivan una pequeña parte de su chacra. Sin embargo, buena parte de las familias que aún conservan sus chacras, las alquilan a terceros, quienes cultivan principalmente maíz. Esto es lo que llamamos aquí agricultura comercial. Una consecuencia importante de esta nueva agricultura es que muchos de los cultivos tradicionales están desapareciendo, este es el caso de las papas nativas, que eran cultivadas para el consumo familiar.

Asimismo, no solo ha cambiado el objetivo de la agricultura persé, sino también las formas de practicarla. La agricultura en Pisac se ha transformado debido al acceso a nuevas tecnologías para trabajar la tierra. Al inicio, se utilizaban palas y chaquitacla, luego se empezó a utilizar la yunta y ahora se siembra con tractor. Así, mientras que antes las semillas eran escogidas de las cosechas propias y eran abonadas con excremento del ganado, mientras que ahora las semillas son compradas y abonadas con fertilizantes industriales. Al uso del tractor, las semillas compradas y los fertilizantes industriales se le suma el uso de mano de obra remunerada. Con la agricultura comercial se busca que sea más “fácil, barata, rápida y segura”. Hoy vemos que así como la forma de trabajar la tierra ha cambiado, así también la valoración de los alimentos que la agricultura produce, ha cambiado: antes se producía para comer y para intercambiar y ahora se produce para vender. Por otro lado, la crianza de animales en el pueblo, hoy gira entorno a animales menores como los cuyes y las gallinas, estos son criados para el consumo y para venta, dependiendo de la economía familiar. Estos animales son siempre considerados una caja chica en épocas de escasez.

Por último, como veremos en la siguiente sección “Ya no llueve como antes”: Percepciones sobre el cambio climático, las variaciones del clima son un factor importante dentro de las estrategias de los agricultores dado que ahora el clima se percibe como impredecible y negativo para la actividad agrícola a causa de las sequías y el sol excesivo.

### 3.1.3 “Ya no llueve como antes”: Percepciones sobre el cambio climático

Habiendo ya hecho un breve panorama del estado de la agricultura actual tanto en Paru Paru como en Pisac, en esta tercera y última subsección de los cambios en la producción de alimentos, presentaré el “Ya no llueve como antes: percepciones sobre el cambio climático”. Aquí daré a conocer en qué sentido estamos hablando de un “cambio climático” y cómo este es percibido como un factor decisivo para la agricultura. Aunque las variaciones del clima siempre han existido, actualmente el cambio del clima en las estaciones se percibe con mayor agresividad que antes. Por eso, en esta sección busco presentar los testimonios alrededor de las variaciones en el clima y de las consecuencias que estas variaciones están teniendo en la producción local de alimentos.

En este caso, la consecuencia más notable se traduce en la producción de los pueblos agrícolas como Pisac, que este año se ha visto desprovisto de agua y el sol ha estado descontroladamente intenso. Esto se explica debido a que el calentamiento global está interfiriendo en la hidrología de los ríos que alimentan los manantes de los que se abastece de agua las poblaciones de a costa y sierra del Perú.

El cambio en cuanto al clima en las épocas del año agrícola está siendo percibido continuamente como una situación urgente, debido principalmente a la escasez del agua. La percepción general frente a esta situación es que es consecuencia de la contaminación ambiental:

*“Ahora ya no hay agua, a veces llueve a veces no llueve, el clima ha cambiado por la contaminación, por las fábricas y los plásticos, sobre todo por eso, porque antes no se conocía de plásticos, ni descartables. Antes todo venía en papel, como costal, pero nunca en plástico, acá no se veía el plástico. El papel cuando botamos desaparece no más con la lluvia, el plástico nunca desaparece, cuántos años durará. Desde el ochenta han llegado los plásticos a la comunidad”- (Mariano Cancahua- Agricultor).*

Concretamente, los cambios en el clima y la disponibilidad del agua tiene consecuencias en la actividad agrícola del pueblo: *“Este año total vamos a fracasar. No sabemos cuándo cultivar, porque no hay agua, no hay lluvia. El año*



*pasado hemos sacado agua con motobomba del río Vilcanota en noviembre para poder regar, porque no había lluvia”-* (Mariano Cancahua- Agricultor). Esto también tiene influencia en las proyecciones a futuro sobre la práctica de la actividad agrícola, debido a que es un factor de desánimo para continuar trabajando la chacra.

El acceso al agua ha modificado organización del riego por turnos, lo cual ha generado la siembra tardía: *“Antes cuando era niño, harta agua había, todos cultivaban. Ahora viene el agua de arriba y por turno tenemos que regar desde allá abajo- apunta en dirección a Calca. A este sector nos tocará en el mes de setiembre todavía”-* (Alejandro Holgado- Comerciante).

Asimismo, las sequías se sienten con más agresividad por la potencia que ha tomado el sol:

*“El cambio del clima nos está afectando mucho. Ahora se siente mucho el calor y no siempre hay lluvias. Antes la hora no pasaba tan rápido, no caminaba el sol tan rápido, tampoco hacía mucho frío ni tanto calor, era más templado”.* Esto se puede notar también en que cultivos que antes no crecían en zonas bastante altas como Paru Paru, ahora crecen sin ningún problema: *“Acá antes crecía papa no más. Ahora crece zara (maíz) y eso se puede porque hay más calor. Sin sol la zara no crece”-* (Alejandro Holgado- Comerciante).

El hecho de que la capa de ozono se esté destruyendo, genera que como planeta estemos mucho más expuestos al sol sin protección alguna. Eso no permite que los cultivos maduren adecuadamente:

*“El agua es un elemento esencial para la agricultura. Este año no se ha sentido mucho las heladas acá en pueblo. Ahora más bien se siente un excesivo sol. Eso está malogrando las papas. Cuando hay mucho sol, la semilla se marchita, el sol no permite que se desarrolle normalmente la papa. Antes no se sentía mucho sol, ni tampoco había tantas heladas arriba (en las comunidades). El clima está totalmente extremo. Hay escasez de lluvia y el calor es fuerte”-* (Alejandro Holgado- Comerciante)

Asimismo, existe una percepción generalizada de que el incremento del turismo trae consigo más contaminación. Esto puede verse en el testimonio de David Huanco, director de la oficina de Medio Ambiente en la Municipalidad de Pisac:

*“Debido al constante crecimiento del turismo hacia las lagunas de Paru Paru, ellos mismos están pidiendo una ordenanza municipal de preservación del medio ambiente en la zona. Eso sería una normativa que se emite desde la Municipalidad prohibiendo la contaminación ambiental en esa zona. Sobre todo de protección a las lagunas, ya que cuando van los turistas dejan desperdicios inorgánicos dentro y en los alrededores”- (David Huanco- Oficina de Medio Ambiente).*

Sobre esto, es posible notar que aunque- como veremos en la siguiente sección- el turismo es considerado un pilar importante de desarrollo económico tanto en Pisac como en Paru Paru, también se percibe como un factor de riesgo frente al cuidado del espacio.

### 3.2 El turismo: Cambios en las actividades económicas e influencias sobre la población

Como vimos en la sección anterior, parte de los cambios en la producción de alimentos de Pisac pueblo y Paru Paru se explican a partir de la transformación de la actividad agrícola. Mientras que en la agricultura tradicional, se utilizaba mano de obra familiar, semillas cosechadas, yunta, chaquitacla y abono natural; en la agricultura actual es cada vez mayor la utilización de mano de obra remunerada, uso de tractores y compra de semillas y fertilizantes industriales. Asimismo, la incertidumbre sobre el clima y las percepciones sobre el cambio climático, originan una sensación de inseguridad y desgaste de la tierra con la que se trabaja.

Desde 1960 y con más fuerza a partir de 1980, el turismo ha significado una actividad económica con un mayor margen de ganancia para los piseños. Por eso, en esta sección presentaré la actividad turística, como un segundo factor explicativo, que al igual que los cambios en la agricultura y en el clima, determina la actual configuración de la cultura alimentaria del distrito de Pisac. Aquí daré cuenta de cómo la actividad turística ha sido un factor de cambio – directa o indirectamente- relacionado a la cultura alimentaria. Para ello, primero presentaré el turismo en Pisac pueblo, como un espacio de turismo más consolidado, en donde el objetivo central del pueblo, es ser un lugar atractivo para los turistas. Por lo que encontraremos una diversidad de ofertas de consumo turístico. Luego,

presentaré la actividad turística en Paru Paru, en donde veremos que se trata de un turismo aún incipiente, sin embargo, que desde dentro, se percibe como un lugar de potencial éxito para esta actividad económica.

### 3.2.1 Pisac Pueblo: Un turismo consolidado

El pueblo de Pisac es uno de los destinos turísticos más visitados de Cusco y del Perú. Está presente dentro del ticket que abarca los atractivos turísticos más importantes de Cusco, tales como Macchu Picchu, el Salar de Maras, Ollaytantambo, entre otros. Según las entrevistas realizadas en Pisac pueblo, los turistas vienen por tres razones principales: El Parque Arqueológico de Intihuatana, la venta de artesanías y las ferias de los domingos. La ubicación de Pisac al inicio de la carretera que conecta todo el Valle Sagrado, es también un factor importante que lo posiciona como un espacio turístico predilecto. Asimismo, tal como vimos en la sección del Calendario festivo, Pisac es un pueblo de celebraciones continuas. Los mismos piseños reconocen que siempre se está celebrando en el pueblo, ya sea festividades tradicionales, como los carnavales, la Virgen del Carmen o la Virgen asunta, o también celebraciones más cotidianas como los matrimonios o los cumpleaños, Pisac siempre está celebrando. Es conocido por ser un pueblo de fiestas, lo cual también constituye un atractivo turístico importante, ya que se percibe como un pueblo alegre y activo.

Como he explicado a lo largo de esta investigación, el turismo ha significado para los pobladores de Pisac, una actividad económica importante desde hace cuarenta años sostenidamente y siempre ha tendido al crecimiento:

*“Gracias al turismo ahora acá hay dinero, la economía ha crecido. Antes acá se dedicaban a la agricultura no más, cuando vinieron los turistas empezaron a trabajar con cerámica. Pero ahora ya no solo es cerámica, porque ahora ya los turistas también pueden encontrar nuestras cerámicas en otros lados. Lo que más se dedican ahora es al comercio, sea de artesanías, telas, ropas, todo para los turistas”-* (Inés Huanca- Comerciante).

Es decir, el pueblo busca satisfacer todas las necesidades que pudieran tener los turistas, no solo la compra de souvenirs, sino también, ofreciendo diversos espacios de distracción, alimentación y arte. Y efectivamente, Pisac se ha constituido como un espacio turístico completo. En esta imagen, por ejemplo podemos notar los buses que indican la llegada de turistas al pueblo. Todos los buses que están en la imagen llegan completamente llenos de turistas tres veces por semana.



Imagen 37. Buses turísticos en la plaza de Pisac. Fuente: Elaboración propia.

Dado que el turismo viene trabajándose hace mucho más tiempo en el pueblo, la oferta turística es mucho más diversa que la de la comunidad. En Pisac, no solo es posible encontrar una amplia variedad de artesanías, telas, cerámica y joyería, si no también actividades culturales que atraen a los turistas a asentarse en el pueblo, logrando que Pisac no solo signifique un lugar de paso, sino también un lugar para vivir.

En Pisac muchos de los turistas que han llegado, han buscado asentarse para poner sus negocios turísticos ahí. Un claro ejemplo de esto es Ulrikes Simic, dueña del restaurante Ulrikes, quien llegó a Pisac como turista la primera vez hace

veinte años, luego, trabajó en un hotel pequeño, le resultó bien y formó un capital para poner un café que luego se convirtió en el actual restaurante Ulrikes, uno de los restaurantes turísticos más antiguos del pueblo: *“Todo empezó pequeño. No era mi sueño tener un restaurante, pero me resultó”*- (Ulrikes Simic- Comerciante). Al igual que Ulrikes, piseños locales también buscan tener negocios que acojan a los turistas y no solo al público local. Cuando le pregunto a Johana, dueña de un menú en el pueblo, sobre sus expectativas a futuro, me explica: *“Nuestra visión es no solo quedarnos con el restaurante, que aunque nos genera ganancias, queremos ahora centrarnos más en recibir grupos de turistas, sin perder nuestro público de acá también”*- (Johana Achanccaray- Comerciante). Es decir, la oferta alimentaria del pueblo está constituida tanto por extranjeros como por locales, sin embargo, buena parte de la oferta alimentaria local está dirigida más hacia locales que hacia extranjeros, debido al capital que este supone.

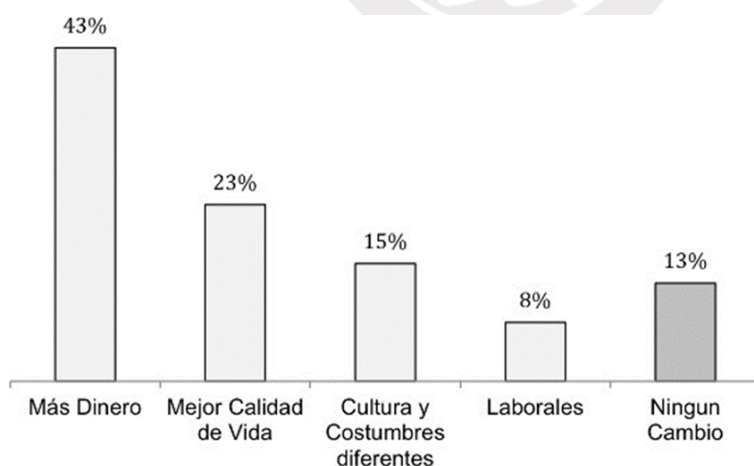
En cuanto a la globalización alimentaria, mientras que a comienzos de los ochenta, la oferta alimentaria para turistas era casi nula. Hoy en día, Pisac cuenta con una oferta alimentaria diversa dirigida hacia al público internacional, llegando incluso a incluir la dieta vegetariana en casi todos los menús y restaurantes del pueblo: *“La alimentación ha cambiado mucho. Cuando yo vine como turista acá no se vendía comida. Cuando uno quería comer en la calle, no había. Ni siquiera había carne en ningún sitio. Los turistas comían solo en el “Hostal Pisac” que ahora es el “Pisac Inn”. Casi no había sitios para comer. Otro restaurante era “Dona Clorinda”, que estaba acá en la plaza. Tampoco habían cosas para vegetarianos”*- (Ulrikes Simic- Comerciante).

Asimismo, con la consolidación del turismo en el pueblo, la migración creció y la actividad agrícola decreció, haciendo que familias locales migren y con que con ello, se vaya desplazando cada vez más la actividad agrícola: *“Muy pocos somos los que estamos dedicándonos a la agricultura. Eso pasa porque con la artesanía y el turismo ganan más fácil el dinero. Yo me admiro ver tanta gente nueva acá. No sé de donde ha venido tanta gente y se han vuelto archimillonarios, se han comprado lotes terrenos y se han comprado casas de material noble, todo.*

*Hay gente extraña, yo camino y digo ¿Dónde estarán mis paisanos?*"- (Juan Zegarra- Comerciante). Aunque muchas familias piseñas han migrado hacia Lima, Cusco y Puno, el cambio más notorio es el cambio de actividad económica. Como bien dice Juan Zegarra- actual agricultor y comerciante de abarrotes en Pisac- las familias piseñas que se han quedado, hoy prefieren invertir más en turismo, que en agricultura, lo cual a su vez atrae a migrantes a asentarse en el pueblo, ya que perciben un potencial de crecimiento económico en dicho espacio.

En el siguiente gráfico, realizado a partir de una encuesta<sup>15</sup> a las piseñas y piseños sobre la percepción de los cambios a causa del turismo en Pisac (Fatule 2014: 93), notamos que el 43 % de los encuestados dijo que el turismo genera más dinero en el distrito seguido de un 23% que piensa que el turismo les proporciona una mejor calidad de vida. Este discurso tiene un correlato económico claro cuando se entiende que “mejor calidad de vida” es invertir en un negocio menos arriesgado que la agricultura, que hoy se vincula con incertidumbre económica. Mientras que el turismo se percibe como un potencial y el espacio y cultura como un recurso.

**Gráfico 7: Percepción de los cambios a causa del turismo**



Fuente: (Fatule 2014: 93)

<sup>15</sup> Encuesta realizada a 40 piseños aleatoriamente con un rango de edad entre 18 y 60 años.

15% de la muestra considera que se han introducido cambios a nivel de cultura y costumbres. En este sentido, es posible reconocer cambios grandes en la cultura alimentaria piseña desde que el turismo se posiciona como una actividad económica importante, es decir, de 1960 en adelante. Sobre todo ligados al mayor acceso y oferta de comida comprada y de origen industrial. Un 8 % mencionó que el turismo traía cambios laborales. Estos como sabemos están ligados al nuevo mercado laboral que significa el turismo. Un 13 % <sup>16</sup> señaló que no han percibido ningún cambio respecto al Pisac de antaño, en el sentido en el que el turismo permite que las costumbres se mantengan y se recuperen, sin modificarlas. Esta percepción se contrapone diametralmente al discurso generalizado de una alimentación actual más “contaminada<sup>17</sup>” que antes.

Hasta aquí es posible concluir que el turismo es un eje de cambio importante en cuanto a la producción de alimentos. En Pisac pueblo, el turismo tiene un efecto preciso: este viene dinamizando la urbanización acelerada del distrito, diversificando las actividades económicas, transformando la agricultura, insertando nuevos ingredientes en la oferta alimentaria, y cambiando el patrón de consumo de alimentos del pueblo. Entonces el turismo tiene un correlato importante en la cultura alimentaria de Pisac, ya que han devenido en el desplazo de la actividad agrícola, reconfigurando la disponibilidad de alimentos, la dieta y la cocina del pueblo. Esto es posible debido a que la actividad turística significa un mayor ingreso económico en los hogares Pisac, por lo que si los ingresos crecen, aumentan también las posibilidades de acceder a alimentos comprados que terminan modificando así la dieta tradicional. En la siguiente sección, conoceremos cuál es el efecto del turismo a nivel comunal.

---

<sup>16</sup> “Por ejemplo, la señora Vilma, artesana de 50 años dice: ‘El turismo no cambia, el turismo viene a ver nomás’” (Fatule 2014: 93). Sobre esto es importante recalcar que Fatule nos explica que en la práctica lo que ocurre es exactamente lo contrario. Ya que con el objetivo de hacer a Pisac un lugar más exótico y ajeno para los turistas, modifican el paisaje del pueblo con artesanías, fachadas y vestimentas típicas.

<sup>17</sup> Sección 3.3.1 Discursos Sobre la Alimentación Actual.

### 3.2.2 Paru Paru: El turismo incipiente

En Pisac, circula el imaginario colectivo de que la comunidad de Paru Paru es la más “salvaje” del distrito. En más de una entrevista en Pisac, cuando mencionaba que me iría a Paru Paru a hacer trabajo de campo, mis informantes me advertían: *“Vas a tener cuidado cuando vayas, en Paru Paru la gente es salvaje todavía”*. Esto toma algún sentido, cuando se conoce que Paru Paru es la comunidad más alta del distrito de Pisac y ha sido la última en donde se construyó la carretera, se clorificó el agua y llegó la luz a las casas- aún no cuenta con un sistema de alumbrado público. Para llegar, es necesario tomar un taxi o un colectivo-en el mejor de los casos- ya que no está dentro de la ruta diaria de los buses que suben a las comunidades. Asimismo, aunque si bien son los hombres los que tienen más manejo del idioma-en Paru Paru pocas personas hablan castellano. Esto nos explica, por qué Paru Paru es vista con tanta lejanía, ya que a pesar de pertenecer al distrito, su situación es la más “extrema”.

Por otro lado, aunque en Paru Paru, todas las mujeres tejen, no es una comunidad conocida por sus tejidos. La atracción principal de la comunidad es justamente el paisaje que solo puede verse a 3800 m.s.n.m., y así de lejos del centro urbano. Ese es el encanto principal de la comunidad. El paisaje compuesto por dos lagunas generosas e infinitos y monumentales cerros que las adornan. En Paru Paru, las y los comuneros están plenamente conscientes de eso: *“Los turistas llegan acá para ver las lagunas, por el paisaje y porque acá se come más natural. Hasta nuestras truchas nosotros mismos nos criamos”*- (Elías Pacco-Agricultor).

Dada la dificultad para llegar hasta Paru Paru, la actividad turística en la comunidad es bastante incipiente. Los primeros turistas llegaron hace ocho años, y recién se ha empezado a sentir mayor flujo turístico desde hace tres años. Aunque el flujo turístico es bajo, la comunidad ya está preparada para recibir



turistas, esto ocurre, porque al igual que el resto de comunidades del distrito, Paru Paru tiene la expectativa de ser un atractivo turístico más. Para recibir turísticas, en la comunidad, existen dos espacios de hospedaje: Un hotel y una casa. En estos dos espacios se ofrece turismo vivencial. Primero, está el hotel de Celestino Pacco y Mario Pacco- hermanos- que aún no funciona legalmente como un hotel, sin embargo ya desde el 2010, han empezado a hospedar turistas de todo tipo. Luego, está la casa de Francisca Bayona, que es un segundo espacio, donde se ofrece hospedaje a turistas, sin embargo, este- aunque tiene miras de serlo- no es un hotel, sino una casa donde vive Francisca y su familia, que cuenta con un espacio acondicionado especialmente para albergar turistas.

En la comunidad, la expectativa de trabajar atendiendo a turistas es grande. Al realizar las entrevistas, caí en cuenta de que casi todas las familias de la comunidad tenían como meta acondicionar sus casas de manera que sea un espacio agradable para los turistas. Este sueño compartido, también puede verse reflejado en el mayor nivel organizativo de la comunidad. Mientras que hasta hace dos años, se habían dejado de celebrar varias festividades en la comunidad, debido a que iban en contra de las nuevas creencias religiosas<sup>18</sup> y propiciaba el alcoholismo. Actualmente, se han empezado a revalorar las celebraciones tradicionales, debido a que llaman la atención de los turistas y forman parte de los paquetes turísticos que ofrece la comunidad.

Según las entrevistas realizadas a Celestino Paco y Francisca Bayona, he podido concluir que el patrón que sigue el turismo como una actividad económica en la comunidad se puede ver en el gráfico 8:

---

<sup>18</sup> Como se explicó en el Contexto, iniciado el siglo XXI las Iglesias Adventista y Peruanita se asentaron con popularidad en la comunidad, y se empiezan a cuestionar la celebración de las festividades comunales ya que había un consumo desmedido de alcohol y se veneraban santos.

### Gráfico 8: De la Agricultura al Turismo



Fuente: Elaboración propia.

Tal como se muestra en el gráfico, tanto Francisca como Celestino, pasaron de trabajar principalmente en la agricultura, a salir de la comunidad para dedicarse a otra actividad económica con la finalidad de ahorrar dinero. En el caso de Francisca- su esposo- Félix Pacco, se fue a trabajar, primero, como mano de obra en plantaciones de coca en Quillabamba. Luego en el 2009, empezó a trabajar en la ruta del Camino Inca como porteador, es decir, cargando maletas y equipos de campamento para los turistas que hacen el Camino Inca. Félix trabajó por cinco años por una paga considerablemente baja: S/ 40.00 por cada 24 horas de trabajo en el Camino Inca que dura 4 días. Sin embargo, Francisca me explica que eso le permitió ahorrar el capital que necesitaba para construir su casa, con un espacio cómodo y amplio para recibir turistas. Antes de cambiar de actividad económica, Francisca y Félix intentaron ahorrar comerciando con sus ganados en las ferias y vendiendo papa y cereales en el Mercado de Pisac, pero eso les generaba menos ganancias y más inversión que la opción de trabajar en el Camino Inca.

Después de cambiar de actividad económica y ahorrar dinero con la nueva actividad, construyeron la casa donde ahora reciben turistas- aún no los suficientes- sin embargo, está la clara expectativa y el hecho de que la actividad turística tiende al crecimiento en la comunidad: *“Antes solo nos dedicábamos a la agricultura y poco a la ganadería. Criaba mis ovejas y mis vacas y luego lo llevaba a la feria de San Salvador, o también a veces venían los comerciantes Ahora más me dedico con los turistas. Nos dedicamos a hacer turismo vivencial, artesanía, y*

*textilería. Sí me dedico a la agricultura, pero poco no más”- (Francisca Bayona-Comerciante).*

Otro factor de atracción al turismo, es el ‘Parque de la Papa’. El Parque de la Papa se formó a inicios de los 2000, antes se llamaba Institución ANDES. Actualmente el Parque está conformado por cinco comunidades campesinas: Pampallacta, Chahuaytire, Amaru, Paru Paru y Sacaca. Como parte del Parque, cada comunidad organiza sus consejos directivos con el objetivo de cumplir el acuerdo intercomunal. Este es básicamente el acuerdo de formar colectivos locales que estén organizados para atender a los turistas que van a la comunidad con el objetivo de conocer El Parque de la Papa. Estos colectivos locales son los siguientes: turismo vivencial, gastronomía, plantas medicinales, guías locales, artesanías y técnicos locales.

El cargo de técnico local de la comunidad se denomina “Papa Arariwa” que significa “guardián de la papa”. Este es elegido como representante de la comunidad en el Parque de la Papa a partir de la Asamblea comunal. Pedro Condori es quien desempeña este cargo en la comunidad. Sus labores son trabajar las papas nativas, conservar el invernadero y los túneles que están en el salón comunal.

Cuando le pregunto a Pedro ¿cuáles son los beneficios de pertenecer al Parque de la Papa? Me explica que ser parte activo del Parque beneficia a la comunidad con el turismo: *“Ahora hay más turismo. Vienen gentes para conocer, algunos son científicos, estudiantes, otros vienen por pasantías”- (Pedro Condori-Papa Arariwa).* Por su parte, Francisca también fue Papa Arariwa en el periodo 2005-2009. Fue a partir de ese cargo que en las capacitaciones aprendió español y le dieron la ‘idea’ de dedicarse al turismo: *“Los ingenieros en las capacitaciones del Parque, me dijeron ‘¿Por qué no hacen su casa, acá para que se queden los turistas?’”- (Francisca Bayona- Comerciante).*

Actualmente, el turismo que atrae Paru Paru se pueden resumir en cuatro tipos ideales: Primero, los turistas que solo vienen atraídos por el paisaje,

entonces, llegan, comen y se van. Segundo, los que llegan por todo el paquete turístico. Tercero, los que llegan para hacer ceremonias, como pagos a la Pachamama, yoga y Ayahuasca. Y cuarto, los estudiantes que llegan para hacer una pasantía o un trabajo específico. Estos cuatro tipos de turistas van a Paru Paru en la misma proporción.

Frente a la demanda de más atractivos turísticos en la comunidad. Se han empezado a hacer paquetes turísticos para los visitantes. Un ejemplo de esto es el paquete turístico que ofrece el hospedaje que tiene Francisca. Este consta de las siguientes actividades:

### **Cuadro 12: Paquete Turístico en Paru Paru**

<b>Servicio</b>	<b>Costo en USD</b>
<b>Gastronomía (incluye desayuno y almuerzo)</b>	\$ 15
<b>Exposición de textilería (½ hora)</b>	\$ 10
<b>Exposición de Llama Tinkuy (2 horas)</b>	\$ 20
<b>Exposición de Agricultura de papa (1 h y ½ )</b>	\$ 10
<b>Caminata por la comunidad</b>	3 horas \$5 / 1día \$30
<b>Cama (por día)</b>	\$ 15

Fuente: Elaboración propia.

Como es posible notar por los precios, aunque poca, el turismo sí es una actividad rentable en la comunidad. Por eso, cada vez más personas se quieren dedicar al turismo. Siguiendo en la línea de los atractivos turísticos, desde hace tres meses, se ha construido al pie de la laguna Quinsaqocha, un toldo de madera, para montar una feria de tejidos y artesanía diariamente. Las mujeres que venden sus tejidos van rotando por semanas: cada semana le toca a seis mujeres de la

comunidad y luego rotan otras seis y así semanalmente hasta que todas las comuneras hayan rotado el turno.

Antes del toldo, cada vez que llegaba un turista, las mujeres que estaban cerca o los veían llegar de lejos, empezaban a tender tejidos en el piso para venderles a los turistas. Como la mayor parte de los turistas, llega a ver las lagunas, las mujeres que viven cerca de la laguna, eran las que más oportunidades tenían de vender: *“Mis hijas y yo tejemos. Acá no hay trabajo, solo tejer. Ahora todas vamos a vender tejidos a la laguna. Antes no, antes eran pocas. Ahora es por turnos, desde este año con el Comité de artesanía de mujeres”*- (Valeria Qollo Pacco- Tejedora). Desde que se instaló el toldo en Quinsaqocha, las mujeres

perciben que el comercio de artesanías y textiles es más justo.



Imagen 38. Mujeres vendiendo tejidos y compartiendo coahua en la Laguna Quinsaqocha.

Fuente: Elaboración propia.

En cuanto a las expectativas a futuro, la mayoría de mis entrevistados busca incorporar la actividad turística de forma activa a su vida. Es decir, no solo vendiendo productos agrícolas, textiles, o siendo guías turísticos, sino también ampliando la oferta turística de la comunidad. El sueño que engloba esta expectativa a futuro es construir casas más cómodas para albergar turistas que

deseen quedarse a estudiar, a pasar una estadía prolongada en la comunidad o simplemente unos días.

El objetivo es hacer de Paru Paru un lugar “para estar” y no solo para visitar. Es por esto que actualmente cada vez más familias están empezando a remodelar y ampliar sus viviendas, ahora construyéndolas de material noble. Durante el trabajo de campo, pude notar que las construcciones y remodelaciones iban en incremento. Sin embargo, el proceso es lento y muchas veces pausado debido al capital que se debe invertir. Así, por ejemplo, las proyecciones de Celestino-actual dueño del segundo hotel de la comunidad-, son terminar de construir el hotel y abrir una pequeña agencia de turismo rural: *“Estamos viendo las comunidades y haciendo rutas para vender paquetes, así como hacen camino inca. Eso es la expectativa de acá a 5 años”*- (Celestino Pacco- Comerciante). Actualmente, tanto Francisca como Celestino, ofrecen sus servicios en agencias turísticas de Cusco con el objetivo de hacer llegar a más personas las ofertas de servicio que ofrece la comunidad. Sin embargo, tal como explica Celestino, el objetivo es crecer al punto de que Paru Paru tenga su propia agencia turística y así abaratar costos de producción llegando a tratos directos con los turistas.

Finalmente, es posible concluir que el turismo influye de forma distinta en cada espacio: en la zona urbana, vemos que el pueblo ha cambiado con gran rapidez, mientras que en la zona rural, la comunidad procesa las influencias del turismo con mayor lentitud. En ambos casos, la configuración de la alimentación se muestra asociada al cambio en las actividades económicas, que a su vez influye en la accesibilidad a nuevas ingredientes, horarios, materiales, espacios, conocimientos y formas de pensar la comida. En Paru Paru, el nivel de adaptación a los cambios que genera el turismo devela mayor resistencia, debido a que continúan produciendo para comer. En Pisac, el turismo ha calado con mayor profundidad en la cultura alimentaria, debido a que lleva más años siendo un espacio turístico. Así, podemos ver que en ambos casos, lo que se come, no es independiente de lo que hace.

### 3.3 Narrativas alrededor de la Comida

Con el objetivo de dar cuenta de las formas de oralidad y los discursos sobre la cultura alimentaria en Pisac, se identificarán, analizarán e interpretarán las narrativas en torno a la comida y la cocina. Tal como lo muestra Gracia, los múltiples aspectos del hecho alimentario que participan tanto en la esfera íntima como pública de las personas son transformados por la oralidad y los discursos que construyen los informantes por lo que se hace necesario recoger la información mediante recursos analíticos que permiten la contrastación (Gracia 2002). Por ello, en esta investigación se planteó la utilización de las narrativas como una forma de explorar en el mundo interno de mis informantes, lo cual nos da pistas sobre el aspecto más cultural de la alimentación. Sus relatos dan cuenta de cómo los actores sociales organizan el conocimiento y sus experiencias alimentarias por medio del lenguaje, cómo las perciben y cómo las comunican (Gracia 2002). En las siguientes páginas, presentaré dichas formas de oralidad, que fueron recogidas tanto en la comunidad como en el pueblo.

#### 3.3.1 Discursos Sobre la Alimentación Actual

Las narrativas encontradas en Pisac y en Paru Paru, giran alrededor de una dicotomía clara entre la alimentación de antes y la alimentación de ahora. Siendo la alimentación de antes una alimentación “sana” y “natural”, mientras que la alimentación de ahora es “artificial” y “contaminada”. Esto ocurre debido a que hay una percepción generalizada de que la comida ha cambiado principalmente por el turismo: Pisac ha pasado de ser un pueblo agrícola a ser un pueblo primordialmente comerciante y dedicado al turismo. Ello ha llevado a que las personas ya no se dediquen a cultivar sus alimentos tradicionales: habas, maíz, cebolla, tarwi, entre otros. Sino más bien a dedicarse directa o indirectamente al turismo, lo cual al significar un ingreso monetario importante, ha modificado las

prácticas alimentarias: *“La comida ha cambiado, porque la gente ya no es igual, ahora comen siempre carne huevo, de todo comen. Antes se comía lo que tenían no más, lo que se producían. Antes sin nada de aceite comían”*- (Alejandro Holgado- Comerciante).

Asimismo, dado que antes la disponibilidad alimentaria no dependía de los ingresos económicos, se practicaba el trueque cotidianamente: *“Antes no había dinero para comprar sino hacíamos un trueque: nosotros cambiábamos los huevos de la gallina por la sal. Antes no conocíamos fideos, conservas, no se comía. Solo cuando ya estaba más grande, se comía tallarín cuando era el cumpleaños de alguien”*-(Tomas Rimachi- Cocinera).

Hoy el escenario es completamente distinto: el trueque ya no forma parte de las posibles formas de disponibilidad alimentaria y gran parte de la alimentación cotidiana del pueblo proviene de la compra de alimentos. Sin embargo, desde el discurso, la mejor forma de proveerse los alimentos siempre es la que depende de uno mismo. Por ello, se piensa que la comida que es producida por uno mismo, es la de mayor nivel nutricional, esto desde animales hasta productos agrícolas: *“Una buena alimentación es consumir comida natural, la carne con hormonas no es natural. Antes la comida era más sana, puro nabo comíamos de segundo y con papa huayro. Antes comíamos lo que producía la tierra, la pacha mama nos daba de comer”*- (Juan Huaypa- Agricultor).

No obstante, si bien, como vimos en la sección Cambios en la Producción de Alimentos, la mayoría de piseños que tienen sus chacras terceriza el trabajo agrícola, las comunidades de Pisac siguen comiendo de la agricultura y por eso se piensa que la alimentación piseña en general, sigue siendo buena, por ser más ‘natural’: *“Aunque ahora no se come como antes, Pisac es aún un lugar de comida mucho más natural que cualquier otro lugar del mundo, ya que aún se sigue comiendo lo que se produce y se sigue cocinando natural y justamente esta una de las razones por la que los turistas llegan al Valle Sagrado a instalarse”*- (Johana Achanccaray -Administradora de restaurante El Sabor). Este discurso tiene un correlato comercial claro: hay una oferta de alimentación muy variada en Pisac.



Existen negocios de restaurante que ofrecen un menú para cada tipo de público. Por ejemplo, los comensales de El Sabor son en su mayoría empleados del Estado que trabajan en la Municipalidad. Es posible diferenciar los públicos objetivos a los que apuntan los distintos restaurantes según el costo de los platos, la decoración del espacio, y los dueños. Entonces, observando el tipo de comida que ofrecen y el espacio, es notoria la diferencia entre los restaurantes dirigidos hacia el público local y hacia al público extranjero o turista.

Es parte del imaginario colectivo que una razón importante de que varios de los turistas no solo vean Pisac como un lugar de paso si no un lugar para establecerse, es que Pisac es aún un lugar 'natural': *"Los turistas vienen porque piensan que acá hay cosas naturales todavía, en cambio en su país dice ponen hormona y con eso harta leche dan sus vacas. Nosotros acá no sabemos de inseminación todavía. Ellos en su país sacan hasta 50 litros de diarios de leche de una vaca, nosotros lo que nos dé natural no más"*-(Ignacia Gallegos- Lechera de Pisac). Por ello, esta oferta diversa de alimentos es creciente. Junto a los negocios de venta de artesanía, los negocios de comida son los que más abundan que Pisac pueblo.

Por otro lado, el hecho de que la comida en Pisac sea más sana o no, parece depender también de lo "fresco" del alimento. Mientras más cercana sea la procedencia del alimento, más natural se siente. Asimismo, esta cercanía también está ligada a la composición del plato: mientras más se parece a lo que se comía cuando era infante, se percibe como mejor o más natural. Cuando pregunto puntualmente qué es comer sano para un piseño, me explican que es comer lo suyo, lo que se trabajaba desde siempre, lo que ellas y ellos comían cuando eran pequeños. Aunque como hemos visto, los ingredientes nuevos son usados cotidianamente en la cocina, estos se perciben como algo poco nutritivos. Este es el caso del arroz, los fideos, el pan y el azúcar: *"Comer saludable, comer bien es comer tu trigo, cebada, chuño, moraya. Eso te ayuda al mejor crecimiento. Antes no conocíamos fideos, ni arroz, ni pan. Antes como pan utilizábamos el chuño. Ni el 'mate' conocíamos, solo era puras sopas. La sal, la truequeábamos por arrobo*

en Pisac. *Azúcar ahora último no más hemos conocido*”- (Tomasa- Rimachi-Cocinera).

Asimismo, respecto al cambio de dieta en la primera comida del día, mientras que antes se comía sopa o segundo para tener fuerza en el trabajo de la chacra. Ahora esta primera comida del día es más ligera, como vimos en la sección Comer en Pisac, esta es la comida que ha tendido más a la occidentalización: *“Comíamos comida en la mañana para trabajar, no el desayuno que le dicen. Puro chuño, moraya, trigo, puras laguas comíamos*”- (Luis Alberto Luna- Comerciante ex agricultor de Pisac).

Cuando entrevisté a la cocinera de El Sabor al que- como decíamos- asiste público local, pero no originario; es decir, personas que trabajan en la municipalidad, por ejemplo. Me explica que la popularidad de las comidas tradicionales en la comida central (almuerzo) decrece, sobre todo cuando compite con el pollo y los fideos:

*“Acá muchos han perdido lo que comían antes. Por ejemplo, un día acá podemos cocinar de entrada una crema de maíz, y no les gusta. O sea ahora todos quieren fideos. Entre un ajiaco de olluco y un pollo frito que no te alimenta, prefieren el pollo frito que el ajiaco. Ya no valoran los alimentos que había antes. Acá viene a comer más la gente del municipio, los administrativos. Nosotros pensamos el menú tratando de mezclar comida de acá con un poco de fritura para que coman. Acá lo primero que se acaba es la fritura y después el resto. Por ejemplo, cocinamos lizas, verduras, menestras, cremas de moraya por ejemplo y a eso le sumamos pollo o carne frita*”- (Johana Achanccaray- Administradora del restaurante El Sabor).

Entonces es posible notar que aunque en el discurso, la comida de antes es mejor y más nutritiva, el público suele escoger comidas distintas a las comidas cotidianas tradicionales. Sin embargo, hay una consciencia clara de las consecuencias que esto trae para la salud, ya que se sabe que la alimentación cotidiana está directamente relacionada con la salud, esto es posible percibirlo a corto, mediano o largo plazo: *“Estar bien alimentado es comer tu tarwi, tu quinua, tu soltero. Cuando comes bien no te enfermas nunca. Antes usábamos alimentos naturales y comíamos bien, ahora es pura formula, ya no hay la calidad de alimentos que habían antes*”- (Roxana Rivera- Cocinera). La comida de antes no

enfermaba, por el contrario te mantenía nutrido: *“Comer bien es comerte una sopa de productos naturales. O también puede comerse un segundo, un estofado, algo así. Cuando uno está bien nutrido no tiene ningún tipo de enfermedad. Acá hasta anemia tienen los niños y la gente se enferma más. La base para la buena salud es la alimentación”*- (Comensal de Pisac).

Asimismo, también es parte del discurso común que la comida cura. Por ejemplo, la moringa, la cúrcuma, la hierba buena y la malva blanca tienen propiedades curativas que forman parte de la sabiduría popular en cuanto a los alimentos que curan:

*“Es buena la moringa hasta para el cáncer, para la menopausia también es bueno. Como mate la estoy tomando. La cúrcuma había sido bien buena. Para la inflamación la estoy tomando, todos los días en jugos, así me ha dicho mi vecina, abuelita es ella. La hierba buena también la usamos para limpiar el estómago de los bichos. Eso lo tomas en ayunas y todo el día por tres días. Luego, para reponerte, te tomas la malva blanca: dejas remojando la malva blanca en agua hervida. La malva es fresca, entonces la tomas para hidratarte cuando has estado mal del estómago”*- (Tomasa Rimachi- Cocinera).

La papa, alimento que se consume en todas las comidas en Paru Paru, también es considerada un alimento que cura: *“Nosotros siempre comemos papa porque para la salud es bueno, tiene bastante antioxidante. Para el cáncer es súper bueno. La papa es medicina, hasta para la papera y la próstata la papa es buena. Ahora es pura enfermedad”*- (Albertina Condori- Agricultora).

En cuanto a las narrativas oficiales sobre la alimentación, encuentro que a nivel de educación primaria hay un manejo técnico de lo que se percibe como una alimentación balanceada, sin embargo, esto no tiene un correlato en la práctica. Lo cual es posible notar también en la alimentación escolar en Pisac, tal como lo muestra el testimonio de Eda Guevara, subdirectora del Colegio Tambohuaxo:

*“Una alimentación saludable es balancear la comida que ingieras: proteínas, vitaminas y carbohidratos. Pero el programa (QaliWarma) no nos da verduras. Se concentra más en los carbohidratos porque es más a base de harinas. Aunque en sí sabemos alimentarnos, comemos por comer. Para mi estar nutrido, es estar bien alimentado, es comer comidas balanceadas, o sea comer variado, cambiar todos los días el menú”*- (Eda Guevara- Subdirectora del Colegio Tambohuaxo de Pisac).

Finalmente, en cuanto a la salud infantil, en el Centro de Salud de Pisac se maneja el discurso biomédico del peso y la talla para la edad. Por lo que se considera que la dieta de antes, la dieta tradicional, no es suficiente para mantener nutrido a un niño en sus primeros años de vida. Por eso, es necesario complementar su alimentación “incompleta” con suplementos vitamínicos y proteicos que reparte el Estado a las madres gestantes y con hijos de 0 a 3 años. Según la nutricionista del Centro de Salud de Pisac: *“Estar nutridos significa que el niño tenga el peso y la talla para su edad. Acá lo que consumen las mamas son su chuño, su maíz, su haba, su mote, productos de origen animal no consumen y es por eso que yo siempre les digo que deberían de consumir las chispitas, pero no les dan”*- (Heydi Lopez- Nutricionista). Este testimonio forma parte del sentido común de las autoridades de salud del distrito, las y los doctores y enfermeras del Centro de Salud, quienes a través de los programas de alimentación del Estado y las campañas de promoción y monitoreo, buscar motivar a las madres a introducir las chispitas como complemento para la alimentación infantil. Esto ocurre ya que se asume que las condiciones en las que están siendo alimentados las y los niños no son buenas. Es muy claro el discurso biomédico en su voluntad de modificar la dieta infantil actual, ya que según las cifras oficiales, los niños de Pisac no están siendo bien alimentados. Y es precisamente la dieta infantil actual la que más difiere más de la dieta tradicional del distrito, ya que es la más modificada tanto por las generaciones de los padres, como por los programas del Estado.

### Balance Capítulo III

A lo largo de este capítulo hemos explorado tres factores explicativos de la cultura alimentaria del distrito de Pisac. En primer lugar, se han presentado los cambios en la producción de alimentos. Aquí hemos conocido tanto la problemática actual alrededor de la actividad agrícola, como su estado en el espacio urbano y rural de Pisac. En segundo lugar, se ha dado a conocer la

dinámica de la actividad turística en estos dos espacios. Por último, hemos aprendido sobre las narrativas alrededor de la alimentación en Pisac y Paru Paru.

Sobre los **Cambios en la Producción de Alimentos**, es importante recordar que en cuanto a la agricultura en Paru Paru, mantiene continuidades en cuanto a las tecnologías de cultivo, en donde aún se usa cotidianamente la chaquitacla y en menor medida la yunta; y los productos para fertilizar la tierra, como es el abono de origen animal y las semillas de producción local. En cuanto a los cambios en la producción agrícola de la comunidad, hemos visto que son principalmente dos: la inserción de nuevos cultivos como el maíz y el trigo; y la inversión de menor tiempo para el trabajo de chacra. Esto último ocurre debido a que a partir de la construcción de la carretera hacia las comunidades, la diversificación del trabajo ha permitido conseguir trabajos fuera de la comunidad. Asimismo, es posible notar que la actividad agrícola se ha visto intervenida por la actividad turística, debido a la conformación del Parque de la Papa, en donde Paru Paru, se vuelve un espacio turístico al presentarse como un lugar modelo en cuanto al cultivo de papas. Haciendo que esta actividad sea tomada no solo una cuestión de consumo, sino también de exhibición y experimentación para los turistas.

Por su parte, en cuanto a los cambios de la producción de alimentos en Pisac pueblo, esta ha variado considerablemente en cuanto a la actividad agrícola de antaño. En principio, por el cambio de tecnologías agrícolas, en donde se ha pasado de usar chaquitacla o yunta, al alquiler de tractor y mano de obra externa y remunerada para la siembra y la cosecha. Estos cambios se aplican mayormente a la agricultura comercial, ya que actualmente es la agricultura que más se practica y en donde se pueden ver mayores modificaciones, pues la agricultura de autoconsumo es aún menos practicada y aún conserva técnicas más tradicionales. Asimismo, en cuanto al cambio climático hemos visto que este viene siendo percibido como un factor de riesgo importante para dejar de practicar tanto la agricultura familiar de autoconsumo como la agricultura comercial. Esto

debido a que las sequías no permiten que los cultivos salgan sanos, ni puedan llegar hasta la época de cosecha.

En cuanto al desarrollo del **Turismo**, hemos visto que en el caso de Paru Paru, el turismo es una actividad relativamente nueva debido a la dificultad de acceso hacia la comunidad, sin embargo, desde los mismos comuneros y comuneras, se viendo creando espacios y actividades para promover su crecimiento. Ejemplo de ello, es la construcción del toldo de venta de artesanías de mujeres que fue realizado a mediados del 2017 y la inclusión de la comunidad dentro del Parque de la Papa. En contraste, en cuanto al turismo en el pueblo de Pisac, hemos visto que esta es una actividad económica consolidada cuyo desarrollo está estrechamente ligado tanto a los cambios de dieta y cocina, como a los cambios en la producción de alimentos y disponibilidad de alimentos en el distrito.

Sobre las **Narrativas Alrededor de la Alimentación**, es posible afirmar que a nivel discursivo, existe una clara dicotomía entre la comida de antes y la comida de ahora. Esta dicotomía gira entorno a una “alimentación más natural” y una “alimentación más contaminada”. Asimismo, existe un discurso compartido estas dos comidas entorno a la salud: La comida puede curar, siendo esta la comida de antes y la comida puede enfermar, siendo esta comida de ahora. En la siguiente y última sección daré a conocer las conclusiones de esta tesis.

## Conclusiones

Esta investigación tuvo como objetivo central dar cuenta de cómo se configura actualmente la cultura alimentaria en Pisac pueblo y la Comunidad Campesina de Paru Paru en el marco de la globalización. Para ello, esta tesis se dividió en **tres partes**. En la primera parte presenté el **Capítulo I: El Problema y el Diseño de la Investigación**, que incluye el Planteamiento del Problema y las preguntas que guiaron la investigación; el Estado de Arte, que me permitió conocer la discusión teórica sobre la antropología de la alimentación desde sus inicios hasta la actualidad; el Marco Teórico propuesto, en el que explico los conceptos utilizados a lo largo de este trabajo; y los Contextos Trabajados en los que realicé esta investigación.

En la segunda parte, presenté el **Capítulo II: Cultura Alimentaria Comparada**. Este capítulo fue dividido en tres secciones: Comer en Paru Paru, Comer en Pisac Pueblo y Alimentación Cotidiana Infantil desde el Estado. En las dos primeras secciones, el objetivo fue dar cuenta de la disponibilidad de alimentos, la alimentación cotidiana en el hogar, y la alimentación según el calendario festivo y el ciclo de vida de estos espacios. En la tercera sección, presenté la dinámica y el funcionamiento de los programas de alimentación del Estado que se aplican en niños de 0 a 13 años en Pisac y Paru Paru. Finalmente, realicé un balance comparativo de lo que significa comer en estos dos espacios.

En la tercera parte de esta tesis, presenté el **Capítulo III: Globalización y Comida**. El objetivo de este capítulo fue dar cuenta de tres factores explicativos que le dan forma a la cultura alimentaria actual en Pisac y Paru Paru, que son los Cambios en la Producción de alimentos, el Turismo y las Narrativas alrededor de la Comida.

Finalmente, está la presente sección que busca sintetizar los hallazgos y conclusiones a los que he llegado con esta tesis:

## 1. Cambios, similitudes y tensiones en la disponibilidad de alimentos, la alimentación cotidiana, los ciclos de vida y la alimentación festiva en el espacio rural y urbano del distrito de Pisac

La configuración actual de la cultura alimentaria en Pisac pueblo y la Comunidad Campesina de Paru Paru, está marcada por cambios, similitudes y tensiones en cuanto a la disponibilidad de alimentos, la alimentación cotidiana, los ciclos de vida y la alimentación festiva de ambos espacios.

En cuanto a la **disponibilidad de alimentos de Paru Paru**, es posible concluir que si bien ha cambiado respecto a la disponibilidad de alimentos de antaño, aún mantiene continuidades importantes. Respecto a las **continuidades**, actualmente gran parte de la dieta está disponible a partir de la actividad agrícola de autoconsumo. Sostengo esto, ya que más de la mitad de los alimentos que forman parte de la dieta de la comunidad se consiguen a partir de la producción local de alimentos como las lisas, las papas, las habas, el maíz, la cebada, y el trigo. De otro lado, en cuanto a los **cambios**, actualmente una parte de la dieta de la comunidad es comprada en el camión, y las ferias comunales. Los alimentos que son comprados suelen ser el arroz, el aceite, la sal, el azúcar, los fideos, las harinas, las verduras y las frutas; y su acceso está mayormente mediado por el camión, debido al bajo costo que esto significa en comparación a comprarlos fuera de la comunidad. Sobre las ferias comunales, estos también son espacios de disponibilidad de alimentos para la comunidad ya que suelen comercializarse semillas, productos y animales que forman parte de la cotidianidad alimentaria de Paru Paru en cantidad y precio más acorde a las necesidades e ingresos económicos de la comunidad.

En cuanto a la **alimentación cotidiana de Paru Paru**, es posible concluir que la cocina y la dieta han cambiado respecto a la cocina y la dieta tradicional. Esta tesis sostiene que la cocina como espacio ha cambiado, principalmente con la utilización de los palos de eucalipto en reemplazo de la bosta, la adquisición y utilización cotidiana de la cocina a gas, que actualmente convive con el uso del fogón, y el uso de utensilios de cocina de aluminio y plástico en desmedro de los



utensilios de barro. En cuanto al cambio en la dieta y la cocina –esta última como conjunto de conocimientos- es posible concluir que aún mantienen continuidades importantes solo en una comida central del día: el desayuno. Sin embargo, esta solo ocurre en el hogar y en los miembros del hogar mayores a trece años, ya que la escuela es también un espacio de desayuno y en este caso, sí se aleja drásticamente de desayunos de la comunidad de origen. Por su parte, los almuerzos, son las comidas más occidentalizadas, ya que la mitad del plato contiene alimentos que no son producidos en la comunidad, como el arroz, los fideos, el azúcar, la leche en tarro, y los cereales embolsados. En cuanto a la alimentación en **ciclos de vida en la comunidad**, es posible concluir que esta ha variado significativamente, ya que las comidas que usualmente se consumían no son las mismas, tal es el caso del matrimonio en el que se reemplazó el consumo del ‘mihuy’ en favor del ‘lechón’-que es una comida tradicional en Pisac pueblo, más no en la comunidad. Lo mismo ocurre con el consumo de bebidas como la cerveza en reemplazo de la chicha y el trago. Esto ocurre debido a que las comidas festivas en general, se han visto uniformizadas, independientemente de la fecha, actualmente las comidas festivas son siempre el ‘lechón’ y el ‘timpuy’.

Respecto a la **disponibilidad de alimentos en Pisac pueblo**, es posible concluir que los espacios y el tipo de disponibilidad de alimentos han pasado variado drásticamente. Mientras que anteriormente, la disponibilidad de alimentos estaba estrechamente ligada a la actividad agrícola del pueblo y del trueque en las ferias dominicales, actualmente la disponibilidad de alimentos del pueblo se encuentra en mayor medida en el Mercado de Abastos de Pisac y en menor medida en la Feria Dominical de Pisac. A diferencia de Paru Paru, en Pisac la totalidad de la dieta es comprada. En ese sentido, el mercado es el espacio privilegiado para la compra de alimentos debido a que a través de él es posible acceder a la mayor parte de productos alimenticios de uso cotidiano como son abarroses, frutas, verduras, carnes y menús, en el caso de los almuerzos. Por su parte, la Feria Dominical de Pisac, es también un espacio de acceso a alimentos de uso cotidiano, sin embargo, el trueque ya no forma parte de la dinámica de esta feria.

En cuanto a la **alimentación cotidiana** en Pisac pueblo, es posible concluir que ha tenido cambios estructurales. Dado que en Pisac pueblo, la disponibilidad de alimentos está estrechamente ligada a una actividad económica distinta a la agricultura -que como sabemos, era la forma tradicional de proveerse los alimentos- la dieta y la cocina del pueblo presentan cambios importantes. En cuanto a la cocina como espacio, actualmente las cocinas de Pisac pueblo son espacios más grandes y modernos respecto a las cocinas tradicionales. Hoy casi la mayoría de cocinas cuenta con dos tipos de cocinas- el fogón y la cocina a gas- siendo la cocina a gas la más usada, lo cual a su vez es una diferencia con la cocina como espacio en Paru Paru, ya que aunque en la comunidad también se cuenta con dos cocinas, la más usada actualmente es el fogón. En cuanto a la dieta hemos visto que ha variado casi completamente, ya que las tres comidas del día son distintas a las tradicionales. Mientras que anteriormente, los desayunos constaban de sopas o laguas, actualmente los desayunos constan de quacker con leche, pan y tostado- este último cada vez es menos usual. No obstante, la dieta del desayuno que presenta mayor continuidad es la dieta de los adultos mayores. En cuanto al almuerzo, este se ha transformado casi completamente, debido principalmente a dos cuestiones: primero, que en la dieta actual del almuerzo en el pueblo consta de sopa y segundo; y segundo que se consume carnes y arroz en más de la mitad de esta comida. De este modo, mientras que antes se almorzaba tradicionalmente lisauchu, por ejemplo, ahora se almuerza lagua de maíz con carne y lisauchu con estofado de pollo y arroz. En cuanto a la dieta de la cena, esta también ha cambiado ya que actualmente oscila entre ser comprado camino a casa, ser lo mismo que el almuerzo o contener pan, leche y huevo.

Asimismo, encuentro que una similitud importante en la alimentación cotidiana de estos dos espacios, es la **alimentación cotidiana infantil**. Debido a los programas de alimentación infantil del Estado, tanto en Pisac como en Paru Paru, la alimentación cotidiana infantil en la dieta del desayuno y el almuerzo difieren significativamente con la alimentación cotidiana tradicional del pueblo y la comunidad. Esto debido a que el plan de alimentación infantil en el caso de los programas Qali Warma, Nutriwawa, Cuna Más y Vaso de Leche, se da

paralelamente a las costumbres alimentarias de los pobladores de estos dos espacios. De este modo, es posible afirmar que la composición de los desayunos y almuerzos diseñados por estos programas, tiene una visión occidental de la alimentación infantil, ya que estas comidas centrales son preparadas con productos ajenos a la tradición local, como son el atún, el arroz, los fideos y la leche en tarro. Paradójicamente, encuentro que a nivel discursivo, dichos programas apuntan a implementar una alimentación basada en productos tradicionales.

Por último, en cuanto a la **alimentación festiva en Pisac pueblo**, es posible concluir que aunque los platos de consumo tradicional en las festividades mantienen continuidades, los ingredientes, electrodomésticos y utensilios que entran en su preparación han variado. Esto ocurre naturalmente por el mayor acceso económico de los pobladores respecto a la economía menos monitorizada de antes. En cuanto al consumo de bebidas, este sí ha variado significativamente, ya que actualmente las bebidas que cuentan con mayor popularidad y prestigio en las festividades son las gaseosas, la cerveza, y otras bebidas alcohólicas distintas al tradicional consumo de chicha y 'trago'.

## **2. Factores que explican los cambios en la disponibilidad de alimentos, la alimentación cotidiana, el ciclo de vida y la alimentación festiva de estos espacios**

Hay tres factores analizados en esta tesis, que permiten explicar los cambios en la cultura alimentaria de Pisac pueblo y Paru Paru: Los cambios en la producción de alimentos, la lógica y el desarrollo de la actividad turística y las narrativas alrededor de la comida.

En cuanto a los **cambios en la producción de alimentos**, es posible concluir que estos varían de acuerdo al espacio. Mientras que en Pisac pueblo se

ha pasado del tratamiento familiar de la actividad agrícola destinada tanto al autoconsumo como al comercio- principalmente del maíz y algunas variedades de papa- a la tercerización de la agricultura- en el mejor de los casos- y en otras al arrendamiento o venta de las tierras de cultivo. En el caso de Paru Paru, la agricultura de autoconsumo a nivel familiar y comunal – de distintas variedades de papa nativa, tarwi, maíz, lizas, entre otros- sigue siendo una de las fuentes primordiales de abastecimiento de alimentos. Asimismo, mientras que en Pisac pueblo las tecnologías de cultivo han pasado del uso de la chaquitacla y la yunta al alquiler de tractor y mano de obra para el cultivo y la cosecha- lo que hemos llamado ‘tercerización agrícola-; Paru Paru presenta una continuidad en el uso de tecnologías de cultivo. Sin embargo, existe un cambio en la producción de alimentos que sí comparten estos dos espacios: las consecuencias del cambio climático. Como hemos visto durante el segundo capítulo, a nivel discursivo, el cambio climático parece ser uno de los factores más importantes para el abandono de la actividad agrícola en pequeña escala.

En cuanto al **turismo**, es posible concluir que a partir 1960 y con más fuerza desde 1980, este es un factor de cambio altamente determinante tanto en el pueblo como en la comunidad, teniendo efectos distintos por cada espacio. Tal como hemos podido ver, en el caso de Paru Paru, el turismo aunque es una actividad relativamente nueva, ha modificado el patrón de trabajo, los horarios, los espacios y las expectativas económicas a futuro de la comunidad. El turismo, es entonces un cambio exógeno, que aunque viene siendo utilizado en beneficio de la población estudiada, tiene demandas distintas a la cultura alimentaria de local, por lo que termina modificando la oferta de alimentos, que a su vez y a medida que pasa el tiempo, reconfigura la dieta de los propios habitantes. La reconfiguración de la cultura alimentaria va desde la disminución del tiempo empleado en el trabajo de la chacra para poder dedicarse a trabajos vinculados con el turismo- como es el trabajo de porteador en el caso de los varones, y el de vendedora de artesanías, en el caso de las mujeres- hasta el ingreso de alimentos no tradicionales como parte de la dieta cotidiana. Lo cual se debe al mayor acceso a alimentos comprados. Encuentro también, que los cambios que ha generado el

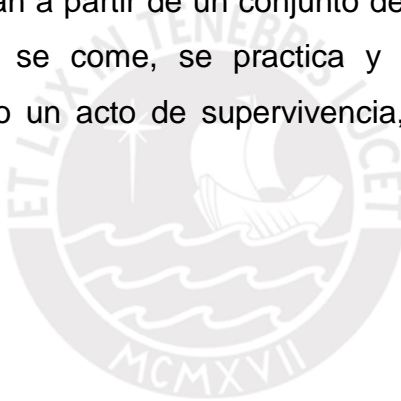
turismo en la comunidad en materia alimentaria, conviven con las formas tradicionales de preparación y consumo de alimentos.

En el caso de la actividad turística en el pueblo de Pisac, hemos visto que esta es una actividad económica consolidada, que está estrechamente ligada tanto a los cambios de dieta y cocina, como a los cambios en la producción y disponibilidad de alimentos en el distrito. De esta forma, el turismo se posiciona como la actividad económica privilegiada en Pisac pueblo y viene reconfigurando la cultura alimentaria en gran medida, siendo más intenso el cambio en la zona urbana que en la zona rural del distrito. Lo cual es posible corroborar con los ingredientes utilizados en la dieta cotidiana de Pisac pueblo, que en su mayoría son productos alimenticios comprados no locales.

Sobre las **narrativas alrededor de la alimentación**, la intención de dar cuenta de dichas narrativas fue mostrar la contradicción entre la forma de alimentarse y los conocimientos alrededor de una alimentación saludable. A partir de esto es posible concluir que al pensar sobre la alimentación piseña en el tiempo, existe una clara dicotomía entre la comida de antes y la comida de ahora. Siendo la alimentación de antes una “alimentación más natural” y la de ahora una “alimentación más contaminada”. Asimismo, existe un discurso compartido sobre las consecuencias de las transformaciones en la alimentación: La comida puede curar, siendo esta la comida de antes y la comida puede enfermar, siendo esta comida de ahora. Aun así, las prácticas alimenticias de las personas difieren en gran medida de los conocimientos sobre lo que consideran saludable o no.

Finalmente, a partir de la presente investigación, se entiende que la cultura alimentaria contiene prácticas alimenticias cotidianas y festivas, formas de acceso a los recursos alimenticios, actividades económicas, herramientas, ingredientes, conocimientos, ritmos de tiempo, horarios, espacios de alimentación, y formas de pensar la comida. En los espacios estudiados, dicha cultura alimentaria está estrechamente ligada a las actividades económicas centrales, que hoy giran alrededor del turismo. Como hemos visto, aún en la agricultura comunal, es posible encontrar un atractivo turístico y explotarlo en busca de insertarse en una

economía de servicios. Por lo que entendemos que lo que se come no es independiente de lo se hace. En este sentido, se puede concluir que la cultura alimentaria piseña se ha influenciado por la actividad turística tanto a nivel de consumo- reconfigurando la dieta y la cocina-, como en los discursos- en los que hay una dicotomía clara entre la comida de antes como una comida saludable y la comida de ahora como contaminada. La alimentación, como decíamos al iniciar esta tesis, es un “hecho” que engloba e intersecta todas las dimensiones que suponen el quehacer cotidiano de un individuo, un pueblo y una comunidad. Una actividad necesaria que se practica diariamente y que está inmersa en la estructuras económicas, políticas, sociales y culturales que definen Pisac. La alimentación es entonces un punto de partida y de llegada, cuyo proceso -las transformaciones e influencias que vemos reflejadas en la cultura alimentaria del distrito de Pisac- se explican a partir de un conjunto de actividades cotidianas que le dan sentido a lo que se come, se practica y se piensa entendiendo la alimentación no solo como un acto de supervivencia, sino como una expresión cultural viva y cambiante.



## Bibliografía

BOURDIEU, Pierre

1997 Razones Prácticas. Sobre la teoría de la acción. Barcelona: Editorial Anagrama.

2007 El Sentido Práctico. Buenos Aires: Siglo XXI Editores.

BURGA, María Dulce

2009 Prácticas alimenticias durante un contexto de cambio estacional: El caso de la comunidad altiplánica de Tantamaco, Puno. Lima: PUCP.

CARRASCO, Noelia

2007 Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos. México: Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, 2007.

< <https://doaj.org/article/8980f30fa5934e5194087a862097eb1e> >

CEÑA, Felisa

2010 “El sistema alimentario”. En I Jornadas del Campus de excelencia internacional agroalimentaria.

<[http://helvia.uco.es/xmlui/bitstream/handle/10396/6012/ceia3\\_5.pdf?sequence=1](http://helvia.uco.es/xmlui/bitstream/handle/10396/6012/ceia3_5.pdf?sequence=1)>

CONTRERAS, Jesus y GARCIA, Marbel

2005 Alimentación y Cultura, perspectivas antropológicas. Barcelona: Editorial Ariel.

COFOPRI (Organismo de formalización de la propiedad informal)

2009 Directorio de Comunidades Campesinas del Perú 2009.

DE GRAMMONT, Huber y MARTINEZ

2009 La pluriactividad en el campo latinoamericano. Quito: Flacso.

DEL PINO, Ponciano et al.

2012 Repensar la desnutrición: infancia, alimentación y cultura en Ayacucho, Perú. IEP: Lima.

DÍAZ, Ramón

2014 “Apuntes sobre la ingesta de alimentos en el Perú”. En Salud, vulnerabilidades, desigualdades. Lima: IEP.

DOUGLAS, Mary

1982 Food as a system of communication. En In the active voice Routledge & K. Paul.

FAO, CEPAL, PROGRAMA MUNDIAL DE ALIMENTACIÓN

2010 Hambre y cohesión social: cómo revertir la relación entre inequidad y desnutrición. FAO: Roma.

FAO

2011 El espectro de la malnutrición. FAO: Roma.

2013 Seguridad y Soberanía Alimentaria (Documento base para discusión).

< <http://www.fao.org/3/a-ax736s.pdf> >

FATULE, Juan Manuel



2014 Paisaje cultural, identidades locales y turismo en el Valle Sagrado de los Incas: El caso de la ciudad de Pisac. TESIS PUCP.

FERNÁNDEZ, Urquía

2014 La seguridad alimentaria en México. Salud Pública de México: México DF.

GASCÓN, Jorge

1998 “De la quinua al arroz: Cambios en los patrones alimenticios de la sociedad andina”. Lima: Debate Agrario 27. 59-78.

GARCÍA, Carme

2002 “El vegetarianismo ¿Dieta prudente o estilo de vida? En Somos lo que comemos: Estudios de alimentación y cultura en España. Barcelona: Editorial Ariel.

GRACIA, Mabel (coord.)

2002 Somos lo que comemos. Barcelona: Editorial Ariel.

HARRIS, Marvin

1987 Foodways: Historical Overview and theoretical prolegomenon. En Food and

Evolution: Toward a Theory of Human Food Habits. Philadelphia: Temple University Press.

INEI

2007 Censos nacionales de población y vivienda. Lima: INEI <  
<http://www.inei.gob.pe>>

KHARE, Ravidara

1992 The eternal food: Gastronomic ideas and experiences of Hindus and Busshists. Albany: State University of New York Press.

LEVI-STRAUSS, Claude

1990 The Raw and the Cooked: Mythologiques. Chicago: University of Chicago Press.

LÓPEZ, Ricardo

2005 Seguridad alimentaria, pobreza alimentaria y consumo alimentario: una aproximación para el caso de México. México DF: Revista chilena de economía y sociedad.

Ministerio de Inclusión y Desarrollo Social (MIDIS)

2013 Nota Metodológica para la Evaluación de Impacto del Programa Nacional de Alimentación Qali Warma.

SA Qali Warma. Consulta 10 de enero del 2018. [www.galiwarma.gob](http://www.galiwarma.gob)

Ministerio de Salud del Perú (MINSA)

2014 Plan Nacional para la reducción de la desnutrición crónica infantil y la prevención de la anemia en el país, periodo 2014- 2016. Documento Técnico. R.M.- N° 258- 2014/ MINSA.

SA Programa del Vaso de Leche. [www.midis.gob.pe rub\\_pvl\\_material](http://www.midis.gob.pe/rub_pvl_material)

ODELA

2013 Observatorio de la Alimentación. <<http://www.odela.org/2013/10/dr-jesus-contreras-hernandez/>>

## PERÚ 21

2018 Noticias: Perú sigue siendo el mejor destino culinario por séptimo año consecutivo. Lima: Redacción Perú 21. Consulta: 01.12.2018.

<<https://peru21.pe/peru/peru-sigue-siendo-mejor-destino-culinario-mundo-septimo-ano-consecutivo-444268>>

## PROGRAMA DE DIPLOMADO EN INNOVACIÓN EN ALIMENTOS (PIAL- CHILE)

2014 La construcción social y simbólica de los alimentos. Una mirada desde las ciencias sociales. Chile: PIAL.

<<http://pialchile.cl/wp-content/uploads/2014/04/La-construcci%C3%B3nsocial-y-simb%C3%B3lica-de-los-alimentos.-Una-mirada-desde-las-cienciasSociales.pdf>>

## PUCP

2016 Comité de Ética de la Investigación de la Pontificia Universidad Católica del Perú. REGLAMENTO. PUCP: Lima.

<<http://cdn02.pucp.education/investigacion/2016/10/14160435/Reglamento-2.pdf>>

## REYNOSO, Carlos

2014 Patrón alimentario, Cocina y dieta: definiciones antropológicas desde una perspectiva teórica.

<<http://carlosreynoso.com.ar/archivos/patronalimentario.pdf>>

## SIMON, Beatrice

2006 “¿Un Pueblo Auténtico y Moderno? Percepciones locales del futuro y turismo sostenible en

Pisac, Perú”, La Ruta Andina: Turismo y Desarrollo Sostenible en el Perú y Bolivia, CBC, CEDLA, IEP pp. 105 –127.

REBATO, Esther

SA La nuevas culturas alimentarias: Globalización vs. Regionalización.  
<http://www.euskonews.com/0470zkb/gaia47001es.html>.

SOLORIO, Fortunata y REVILLA, Esther

1992 Enfoques sobre alimentación andina. CEPIA, Puno-Perú, 1992. 147 págs.

VOKRAL, Edita

1991 Qoñi chiri: la organización de la cocina y estructuras simbólicas en el altiplano del Perú. Quito: ABYA-YALA.

WEISMANTTEL, Mary

1988 Food, Gender, and Poverty in the Ecuadorian Andes. Philadelphia: University of Pennsylvania Press.

YON, Carmen

2015 “Salud, nutrición, medio ambiente y desarrollo rural: cambios, continuidades y desafíos”. Ponencia de Balance. SEPIA XVI. Arequipa, del 25 al 27 de agosto 2015. Lima: SEPIA.

YON, Carmen

2016 “Las narrativas como recursos conceptuales y metodológicos en el estudio de salud, la enfermedad y la recuperación”. Material del curso, Antropología de la salud. PUCP: Lima

Zafra, Eva

2010 Alimentación y procesos de socialización. Los “trastornos del comportamiento alimentario” como “estares alimentarios”. En: M.L. Esteban et. al., Eds. Antropología, género, salud y atención.

ZAPATA, Florencia

2012 Cuaderno Metodológico 2. Nuestros saberes, nuestro patrimonio, nuestra historia. Lima: SGCAN, Instituto de Montaña y UICN-Sur.



## ANEXOS

### ANEXO 1: Índice de gráficos, mapas, croquis, cuadros e imágenes

Gráfico 1: Línea del tiempo Pisac Pueblo.....	40
Gráfico 2: Línea del tiempo Paru Paru.....	54
Gráfico 3: Pisos ecológicos por cultivos en Paru Paru.....	163
Gráfico 4: Calendario Agrícola en Paru Paru.....	163
Gráfico 5: Proceso del Chuño.....	167
Gráfico 6: Proceso de la Moraya.....	167
Gráfico 7: Percepción de los Cambios a causa del Turismo.....	188
Gráfico 8: De la agricultura al turismo.....	192
Croquis 1: Zona Urbana de Pisac Pueblo.....	49
Croquis 2: Mercado de Abastos en Pisac .....	130
Croquis 3: Feria Dominical en Pisac.....	135
Mapa 1: Comunidades del distrito de Pisac.....	37
Mapa 2: Vista satelital de Pisac conectado por la carretera PE-286.....	38
Mapa 3: Mapa de Pisac por comunidades.....	50
Cuadro 1: Dieta Actual en Paru Paru.....	73
Cuadro 2: Acompañamientos en la dieta cotidiana.....	85
Cuadro 3: Alimentación en el ciclo de vida.....	88
Cuadro 4: Alimentos según su origen.....	96
Cuadro 5: Productos del camión.....	98
Cuadro 6: Dieta actual en Pisac.....	109
Cuadro 7: Balance “Comer en Pisac Pueblo”.....	117
Cuadro 8: Calendario Festivo Anual Pisac.....	117
Cuadro 9: Comida Festiva Antes y Ahora.....	127
Cuadro 10: Alimentación cotidiana infantil.....	140

Cuadro 11: Tipos de papas en Paru Paru.....	166
Cuadro 12: Paquete Turístico en Paru Paru.....	194
Imagen 1.....	43
Imagen 2.....	44
Imagen 3.....	45
Imagen 4.....	51
Imagen 5.....	64
Imagen 6.....	64
Imagen 7.....	68
Imagen 8.....	71
Imagen 9.....	75
Imagen 10.....	77
Imagen 11.....	80
Imagen 12.....	84
Imagen 13.....	97
Imagen 14.....	101
Imagen 15.....	103
Imagen 16.....	107
Imagen 17.....	120
Imagen 18.....	122
Imagen 19.....	123
Imagen 20.....	132
Imagen 21.....	134
Imagen 22.....	137
Imagen 23.....	138
Imagen 24.....	145


Imagen 25.....	147
Imagen 26.....	151
Imagen 27.....	159
Imagen 28.....	159
Imagen 29.....	162
Imagen 30.....	164
Imagen 31.....	168
Imagen 32.....	170
Imagen 33.....	171
Imagen 34.....	178
Imagen 35.....	179
Imagen 36.....	180
Imagen 37.....	186
Imagen 38.....	195
Imágenes anexadas 39- 83 .....	229-249





## ANEXO 2: Cuadro metodológico diseñado para el trabajo de campo

Preguntas	Información	Fuente de información	Método	Técnica	Muestra	Registro	Instrumento
1. ¿Cuáles son los factores agroecológicos, políticos y económicos que moldean las distintas configuraciones de autoconsumo y compra de alimentos en la dieta familiar?	<p>1. Agro-biodiversidad: - Pisac es una zona altamente agrodiversa, sin embargo actualmente hay un crecimiento en la desaparición de una variedad de cultivos.</p> <p>- Transformaciones tecnoecológicas en la agricultura. Por ejemplo, el uso de fertilizantes (consecuencias).</p> <p>2. Soberanía alimentaria</p> <p>- ¿Para quiénes son los alimentos que producen?</p> <p>- Relaciones de poder entre productores locales y el mercado</p> <p>¿Existe realmente</p>	<p>-Entrevistados en Pisac</p> <p>-Entrevistados en Paru Paru</p> <p>-Observación sistemática</p> <p>-Revisión de fuentes bibliográfica</p> <p>-Revisión de actas y archivo municipal</p>	<p>Análisis de los factores que regula la situación alimentaria de Pisac.</p>	<p>1. Entrevistas a profundidad</p> <p>2. Historias de vida</p> <p>3. Línea del tiempo alimenticia</p> <p>4. Observación participante: Chacra, escuela.</p>	<p>1. Pisac Pueblo (familias artesanas)</p> <p>-Madres (5)</p> <p>-Campesinos (5)</p> <p>-2 Grupos focales con niñ@s en la escuela (10 niñ@s)</p> <p>-Jóvenes</p> <p>-Expertos en el tema: cociner@s (5)</p> <p>-Autoridades municipales (4)</p> <p>2. Paru Paru:</p> <p>-Madres (5)</p> <p>-Campesinos (5)</p> <p>-Niñ@s (5)</p> <p>-Expertos en el tema (5)</p> <p>-Autoridades (5)</p>	<p>-Grabación de voz</p> <p>-Notas de campo</p> <p>-Fotografías</p>	<p>-Guía de entrevistas</p> <p>-Diseño de grupo focal</p> <p>-Guía de registro audiovisual</p>

	<p>una alimentación sostenible?          -El derecho a la alimentación          3. Industrialización y urbanización: nuevos productos, mayor conexión con el mercado local y nacional.          4. Crecimiento del turismo:          Consecuencias en la cultura alimentaria → nueva demanda alimentaria incentiva la agricultura biológica y orgánica.          → También el efecto contrario: comida industrializada.</p>						
--	---	--	--	--	--	--	--

<p>2. ¿Cuáles son las variantes y tensiones de las cadenas alimentarias en la Comunidad Campesina de Paru Paru y Pisac Pueblo?</p>	<p>2 partes las cadenas alimentarias:  1. Preparación de alimentos:  Aprovechamiento de los recursos disponibles y Cocina: Formas de combinación, conocimientos y reglas aplicadas a las comidas.  2. Consumo: Dieta urbana y dieta rural.  ¿Comen lo que siembran? ¿Qué porcentaje es vendido?</p>	<p>-Entrevistados Pisac  -Entrevistados en Paru Paru  -Revisión de fuentes bibliográficas  -Observación sistemática  -Revisión de actas y archivo municipal</p>	<p>Análisis comparativo de las cadenas alimentarias:  El camino de los alimentos.</p>	<p>1. Entrevistas a profundidad  2. Grupos focales (madres, campesinos, niñ@s)  2. Secuencia diaria de la dieta urbana y rural.  3. Mapa de cultivos y recursos naturales  4. Calendario estacional de cultivos  5. Registro fotográfico  6. Observación Participante (Hogar, chacra, colegio, mercado)  7. Video: Biografía de una cebolla.</p>	<p>1. Pisac Pueblo:  -Comerciantes de alimentos (5)  -Adultos mayores (5)  -Campesin@s (5)  -Especialistas (5)  -Autoridades (5)  - Representantes del centro de salud (2)  -Niñ@s en edad escolar (5)  2. Paru Paru:  -Adultos mayores (5)  -Madres (5)  -Campesinos (5)  -Especialistas en alimentación (5)  -Autoridades (5)  -Niños en edad escolar (10)</p>	<p>-Grabación de voz  -Notas de campo  -Fotografías</p>	<p>- Diseño de registro fotográfico  -Diseño de grupo focal con adultos mayores  -Diseño de grupo focal con niñ@s  -Guía de observación</p>
--	---	---	---	--	--	---	---

¿Cuáles son los factores culturales que moldean las distintas configuraciones de autoconsumo y compra de alimentos en la dieta familiar?	<p>1. Narrativas sobre la identidad y nivel simbólico de la comida.</p> <p>2. Formas de oralidad sobre la comida y la cocina.</p> <p>3. Propia valoración de la producción alimentaria y el valor nutricional de la dieta: qué es considerada una buena comida, qué es considerada una mala comida, qué es una alimentación saludable.</p> <p>-Sobre el derecho a alimentarse y el margen de acción y</p>	<p>-Entrevistados en Pisac y Paru Paru</p> <p>-Observación sistemática</p>	<p>Análisis de narrativas sobre la cultura alimentaria.</p>	<p>1. Entrevistas a profundidad</p> <p>2. Historias de vida</p> <p>3. Grupos focales</p> <p>4. Observación participante en el hogar y otros espacios de preparación de alimentos.</p>	<p>Pisac Pueblo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comerciantes de alimentos (5)</li> <li>-Campesin@s (5)</li> <li>-Artesanos (5)</li> <li>-Especialistas (5)</li> <li>-Escolares(10)</li> </ul> <p>2. Paru Paru:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Madres (5)</li> <li>-Campesinos (5)</li> <li>-Especialistas (5)</li> <li>-Escolares (5)</li> </ul>	<p>-Grabación de voz</p> <p>-Notas de campo</p>	<p>-Guía de entrevistas</p> <p>-Guía de grupos focales</p>

	decisión sobre su propia alimentación.						
--	--	--	--	--	--	--	--



### ANEXO 3: Imágenes tomadas durante el trabajo de campo

Fuente: Trabajo de campo Julio- Setiembre 2017. Elaboración: Propia

*Comunidad Campesina de Paru Paru*

Imagen 39



Imagen 40





Imagen 41. Imagen 42.





Imagen 43. Imagen 44.



Imagen 45



Imagen 46





Imagen 47



Imagen 48





Imagen 52



Imagen 53

Imagen 54



Imagen 55



Imagen 56



Imagen 57



Imagen 58



Imagen 59

Imagen 60



Imagen 61





Imagen 62



Imagen 63

Imagen 64



Imagen 65

Imagen 66



Imagen 67



*Pisac Pueblo*

Imagen 68



Imagen 69



Imagen 70



Imagen 71



Imagen 72



Imagen 73

Imagen 74



Imagen 75





Imagen 76



Imagen 77





Imagen 78



Imagen 79

Imagen 80



Imagen 81



Imagen 82



Imagen 83