

# El cebiche en la diáspora

## Acerca de los inmigrantes peruanos en Buenos Aires

Autor:  
Sanmartino, Gloria

Tutor:  
Wright, Pablo Gerardo

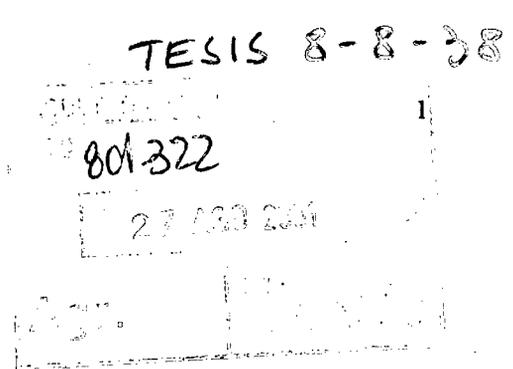
2001

Tesis presentada con el fin de cumplimentar con los requisitos finales para la obtención del título Licenciatura de la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Buenos Aires en Ciencias Antropológicas.

Grado

**Universidad de Buenos Aires.**

Facultad de Filosofía y Letras  
Departamento de Ciencias Antropológicas  
Orientación Sociocultural.



Tesis de Licenciatura

**El cebiche en la diáspora.  
Acerca de los inmigrantes peruanos en Buenos Aires.**

UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES  
FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS  
Dirección de Bibliotecas

Alumna: Sammartino Gloria  
Libreta: 21.606.135

Director: Dr. Pablo Wright

Agosto 2001

*A Marcelo,  
quien estuvo en todo momento  
y en todo sentido.*

## INDICE

<b>Agradecimientos</b>		5
<b>Introducción</b>	<b>Palabras preliminares</b>	6
	Cómo surgió el tema	9
	Metodología	18
	Lista de entrevistados	20
	Lineamientos teóricos	21
	La antropología de la alimentación	32
<b>Capítulo I</b>	<b>De Perú a Buenos Aires</b>	41
	Historia de discriminación	49
	Entrada a la ilegalidad	52
	El proceso de adaptación	53
	Los vínculos con Perú	59
<b>Capítulo II</b>	<b>La construcción de la peruanidad</b>	62
	No todos somos iguales	65
	Las asociaciones de migrantes	71
	La fiesta del Señor de los Milagros	77
	Breve historia del Santo y su relevancia	79
<b>Capítulo III</b>	<b>La comida peruana</b>	82
	La cocina y el patrón alimentario	83
	La alteridad culinaria	89
	El “patrón carne”	92
	Comidas y adaptación	96
	Los circuitos locales de venta de productos	100
	Los bolivianos	101
	La patrimonialización de las comidas	103
	El cebiche, un caso particular	104
	Alimentos, el reflejo de la discriminación entre peruanos	107

		4
	Sustituciones	107
<b>Capítulo IV</b>	<b>Los restaurantes peruanos: ¿restaurantes étnicos?</b>	111
	Los platos	113
	¿Qué buscan los peruanos en “sus” restaurantes?	119
	Captar los signos de la “argentinidad”	123
	El rol social de la cerveza	126
	Un ritual de construcción social	129
<b>Conclusiones</b>		132
	Algunas cuestiones que surgen de la interacción con el otro	139
<b>Glosario</b>		142
<b>Bibliografía</b>		144

## **Agradecimientos**

Quisiera expresar mi más profundo agradecimiento al Doctor Pablo Wright, quien me guió con sus valiosos aportes durante el transcurso de la tesis, me escuchó, y me brindó sus palabras de aliento cuando más las necesité.

Agradezco a la Doctora Claudia Briones, y la profesora Morita Carrasco, pues en el seminario de grado dictado por ellas, pude ampliar mis perspectivas teóricas y comenzar a reflexionar acerca de muchos de los puntos que dan sustento a la tesis.

A la Doctora Beatriz Kalinsky, porque en el seminario de grado que ella dicta, pude dar el puntapié inicial a la presente investigación, y además, fue la primera en alentar mi trabajo.

Por supuesto, a todos los peruanos que colaboraron conmigo contándome sus experiencias.

A Silvia Benza en especial, quien además de ofrecerme toda su ayuda “antropológica” me brindó su constante apoyo y afecto.

Al doctor Jaime Atlas, porque en los inicios de la investigación me ayudó a inmiscuirme en el mundo de la alimentación.

A Karsten, porque me mostró en “el campo” como trabaja un antropólogo.

A Patricia Aguirre, Nora Garrote y Marcelo Alvarez, que me abrieron la posibilidad de acceder al campo de la antropología de la alimentación.

Quisiera agradecer a mi familia y mis amigos, a Marcela en especial, quienes me animaron a seguir.

Finalmente, aunque no en orden de importancia, a las “abuelas”, Erica y Elida, quienes durante los últimos meses, con puntualidad religiosa cuidaron con suma paciencia de Sofía.

## Palabras preliminares

*Ese mes que pasábamos en el Perú, cada año  
... zambullirme en el ambiente, los paisajes ..  
Me era enormemente útil ... una inyección de energía,  
volver a oír hablar peruano, escuchar a mi alrededor  
esos giros, esos vocablos*

*Mario Vargas Llosa  
La Tía Julia y el escribidor (1977:369)*

La internacionalización de los capitales, la tecnología, la información y las mercancías que se vienen dando desde los inicios de la década de los '90, tiene uno de sus correlatos en el aceleramiento y aumento de las migraciones de carácter internacional (Appadurai, 1991, Clifford, 1994). Fenómeno este último relacionado en gran medida a los procesos de globalización y al consecuente derribamiento de fronteras o también llamado proceso de desterritorialización, (Ortiz, 1996).

De manera paradójica, la circulación de la fuerza de trabajo, en forma de migraciones internacionales no se encuentra en la misma situación de circulación desregulada. Los estados nacionales suelen interponer obstáculos de carácter político, razón por la cual los inmigrantes deben hacer frente a las inseguras condiciones de vida reflejadas tanto en la precariedad laboral, de vivienda, de salud como en las manifestaciones de xenofobia y racismo dirigidas hacia ellos.

El movimiento poblacional peruano no queda fuera de esta caracterización dada del fenómeno de la migración transnacional.

Desde este contexto, haciendo foco dentro del plano cultural busco en este trabajo explorar lo que sucede con la colectividad peruana en la ciudad de Buenos Aires.

Una de las nociones de la cual parto es que la desterritorialización física de los sujetos y su cultura no implica la desterritorialización en términos simbólicos y subjetivos, ya que se puede abandonar físicamente un territorio sin perder el sentimiento de apego al mismo. El vínculo con el lugar de origen se actualiza desde el lenguaje "diaspórico" (Clifford 1994: 304), es decir, a través de la comunicación a distancia, la

memoria, el recuerdo, la nostalgia, etc. puesto que cuando se emigra a tierras lejanas frecuentemente se lleva la “patria adentro”.

Por esta vía se pone de manifiesto que la pertenencia territorial no desaparece ni tiende a perder relevancia. Lo que se transforma es su estructura simbólica y su configuración empírica, tendiente a definirse cada vez más en términos simbólicos expresivos y emocionales, siendo las colectividades una de esas formas de múltiples pertenencias.

De este modo, se intenta rastrear aquí el modo en que los inmigrantes peruanos articulan sus experiencias entre cultura, pertenencia y territorio en el nuevo lugar: el área metropolitana de Buenos Aires; proceso en el cual la identidad de origen se resignifica.

Uno de los ejes sobre los cuales gira esta investigación es el de la antropología de la alimentación, perspectiva que considera a los alimentos como un medio de expresión social, pues la comida y la práctica del comer se vinculan con procesos socioculturales, en tanto simbolizan en el campo de las relaciones sociales, identidades, distancias sociales, interacciones comunitarias, etc. (Contreras 1993).

Antropólogos de posturas diametralmente opuestas, como Mary Douglas y Marvin Harris, parecieran estar de acuerdo en que cocinar es un efecto y no una causa. Douglas (1971), estudiosa de los sistemas simbólicos sostiene “que la comida es un código” cuyo mensaje podrá ser descifrado en el sistema de relaciones sociales que la comida expresa. Harris (1985), desde la vertiente materialista, esgrime, de manera similar, que “las comidas transmiten mensajes y tienen significados simbólicos.” De esta manera, ambos autores coinciden en estudiar la cocina como un efecto superficial de causas más reales y profundas.

Desde estos lineamientos, mi propósito es poder analizar e incursionar en las comidas de este “otro” inmigrante y sus representaciones acerca de las mismas. Indagar la vía por la cual sus costumbres gastronómicas se resignifican, tendiendo a transformarse en una marca de la especificidad, y en un modo de resistencia ante la hostilidad y la xenofobia de la sociedad receptora.

Entre las múltiples organizaciones que conforman los lugares de pertenencia de la peruanidad de Buenos Aires, en los que se explicitan sus valores y se reconfiguran las identidades, me centraré en un ámbito en particular: el de los restaurantes de la colectividad. El espacio generado por éstos se convierte así en uno de los escenarios

posibles dentro de los cuales se pueden rastrear los procesos de construcción -reconstrucción de los lazos entre peruanos en el nuevo contexto.

Es a partir del análisis de los alimentos que por allí circulan y las prácticas de comensalidad, es decir, las que envuelven y atraviesan el momento de la ingesta, que se buscará dar cuenta de las formas y trayectorias de acción que promueven un sentido de pertenencia y que Brow (1990) denomina comunalización.

En el Capítulo I, se da cuenta de algunos aspectos sociodemográficos con la intención de dar respuesta a las preguntas de quienes componen este flujo inmigratorio, su porte numérico, las razones por las cuales deciden migrar, etc. Se hace referencia a los lugares de la peruanidad en Buenos Aires, así como también se intenta delinear el contexto de discriminación en el que quedan inscriptos. Contexto a partir del cual se ha de estructurar y configurar la identidad peruana. Para comprender el lugar desde el cual se construye el estigma negativo de estos otros, se introduce un breve rastreo histórico que se remonta hasta el presente. Se introducen también algunos aspectos que caracterizan la experiencia de desarraigo vivida por los inmigrantes en el nuevo entorno, y algunos otros que los conducen a la adaptación. Por último, se rastrean los elementos que colaboran a que los vínculos entre su lugar de origen y el nuevo se actualicen.

En el Capítulo II se rastrea la vía por la cual las distintas solidaridades comunales que operan en Perú, se reproducen y resignifican en Buenos Aires. En este sentido, se efectúa un rastreo de las distintas organizaciones de peruanos. Estas, a la par de constituirse en lugares de resguardo de lo propio y un modo de integrarse a la nueva sociedad, permiten visualizar el proceso de uniformización – diferenciación que opera entre los sujetos de estudio.

En el Capítulo III se introduce al análisis de las comidas peruanas, y lo que las mismas tienen para transmitir en el campo de las relaciones sociales, tales como las identidades, distancias e interacciones entre peruanos y argentinos.

Por último, el Capítulo IV, continuando con el análisis de las comidas que circulan al interior de los restaurantes, busca dar cuenta de los procesos a través de los cuales se escenifica la performance peruana y se recrean las instancias de pertenencia-exclusión, homogeneización- diferenciación en el contexto inmigratorio.

## Cómo surgió el tema

*“Antes de abandonar Harvard fui a ver a Kluckhohn. A pesar de la experiencia que ya tenía como estudiante de Harvard, esta última sesión me dejó completamente frustrado. Cuando pregunté a Kluckhohn si tenía algún consejo para darme, me contó la historia de un estudiante de postgrado que había preguntado a Kroeber la misma pregunta. Como respuesta, se dice que Kroeber cogió de su estante la etnografía de mayor tamaño y grosor y dijo: vete y hazlo así” (Nader: 1970)*

En cada uno de nosotros, “sujetos-investigadores” posiblemente exista una suerte de disparador que nos mueve a ocuparnos de determinadas cuestiones en detrimento de otras con mayor grado de interés y afectividad. En tanto sujetos de carne y hueso, constituidos por una historia personal, impregnada de vivencias y experiencias, somos sensibles a ciertas temáticas que despiertan nuestra atracción de manera singular. Por esta vía el investigador sería intimado a involucrarse en mayor medida a aquello que lo enardezca y le haga aflorar en algún punto lo velado o inconsciente de su historia.

Ello, más allá de jugar como desventaja, puesto que por esta vía podría estar violándose la supuesta y famosa neutralidad valorativa del investigador, sería favorable a la hora de volcarnos a cada una de las instancias y periplos por los que transcurre el trabajo de campo, el contacto con los “otros” y hasta por qué no, a la misma cuota de inspiración requerida para trasladar nuestra elaboración a la escritura.

En mí ese disparador está puesto en la cocina, en mi gusto por elaborar recetas, combinando distintos condimentos e ingredientes. Tras haber realizado diversos cursos de cocina naturista y vegetariana, mis concepciones acerca de y, parafraseando a Marvin Harris (1985), lo que es “bueno para comer” se fueron transformando. Al dejar de comer carne, comenzaron a aparecer en mi repertorio dietético alimentos que pueden parecer algo extraños en el contexto rioplatense, tales como mijo, trigo burgol, quinoa, por mencionar algunos, pero que en última instancia me hicieron reflexionar y preguntarme acerca de los aspectos biológicos, psicológicos, culturales, económicos, que inciden en las elecciones alimentarias.

Y si bien puede decirse que mi interés actuó como una guía, en un primer momento me resultaba tan interesante conocer qué es lo que comemos “nosotros” (un nosotros argentino de clase media y habitante de la ciudad de Buenos Aires), como lo

que comen otros grupos y bajo qué lógicas lo hacen. De alguna manera el azar pareció tomar cartas en el asunto y decidir la elección. Con esto me refiero a la manera en que surgió el universo de estudio y a la temática que luego resultó del mismo.

Aunque sabía que bajo la perspectiva de la antropología de la alimentación habría de arribar el problema en cuestión, ello no bastaba y la situación por momentos parecía tornarse angustiante. Claro que la misma sensación se manifestó otras tantas decenas de veces más adelante, aunque pareciera ser moneda común para los investigadores esto de tener que desenvolverse en medio de constantes crisis a superar.

En un comienzo pensé en seguir la primer alternativa, la de tomar un número de familias de clase media y comenzar así a averiguar el porqué de sus preferencias alimentarias. El primer inconveniente a sortear fue de índole perceptual. Provenía desde mi propio sentido común. Mis prejuicios y preconceitos me estaban jugando una mala pasada: ¿Cómo podría llegar a despegarme y alejarme lo suficiente como antropóloga de mi propia cultura? ¿Cómo podría llevar a cabo el supuesto proceso de extrañamiento necesario para exotizar a un “otro” que en realidad era un “nosotros”? ¿Acaso no era de suponer que aquellos viejos presupuestos de la antropología clásica, de considerar como susceptible de estudio tan solo aquellos pueblos extraños, primitivos o salvajes había sido sorteada?

Tal vez de manera arraigada e incoherente subsistía en mí el presupuesto del deber ir a realizar trabajo de campo, a territorios lejanos, al menos dirigirme a culturas distintas a la propia, y que además cumpliesen el requisito de hallarse a mi alcance.

Hammersley y Atkinson (1994) dicen que la investigación etnográfica parte de la convicción de que la misma no puede ser programada, ya que su práctica se constituye muchas veces por lo inesperado y por lo que no puede ser rígidamente planeado en la fase previa al trabajo de campo. Aseveración pertinente en tanto mi propia elección de la unidad de análisis, como ya lo he mencionado, obedeció casi a circunstancias no programadas.

Pues bien, fue así como comenzó y surgió la investigación: Para aprobar uno de los seminarios cursados dentro del ciclo de grado de la carrera se me ocurrió hacer una monografía acerca de las prácticas alimenticias dentro del área de la Capital Federal en torno a la hoy tan en boga oferta de comidas étnicas.

Cabe aclarar que si bien en ese entonces ya estaba pensando acerca del tema de mi Tesis de Licenciatura, no suponía que ese trabajo de investigación sería el puntapié inicial al descubrimiento de todo un mundo y que finalmente el mismo iría a constituir

“el tema”. Caí en la cuenta entonces de que sería vital visitar en calidad de comensal diversos restaurantes. Ya barajada la decisión de centrarme tan solo en algunos que pertenecieran a una única colectividad, quedaba por decidir justamente por cual de ellas me inclinaría.

Dada una cuestión de costos, puesto que en mis cálculos cobró peso luego de unos sencillos sondeos, la diferencia entre, por ejemplo, ir a comer comida japonesa o mexicana que comida boliviana o peruana, me volqué por la elección de una de estas últimas. Una decisión que tal vez obedece a razones poco académicas, pero muy determinada por quien iría a realizar de manera concreta el trabajo de campo con la intención de producir conocimiento.

Sabiendo de cierto restaurante peruano avistado una vez desde un colectivo al pasar por la calle Corrientes, a la altura del Abasto, me dirigí entonces acompañada por una amiga el mediodía de un lunes dispuesta a realizar una primera aproximación. Se trataba de un nublado y húmedo día otoñal. Nos encontramos con mi amiga en el McDonald's del Shopping del Abasto, ámbito de alguna manera tan familiar para los habitantes de las ciudades y tan distinto, puestos más tarde a comparar, al del pequeño local donde funciona el restaurante “La Piurana”, ubicado sobre la calle Corrientes al 3400, muy cargado para mi sorpresa, de significados y señas de peruanidad.

Al observar hacia el interior, y todavía sin haber entrado, pudimos notar cierto ambiente de “masculinidad”, ya que se veían hombres sentados a las mesas comiendo. Tomando coraje y rememorando a un Malinowski que sin duda debió haberse enfrentado, claro que en mayor escala, con un cierto sentido de la desubicación frente a lo extraño al momento de instalar su carpa en la aldea de los otros, decidimos ingresar.

Se trataba de un local bastante diminuto, con mesas de fórmica y manteles de hule. Las paredes tenían afiches de distintas regiones del Perú: del Cuzco, de las líneas Nazca, de Cajamarca, del Señor de Sipan, etc. Se dejaba escuchar una música folclórica peruana a discreto volumen. El lugar en conjunto me resultó modesto, incluso humilde, aunque limpio y aceptable. Al tomar asiento se nos acercó un mozo de tez morena, acento peruano, de unos cuarenta años y que, supimos luego se trataba del mismo dueño, con el menú. Este, de confección casera, contenía unas pocas hojas manuscritas enfundadas en folios, ofreciendo algunos platos de entre los cuales pude reconocer, por haber estado en algunas ciudades peruanas como turista, la papa a la huancaína, cebiche, carapulcra, escabeche de pescado, y otros que pertenecían a la cocina china, como chau-

fan y chop suey, lo cual se explica dada la gran incidencia que tuvo sobre las preferencias culinarias la inmigración china de mediados del siglo XIX.

Mientras esperábamos el almuerzo, nos trajeron “canchas” en lugar del típico pan que se sirve en cualquier restaurante argentino. El plato elegido resultó ser el famoso cebiche, que nos resultó muy apetecible salvo por el exceso de picante, al que los porteños en general, puede decirse, no estamos adaptados como sí parecen estarlo los habitantes del Perú y de otros países como México, etc.

Por éstas y otras señales como fue la de observar a algunos de los comensales tomando Inka kola y cerveza Cuzqueña sentí en el aire un cierto ambiente peruano que me recordó mis días por Cuzco. Supuse en base a esta sensación que este tipo de comedores o restaurantes contribuiría en gran manera a satisfacer la cuota de nostalgia y añoranza por el país del cual migraron, si ya en mí, tan solo por haber estado en Cuzco en calidad de turista, me producía tal estado de evocación.

Finalmente, luego de salir agradablemente impresionadas, pensamos que sería interesante realizar un relevamiento por el barrio, sobre todo porque antes de llegar allí me había topado con otros dos restaurantes pequeños, de similar apariencia, pero de distintas colectividades: uno era boliviano y el otro chino.

El recorrido no resultó en vano ya que descubrimos cuatro locales más que como La Piurana ofrecían sus comidas. No dejaba de ser sumamente significativo que todos estos restaurantes estuviesen distribuidos por la misma zona. Ello, como más tarde lo supe, no respondía al azar, ya que en los barrios del Abasto y de Once viven muchos migrantes de esta nacionalidad, alquilando piezas en hoteles, en residencias y en casas tomadas.

Pues bien, de este relato algo que emerge es que el problema acerca del cual pretendía indagar aun no estaba claro. Me acerqué al “campo” sin hipótesis y mucho menos objetivo alguno. Aunque al respecto Gouldner (1979) sostiene que todo científico parte de “supuestos básicos subyacentes” siendo la meta explicitarlos en pos del logro de la mayor objetividad posible. Ante esto es de suponer que en la situación de encuentro en el campo se hayan puesto en funcionamiento presunciones, propias de mi sentido común y el bagaje teórico que ya traía a cuestas, pero ello no implicaba que tuviese entre manos alguna estrategia acerca de qué indagar. Tan solo poseía observaciones, presunciones e ideas inconexas aun difícilmente articulables.

A partir de esa primera vez, continuaron una seguidilla de visitas a otros restaurantes peruanos, ubicados en su mayoría por esta zona y algunos pocos más situados en otros puntos de la ciudad, en carácter de comensal y observadora.

Algunos otros sugerentes nombres, además de La Piurana, son Tía Meche, Status, La Rica Vicky, La flor de la Canela, Carlitos, El Tumi, Contigo Perú, etc. Comencé a notar en todos ellos cómo los decorados, la ambientación, la comida y la exclusiva presencia de los peruanos - reconocidos por el dato que daba la apariencia física y sus rasgos fenotípicos, ya que suelen ser bajos y de tez morena – eran las características que se reiteraban en oposición a los porteños, que pueden ser reconocidos por el color blanco de su piel, marca que alude a su descendencia europea<sup>1</sup>, así como también por el uso de las expresiones “viste” “che” o el yeísmo.

Me pregunté entonces a qué respondería el hecho de la notoria ausencia del público argentino. Teniendo en cuenta una estadística del Gobierno de la Ciudad de 1998<sup>2</sup>, en Buenos Aires fueron censados 475 restaurantes “étnicos”<sup>3</sup>. De entre ellos los restaurantes de mayor notoriedad han sido tradicionalmente los italianos (43%), españoles (10%), chinos (6%) y franceses (5%) En la década de los 90, cuando la cocina étnica comienza a difundirse, a los ya existentes se le suman otros de origen japonés, árabes, mexicanos, armenios, alemanes, rusos, vascos, griegos, daneses, polacos, indios, vietnamitas, etc.

Pero esta gran aluvión de restaurantes étnicos poca relación tiene con aquellos primeros restaurantes de principios de siglo, en su mayoría italianos y españoles, instalados para satisfacer la demanda de los inmigrantes. Actualmente, en una época atravesada por el proceso de globalización en la que las interconexiones y el acercamiento entre diversas culturas se estrecha a través de los mercados y los medios de comunicación, la inclinación por los sabores diferentes sería lo buscado y no tanto el interés por la colectividad en sí.

Aun así, pareciera ser que no todas las colectividades gozan del mismo status Ello pude comprobarlo tras haber visitado los diferentes restaurantes peruanos, incluso

<sup>1</sup> Con respecto de los rasgos por los que se identifica a los porteños Margulis (1998:1) señala: “Pese a que la población del área metropolitana incluye millones de personas con rasgos étnicos diferentes, diversas zonas de la capital Federal evocan, por el origen europeo de su población, a ciudades de Europa”

<sup>2</sup> “Un estudio hecho el año pasado por esa Secretaria (de Turismo) mostraba que sobre el total de restaurantes que había en la Capital Federal, los étnicos (20,22 por ciento) duplicaban a las parrillas (11,21). Los resultados de un sondeo reciente observan que las diferencias se acortaron, aunque las comidas étnicas siguen adelante solo por debajo del rubro pizzerías y minutas”(H.Firpo: En Capital hay mas restoranes étnicos que parrillas”. Clarín, 9/11/99, p.36)

acompañada con familiares y amigos, de entre los cuales no todos se sintieron cómodos y satisfechos con el menú y el ambiente reinante, el de la “peruanidad”.

Comencé a percibir que había algo más detrás de la palabra “peruano”, un plus de sentido. Curiosamente esos mismos familiares a los que no les agradó demasiado la experiencia de ir a comer a un lugar de estas características, sí era visible que se sentían cómodos y a gusto yendo, por ejemplo, a restaurantes árabes, rusos o mexicanos, en donde los códigos predominantes, los de la “argentinidad”, son los habituales.

Comencé entonces a agudizar el oído respecto a lo que se decía de los peruanos venidos a la Argentina en estos últimos años desde los distintos medios masivos de comunicación. De ahí en mas noté que la mayoría de ellos se desenvuelven en un contexto de prejuicios por parte de la sociedad receptora que los tilda de delincuentes, sucios, pobres y marginales<sup>4</sup>.

Entonces, tal como “el antropólogo inocente” de Barley (1989), llevada por el gusto - y el precio - de la comida peruana fui a aterrizar al contexto de una colectividad discriminada en Buenos Aires. Tras raspar un poco la pintoresca superficie de su exotividad, descubrí un universo plagado de cuestiones políticas, económicas, sociales y culturales.

Comencé a preguntarme entonces cómo viviría la colectividad de inmigrantes peruanos esta situación de hostilidad y estigmatización por parte de la sociedad receptora, y a preguntarme también acerca de la manera en que vivirían su desarraigo y reconstruirían su identidad dentro de la sociedad argentina. O bien debería decir “identidades”, en tanto la suposición es que “los peruanos” no constituyen una categoría homogénea.

Con respecto a los restaurantes, me preguntaba qué papel cumplirían los mismos entre los inmigrantes, y si acaso funcionarían en algún punto como mitigadores de nostalgias. ¿Habría puesto sobre las prácticas cotidianas algún acento especial por parte de los actores inmigrantes? ¿Constituiría para ellos la cocina un diacrítico de la identidad?

---

<sup>3</sup> Expresión un tanto “light” utilizada para referirse a las propuestas de las distintas cocinas, pero carente de sustento científico

<sup>4</sup> “Es gente humilde que huye de una situación de extrema pobreza, y si no consiguen trabajo caen en la marginalidad y es posible que delincan” Diario Hoy de La Plata, 19/1/99.

“En los barrios donde se instalan, los porteños se convierten en extranjeros. Los expulsan de su propia ciudad el mal olor, la basura y las peleas callejeras” Revista La Primera, 4/4/00

Pues bien, preguntas como éstas son las que fueron emergiendo y a las cuales, durante el transcurso de la investigación, se intentará dar una respuesta.

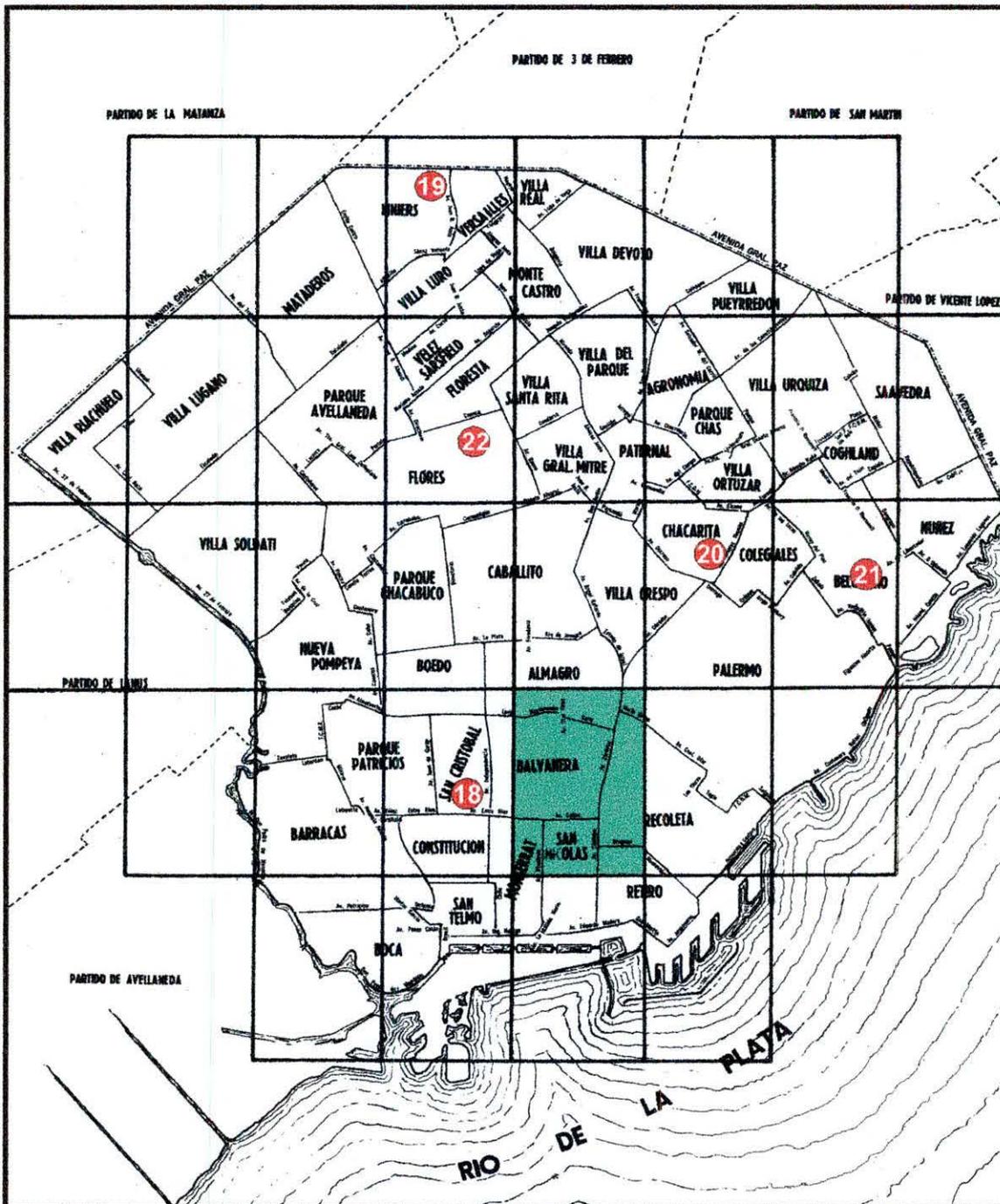


Figura 1 Ubicación de los restaurantes peruanos en Buenos Aires



Figura 2 . Ampliación de la zona sombreada de la figura 1

<b>1</b>	<b>Carlitos</b>	Ecuador 523
<b>2</b>	<b>Los Trujillanitos</b>	Corrientes 3564
<b>3</b>	<b>La Piurana</b>	Corrientes 3600
<b>4</b>	<b>El Rey</b>	Agüero 455
<b>5</b>	<b>La Flor de la Canela</b>	Agüero 449
<b>6</b>	<b>Tía Meche</b>	Gallo 769
<b>7</b>	<b>El Tumi</b>	Bme. Mitre 1554
<b>8</b>	<b>Chabuca</b>	Bme. Mitre 2158
<b>9</b>	<b>Status</b>	V. Ceballos 178
<b>10</b>	<b>Galería HL</b>	Corrientes
<b>11</b>	<b>La Clave</b>	Anchorena 628
<b>12</b>	<b>Las Tres Regiones</b>	Sarmiento 2852
<b>13</b>	<b>Sol y Luna</b>	Matheu 110
<b>14</b>	<b>Las Tinajas</b>	Alsina 2300
<b>15</b>	<b>La Rica Vicky</b>	Ecuador 467
<b>16</b>	<b>Soy Calidad</b>	Corrientes 3447
<b>17</b>	<b>Luchita</b>	Junín 142
<b>18</b>	<b>La Flor de Oro</b>	San Juan 2400
<b>19</b>	<b>Bolper</b>	José L. Suarez 115
<b>20</b>	<b>Tradición Peruana</b>	J. Newery 3770
<b>21</b>	<b>Contigo Perú</b>	Echeverría 1627
<b>22</b>	<b>Tía Meche</b>	Bacacay 1627

## Metodología

Los primeros sondeos en el campo comenzaron en abril de 1999, momento a partir del cual el mismo comenzó a redefinirse constantemente.

En un principio, el proyecto, tal vez un tanto ambicioso, pretendía abarcar tanto las prácticas cotidianas que se dan al interior de las familias, la “endococina” como las prácticas que se dan en los ámbitos públicos, los de la “exococina” (Remedi, 1997: 107). Suponía que tan solo sería simple cuestión de tomar un determinado número de familias, y de allí en más partir al estudio. Pero la realidad no se presentó de esa manera.

En primer lugar, debí intentar deshacerme de mis propias preconcepciones de lo que yo misma entendía por “familia”, la de un grupo doméstico compuesto básicamente por la pareja de un hombre y una mujer y los hijos de ambos. Esta categorización que bien puede funcionar, por ejemplo, para el caso de familias de clase media argentina y residentes en el país, para el caso de los inmigrantes peruanos instalados en Argentina no se aplica. Ello fue de fácil corroboración tras haber comenzado a entablar conversaciones con distintas personas de la colectividad y a notar que la mayoría decían haber venido solos/as dejando allá a sus familiares. Incluso me sorprendió en un primer momento el hecho de saber que abundaban las mujeres que, habiendo dejado a sus hijos al cuidado del resto de los familiares, optaban por emigrar solas.

Más tarde, tras haber accedido a los datos cuantitativos y haberme informado de las características de esta corriente inmigratoria, pude constatar que en efecto el grupo familiar queda desmembrado. Es más, por tratarse de una inmigración relativamente reciente, aun no cuentan con las redes y lazos familiares que han podido tejer por ejemplo los inmigrantes bolivianos, tras una residencia más prolongada en el país (Grimson, 1999).

En los comienzos del trabajo de campo, uno de los dilemas que debí afrontar fue el siguiente: a través de los medios masivos, por lo que los mismos peruanos me contaban y lo que aparecía en algunas publicaciones especializadas acerca de esta colectividad, supe que en la zona del Abasto muchos de ellos vivían en casas tomadas o bien alquilando cuartos compartidos en residencias u hoteles en condiciones de verdadera exclusión y hacinamiento.

Ante este nuevo dato me encontré frente a la incógnita de si acaso para continuar y profundizar la investigación debía lograr el acceso a alguno de estos lugares, aunque la perspectiva de ingresar allí no me seducía. Sabía también que no era simple cuestión

de llamar a la puerta de una casa tomada o a la de una residencia y entrar por mis propios medios. Debía hacerlo a través de algún contacto clave. Ello me perturbaba bastante. Muchos me habían descripto distintas situaciones, escenas acerca de estos sitios, y de la manera en que allí viven las personas, por cuanto la idea de tener que sumergirme en esta realidad generaba en mi una sensación de temor y angustia.

Esta situación me obligó a replantearme varios puntos. En lo personal, me preguntaba porqué me producía tanto rechazo y tristeza el hecho de ir a inmiscuirme en lo que veía como un mundo de exclusión y condiciones de vida muy precarias. Me pregunté si acaso en realidad me sentía preparada y con ánimos para enfrentarme a una situación que emergió y no fue completamente buscada. La misma se había dado como una posibilidad a seguir. Estas cuestiones que me afectaron profundamente terminaron casi por dar fin a mi incipiente investigación. Yendo más lejos, pensé hasta en la posibilidad de cambiar de colectividad, tal vez alguna menos problemática.

No obstante, y sin saber bien porqué, continué acercándome desde otros ámbitos a los circuitos de la peruanidad.

Finalmente, y poniendo un alto a este dilema interno, decidí que si bien hubiese sido de sumo interés introducirme en estos lugares, existían otras vías de acercarme a las redes que constituyen la peruanidad.

Fue así que, poco tiempo después me enteré de la existencia de distintas instituciones, que como el Centro Cultural Peruano, la Iglesia de los Inmigrantes, la Asociación Cristo Morado, y otras, congregaban a gran número de *paisanos*. A eso se le sumaba el ámbito de los restaurantes, así como también el de los courier<sup>5</sup> instalados en galerías y en donde en sus cercanías se instalan algunos comercios y pequeños lugares de venta de productos alimenticios, aprovechando el polo de atracción que ejercen para los inmigrantes.

De hecho, abarcar todos los ámbitos se transformaba en una empresa demasiado pretenciosa para mis posibilidades materiales y de tiempo. Decidí dejar fuera de lo que quedaría constituido como el universo de estudio, las prácticas de ingesta dentro del ámbito privado, y dar prioridad a las que se dan en los lugares de carácter público como los restaurantes, y aquellos no tan públicos como las instituciones ya mencionadas.

La unidad de análisis quedó constituida entonces por los actores sociales inmigrantes. Los mismos no fueron seleccionados por ninguna categorización (etaria, años de residencia, sexo, etc.) ya que mi interés estaba puesto en captar la

heterogeneidad y analizar el entramado que da sustento a la peruanidad en Buenos Aires. En cuanto a las entrevistas, fueron abiertas no dirigidas, pero sí guiadas por ciertos puntos de interés, grabadas en su mayoría, reconstruidas de forma manuscrita otras, cuando así lo preferían los entrevistados o lo demandaba la situación. Las mismas por lo general se realizaban de manera acordada previamente, ya en algún café, restaurante u otros lugares públicos, o el domicilio privado del entrevistado.

Los restaurantes fueron el principal contexto de elaboración de los registros de observación, de los cuales recogí los datos primarios. Los demás ámbitos estuvieron constituidos por las reuniones que congregaban a los migrantes y donde circulaba el alimento: la Iglesia de los Inmigrantes, la sede donde funciona el Cristo Morado, el Centro Cultural Peruano, y las galerías Río de Janeiro, en Belgrano y la LH, en el Once.

### Lista de entrevistados

	nombre	ocupación	edad	residencia	nacionalidad
1	Casilda	Empleada doméstica	34	5 años	peruana
2	Wilmer	bailarín cantante	41	15 años	peruana
3	Samuel	dueño de restaurante	37	16 años	peruana
4	Julio	director de centro cult. peru.	70	40 años	peruana
5	Melchora	estudiante enfermera	30	10 años	peruana
6	Silvia	antropóloga	28	16 años	peruana
7	Marisa	socióloga	50	18 años	peruana
8	Lita	comerciante	30	5 años	peruana
9	Sandra	médica	29	10 años	peruana
10	Rosa	moza	34	2 años	peruana
11	Consuelo	dueña restaurant.	33	6 años	peruana
12	Nelly	Empleada domestica	26	5 años	peruana
13	Malena	Asistente social	37	-	argentina
14	Patricia	Psicologa Hosp. Ramos Mejía	40	-	argentina
15	Edy	Dueño restaurante	32	15 años	peruana
16	Emilio	Director Gaceta del Perú	40	17 años	peruana
17	Robinson	Vendedor ambulante	30	3 años	peruana
18	Edy	Dueño restaurante	35	17 años	peruana

<sup>5</sup> Ambitos a los cuales me referiré con mayor detenimiento en el transcurso del análisis.

### **Lineamientos teóricos**

El uso de la expresión globalización alude a las interconexiones y el acercamiento entre diversas culturas, consecuencia de la revolución tecnológica, cuyas raíces están en la misma expansión del capitalismo de los siglos XV – XVII. Aunque es recién a fines del siglo XX cuando quedan cristalizados un conjunto de fenómenos económicos, políticos, culturales que trascienden las naciones y los pueblos.

Renato Ortiz (1996) dice que son éstos los fenómenos que nos permiten hablar de la globalización de las sociedades y la mundialización de la cultura. Utiliza el primer término para referirse a la economía y la tecnología en tanto existe “un solo tipo de economía mundial, el capitalismo, y un único sistema técnico (fax, computadoras, energía nuclear, satélites, etc.)” (1996: 22), mientras el de mundialización refiere al dominio de la cultura. A pesar de la existencia de una única base material, que es la de la modernidad, hay un espacio signado por la diversidad y la multiculturalidad, en el cual diferentes lenguas y culturas conviven, aunque a menudo de manera conflictiva, interactuando entre sí. Por su parte, Ianni (1997), acerca del mismo proceso globalizador, agrega que si bien lo que rige es la interdependencia de las naciones, la modernización del mundo, la economía-mundo, la internacionalización del capital y la racionalización del mundo, lejos de la emergencia de una homogeneidad global, lo que se da es en realidad una persistente interacción e intercambios asimétricos entre los centros y las periferias, generando lo que podría llamarse “culturas globales” en plural (Hannerz 1992)

A estos procesos vienen aparejados los de la desterritorialización y reterritorialización de la cultura. Se entiende por desterritorialización a la disolución de los límites, fronteras, y del desarraigo de las personas y las cosas, en tanto muchos de los referentes simbólicos de los distintos grupos poblacionales dejan de poseer raíces culturales específicas y localmente situadas.<sup>6</sup> La mayor parte de los bienes y mensajes recibidos en cada nación no han sido producidos en su mismo territorio, ni llevan en ellos signos que los vinculen a un país, pues portan marcas que más bien indican su pertenencia a un sistema globalizado. Aunque tampoco se trata de una apropiación

---

<sup>6</sup> Esto significa una radicalización del desarraigo y de las cosas y los hombres. Basta mirar el ambiente que nos rodea: está poblado por objetos característicos de una civilización que se desterritorializó. Luz eléctrica, ómnibus, aviones, televisores, computadoras, supermercados, shoppings, calles, avenidas, aeropuertos, expresan la materialización de la técnica como determinante ecológico. Por su parte, los diversos grupos sociales comparten incluso un imaginario colectivo común, compuesto por signos comerciales, imágenes de cine y televisión, pósters de artistas, cantantes de música pop, etc. (Ortiz 1996).

enajenada, ya que se realiza a través de los símbolos e imaginarios locales de cada cultura, resguardando así el sentido de pertenencia de las mismas.

Intimamente vinculada aparece la reterritorialización: “Mientras la desterritorialización tiene la virtud de apartar el espacio del medio físico que lo aprisionaba, la reterritorialización lo actualiza como dimensión social. Ella lo localiza” (Ortiz, op cit: 63). Se alude de esta manera a la necesidad de reapropiarse de un imaginario local y/o nacional por parte sobre todo de poblaciones migrantes, que emprenden el éxodo movidos por las malas condiciones económicas y laborales vividas en su lugar de origen (causadas en gran medida por los mismos efectos de la globalización) y que precisan restablecer un contacto con su tierra para no perder raíces y seguir sintiendo que de alguna manera continúan perteneciendo a la comunidad a pesar de la lejanía física.

García Canclini en *Culturas Híbridas* (1989), bajo la misma visión de una época signada por la transnacionalización de la cultura, concibe a América Latina como una articulación compleja de tradiciones y modernidades, diversas y desiguales como “un continente heterogéneo formado por países donde en cada uno coexisten múltiples lógicas de desarrollo” (op. cit.: 23). Su propuesta es estudiar las culturas cultas, populares y masivas a través de la elaboración de un pensamiento más abierto que busque captar las interacciones e integraciones entre las distintas categorías. Destaca a su vez que en los continuos contactos entre centros y periferias, las culturas locales se proveen de una amplia formación en la asimilación y reformulación, por lo que tras múltiples influencias a lo largo del tiempo, se vuelven irreconocibles pues se han *hibridado*. Enfoque entonces que me permitirá analizar la emergencia de una posible hibridación entre las culturas peruana y argentina.

Llegado a este punto conviene aclarar que el concepto de cultura sobre el cual me he de basar es el que desde el plano semiótico implica conceptualizarla como “pautas de significados” (Geertz, 1992: 20), en tanto contempla al conjunto interrelacionado de códigos de la significación como históricamente constituidos y compartidos por un grupo social, que hace posible la identificación, la comunicación y la interacción. Desde esta perspectiva es que se hace posible hablar de la colectividad peruana residente en el área metropolitana de Buenos Aires como de un grupo que posee sus propios códigos a través de los cuales catalogan la gran diversidad de objetos, imaginarios, sensibilidades, afectos, percepciones acerca del mundo, etc.

La noción de identidad que se tiene en cuenta es la de Mauro Penna, quien postula que: "... las dos direcciones que configuran situaciones diferenciadoras tanto en términos de clasificación como de identidad son: a) la que parte del "interior" del grupo, relativa a la autoatribución de identidad, al autoreconocimiento o el reconocimiento pretendido; y b) las clasificaciones originadas en la exterioridad del grupo, el modo como es reconocido por los otros, que podemos llamar de "alter atribución" (1992: 17) La autoatribución, entonces por medio de la cual los sujetos se definen y se clasifican, identificándose con un grupo al mismo tiempo que se diferencian de otros, y la alter atribución, que es la identidad que otorgan los otros. La diferente apropiación que los sujetos hacen de distintos referentes evidencia una gran flexibilidad y multiplicidad de las identidades sociales, puesto que la identidad asume múltiples formas según las ocasiones. De la misma manera, cada individuo asume al mismo tiempo múltiples identidades.

Acerca de la experiencia de desplazamiento, James Clifford (1994) es quien utiliza el concepto de *diáspora* para analizarla dentro de las condiciones de cambio global. La diáspora presupone una separación de larga distancia que se constituye en tabú de retorno o de vuelta en un remoto futuro, y que a su vez permite a los migrantes la conexión y relación con su país gracias a las modernas tecnologías de comunicación, transporte, teléfonos, correos, filmaciones, e-mails, fax y tráfico legal e ilegal de mercancías. Caracteriza a estas minorías expatriadas por el mantenimiento de una memoria o mito de su tierra original así como de un eventual retorno. Por la posesión de una percepción, sea ésta real o imaginaria, de no ser aceptados en el país receptor y por la consolidación de una conciencia grupal y solidaria definida en relación con su tierra y de las probables historias de desarraigo, sufrimiento, adaptación y resistencia.

Así, a través del lenguaje de la diáspora, se refleja un movimiento transnacional que incluye el recuerdo de la tierra natal no como algo que se deja atrás, sino como algo que se lleva adentro. Así, los grupos desplazados mantienen e inventan una conexión con el lugar de origen lo suficientemente fuerte, ya a través de tradiciones religiosas, culturales y hasta generando nuevos espacios políticos para resistir la distancia, el olvido y la asimilación.

Arjun Appadurai (1991), por su parte, utiliza el término *ethnoscape* para referirse a la cambiante reproducción social, territorial y cultural que vienen aparejados a la desterritorialización de las corporaciones transnacionales, a los mercados de dinero del mundo contemporáneo y su repercusión sobre los grupos étnicos, así como para abarcar

el paisaje que conforman los turistas, inmigrantes, refugiados, exiliados, trabajadores transitorios, etc. En tanto los grupos migran, dejan de estar totalmente limitados a un sitio y, por ende, de ser culturalmente homogéneos. Comienzan a reagruparse en nuevos lugares, a reconstruir sus historias y a reconfigurar sus identidades, sus proyectos étnicos y a recrear su tierra de origen, siendo que a raíz de esto comienzan a generarse nuevos mercados y empresas como pueden serlo las agencias de viajes, las agencias de envíos, etc., basados en la necesidad de la población migrante de contactarse con su patria natal.

Interesa también el planteo de Dominique Schnapper (1988), quien considera de importancia conocer la situación y trayectoria anterior a la emigración, ya que la misma queda ligada al comportamiento económico que asumen los integrantes de la colectividad. Hace hincapié también en el peso que asume el rol de la familia así como de la comunidad que proporciona al emigrante una manera de conservar sus lazos con el país de origen y de integrarse a la sociedad receptora.

Dentro del estudio de los movimientos migratorios, el historiador argentino Fernando Devoto (1991) propone incluir el análisis de las relaciones sociales que se producen en el lugar de destino de los inmigrantes, incluyendo las que desarrollan con otros sectores no pertenecientes a las relaciones originarias derivadas de la *cadena migratoria*, noción que alude a los cambios y las continuidades entre el antes y el después del expatrio. Considera de interés prolongar los estudios en el tiempo para poder llevar a cabo un seguimiento de lo que sucede con las generaciones siguientes a las que vivieron la primera etapa de ajuste a la nueva sociedad y poder explorar la perdurabilidad, reformulación o disolución de los vínculos sociales primarios, incluyendo la articulación de la historia étnica con la historia nacional. He de tomar en cuenta el trabajo del antropólogo peruano Teófilo Altamirano quien, caracterizando el movimiento poblacional de su país de la década del '90 hacia Estados Unidos, España y Japón desde la perspectiva diáspórica sugerida por Clifford y Appadurai, pone el acento en los procesos de cambio acaecidos en las relaciones entre la cultura de origen y las de los países receptores dentro del contexto de globalización de las culturas..

Para abordar el fenómeno étnico, tomaré en cuenta a Barth (1976) quien sostiene que los movimientos migratorios internacionales registrados desde la segunda mitad del siglo XX, así como el proceso de descolonización y el surgimiento de los nuevos estados, colocaron a las ciencias sociales frente a la necesidad de encarar los estudios

étnicos no de manera aislada, como hasta el momento lo había hecho la antropología, sino como un proceso de interacción étnica, como relaciones interétnicas (Barth 1976)

Premisa básica que abre el camino para una concepción de lo étnico caracterizada por la definición de un fenómeno grupal que se inscribe dentro de un espacio social mayor. Para Casiño, la etnicidad “implica un modelo particular de relaciones sociales que son adscriptivas, que se autoperpetúan y que son tomadas como una alternativa o complemento de otras formas de organización social en el contexto de una sociedad mayor” (en Bargman et al. 1992: 191). Cohen, en un sentido similar define al grupo étnico como “una colectividad de gente que comparte algunos modelos de conducta normativa y que forma parte de una población mayor que interactúa con gente de otras colectividades dentro del esquema de un sistema social” (en Bargman op. Cit: 191) Douglass, (1994) pone el acento en que la etnicidad es una construcción social y cultural ofrecida de antemano. Así, “italiano” es una identidad en Nueva York, pero no en Italia (Douglass 1994:10) Razón por la cual el autor subraya el aspecto inter-étnico e intra-étnico en el contexto de una sociedad plural.

En *La alteridad del cuarto mundo* (1999) Claudia Briones (Universidad de Buenos Aires) historiza los vínculos entre raza, etnia y nación para rastrear procesos de comunalización de los pueblos indígenas de América, y en especial los argentinos. En esta obra la autora expone una diversidad de enfoques teóricos de los cuales tomaré nuevamente a Barth, (1969) quien ve a los grupos étnicos como categorías de adscripción e identificación que organizan la interacción dentro y fuera del grupo, entre “prójimos” y “ajenos”, tal como lo constata Penna, sobre la base de marcas que los actores consideran significativas y convierten en diacríticos de su identidad, mediante procesos de simbolización; siendo que la reproducción y mantenimiento de los límites, de carácter social y simbólico, resultaran de la interrelación con otros. (Briones, op.cit: 70)

El enfoque de Geertz (1973), contempla a la etnicidad como basada en “vínculos primordiales”, esto es, en los lazos anclados en nociones como la raza, la lengua, costumbres, religión, región, etc. Los mismos, tomados como “dados” en la existencia social y visualizados como inmodificables e inherentes en la sangre, responden a un proceso de construcción y resignificación constante, ya que los atributos culturales, las memorias históricas y las solidaridades comunales preexistentes son negociadas e interpretadas de acuerdo al contexto de interacción. Geertz destaca también el gran peso de los aspectos emocionales de los vínculos étnicos. En este sentido, Horowitz (1992)

agrega que la etnicidad, en efecto, logra sustituir la necesidad de lazos y funciones de tipo familiar, ya que la misma se vería llevada, aun con más intensidad en un contexto de desterritorialización (Sollors, 1989) a apelar al simbolismo del parentesco para aparecer más “natural” (Briones, op.cit.: 57,58).

Me resulta significativa también la postura de A.Cohen (1969) quien sostiene que los grupos étnicos son grupos de interés, en tanto mantienen y defienden adrede su identidad étnica como arma de carácter político, situacional y circunstancial. (Briones: op.cit. 80)

Por su parte, Héctor Vázquez (2000), desde el abordaje también de los estudios étnicos, refiriéndose a la desigualdad y a la exclusión social que atañe a los pueblos originarios de Argentina, prioriza la problemática del reconocimiento de sus derechos diferenciados, y sus interacciones con la sociedad regional – nacional. De la exposición que el autor realiza de los distintos científicos sociales abocados a la problemática étnica, he de rescatar la de los que podrían agregar más elementos para responder a la pregunta de si acaso los peruanos en Argentina deben ser considerados como un grupo étnico o una nacionalidad.

Al respecto, Vázquez considera que los límites entre la etnicidad y nacionalidad son imprecisos y sigue a Weber (1969) en que la etnia, como la nación, son constructos histórico – socioculturales que se desarrollan a partir del origen de una “comunidad de intercambio”. Sucintamente, la categoría de nacionalidad comparte con la de etnia el concepto de territorialidad, de comunión de costumbres y la de comunidad sentida, estando la diferencia en que la nación posee una comunidad política propia, un fuerte sentimiento de unidad y la noción de poder, categoría esta última de la que emana la capacidad de coerción; mientras que en la segunda, estos conceptos se diluyen.

Así, el concepto de identidad nacional, y siguiendo ahora a Smith (1997) se revela abstracto y complejo puesto que se diluye en otras formas de identidad colectiva, étnica, de clase, religiosa, política, ideológica, etc.

Volviendo a la obra de Briones, para la misma disyuntiva, la antropóloga propone la distinción entre nación y grupo étnico de Wallerstein (1991), quien considera a la nación como una categoría cultural vinculada estrechamente con las fronteras de un estado, y al grupo étnico, como una categoría cultural conformada por determinados comportamientos que se transmiten de generación en generación y sin relación en la teoría a los límites del estado.

En este sentido, Ana María Alonso (1992) analiza las “rutinas diarias estatales”, o dicho de otra manera, las estrategias que revestidas de carácter hegemónico, tanto simbólicas como materiales plasman la existencia de la comunidad imaginada nacional. Siguiendo a Corrigan y Sayer (1987), la autora rescata la idea de que el poder del Estado depende en gran medida de agencias que definen y crean cierto tipo de sujetos e identidades de distintos estatus y jerarquías mientras niegan otras por medio de esas mismas rutinas diarias estatales.

Son, agrega Alonso, las agencias estatales las que imponen el carácter nacional y la identidad nacional a través de distintas categorías estructuradas sobre las clases, el género, la edad, la localidad, etc. No obstante ello no implica la inexistencia de otras moralidades, las que expresan la experiencia de los “otros” internos, cuyas identidades son adrede “invisibilizadas” frente al nacionalismo creado e imaginado, como una comunidad de sangre compartida, de herencia y lenguaje común.

Ahora bien, es posible observar que entre los migrantes que conforman la colectividad peruana se genera un proceso de construcción / reconstrucción de la peruanidad que busca promover un sentido de pertenencia, a lo que James Brow llama comunalización. Este autor, involucrando la noción de relaciones “primordiales”, entendidas como aquellas que provienen de lo asumido como dado, esboza algunos conceptos que facilitan la comprensión de los mecanismos que interactúan en la construcción de la comunidad. Toma la definición de Weber (1979:40) de comunidad como la de “un sentido de pertenencia” en tanto la misma combina componentes de índole cognitivos, afectivos, así como también un sentimiento de solidaridad y de identidad compartida. Por extensión, “comunalización” se plantea como cualquier pauta de conducta que promueve un sentido de pertenencia.

Cita también la definición de nación de Anderson (1983:15) que alude a “una comunidad política imaginada” sostenida por vínculos de camaradería horizontal. Vínculos que generan relaciones “primordiales” ya que son asumidas como dadas y naturales; fomentadas y experimentadas como si poseyesen una inevitabilidad original y natural.

Para explicar la idea de experiencia primordial de comunidad, el autor se remite a Bourdieu quien desde el concepto de “doxa” (Bourdieu, 1977: 17) enuncia la existencia de algo socialmente construido pero visto como un orden auto evidente en donde lo que es esencial es obvio porque se desarrolla sin ser dicho, siendo su fin último el de naturalizar su propia arbitrariedad.

Brow sugiere como formas de primordialización contemporáneas más vigorosas el nacionalismo y el etnicismo cuyos componentes: lengua, raza, religión, lugar, parentesco, etc. interactúan entre sí como en la comunalización.

Da un lugar importante al uso del pasado idealizado, ya “limpiado a fondo” y encarnado de manera aceptable con los valores dominantes dentro de todo proceso de comunalización, ya que es a través del pasado así destilado que se hace posible la presencia de un origen y una identidad común, supuestamente existentes desde tiempos inmemoriales.

La tradición también colabora a construir la versión del pasado, ligando así a los miembros de la nación, y podría agregarse, de las colectividades, unos con otros por medio de la proclama de la descendencia compartida y la pertenencia de un territorio particular: el suelo patrio. Concluye que la comunalización es entonces un proceso tanto de inclusión como de exclusión, y cuyos contenidos son constantemente desafiados y puestos en tela de juicio, acomodados y negociados.

Continuando en la misma línea de pensamiento que busca desnaturalizar procesos, se vuelve a marcar que la etnicidad es producto de procesos históricos específicos, en tanto tiene su génesis en fuerzas históricas, estructurales y culturales a la vez.

Stuart Hall (1986) en este sentido, sistematiza algunos de los aportes gramscianos referidos al estudio de las relaciones raciales y étnicas en siete ejes que colaboran a esclarecer los distintos factores que inciden en la especificidad de cada desarrollo étnico.

- 1) No existe racismo ni etnicidad, sino racismos y etnicidades ya que la especificidad del contexto histórico en que se desenvuelve condiciona la manera en que ésta se relaciona con las demás fuerzas estructurales.
- 2) Las características nacionales y regionales específicas poseen un peso determinante en la dirección que asume el desarrollo étnico.
- 3) El capital hace uso de las distinciones étnicas y raciales para explotarlas e incorporarlas de manera diferencial dentro del proceso productivo.
- 4) Niega la existencia de “identidades esenciales” en tanto considera que el sujeto de una clase social no es homogéneo. Las diferencias raciales o étnicas pueden ser construidas en base a un conjunto de antagonismos económicos, políticos, ideológicos, etc., dentro de una misma clase sujeta a formas similares de explotación.

5) Las instituciones civiles tales como la escuela, organizaciones culturales, familia, asociaciones, iglesias, instituciones étnicamente específicas, etc. son vitales para el mantenimiento de diferentes sociedades en una forma racialmente estructurada.

6) En tanto la cultura es el terreno en donde se construye hegemonía, las prácticas, representaciones, lenguajes, costumbres y sentido común son elementos cruciales de la lucha y práctica política e ideológica. De ahí la recomendación de concentrarse en el estudio de las prácticas cotidianas de los miembros del grupo étnico.

7) Los grupos, aun compartiendo ciertas condiciones de existencia, suelen estar cruzados por intereses en conflicto que emergen de la relación entre los sujetos y los diversos discursos ideológicos que constituyen el terreno cultural de una sociedad.

En otro de sus trabajos, Hall (1995) se enfoca en el proceso de cambios producidos por la globalización y su impacto sobre las identidades culturales, buscando comprender los procesos que sostienen y sustentan la construcción de la cultura nacional.

En este sentido, la comunidad es vista como una comunidad simbólica poseedora de una cultura unificada y homogénea que la erige como eterna e inmutable, dentro de la cual quedan subsumidas las diferencias étnicas y regionales, sin importar cuán disímiles puedan ser sus miembros en términos de raza, clase, género y cultura.

Una cultura nacional así construida que, coincidiendo con Brow, se basa en una memoria seleccionada, sostenida por la presencia de un mito fundante, la invención de una tradición, la perpetuación de la herencia, el sentimiento por la posesión de lugares, etc. Siendo lo que se oculta el hecho de que las naciones modernas consisten en culturas diversas unificadas por un proceso prolongado de conquista violenta que suprimió la cultura distinta del colonizado.

La globalización entonces, con su efecto de deslocalización de las identidades culturales centradas en una cultura nacional, produce una variedad de posibilidades y de nuevas posiciones de identificación, tornando las identidades más diversas, menos fijas y unificadas.

En tanto he de remitirme a las representaciones de los sujetos respecto de las distintas identidades, sigo la definición de Urresti, quien entiende la representación como “Una construcción surgida de operaciones de selección y combinación de

mensajes recibidos, de imágenes vistas, de relatos elaborados, de información convertida en materia imaginaria” (1998: 295)

Para abordar la relación que se genera entre peruanos y argentinos en el contexto migratorio, en tanto los primeros son discriminados por los segundos, tendré en cuenta los aportes de Margulis y Urresti (1998) para dar cuenta de la relación entre la desigualdad económica y social y la presencia de determinados rasgos corporales en los sujetos que conducen a la descalificación de la población de origen aborígen o mestizo. El proceso sobre el cual se afianzan los fenómenos de discriminación, descalificación, estigma y exclusión, reconoce antecedentes históricos configuran las estructuras de sentido en las cuales estos procesos se articulan y que se remontan a la época de la colonia y se cristaliza en el proyecto de la generación del '80.

Me referiré al trabajo de Patricia Safa (1997) para el estudio de las identidades locales, concebidas dentro del contexto de fuertes desigualdades y diferenciaciones sociales de las sociedades contemporáneas ya descritas. La autora piensa lo local no como “una añoranza” sino como espacio de negociación de identidades y de estatus. Para ello toma la noción de identidad de Gilberto Giménez (1994: 170), que (y en complementariedad con la ya explicitada de Mauro Penna) la concibe como el resultado “de la autopercepción de un “nosotros” relativamente homogéneo en contraposición con los otros con bases a atributos, marcas o rasgos distintivos subjetivamente (y colectivamente) seleccionados y valorizados que a la vez funcionan como símbolos que delimitan el espacio de la mismidad identitaria”

En la medida en que la identidad deja de coincidir con la territorialidad, el lugar donde se valora y definen las semejanzas y las diferencias que nos distingue como individuos o como grupos sociales, recaen sobre un proceso de construcción social y cultural.

Para abordar algunos aspectos simbólicos, recurro a las nociones de ritual y símbolo.

V. Turner (1980) en su estudio del ritual en la vida de los poblados ndembu de Zambia entiende por tal a “ la conducta formal prescrita en ocasiones no dominadas por la rutina tecnológica y relacionada con la creencia en seres o fuerzas misteriosas” siendo el símbolo “la más pequeña unidad del ritual que todavía conserva las propiedades específicas de la conducta ritual; es la unidad última de estructura específica en un contexto ritual” (op.cit:21).

García Canclini (1989), de manera más explícita, aclara que los ritos suelen ser estudiados como prácticas de reproducción social, en tanto se supone, son lugares en donde la sociedad reafirma lo que es, defiende su orden y su homogeneidad. Agrega que también pueden ser movimientos hacia un orden distinto que la sociedad aun resiste o proscriba, en los que se busca, a través de “escenarios simbólicos, ocasionales, transgresiones impracticables en forma real o permanente” (op.cit.45) controlar el riesgo del cambio.

Los símbolos rituales retornando a Turner, se convierten en un factor de la acción social, una fuerza positiva en un campo de actividad, asociándose a los intereses humanos, propósitos, fines y medios.

Los mismos pueden ser clasificados en dominantes e instrumentales. Los primeros son considerados como “objetos eternos” que constituyen la unión entre la estructura cultural y la social. Se les puede considerar como fines en sí mismos y representativos de los valores axiomáticos de la sociedad. Los grupos se movilizan en torno a ellos ya que tienen la propiedad de condensar o de unificar significados dispares e interconexos, logrando vincular las ideas y los fenómenos más diversos.

Los símbolos instrumentales en cambio deben ser contemplados en términos del sistema total de símbolos que constituye un ritual dado y considerados como medios para el propósito principal del ritual.

Estos elementos conceptuales, son los que guían el contenido de la tesis, y serán retomados, al menos muchos de ellos, en las conclusiones.

## La antropología de la alimentación

*El estudio de la antropología de la alimentación es uno de los caminos más enriquecedores para compenetrarse en la vida de los pueblos. La comida es causa y consecuencia del modo de vida. Refleja los pensamientos y sentimientos más profundos de las personas y las comunidades.*

*Revista Antropológica.*

Debido al escaso conocimiento de la antropología de la alimentación en la UBA, en primer lugar creo necesario exponer un breve rastreo cronológico basado en el trabajo de Jack Goody, *Cocina, cuisine y clase* (1995) para luego continuar con algunas de las posturas teóricas más destacadas acerca de la conceptualización de los alimentos, y de las cuales iré tomando algunos lineamientos.

Puede decirse que hasta la década del '40 la alimentación fue considerada como un componente de la cultura y estilo de vida. Muchas de los trabajos etnográficos de entonces hacían descripciones sobre la producción, preparación y consumo de las comidas<sup>7</sup>.

Dentro de los aspectos de la organización social, otro de los temas recurrentes fue las cuestiones del tabú, el totemismo, el sacrificio y las ofrendas de alimentos a las fuerzas sobrenaturales.<sup>8</sup>

De los enfoques funcionalistas, influidos teóricamente por la sociología francesa (y en especial por el trabajo de Durkheim) y metodológicamente por el énfasis puesto en la recolección directa de datos y el trabajo de campo participativo, sobresalen las figuras de Radcliffe-Brown<sup>9</sup> y Bronislaw Malinowski<sup>10</sup>. Estos análisis se centraban en la

<sup>7</sup> "Franz Boas, por ejemplo, publicó una extensa recopilación de recetas kwakiutl. También y especialmente en Europa, bajo la influencia de la escuela histórico-cultural, los etnógrafos utilizaban los alimentos y las técnicas de la preparación de los mismos para identificar y describir áreas culturales. (Pelto, 1985:53)

<sup>8</sup> En esta línea de indagaciones sobresalen la clásica figura de James Frazer, a quien se le pidió que escribiera artículos sobre tabúes y totemismo para la Encyclopaedia Britannica, en donde en una de las secciones comienza con las preguntas: "en verdad comen todo lo comestible? ¿O hay ciertos alimentos prohibidos? ¿Se practica el canibalismo? ¿Se comen a sus enemigos o a sus amigos? (Goody, 1995: 24).

<sup>9</sup> En su investigación hecha en las Islas Andamán, en la Bahía de Bengala subraya que "sin duda, la actividad mas importante es la obtención de alimento" (Goody, op.cit: 26)

<sup>10</sup> En su investigación en las Islas Trobriand, *Coral Gardens an their Magic* de 1935, hace énfasis en los procesos productivos del alimento y sus aspectos sociológicos (Goody, op.cit:31)

obtención del alimento y la función social que cumplía el mismo en la manifestación de sentimientos que contribuirían a socializar a un individuo como miembro de su comunidad.

Bajo la misma tradición, el trabajo de Audrey Richards, *Hunger and Work in a Savage Tribe*, articula una posición referida al valor de la investigación sobre los alimentos que se convirtió en el fundamento de muchos trabajos contemporáneos.<sup>11</sup> Su análisis estaba dedicado al sistema alimentario de los bantúes del sur bajo la idea de que este actuaba como un principio organizativo de la sociedad. Uno de sus más ambiciosos objetivos consistía en probar que el hambre es el principal determinante de las relaciones humanas, inicialmente dentro de la familia y luego dentro de grupos sociales más amplios.

Si bien se centraba en los aspectos del consumo, abordaba también el contexto social y psicológico del alimento, su producción, preparación y la manera en que estos procesos se vinculaban al ciclo vital, a las relaciones interpersonales, a la estructura de los grupos sociales y al valor simbólico de los mismos. (Pelto, 1985; Goody, 1995)

Con estos antecedentes se inicia en Estados Unidos la primera investigación sobre “hábitos alimentarios” centrada en la incidencia de las condiciones socio-económicas sobre la dieta, prestando atención también al contexto cultural de la misma.

El Comité sobre Hábitos Alimenticios, que funcionó desde 1941 hasta 1943 bajo la dirección de Margaret Mead, continuó la tarea de comprender la dinámica de los usos alimenticios en ciertas comunidades norteamericanas desde una perspectiva aplicada para influir sobre el cambio de la dieta y dar una pauta a seguir en el racionamiento de los alimentos.

Tras la Segunda Guerra Mundial se registra una disminución del interés antropológico por la alimentación, pero es a partir de la década del '60 que vuelve a emerger el interés por la misma. Gretel Pelto señala que algunos de los factores que incidieron en la misma fueron la acentuación de la crisis mundial de energía y alimentos que se desencadenó durante la década de los 70; la cada vez más controvertida discusión acerca del rol de la nutrición sobre la incidencia de ciertas enfermedades “de la abundancia” como así también la obsesión por la delgadez y el desarrollo de “movimientos por una alimentación sana”.

---

<sup>11</sup> Malinowski describe el libro como “la primera recolección de hechos sobre aspectos culturales del alimento y la comida”, capaz de “sentar las bases de una teoría sociológica de la nutrición” (Goody, op.cit.: 29).

La emergencia de la etnicidad como fenómeno social y político, manifestado en la búsqueda de raíces de las poblaciones que se sentían en peligro de perder sus prácticas culturales específicas, la cocina y la alimentación se constituyen en significativa expresión de las tradiciones culturales. Por último menciona como otro de los factores, el hecho de que entre las poblaciones más acomodadas, especialmente de los países desarrollados, se registra un mayor interés por la gastronomía internacional.

Se incrementaron para entonces los estudios apoyados en la vertiente de la ecología cultural, corriente que sustenta la idea de que la experiencia humana no es solo biocultural sino evolutiva, en tanto las constricciones ambientales producen transformaciones al llegar al límite de supervivencia biológica como cultural.<sup>12</sup>

Es a raíz de esta corriente que se gesta una antropología nutricional, cuya pretensión es la de unir los sistemas nutricionales con el pasado, el presente y el futuro.

Por esta misma época y por otra parte, bajo la influencia de Lévi-Strauss, se desarrollan análisis de tipo estructural acerca de temas alimentarios y culinarios; mientras que en Gran Bretaña se destacan los trabajos de Mary Douglas, con una perspectiva sociologista y en Estados Unidos, los de Marvin Harris desde el materialismo cultural. (Sobre ellos me detendré en el próximo apartado).

En estos últimos años, muchas de las investigaciones en desarrollo se llevan a cabo con la intención de comprender el comportamiento social de la nutrición y contribuyen en la elaboración de políticas alimentarias y planes de nutrición.<sup>13</sup>

Los antropólogos franceses Cloude Fischler e Igor de Garine (1979) resaltan la importancia de los estudios multidisciplinarios, puesto que tanto la alimentación como la nutrición involucran en especial distintos ámbitos de las ciencias sociales así como también de las ciencias duras.

En el Seminario Internacional sobre desnutrición en el mundo (México, 1985) Gretel Pelto (1985) definió tres grandes áreas en las que se pueden agrupar las investigaciones sobre antropología nutricional:

- 1) Antropología de la alimentación y estudios sobre las costumbres alimentarias, en los que se enfatiza el análisis de alimentos como forma de

---

<sup>12</sup> Estudios que contemplaron esta mirada fueron llevados a cabo en problemáticas tales como la desnutrición infantil en el Tercer Mundo.

<sup>13</sup> En el ámbito europeo los trabajos se orientan hacia la significación simbólica de los alimentos y sus relaciones con el cambio, las relaciones de la alimentación con la identidad cultural, las funciones comunicativas de la alimentación humana, etc. para citar algunos trabajos: En Suiza, Universidad de Neuchatel, en Suecia, Univ de Lund, en Italia, G.Eichinger Ferro-Luzzi; en Francia, A.Bruneton, F.loux; etc.

comprender procesos socioculturales, no considerados tanto como “portadores de nutrientes” sino como mecanismos para estudiar la cultura.

2) Sistemas alimentarios e investigaciones de políticas alimentarias que describen y analizan la producción y distribución de alimentos, y estudios de consumo basados en la población; políticas alimentarias y promoción de políticas nutricionales y evaluación de programas.

3) Antropología nutricional, que abarca los estudios esencialmente bioculturales, cuyas preocupaciones centrales son los nutrientes y el estado de nutrición; se extiende también a los estudios sobre aspectos genéticos de la nutrición en relación con la historia social y ecológica de las poblaciones.

Es dentro de uno de estos tres grandes campos descritos por Pelto que esta tesis podría ser ubicada, precisamente en torno al primero y dentro del sector que prioriza el análisis de la utilización de alimentos como una clave para comprender procesos socioculturales.

Pero siguiendo con la descripción, y para ir finalizando con el rastreo, cabe agregar que en América Latina se han realizado numerosos trabajos sobre alimentación y nutrición dentro del contexto de las ciencias sociales. En líneas generales, lo que los caracteriza es el interés por la problemática de la distribución de los alimentos en la esfera de la desigualdad global entre países desarrollados y no desarrollados, mientras que algunos otros se inclinan por desarrollar estudios en el campo de los hábitos y costumbres alimentarias <sup>14</sup>.

En Argentina, si bien se han venido llevando a cabo estudios nacionales dentro de la temática, no existe aun un programa coordinado de proyectos. Se destacan por sus trabajos Susana Hintze, de la UBA, quien desde la sociología de la alimentación se dedica a aspectos macro-sociales. Nora Garrote, desde la Universidad de Rosario, integra los aportes de la antropología médica y de la alimentación dedicándose a la cuestión alimentaria en un nivel de análisis mas particularizado. Patricia Aguirre, desde su labor en el Ministerio de Salud de la Nación y la Fundación Barceló también trabaja sobre antropología de la alimentación, haciendo una sistematización de los aportes que provee la información cuantitativa.

A continuación haré una breve exposición de algunas de las consideraciones teóricas de tres antropólogos que desde distintas escuelas delinearon dispares pero

---

<sup>14</sup> Me remito al trabajo de D.Oseguerra Parra “Lo local y lo global en el patrón alimentario: tradición y modernización en el centro-occidente mexicano, el caso Colima” (México: 1998).

contendientes perspectivas encaminadas a abordar el hecho alimentario: Ellos son Lévi Strauss, Harris y Douglas.

Dentro de los enfoques estructuralistas, se destaca la figura de Lévi Strauss, que si bien recogió fama por su análisis de las instituciones concernientes al parentesco, prestó atención también a la temática de la cocina como otro elemento esencial de los grupos humanos.<sup>15</sup> En el análisis de los rasgos culinarios encuentra una homología entre las estructuras profundas de la mente humana y la sociedad, haciendo hincapié en la transformación del alimento del estado crudo al cocido, ya que sería en este proceso en donde se hallarían uno de los emergentes de la humanidad (Goody, 1995)

Es de destacar, dentro de la perspectiva bajo la cual intento abordar el tema, su conceptualización de la cocina, los gustos y las repulsiones alimenticias, a través de las cuales se puede observar una de las dimensiones del orden social que caracteriza a cada cultura. “La cocina de una sociedad es un lenguaje mediante el cual ésta traduce, inconscientemente, su estructura a menos que sin saberlo se resigne a develar ahí sus contradicciones” (Lévi - Strauss, 1968: 411).

De los enfoques materialistas sobresale la figura de Harris, quien en su libro *Bueno para comer* (1985) comienza preguntándose porque una misma sustancia puede reconocerse como apta para el consumo en cierta sociedad y en otras no. La clave para él está, y es lo que constituye el eje de su tesis, en la noción de que las elecciones de los alimentos dependen de una relación costos y beneficios, siendo el trabajo o energía condensado en la obtención de los mismos, la clave para comprender porqué se consume determinada sustancia y no tal otra.<sup>16</sup>

Para Harris el peso está puesto en el plano de lo material en lo que respecta a que algo sea “apto” para comer. Y si bien no niega que la carga simbólica desempeña un papel de trascendencia en el marco de las elecciones alimenticias, todos sus esfuerzos están puestos en demostrar que los hábitos alimentarios de una sociedad se explican por medio de elecciones relacionadas al valor nutritivo de los alimentos, a las condiciones ecológicas y los “dólares y centavos”.

Douglas, desde la perspectiva simbólica, retomando algunos de los lineamientos de Lévi-Strauss, busca dar cuenta de la verdadera esencia del consumo, que es el de la

---

<sup>15</sup> Ese interés comienza a manifestarse en la variación de los títulos desde *Las estructuras elementales del parentesco* (1949) a su obra *Mitológicas* sobre el mito, titulados *Lo crudo y lo cocido* (1964), *De la miel a las cenizas* (1966) y *El origen de los modales en la mesa*. (1970)

<sup>16</sup> “Las grandes diferencias entre las cocinas del mundo pueden hacerse remontar a limitaciones y oportunidades ecológicas” (Harris, 1989: 14).

comunicación y el intercambio de significados por medio de cosas, las cuales encierran la virtud de hacer visibles las categorías de una cultura. El pensamiento humano, desde este enfoque, no quedaría reducido a ejecutar un determinado número de operaciones de inducción y deducción. Existiría, por el contrario, una clase previa de razonamiento que supone procesos de confrontación, clasificación y comparación conocido como pensamiento metafórico. Por esta vía la utilidad de las cosas reside en su capacidad de ser portadoras de significados socialmente compartidos, de señales a través de las cuales los hombres hacen inteligible el mundo que los circunda.

Esta concepción presupone, en última instancia, que lo que está rigiendo sobre el individuo en la elección de su consumo es la necesidad de comunicarse con otros hombres para dar sentido a lo que sucede a su alrededor. Así, el fin sería dar y recibir información acerca de su escenario cultural y social para de esa forma poder transmitir y obtener significaciones, ideas y valores públicos (Boivin y otros, 1999).

Específicamente, esta antropóloga centrándose en los aspectos simbólicos del alimento, considera que los mismos constituyen un sistema de signos, de imágenes y de situaciones susceptibles de ser descifrados, pudiendo ser transformados en un sistema de comunicación que expresa el modelo de relaciones sociales de la comunidad estudiada (Goody, op.cit).

Si bien ambas miradas resultan enriquecedoras para analizar el caso de la comunidad peruana y su consumo alimenticio en el nuevo medio, considero que es necesaria la integración de las mismas puesto que ambos aspectos, el material y el simbólico, constituyen una misma vía para abordar la complejidad del hecho alimentario.<sup>17</sup>

Susana Hintze es quien de alguna manera sintetiza ambas posturas de acuerdo con lo que aquí se señala: “los modelos diferenciales de producción y consumo son tanto una construcción material como simbólica. Y en este sentido, el consumo de alimentos, las pautas y patrones culturales que lo sustenta contribuyen a la constitución de la identidad colectiva a la vez que son expresión de relaciones sociales y de poder” (Hintze, 1997: 16).

En este sentido, en pos de integrar los factores de distinta índole, el antropólogo español Jesús Contreras (1993) sostiene que la extrema complejidad del hecho

---

<sup>17</sup> Ejemplos de este tipo de investigación es el trabajo de Mintz sobre los aspectos sociales, económicos y culturales del azúcar. *Time, sugar and sweetness* (1979).

alimentario nos obliga a tener en cuenta cuestiones muy diversas de carácter biológico, ecológico, tecnológico, económico, social, político e ideológico.

En el acto de la alimentación, el hombre biológico y el hombre social se ligan e implican estrechamente, involucrando en el proceso un conjunto de condicionamientos múltiples ya de carácter bioquímico, metabólico y psicológico como así también presiones de carácter ecológico, económico, de preferencias, y aversiones individuales y colectivas; sistemas de representaciones o códigos (prescripciones y prohibiciones, asociaciones y exclusiones) que influyen en la elección, preparación y consumo de alimentos. (Fischler, 1979, en C. Hernández op. cit.)

Otra postura a recuperar es la de García Canclini acerca de la manera en que opera el gusto en las personas. Aplica la noción de *habitus*<sup>18</sup> de Bourdieu para analizar lo que rige el consumo de un bien o mercancía, ya que la elección puesta en juego nada posee de natural pues está estructurada por las condiciones sociales de existencia.

El *habitus* es el que estaría de alguna manera programando el consumo de los individuos y las clases, ya que es aquello que influye y condiciona el sentido de “lo necesario”. Por el mismo es posible diferenciar, apreciar, distinguir, identificar, clasificar, jerarquizar bienes y prácticas, en tanto son disposiciones o estructuras interiorizadas que incluyen sistemas de percepción, apreciación, de clasificación, que han sido inculcados en los individuos durante el periodo de la infancia, en función y a raíz de lo cual les parece “natural”

Teniendo en cuenta que el conjunto de elecciones que realiza una persona o un grupo se expresa en prácticas, se hace preciso conocer las condiciones sociales en que se ha producido el gusto y en las que se manifiesta. Por más que el gusto, en tanto *habitus*, permite producir un número infinito de prácticas relativamente imprevisibles aunque limitadas en su diversidad, aun así cuando las condiciones objetivas de la situación hacen imposible la manifestación de las prácticas, el *habitus* o el gusto puede cambiar.

---

<sup>18</sup> El *habitus* se refiere a un sistema de disposiciones durables que explican prácticas con las características que anteceden. Son estructuras interiorizadas que incluyen sistemas de percepción y apreciación, de clasificación (de sentidos compartidos) y de acción. El *habitus* implica *sens du jeu*, sentido práctico, sentido del juego que permite engendrar infinidad y variedad de jugadas, adaptadas a la situación, que ninguna regla puede prever.

El *habitus*, en tanto disposiciones durables constituye un capital en estado incorporado y relacionado a determinado tipo de conocimiento, ideas, valores, habilidades, bienes, etc. Para Bourdieu, los campos son sistemas de posiciones y de las relaciones entre estas. Para que exista un campo, es preciso que haya algo en juego y personas dispuestas a jugar dotadas de los *hábitus* que implican el conocimiento y reconocimiento de las leyes del juego (Bourdieu, 1993).

Con respecto a las prácticas alimentarias de los migrantes en especial, Goody (1995) propone una lectura de la cocina de los mismos teniendo en cuenta la dimensión diacrónica de los sistemas alimenticios, las estrechas relaciones de estos últimos con la estratificación social, con las innovaciones tecnológicas y los intercambios entre las distintas costumbres alimentarias.

Por su parte las antropólogas Carrasco y Kaplan (1999) argentina la primera, española la segunda, en su trabajo acerca de los procesos de readaptación y aculturación en el comportamiento entre migrantes gambianos en Cataluña, destacan como eje de interés el proceso de adaptación dentro del país receptor, considerando los comportamientos alimentarios como uno de los ámbitos privilegiados de la cultura, ya que en ellos inciden factores del cambio sociocultural, de integración social y aculturación, así como también los roles y la posición de estatus que ese grupo ocupa dentro de la sociedad a la cual emigran.

Dado que en las situaciones de desplazamiento, voluntario o forzoso, las dinámicas alimentarias vividas en la situación de origen se suman a las nuevas condiciones económicas, sociales y culturales del lugar de destino, ellas plantean tener en cuenta el papel que juega la alimentación en la cultura de cada uno de los grupos que entran en contacto y el tipo de inserción sociolaboral del grupo migrante.

Nutriéndose del libro de Calvo, *Migration et alimentation* (1982) dedicado al tema de la alimentación en la migración, ellas rescatan la clasificación que el autor hace de los estilos alimentarios que adoptan los migrantes en el lugar de destino y sus implicancias sociales. Teniendo en cuenta que en las situaciones de transición y readaptación, el orden, la estructura y el contenido de la ingesta quedan alterados, proponen tres modelos:

El *estilo dicotómico*, definido por la situación en la que los migrantes acaban adoptando contenidos, prácticas y comportamientos fuertemente impregnados de la alimentación cotidiana de la sociedad de inserción, aunque se mantengan y revitalicen prácticas originarias, readaptadas, especialmente en los ciclos festivos.

El *dual*, caracterizado por la mezcla de elementos, una mayor indefinición, una menor autonomía combinatoria (económica y cultural) y un mayor riesgo de desequilibrio.

El *anómico* es el que se manifiesta en las situaciones de fracaso del proyecto migratorio y, por ende de la integración en la sociedad de inserción, con el desmantelamiento de las estructuras y los elementos y estructuras de la sociedad de

destino. Esta sería la situación de mayor riesgo y dependencia, y en donde quedaría revelada a la par de la situación de deculturación alimentaria, la de desvinculación social y de exclusión socioeconómica.

Si bien en principio esta clasificación me resulta sumamente interesante como un instrumento que ayuda a pensar y a “acomodar” los datos, la misma será readaptada o reapropiada durante el transcurso del análisis.

Para finalizar, es preciso dejar aclarado qué se entiende por patrón alimentario. El mismo se define por los alimentos que serán objeto de preferencias cotidianas de consumo tanto en los días ordinarios como los festivos y asimismo los que serán evitados por prohibiciones explícitas o implícitas (tabúes o por efecto de la habituación al nuevo estilo de vida (artículos de consumo inalcanzables).

En síntesis, en base a estos autores, cuyas posturas han sido globalmente expuestas, es que pretendo abocarme a la construcción y reconstrucción de las identidades y las diferencias subyacentes entre peruanos y argentinos, y asimismo, entre las distintas categorías de peruanos.

## Capítulo I : De Perú a Buenos Aires

*“... se trata de una emoción que sentimos no solo en el Cuzco sino frente a América , hasta tal punto de que nos atrevemos a hablar de un hedor de América.*

*.... Se trata de una aversión irremediable que crea marcadamente la diferencia entre la supuesta pulcritud de parte nuestra y un hedor tácito de todo lo supuestamente americano.”*

*Kusch (1975: 25)*

Junto a la inmigración de países limítrofes ya conocidos, originada en la década de los '60, en la de los '90 emerge un nuevo flujo: el de la inmigración de peruanos. Iniciada alrededor de 1992, tuvo su máximo pico entre 1993 y 1995 para decaer luego rápidamente, momento en el cual comienzan a adquirir gran visibilidad dentro de la sociedad que los acoge.

Al no provenir de un país vecino, los requisitos de entrada y permanencia en el país exigidos difieren de los que rigen para los bolivianos, brasileños, chilenos y uruguayos, lo cual genera a su vez un fuerte componente de clandestinidad que no permite conocer de manera confiable su aporte numérico (Bernasconi 1992)

La inmigración peruana a la Argentina comienza alrededor de la década de los '50, siendo los que ingresaban en su mayoría estudiantes que venían a las universidades de La Plata y Buenos Aires. Pero como cuantitativamente esta inmigración era de escasa relevancia ya que estaba restringida a sectores medios y altos, los peruanos que entonces venían a Buenos Aires no adquirirían gran visibilidad social.

En los '70 surge una nueva emigración por causas políticas cuyos principales destinos fueron Estados Unidos, México, Venezuela y en menor volumen, Argentina, por lo que la presencia de éstos aun permanece casi oculta. (el censo de 1980 enumera 8561 peruanos en todo el país).

Finalizando los '80, con el agravamiento de la crisis económica peruana, el auge de la violencia política y el narcotráfico, reflejada <sup>19</sup> en una altísima tasa de población

---

<sup>19</sup> En 1986 el 52% de los hogares del Perú se encontraba bajo la línea de pobreza, dándose el 45% para las áreas urbanas y el 64% para las áreas rurales (CEPAL 1991).

desocupada y subempleada, se produce un estallido migratorio que multiplica la salida hacia Europa (España preferentemente), Japón y Estados Unidos (Bernasconi, 1999; Altamirano 2000)

Desde 1990 la situación en Perú, que ya estaba deteriorada, se magnifica<sup>20</sup> Es a causa de estos problemas sociales, más los generados por la violencia subversiva de Sendero Luminoso, que el número de inmigrantes a partir de entonces aumenta.

Los países que ejercen mayor atracción siguen siendo EE.UU, España, Italia, Francia, Alemania, Bélgica y Japón que abre sus fronteras a trabajadores manuales “nikeis” (los descendientes de japoneses nacidos en otros países), siendo de América Latina, Argentina y Chile los países de mayor recepción a partir de 1992 y 1993 (Altamirano 2000).

De acuerdo a los datos que tenemos hasta aquí, los motivos que incitan al éxodo responden en gran medida a causas económicas, pues lo que moviliza a la partida es en la mayoría de los casos la necesidad de encontrar un empleo mejor remunerado; aunque no deja de tener su cuota de incidencia dentro del imaginario de quienes se deciden a migrar, las ideas que se hacen acerca del lugar de destino, visto por lo general como mejor, ya que suponen que en él podrán alcanzar el bienestar personal, familiar y social que no pueden obtener en su país de origen.

En efecto, dentro de ese imaginario social, los países de destino son en algún punto idealizados y caracterizados como poseedores de una “cultura superior” lo cual, por otra parte, implícitamente, sugiere la imagen de que “somos una cultura inferior y para alcanzar la cultura superior, debemos emigrar”.

A partir de entonces es que se comienza a notar un ascenso en el número de ingresantes peruanos al país, las cifras de las que se dispone, aun las del censo de 1991, enumeran 15.939 peruanos en todo el país.

Sin embargo, aunque los valores comienzan a ascender significativamente, es luego del último censo que la migración de peruanos se magnifica. Así, entre octubre de

---

<sup>20</sup> Según datos recogidos por Porcino Torales (1993), la cantidad de habitantes que vive en condiciones de extrema pobreza pasa de 7 a 12 millones, sobre una población total de 22 millones. De esta población, la adecuadamente empleada es apenas del 14,7% mientras que la subocupada ronda la cifra del 75,9%, con un 9,4 de desocupación. Con respecto a los sueldos, mientras el de un empleado ejecutivo es de unos US\$430, el de un obrero, de alrededor de \$200 y el de un empleado público de \$100. Aunque los millares de vendedores ambulantes que abarrotan las calles limeñas arañan esos ingresos pero sin cobertura social alguna.

1992 y junio de 1993, la delegación Mendoza de la Dirección Nacional de Migraciones, registró el cruce por esa frontera de 12.645 peruanos.

A mediados de 1993 se llevó a cabo un empadronamiento voluntario de migrantes peruanos en la ciudad de Buenos Aires, Rosario, Mendoza y La Plata impulsado por la Organización Internacional para las Migraciones (OIM) que permitió hacer un diagnóstico sobre el origen de los migrantes, su estado civil, nivel sociocultural, etc.<sup>21</sup>

En un período de tres meses se logró el empadronamiento de 6019 peruanos; y de los formularios que rellenaron se elaboró una muestra de 399 fichas de las que surgieron algunos datos. De entre éstos, que 1) las mujeres componen el 53% y los hombres el 47% del total; 2) las edades activas son las comprendidas entre los 21 y los 40 años.3) la mayor parte de los casos se ubica dentro de la categoría de los solteros (74%)

Una de las observaciones que se desprenden de estos datos y acorde con las tendencias mundiales, es que el número de mujeres migrantes, mayoritariamente solteras, es superior al de los hombres. Esto se debe a que les es más fácil ubicarse laboralmente, por lo general empleándose en el sector del servicio doméstico, lo cual les permite estar más invisibilizadas ya que viven por lo general con la familia que las emplea, pudiendo sortear con menores dificultad su condición de irregularidad.

Con respecto a los niveles educativos, los inmigrantes peruanos a diferencia de otros grupos migrantes como los bolivianos, paraguayos, chilenos, brasileños y uruguayos, muestran una tendencia a tener niveles educativos más altos. Así el porcentaje de inmigrantes con educación universitaria es casi del 20% y con educación técnica un 35%<sup>22</sup>.

Se trata en realidad de cifras no reflejadas en los empleos que consiguen, ya que más de un 55% encuentra trabajos temporales e informales de inferior categoría a su verdadera calificación. Así, mientras una gran proporción de mujeres trabaja como domésticas en casas de familia, los hombres consiguen trabajos temporarios como peones de construcción, en garages, lavaderos, y también dentro de empresas textiles montadas por inmigrantes asiáticos, especialmente coreanos, que buscan competir en el

---

<sup>21</sup> En el mismo colaboraron distintas instituciones de la colectividad y de asistencia social como la Comisión Católica de Migraciones, Cristo Morado, Asociación Peruano-Argentina de Médicos, Revista Kanamarca, Revista Perú 93, Centro Cultural Peruano de Buenos Aires, Iglesia Bautista, Iglesia Anglicana, Iglesia Alianza y misionera, Consulado del Perú en Buenos Aires (Benza 2000)

<sup>22</sup> De esta última cifra, los hombres con educación técnica constituyen el 29,5%, mientras las mujeres el 39,30%

mercado local, sometiéndolos a condiciones de trabajo muchas veces insalubres.  
(Torales, 1993: 20)

Con respecto a los lugares de procedencia, los mismos se expresan en el siguiente cuadro:

Cuadro N° 1: Lugares de procedencia.

<b>DEPARTAMENTO NACIMIENTO</b>	
SIN DATOS	0.2
LIMA	51.4
JUNIN	4.2
ANCASH	6.1
LA LIBERTAD	12.0
AREQUIPA	2.1
CUZCO	0.9
ICA	2.6
PUNO	0.2
AYACUCHO	1.9
PIURA	3.1
LAMBAYEQUE	5.4
CAJAMARCA	3.5
SAN MARTIN	1.2
AMAZONAS	0.9
LORETO	0.7
UCAYALI	0.2
PASCO	0.2
HUANUCO	1.2
HUANCAVELICA	0.7
APURIMAC	0,9
TOTAL	100.0

En el mismo se puede observar que el 51,4% de los inmigrantes son oriundos de Lima, cifra que puede sumarse a la del departamento de La Libertad, en donde está la

ciudad de Trujillo (la segunda del país) aportando entre ambas áreas urbanas más del 71% de la inmigración total.



Figura 3. Mapa del Perú

De acuerdo a estos datos los inmigrantes pueden ser caracterizados como pertenecientes a sectores urbanos medios que buscan también insertarse en el mercado urbano para poder recuperar así el nivel económico que poseían en su país de origen (Torales, op.cit.: 38). Si bien en un primer momento intentan insertarse en las capas medias de la población local, pronto la intención se revela casi utópica dadas las difíciles condiciones laborales existentes aún para los mismos nativos de la clase media.

De ahí su preferencia por Buenos Aires: el mayor porcentaje de inmigrantes se encuentra en Capital Federal y el conurbano bonaerense destacándose la ciudad de la Plata, donde tradicionalmente se concentran los peruanos para realizar sus estudios universitarios.

Cuadro N° 2: Lugares de residencia en Argentina.

<b>DONDE VIVEN EN ARGENTINA</b>	
SIN DATOS	3,1
CAPITAL FEDERAL	59,4
GRAN BUENOS AIRES	14,6
PROV. DE Bs. AS.	2,1
ROSARIO	3,3
LA PLATA	10,8
CORDOBA	5,2
CORRIENTES	7,0
TUCUMAN	7,0

De acuerdo a los medios masivos y publicaciones especializadas, la zona del Abasto y el Barrio de Once son aquellas que los peruanos llegados en la última oleada inmigratoria eligen para establecerse ocupando viviendas usurpadas o pensiones.

*“En la tradicional calle Corrientes, zona céntrica de Buenos Aires, se encuentra el Once, una zona que va adquiriendo características de un pequeño barrio limeño, debido a que concentra a numerosos peruanos, quienes han montado pequeños negocios en el lugar”* (Los derechos humanos de los migrantes, 2000: 98)

La concentración de inmigrantes peruanos en determinadas áreas corresponde a un tipo de inmigración en cadena, ya que es fundamental la experiencia de los compatriotas asentados para la instalación de los nuevos. Los lazos entre los nuevos y los que ya llevan determinado tiempo de instalación se hacen vitales tanto para encontrar alojamiento como para comenzar a buscar trabajo en la Argentina.

Cuentan algunos de los inmigrantes que el hecho de que se relacione a la zona del Abasto con los peruanos responde a que muchos de ellos, al llegar a Buenos Aires entre los años 1992 y 1996, no tenían otra dirección a la cual acudir más que a la de la mensajería que funciona en la galería HL. De esta manera se fue convirtiendo en el punto de contacto para los peruanos en Buenos Aires, junto a toda el área aledaña, ya en hoteles como en casas tomadas.

Por otra parte, el hecho de que Once sea considerada la zona de los peruanos en el imaginario de los argentinos está implicando la existencia de un mapa simplificado de los territorios donde se hallan los distintos grupos de inmigrantes<sup>23</sup>. Simplificado porque en realidad se trata de una concepción estática y esencialista por parte de los nativos, puesto que no todos se instalan en esa zona. Hay personas de esta nacionalidad viviendo en otros puntos geográficos, incluso muchos fuera de la Capital.

La galería HL está ubicada en el barrio de Once, sobre la avenida Corrientes, entre las calles Larrea y Azcuénaga. De acuerdo al relato de algunos de los entrevistados, los primeros inmigrantes que comenzaron a llegar en la oleada de los noventa, aproximadamente a partir de 1993, solían dirigirse, ante la ausencia de parientes y amigos a quienes recurrir, a esta zona que es donde ya funcionaba Argenper, el correo privado de más renombre dentro de la colectividad

*“ Cuando llegué no conocía a nadie, solo tenía la dirección de la calle Corrientes ... Ahí pude encontrarme con paisanos y durante un mes estuve viviendo ahí, repartiendo volantes para un restaurante y durmiendo sobre el piso ”* (Entrev. N° 10)

Durante la década de los '70 la galería tuvo su momento glorioso, hoy un tanto vetusta, y venida a menos, sirve como lugar de concentración de muchos de los peruanos migrantes. La primera vez que entré a la misma fue en septiembre de 1999. Lo que me llamó la atención fue la especie de barrera virtual entre la vereda por la cual circulan los porteños y el interior de galería. Traspasados unos metros, me sentía transportada a algún mercado de la ciudad de Lima. La vista, dados esos primeros pasos, chocaba con un letrero de madera informando de las comidas del día con sus

---

<sup>23</sup> “Los paraguayos eligen la zona geográfica que abarca el cinturón del Gran Buenos Aires y el barrio de La Boca. Los brasileños y uruguayos, en cambio están mas diversificados, aunque en su mayoría optan por San Telmo y la Boca. Los peruanos prefieren el barrio del Abasto y también el gran Buenos Aires. Los coreanos establecen residencia en el Bajo Flores, los bolivianos en Pompeya y los taiwaneses en Belgrano” (revista Migraciones junio 1997: 44)

respectivos precios, que rondan entre los \$2 y \$5. Había jóvenes que en voz alta promocionaban cortes de pelo por \$5. Se podía escuchar alguna melodía andina o un vals criollo y oler a comidas.

A medida que una iba avanzando por los pasadizos, la música se hacía más fuerte, y se podían sentir los olores que salían de las peluquerías, de orín impregnado que según se dice, queda luego de cada noche de jolgorio de los fines de semana, y el aroma de las preparaciones culinarias, mezclados en el ambiente.

En el sótano funcionaban Copacabana Club, El Gran Escape, Bertoloto, todos salones de bailanta muy concurridos durante los fines de semana. En la planta baja, estaban dispuestas las peluquerías, locales de venta de ropa y artículos de bazar. En el primer y segundo piso uno se encontraba con algunos nombres como Flor de la Canela, Los Mochicas, la Rica Vicky, Inca de Oro, etc. En ellos se podía probar desde cebiche, papas a la huancaína, ají de gallina, lomo saltado, hasta Inka Kola o las cervezas Cristal, Cuzqueña o Pilsen. Las mesas para los comensales estaban dispuestas tal como si se tratara del patio de comidas de un shopping reterritorializado y pobre a la vez.

Los continuos allanamientos<sup>24</sup> que hubo dentro del edificio, inspirados por los brotes xenófobos, hicieron que finalmente la concurrencia de los migrantes fuera decreciendo y la mayoría de los locales se cerraran por las clausuras de la DGI.

A principios del 2000 este clima de acentuada peruanidad ya se había esfumado casi por completo. Todos los pequeños restaurantes fueron clausurados. Solo quedaron la agencia de correos, algunas peluquerías, un estudio de gestión para trámites de documentos, uno de los negocios que vendía productos regionales y la música sonando más discretamente.

De acuerdo a los comentarios, parece ser que el momento de más auge de la galería ocupada como espacio de re-territorialización por los peruanos fue entre 1993 y 1997. Luego, tras las reiteradas razzias, poco a poco la misma como lugar de encuentro de los *paisanos* fue decayendo. La galería quedó marcada y estigmatizada como un lugar de connotación turbulenta y peligrosa ya que los peruanos no sabrían pasar

---

<sup>24</sup> En febrero de 1997 cuatro camiones de la policía cercaron la galería. Pertenecían a la Comisaría Séptima de la Policía Federal, de la Dirección General impositiva y de la Comisión Nacional de Telecomunicaciones. Entraron en acción en un operativo conjunto en el que arrestaron 72 peruanos, entre ellos 42 mujeres. (Revista Migración noticias, junio 1997)

Entre los meses de febrero y marzo de 1999 se produjo otra fuerte razzia en la que esta misma galería era la protagonista, en donde la policía detuvo a una gran cantidad de indocumentados. En la nota donde se narra lo sucedido, también se dice que allí viven en condiciones "mas que peores" una gran cantidad de familias peruanas, que deben pagar sus alquileres a "una mafia". Se dice también que la galería esta

inadvertidos para la policía, no por ser indocumentados sino por que “invaden propiedades abandonadas, algunos son delincuentes y otros se dedican a la prostitución, convirtiendo las casonas en burdeles, similares a los existentes en algunas calles del centro de Lima” (Migración noticias, junio 1997)

En un primer momento este ámbito fue importante para los inmigrantes peruanos que no podían recurrir a ningún familiar o amigo. Muchos de ellos tan solo contaban con la dirección de esta galería de Buenos Aires para encontrarse con sus compatriotas. De esta forma comenzaron a vincularse al lugar gracias a procesos simbólicos y afectivos que permitieron la construcción de lazos y sentimientos de pertenencia. La galería se transformó así en un lugar con identidad propia, sumamente distinguible del resto del barrio.

La identidad peruana de la que se revistió este espacio, no solo cobró sentido para quienes de hecho circulaban en su interior, sino también para el conjunto de la sociedad. Por ello, en tanto espacio sumamente acotado, fue el blanco perfecto sobre el cual recayó todo el peso del sentimiento xenófobo que se tiene por estos inmigrantes.

### **Historia de discriminación**

Como ya ha sido mencionado, esta oleada inmigratoria que elige Argentina como uno de sus destinos está inserta dentro de la gran masa de movimientos poblacionales acaecidos durante la década de los '90. Por otro, la inmigración peruana es vista como un flujo relativamente nuevo a diferencia y en comparación con las migraciones de bolivianos, paraguayos, chilenos y uruguayos cuyos éxodos comienzan a registrarse desde la década de los '50 (Benencia Karasik 1994). Sin embargo, hay algo que la vincula con estas otras oleadas y es que en conjunto constituyen lo que algunos autores denominan “inmigración indeseable” a diferencia de la “inmigración deseable” constituida por los inmigrantes europeos arribados masivamente entre 1880 y 1914, (Benencia y Karasik, 1995; Bargman, 1996; Cerutti y Pita, 1998).

Estas apreciaciones tienen que ver con la manera en que la sociedad argentina fue ubicando y dando lugar en su imaginario nacional a estos grandes grupos de inmigrantes, ya que desde la época de la conquista y la constitución de la sociedad

---

“infectada” de delincuentes que allí se refugian luego de cometer robos a los transeúntes. (Revista Siglo XXI, 7 - 4- 1999)

colonial queda plasmado el prejuicio hacia las consideradas razas inferiores, esto es, indios y negros, en contraposición con la superioridad del europeo y su correspondiente “blancura”. (Margulis, 1998)

La población más marginada desde entonces y hasta el presente es identificada por la coloración de su piel y los rasgos que denotan su origen étnico. Los motivos que originaron esta diferenciación están relacionados a factores económicos y de poder: la identidad de “argentino” que más convenía era la de “solo europeo” puesto que de esa forma era posible legitimar el despojo territorial de las poblaciones autóctonas y el reemplazo de la misma por los pobladores blancos del Viejo Mundo, sinónimo de civilización y desarrollo (Benencia Karasik 1994).

A fines del siglo XIX, concluida la Campaña al Desierto y con las consignas “poblar el desierto” y “gobernar es poblar”, el Estado argentino fomentó la inmigración de ultramar bajo la ley Avellaneda. Los migrantes de esta procedencia eran considerados como los portadores de nuevas formas culturales y de evolucionadas técnicas productivas, aunque quienes en verdad llegaron no fueron los europeos nórdicos poseedores de los “genes civilizados” soñados por Sarmiento y Alberdi, sino personas corridas por la pobreza provenientes de distintas regiones de Italia y España en su gran mayoría, así como también de Alemania, Rusia, Turquía, Libia y grupos de judíos (Halperín Donghi 1987)

Aun así, puede decirse que el proyecto del crisol de razas fue efectivo. A través del mismo se esperaba que los inmigrantes fuesen integrados bajo una misma identidad étnica (aun a pesar de las grandes diferencias que había entre ellos) mediante procesos de simbolización como los habitantes del estado argentino en construcción. En este sentido el Estado concentró sus esfuerzos en la aplicación de la Ley 1420 de enseñanza obligatoria, laica y gratuita “como parte de ese proyecto homogeneizador” (Bargman, D., et al, 1992: 196).

El mito del inmigrante “pionero”, “próspero” y “forjador del país” por medio de su “sacrificado” trabajo finalmente quedó consolidado, pero eso no significó que no hubieran sido rechazados por parte de la sociedad mayor. No en vano se los identificaba peyorativamente como “tanos”, “gallegos”, “rusos”, “turcos”, “gringos”, etc.

La otra oleada inmigratoria, la latinoamericana se inicia en otra etapa y por otros motivos. A partir de 1930, tras la crisis económica y política mundial, la Argentina emprende su propio modelo de industrialización sustitutiva de importaciones. En este proyecto el papel de la mano de obra se hace crucial.

Pocas décadas después, el migrante interno y tras él, el limítrofe comienzan a circular por las grandes ciudades atraídos por las expectativas laborales, pero también a ser el centro de las alusiones xenófobas que los rotula como “cabecitas negras” y “aluvión zoológico”(Grimson,1997: 23).

Hasta la década de los '50 esta inmigración fue más que nada de carácter rural y estacional. Es a partir de los '60 que el proceso se acelera y comienza a producirse un proceso de concentración de migrantes limítrofes en Buenos Aires (Pacceca, 1998).

La inserción laboral a la que tienen acceso no es la misma que la de los nativos. Solo pueden aspirar a ocupar puestos que requieren labor manual, de gran inestabilidad y bajos salarios.

Dentro del entramado social estos “cabecitas negras”, tal como el apelativo lo hace notar, son visualizados y considerados de manera muy distinta a la que lo fueron los migrantes de ultramar.

En base a la clave biológica, en tanto sus características físicas son distintas (su piel es mas oscura que la de los europeos) queda justificada su incapacidad para ascender socialmente: “no les gusta trabajar porque son negros” y sus valores culturales no coinciden con los de la “comunidad nacional imaginada” argentina de supuesta raíz europea.

En este sentido, por ejemplo, la ley de Migración y Fomento de la inmigración de 1981, coherente con el discurso de la política de la dictadura militar, aludiendo sin rodeos al prejuicio latinoamericano, enuncia en uno de sus artículos que

*“El poder Ejecutivo de acuerdo a las necesidades poblacionales de la República Argentina promoverá la inmigración de extranjeros cuyas características culturales permitan una adecuada integración en la sociedad argentina”.*<sup>25</sup>

Hoy la mano de obra barata funcional al sistema económico hegemónico sigue estando representada por los trabajadores limítrofes.

Si bien todos los países latinoamericanos están bajo la égida del actual modelo económico de corte neoliberal que privilegia el mercado como instancia primordial y da por resultado la pauperización cada vez mayor de la población, aun puede decirse que estos inmigrantes hallan en el país receptor una situación relativamente ventajosa con respecto al país de origen.

---

<sup>25</sup> Art. 2 de la Ley 22.439 de 1981. citado en Perez Vichich, (1994: 455).

Sin embargo, estos inmigrantes son percibidos como una amenaza en momentos en que Argentina vive un alto nivel de desocupación. Así, al sentimiento de xenofobia<sup>26</sup> por parte de la población nativa, se le suma la discriminación económica.

Para resumir, el estigma<sup>27</sup> que recae sobre estos inmigrantes se relaciona con el concepto de “racialización de las relaciones de clase” utilizado por Margulis (1998) para dar cuenta de los procesos discriminatorios que recaen sobre estos sujetos dadas las marcas corporales que denotan su origen indígena o mestizo, y a través de las cuales se los reconoce. Marcas que a su vez son asociadas con la pobreza y la marginación social y espacial y “vinculadas con la discriminación a través de relaciones sutiles (...) que a su vez agregan, por sus consecuencias, nuevos estímulos para alimentar la suspicacia, el recelo y el rechazo” (op.cit:9)

Es este el marco contextual al que se enfrentan los inmigrantes peruanos, y a la vez, el telón de fondo sobre el cual los sujetos han de construir sus identidades, proceso en el cual irán demarcando o borrando diferencias de manera selectiva.

### **Entrada a la ilegalidad**

El ingreso de la gran mayoría al país, tras un viaje de cuatro días por tierra, es por la frontera mendocina. Allí es donde tras aseverar su calidad de turistas, bajo la promesa de un retorno próximo, y la posesión de una “bolsa de viaje” de alrededor de unos \$600 con la cual poder constatar la solvencia de su estadía (que no puede superar los 6 meses), se les permite el ingreso.

De entre ellos muchos son los que terminan en condiciones de ilegalidad dado los altos costos y requisitos burocráticos solicitados para la obtención de la documentación, de una suma que oscila entre los \$500 y \$800.

A los migrantes para poder radicarse a partir de 1994 se les exige contar con un capital propio o un contrato de trabajo, algo sumamente difícil de obtener cuando ya lo es para los nativos. La otra posibilidad es tener un hijo en suelo argentino o casarse con un argentino.

---

<sup>26</sup> Teniendo en cuenta que la xenofobia se fundamenta en una predisposición cultural de los grupos humanos de rechazar a lo extraño (Stolcke 1994).

<sup>27</sup> El término estigma, de acuerdo a Goffman es utilizado para “hacer referencia a un atributo profundamente desacreditador; pero lo que en realidad se necesita es un lenguaje de relaciones, no de

Como ya se ha dicho, los inmigrantes son atraídos porque existen ventajas económicas a su favor, pero también porque aunque en el imaginario colectivo de los nativos constituyan la categoría de “no deseados”, existe una coyuntura económica, social y política que puede calificarse de perversa. En efecto, mientras el estado argentino no les impide el ingreso al territorio, les obstaculiza la permanencia legal en el mismo (Pacceca, op.cit), hecho que en última instancia actúa a favor del desarrollo, tal como lo señala Hall (1986), de una reserva de mano de obra susceptible de sobreexplotación.

Por otra parte, la condición de irregularidad que deben afrontar, dada la gran dificultad que encuentran para lograr la obtención de los documentos legales, los afecta tanto en lo que compete a su inserción ocupacional como social. Ello es lo que en gran medida, además de convertirlos en una población vulnerable, los transforma en excluidos y marginales sociales.

Esta misma imposibilidad es la que fomenta la discriminación no solo relacionada con la ilegalidad sino también con la asistencia a hospitales, a la educación, en el alojamiento en hoteles y pensiones, y hasta en la misma circulación por la vía pública en donde suelen ser detenidos por el solo hecho de ser “portadores de rostro”.

### **El proceso de adaptación**

En la etapa de arribo al nuevo medio los migrantes suelen pasar por un período de desarraigo que está marcado por la pérdida del mundo conocido, y todo el bagaje cultural que traen a cuestas de alguna manera es puesto entre paréntesis.

Es éste un período de gran vulnerabilidad ya que al sentimiento de desarraigo se le agrega la actitud agresiva de la sociedad receptora y el sentimiento de soledad ocasionado por la inexistencia de redes sociales afianzadas como las que por ejemplo poseen los bolivianos, y que en gran medida colaboran a mitigar esa soledad.

Los inmigrantes peruanos, a diferencia de los bolivianos, no cuentan por lo general con relaciones de parentesco o de amistad a las cuales acudir. Si bien se produce una inmigración en cadena en ambos casos, en el caso de los peruanos es más laxa, ya que el vínculo que hay entre éstos responde a una relación amistosa que se produce

---

atributos ... un atributo que estigmatiza a un tipo de poseedor puede confirmar la normalidad de otro y, por consiguiente no es honroso no ignominioso en sí mismo” (Goffman 1993:13).

entre compatriotas en el nuevo lugar, y no a una relación anterior a la inmigración, como suele darse en el caso de los bolivianos.

Tan solo desde hace unos pocos años comienza a darse el caso de peruanos que al llegar pueden contar con el apoyo de algún hermano ya establecido. Vivencias y sentimientos como los siguientes ilustran algunos rasgos de ese duro período a afrontar.

*“Nosotros cuando vinimos tuvimos que pagar nuestro derecho de piso recibiendo beneficencia de la Iglesia “La Redonda” (del barrio de Belgrano) porque realmente lo hemos necesitado, limpiando baños, haciendo lo que viniera” (entrev N° 3)*

*“Al comienzo sentí mucha frialdad, los argentinos son más fríos que el peruano y te miran raro” (entrev. N° 10)*

*“Al comienzo me costó adaptarme. Durante tres años sufrí mucho. No tenía trabajo, ó sea trabajaba de changas, en chapa y pintura, peón de albañil, pero no me daban oportunidad” (entrev. N° 2)*

Incluso en la época en la que comenzaban a llegar los primeros peruanos (década de los '50) aunque no pasaban por la tensa situación generada por la discriminación vivida por los que llegan ahora, adaptarse también tenía sus dificultades:

*“Me adapté, aunque ha sido un duro adaptarse sobre todo en aquel tiempo, que las costumbres eran más europeas que ahora. Ahora ya mas bien está latinizado. En aquel tiempo era mas europeo, para mi Buenos Aires era medio lúgubre... todos los restaurantes con mantel blanco, y todos los mozos vestidos de negro, y después la música, todo lamento, todo tango” (entrev. N°4)*

De lo que dice este inmigrante se vislumbra también que en ese otro tiempo, el peruano a pesar de que entonces era bien visto, tenía dificultades para adaptarse, ya que Buenos Aires parecía ser mas europea. Actualmente, por el contrario, para este inmigrante el proceso de adaptación se tornaría más fácil pues Argentina tendría más semejanzas con los países latinoamericanos, razón por la cual entre la cultura peruana y la argentina ya no habría tantas diferencias. Una de las marcas que así lo señalan, serían para este inmigrante, el gran auge de la música latina, la existencia de boliches que

existen para bailar este tipo de música, la proliferación de la economía informal, que supuestamente en la época de su llegada no era tan visible, etc.

El camino, pues, que conduce a la adaptación no es para todos el mismo, ya que se trata de un proceso en gran medida supeditado al nivel sociocultural y económico del migrante, y al grado de tolerancia o intolerancia que caracteriza a la sociedad receptora del momento. Sin embargo, con respecto a los inmigrantes de la última oleada, podría decirse, que es el nivel de origen lo que toca las fibras sensibles de los prejuicios de la sociedad a la cual migran, pues en la mente de los argentinos los migrantes peruanos son pobres, y la pobreza genera discriminación. Tal como señalan Margulis y Urresti “La pobreza y la marginación social y espacial están vinculadas con la discriminación a través de relaciones sutiles y a su vez agregan, por sus consecuencias, nuevos estímulos para alimentar la suspicacia, el recelo y el rechazo” (1998: 9).

En cuanto a los valores que las personas adquieren en Perú, si bien perduran en rasgos tales como la manera de hablar, el gusto por la música, el baile y la comida peruana, etc., en la medida en que los sujetos puedan dar el paso que los conduce a la inserción dentro de la sociedad local, haciéndose hábiles en el uso de las lógicas y valores, irán logrando un mayor arraigo, sacando partido del juego comparativo entre ambas culturas y enriqueciendo la cultura de origen con las nuevas pautas.

*“Al principio me costó adaptarme. Pensaba volverme allá para cuando terminara los estudios, pero bueno a medida que fueron pasando los años eso fue cambiando. Empecé a hacer mi vida acá, a acostumbrarme a la forma de acá. Y bueno es como que ahora me siento adaptada acá. Es como que es mi casa es más esto que lo de allá.*

*...A medida que va pasando el tiempo te vas adaptando a otras cosas. Es como que ya dejás de lado un poquito las comidas, te vas separando de la gente (peruana). Entonces a medida que te vas adaptando a lo otro, es como que lo peruano deja de ser tan importante, o por lo menos ya no lo buscás tanto como hasta en un colectivo. Si, vos lo escuchás y decís este es peruano, pero ahí queda” (entrev. N° 9)*

Esta misma entrevistada reflexionaba que mientras en Perú no se le ocurriría entablar diálogo con alguien por el solo hecho de tratarse de un compatriota, sí estuvo dispuesta a hacerlo en Argentina, cuando encontrarse con un peruano significaba

encontrarse con un “hermano”. Ante mi pregunta de cómo le era posible diferenciar a un peruano de un argentino ella respondió:

*“...no sé, la forma de vestirse, de andar, algo que no sé qué es, pero es una apariencia que no tiene nada que ver con la pinta, con el pelo, ni los ojos, algo que ya está en la forma de andar”.*

Esto es posible comprenderlo mediante la noción de habitus. A los miembros de esta colectividad en Buenos Aires se les hace posible reconocerse de manera espontánea, en tanto las disposiciones duraderas que caracterizan al habitus son también disposiciones corporales, que constituyen la “hexis corporal”(Bourdieu, 1991). Estas disposiciones forman una relación con el cuerpo que le da un estilo particular a cada grupo. Es una concepción del mundo social “incorporada”, una moral incorporada, por lo que por sus gestos, sus posturas, revelan sin darse cuenta y sin que otros sean conscientes de ello, que son peruanos. Así, mientras un peruano puede distinguir fácilmente a otro peruano, un porteño no cuenta con el habitus que le permita distinguir, por ejemplo, a un peruano de un boliviano o de un jujeño en tanto para éste, estos otros comparten los mismos rasgos físicos. Un porteño puede intuir o sospechar que una persona es peruana cuando cuenta con otros datos que encajan en el esquema clasificatorio de lo que es un peruano para ellos. Ese dato lo constituyen el territorio de la ciudad en donde se los ubica, el barrio de Once, así como algunos lugares simbólicos como pueden serlo un restaurante o una mensajería de la colectividad.

Se visualiza así por otra parte que las señas de reconocimiento que utilizan los argentinos se relacionan con un uso diferenciado del espacio de la ciudad y los itinerarios de sus habitantes y que actúan como marcas simbólicas de apropiación.

En el camino a la adaptación, entonces y como ya se ha venido analizando, son importantes los lazos que se establecen entre los compatriotas, ya que los mismos ayudan a sostener la identidad cultural. El desplazamiento, en efecto, hace que los inmigrantes deban apartarse de sus familias, instituciones éstas que habitualmente proveen de una base para la confianza y el afecto, por lo que los lazos étnicos son los que cumplirían en el nuevo medio esta función.

Alonso (1994) señala que este fenómeno se da porque en los procesos de construcción de las identidades étnicas se hace uso de tropos de parentesco y descendencia común como formas de sustancialización. Así, a través de las metáforas

de la sangre y la descendencia en común, se generan relaciones primordiales entre los connacionales por el solo hecho de compartir una identidad nacional. Siguiendo a Brow, a través de este proceso de primordialización, las relaciones comunales serían percibidas como inevitablemente naturales y originales, puesto que dicha inevitabilidad está asociada a la creencia de que las mismas existieron desde el principio mismo

Es decir que la supuesta relación de afectividad y de solidaridad que debe existir entre “hermanos” fuera del país es asumida como dada ya que proviene de un supuesto que ha pasado por un proceso de naturalización.

En cuanto al componente afectivo de los vínculos étnicos, puede suceder que a veces se estrecha tanto que de alguna manera terminan refugiándose fuertemente en sus costumbres peruanas y manteniendo permanentemente sus pensamientos fijados en el país de origen:

*“Capaz que todo cambió cuando decidí no volverme. Pero en cambio hay gente que no permite que ingrese la cultura argentina. Gente que vos los escuchás hablar, hace tres años que viven acá y hablan como si estuvieran allá, con las mismas jergas y todo. Viven acá pero están allá. Esta es gente que por lo general vienen a trabajar y cuando pueden juntar algo se vuelven.”* (entrev. N° 7)

Existen otros que deliberadamente intentan dejar atrás esa identidad peruana, y algunos hasta sus vínculos familiares<sup>28</sup>. Se trata de personas que se esmeran en hablar y parecerse a los argentinos a pesar de ser conscientes de que vienen con una personalidad forjada y un cúmulo de experiencias previas a la migración que no pueden ser olvidadas. Lo que asimilaron culturalmente tras su llegada al nuevo medio, si bien puede producir cambios en la “nueva” identidad, no puede reemplazarla completamente.

*“Te dicen que son peruanos cuando están con peruanos, cuando esta todo lindo ¿Pero qué hacen? Se encubren. No dicen que son peruanos. Está mal. Entre nosotros nos decimos de “tu” y ellos nos hablan de “vos” y nosotros les decimos ¿Con quien te*

---

<sup>28</sup> En la Gaceta del Perú son comunes pedidos de búsqueda como éste: *“Ayúdenos a buscar el paradero de ... que desapareció hace más de cuatro años. Sus hijos, familiares y amigos se encuentran consternados ... Sus tres hijos reclaman la presencia de la madre .... Donde quieras que te encuentres piensa en tus hijos que sufren mucho...”* (Edición 5ta de septiembre de 2000)

*crees que estás hablando? Porque realmente nos caía mal que nos hablen así cuando nosotros nos tratamos de “tú que dices” (entrev. N° 5)*

Este tipo de peruanos es duramente criticado por sus compatriotas que consideran este cambio de comportamiento como una ofensa, porque de esta manera lo que están dando a entender es la vergüenza que sienten por sus orígenes. En similar sentido son también mal vistas algunas actitudes que los equipararían al proceder de un argentino:

*“Que el peruano sepa comportarse. Desde el momento que estás fuera de tu país .... hay muchos paisanos nuestros por ahí que tienen un peso y ya se compran un carro, carrito .... y ya nadie los puede tocar. Ya son de arriba. Eso con nosotros no va. Uno siempre tiene que ser humilde ... Ellos se quieren acoplar a lo que es un argentino. Porque tu acá vienes en plan de ahorro, no vienes en plan de diversión. El argentino al estar en su país puede hacer lo que quiera, porque tiene casa propia y todo lo que tu quieras, pero nosotros nos salimos de nuestro país para subsistir. Pero acá ganan uno y gasta dos” (entrev. N° 3)*

A raíz de lo que este entrevistado dice, se desprende otro interesante punto. Así como de parte de la sociedad receptora los peruanos son culturalmente esencializados, ellos también tienen forjada una imagen descalificadora del argentino que gira en torno a su “fanfarronería”, “pedantería” y “agresividad”.

*“El argentino es mas directo, mas grosero también. Allá se cuida mucho el lenguaje, y acá vos puedes decirle boludo a alguien y no pasa nada. Allá es una agresión. Esas cosas son muy delicadas. Yo me acostumbré a hablar así y por ahí voy allá y se me escapan esas cosas y quedo como grosera” (entrev. N° 3).*

Desde esta mirada se revaloriza el “nosotros peruano”, y a la vez se crea un estereotipo bajo el cual se esencializa la personalidad del porteño, y que ellos suelen denominar “el argentino”

Teniendo en cuenta que la construcción de identidades es un proceso relacional en donde los grupos se definen en sus vínculos con otros, tanto la identidad argentina

como la peruana se reconstruyen sobre la base de marcas homogeneizantes<sup>29</sup> que buscan la confrontación para diferenciarse entre sí.

Así, la representación identitaria que se hacen los argentinos de los peruanos gira en torno a un otro de piel oscura, dado su origen mestizo o indígena que, y de acuerdo a la racialización de las relaciones de clase, es asociada a la ilegalidad, delincuencia, peligrosidad, ignorancia, primitividad y suciedad. Los peruanos, por su parte, se representan a los argentinos como de piel blanca, rasgos que remiten supuestamente a una superioridad tanto racial como cultural.

Por otra parte, el hecho de que en el imaginario de algunos peruanos, los porteños sean a su vez caracterizados con apelativos negativos, puede ser visto como una estrategia de defensa ante los mensajes negativos que le envían los porteños.

### **Los vínculos con Perú**

La inmigración, de acuerdo a la perspectiva de la diáspora, no implica una ruptura con la sociedad y la cultura de origen, puesto que tanto la sociedad como la cultura que remite a Perú están permanentemente en la mente y en el imaginario de la vida de los migrantes en Buenos Aires.

En este sentido, así lo constatan la permanente y fluida comunicación establecida entre los que se fueron y se quedaron por medio de llamadas telefónicas, cartas, videos, cassettes, fax, correo electrónico e incluso, videoconferencias.

En la mayoría de los casos desde su llegada a Argentina los migrantes han podido ir a visitar al menos una vez a sus familiares, aunque extrañen y anhelan poder hacerlo con más periodicidad, el viaje representa un gasto muchas veces difícil de solventar.<sup>30</sup>

A destacar es el envío de remesas que realiza una gran cantidad de migrantes a sus familiares, para así cooperar con la economía doméstica lo cual, por otra parte, constata que la mayor parte de los que migran lo hacen por cuestiones de índole económicas. Alejarse de los lazos familiares, como se puede observar, no implica desatarse de los lazos de responsabilidad que los siguen ligando a ellos.

<sup>29</sup> García Canclini al respecto considera: “Es poco creíble –y menos practicable- reducir los múltiples modos de ser argentino, brasileño o peruano a un paquete fijo de rasgos arcaicos, a un patrimonio monocorde y ahistórico” (1999 :170).

<sup>30</sup> Los pasajes aéreos a Lima suelen tener un costo que oscila entre los \$400 y los \$540; mientras que por tierra el trayecto, que dura cuatro días, tiene un costo que ronda los \$150.

*“ ... porque usted peruana que viene a trabajar se consigue un trabajito de \$300, posiblemente un trabajo modesto de servidumbre, tiene usted la casa.. que se quede con \$100 manda \$200 para allá, son 600 soles que es más que un sueldo de empleado .... el sueldo promedio es de 500 soles”*

Por otra parte, los productos étnicos, representados en las comidas, las bebidas y la música, lentamente van ingresando al mercado, aun relativamente reducido para estos productos ya que sus consumidores son los mismos migrantes. Los productos no son difundidos hacia la sociedad receptora, ya que la misma no demuestra interés por las mercancías de un grupo al cual estigmatiza, y lo que tienen para ofrecer es considerado despectivamente, excepto el caso de las artesanías incas, relacionadas a Machu Pichu y al Cusco. Estas poseen mayor mercado pero en todo caso son productos que se pueden adquirir casi en cualquier comercio del ramo, puesto que se trata de mercancías que representan lugares turísticamente internacionales y hasta quedan relacionamente disociadas con los peruanos inmigrantes.

Acerca de las ideas que giran en torno al retorno, aunque el proyecto migratorio de muchos sea el de migrar para trabajar por unos años para luego regresar definitivamente, en la práctica esta idea no es tan sencilla. Si bien muchos de ellos terminan arraigándose definitivamente, y ese es el caso de los proyectos que pueden ser considerados exitosos, en tanto la noción de “tener un futuro mejor” se concreta (aunque el deseo de la vuelta siempre esté rondando en sus cabezas), se da también el caso de los que no logran concretar sus expectativas, y a su vez se encuentran con que el retorno es difícil de ejecutar pues son conscientes de que regresar puede ser considerado como un signo de fracaso, o bien al retornar podrían no encontrar trabajo ni espacio para poder insertarse.

Las grandes expectativas con las que arriban los migrantes muchas veces tienen que ver con los mitos que se crean acerca del país al cual se migra, que idealizan y exageran los beneficios que el mismo puede en verdad ofrecer. La realidad que se forjan acerca del país receptor poco tiene que ver con la que en verdad deben afrontar, signada por los altos niveles de desocupación y las miradas de corte xenófobo y racista dirigidas hacia ellos. Aunque muchas veces los responsables de estas idealizaciones son las imágenes engañosas que transmiten los que migraron a los que viven en el Perú.

*“Cuando la gente está allá y se quieren venir para acá se imaginan flores. Porque es gente que quieren porque quizás por ejemplo cuando fui he dicho cosas de más. Pero en realidad ha y que decir la verdad. Cómo tienen que empezar, adónde tienen que llegar. Quizás allá no están acostumbradas a limpiar las casas. Es muy duro y dicen trabajan de secretaria, que ganan \$700 y exageran porque ganan lo mínimo, limpiando” (entrev. N° 8).*

Es así que los lazos entre el grupo migrante con su lugar de origen y con el contexto peruano en Buenos Aires, es actualizado a través de los viajes, la circulación de información transmitida verbalmente, por los medios de comunicación ya mencionados y el dinero que se envía de un país al otro.

Perú se vincula también en la mente de los inmigrantes con el pasado vivido antes de la inmigración. Es idealizado como el lugar en el que no se los discrimina por ser morenos y hablar castellano con otro acento. El país que dejaron se transforma en el espacio social en el cual no serían discriminados, ya que dejarían de ocupar uno de los últimos escalones de la jerarquía de identidades construidas en Buenos Aires, en tanto las relaciones que mantenían con sus connacionales son visualizadas como armónicas y homogéneas.

Es el lugar en definitiva de la añoranza. Añoranza que engloba tanto el “buen” clima del Perú, como los sabores y olores de las comidas, y la tranquilidad que otorga el estar entre la propia gente. Anhelos que revelan de algún modo que el lugar de origen se transforma en mítico, lejano, distante, al que saben no es fácil regresar definitivamente, puesto que el retorno se transforma en tabú. Ello es así porque retornar sin haber logrado alcanzar el ascenso económico pretendido antes de marcharse se convierte en signo de fracaso. Una de las marcas más nítidas que reflejan las diferencias entre el allá y el acá, y de la que me ocuparé más adelante, está puesta en las comidas que, aunque muchas de ellas pueden consumirse en el nuevo medio, nunca podrán ser iguales a las de Perú, pues allá el sabor es siempre distinto, es siempre mejor.

## Capítulo II: La construcción de la peruanidad

Es posible considerar a la colectividad peruana como un grupo étnico, en tanto sus integrantes comparten ciertas creencias objetivas y subjetivas, como lo son la pertenencia al mismo territorio nacional, el recuerdo de los símbolos patrios, de determinados lugares y paisajes, de tradiciones, el uso que hacen del idioma; semejanzas de tipo físico, etc.

Pero mientras en Perú la nacionalidad se construye desde el estado que le confiere legitimidad, en el nuevo contexto la referencia a la nacionalidad peruana es atravesada por el proceso de “etnicización”, ya que los integrantes de la colectividad hacen uso por sí mismos de ciertos rasgos culturales que postulan como valores fundamentales. De esta manera, la colectividad peruana construye su identidad grupal en Buenos Aires por medio de la utilización de sentidos y relatos que a la par que buscan conferirle unicidad, no pueden dejar de dar cuenta de los conflictos internos que la atraviesan.

Sentidos que basados en la noción de nacionalidad sustentan los vínculos primordiales mencionados por Brow (1990). Estos lazos y vínculos salen a relucir más fuertemente en el contexto del país de emigración que en el propio, y donde toman conciencia de la implicancia de ser peruano. Eso sin perder de vista que las características estructurales de cada contexto influyen en la conformación de la etnicidad, ya que no es lo mismo, por ejemplo ser peruano en Argentina que en Estados Unidos, Chile o Japón, ya que las coyunturas socioeconómicas y culturales difieren.

Ser peruano entre peruanos fuera de la patria ayuda a establecer lazos. El hecho de poder compartir la misma jerga idiomática, la añoranza por algún tipo de música, una comida, un paisaje, etc., hacen pensar que estos lazos en el nuevo contexto les proveen de vínculos de confianza y afecto.

Estas relaciones de confianza tal vez no se establecerían en condiciones normales viviendo dentro del país pero que ante una situación de cambio, influenciados por la melancolía que produce el alejamiento de sus instituciones habituales, como por ejemplo la familia, buscan y necesitan.

Por un lado se produce una suerte de universalización de la identidad peruana, ya que las grandes diferencias, sean éstas regionales, de clase, etc. que puede haber entre los sujetos, son relativizadas y sustituidas por los vínculos que les da la pertenencia a la colectividad peruana en Buenos Aires. Así, la identidad fragmentada puede pensarse como reconstituyéndose en el nuevo espacio de forma integradora, otorgando una nueva

significación a las diferencias locales existentes en Perú. Dos de las entrevistadas así lo ilustran:

*“Yo cada vez que estoy con peruanos es como estar en Perú. Lo que me pasó a mí era que estaba con peruanos de otra condición económica que la mía pero en un momento eran las únicas personas con las que podía hablar de “io” de “pues” comer un cebiche sin ningún problema”* (entrev. N° 6).

Los vínculos y las relaciones que se generan entre los compatriotas por el simple hecho de saberse pertenecientes a la misma colectividad unen a los peruanos en la diáspora. Esto se explica porque el proceso de etnicización es el que subordina de alguna manera las identidades regionales y las que tienen que ver con las distinciones de clase. El hecho de apelar a una cultura en común es en realidad un recurso o una estrategia que les permite elaborar su propio sentido de comunidad frente a las demás colectividades y la sociedad receptora.

La inmigración entonces, pone en juego la identidad del migrante quien debe reconstruir una imagen de sí mismo en este contexto, y en este sentido el primer recurso a utilizar pareciera ser, es el de la especificidad dada por la nacionalidad.

Sin embargo no existe una comunidad peruana homogénea, y mucho menos una identidad grupal que asuma esta característica. ¿Qué es entonces lo propio? ¿Qué es la peruanidad? Ser peruano en Argentina adquiere distinto grado de valor. Depende de la región de la que se es oriundo, de la pertenencia de clase, del grado de instrucción, del color de la piel, (ya que los de piel blanca se acercan más en el imaginario colectivo de los peruanos a los argentinos), así como también depende del contexto de interacción, ya que no es lo mismo estar entre paisanos, con argentinos, bolivianos, paraguayos, etc.

La colectividad peruana revela tener una gran cuota de heterogeneidad, ya que la misma está atravesada, como lo está también la peruanidad dentro del propio territorio nacional, por regionalismos, redes de poder y diferenciación.

En el plano local lo que se da es un proceso complejo. Depende del prisma con que se observe, la comunidad se revela como homogénea o bien heterogénea. Es decir, que las solidaridades comunales preexistentes son negociadas de acuerdo al contexto de interacción. A la vez que se reproducen las estrategias materiales y simbólicas que plasman la existencia de la “comunidad imaginada nacional” peruana, también vuelven a resignificarse los distintos estatus y jerarquías de sujetos e identidades. De esta

forma, las contradicciones internas no desaparecen ni quedan al pie del camino, por el contrario, vuelven a emerger según las circunstancias.

Los vínculos tomados como dados y naturales que provienen de una identidad más abarcativa y definida, a través de los cuales la colectividad puede establecer sus lazos de camaradería horizontal, es posible encontrarlos, de acuerdo a lo deducido de lo dicho por los peruanos entrevistados, en los festejos patrios y en las fiestas patronales. Asimismo, pueden ser constatados en los símbolos y emblemas como banderas, escudos, cuadros de presidentes o próceres nacionales que suelen verse en las asociaciones de la comunidad visitadas y en algunos de los restaurantes.

Estos símbolos, de acuerdo con Brow (1990) ponen de manifiesto la existencia de una cultura nacional basada en la invención de una tradición y el sentimiento por la posesión de lugares, tal como se observa en los afiches de los distintos lugares turísticos y emblemáticos como Cusco, Machu Pichu, las Líneas de Nazca, etc.; y que a la vez denotan el orgullo por la cultura incaica. Así como también por el “pisco sour”, la Inka Kola, el cebiche, las danzas y la música.

En este sentido, por ejemplo, la celebración de la Declaración de la Independencia del Perú aquí es organizada desde 1988 por el Centro Cultural Peruano cada 28 de julio. Adquiere importancia entre las distintas instituciones culturales, personalidades oficiales y migrantes en general, ya que es el espacio en el que se ponen en escena los lazos de camaradería horizontal: el “somos todos peruanos e iguales”.

Se expresa el recuerdo y la emoción por el terruño nacional, se integran las identidades y se contienen las diferencias. Por esta vía es que se reterritorializan las mismas estrategias empleadas por las agencias estatales peruanas que buscan crear su comunidad imaginada, parafraseando a Alonso (1992), de “sangre compartida, de herencia y lenguaje común”

Algo a destacar es que en este contexto la figura de San Martín recobra inusitado valor: La peruanidad desde el relato oficial y hegemónico surge a través del mito de la independencia lograda gracias al general argentino José de San Martín que los libra del yugo español. Es de alguna manera este hito, inculcado desde las aulas escolares, el que marca la simpatía por el pueblo argentino. A esto se le suma la posterior derrota sufrida en la guerra con Chile, en la que Perú perdió parte de su territorio, lo que originó una rivalidad histórica entre peruanos y chilenos y que hizo que Argentina fuese vista geopolíticamente como un país aliado de los peruanos. “Amistad” que se consolidaría en las últimas décadas con la migración de argentinos al Perú.

Este festejo es organizado por el Centro Cultural peruano junto con diversas asociaciones. Tiene lugar desde hace algunos años en el Centro Cultural San Martín. Al mismo acuden los representantes de las distintas asociaciones, grupos de danza y de canto, así como el resto de muchos de los compatriotas que aprovechan ese día en especial para ratificar así su “amor y nostalgia por la patria” en el extranjero y festejarlo, además de disfrutando del espectáculo alusivo, saliendo a comer, reuniéndose con familiares, amigos, etc.<sup>31</sup>

### **No todos somos iguales**

Esta tendencia hacia, parafraseando a Briones (1998) la “invisibilización de los otros internos” que parece quedar entre bambalinas en ocasiones como la mencionada, en la cotidianeidad de la vida diaria salen a relucir. Una de las marcas diferenciadoras más fuertes que se desprenden de las entrevistas está dada por el periodo temporal en el que se emigra, ya que quienes llegaron a partir de los ‘90 no serían de “la misma cepa” que quienes llegaron años atrás:

*“En el tiempo en que vinimos (1985) y unos cinco años más, podía venir gente honrada. Más adelante, '94, '95 vino gente a otra cosa. Teléfonos truchos, choreos, los colectivos llenos de pungas. Viste gente pensando en otra cosa. Cuando vinimos nosotros, vinieron muchos a las universidades con padres solventes, y hoy hay muchos profesionales peruanos, médicos, ingenieros de esa camada” (entrev. N°3)*

*“... lo que pasa es que acá en Argentina, antes, hace 15 años era otra cosa, antes el peruano estaba bien visto. Ahora el peruano es mal visto. Comenzó a venir toda la escoria, son peruanos que se meten a las casas, se van a las azoteas y enganchan los teléfonos...” (entrev. N°2)*

---

<sup>31</sup> En Estados Unidos por ejemplo estos festejos patrios se llevan a cabo desde hace 10 años en Nueva Jersey, congregando alrededor de 30.000 peruanos que viven en la región, siendo considerados como el mas grande desfile de inmigrantes en los EE.UU. Es organizado por las distintas asociaciones y se trata de un desfile en el que se representan a las tres regiones naturales del Perú, la costa, la selva y la sierra. (Altamirano 2000).

Esta es una categorización hecha en base a la posición socioeconómica y al nivel cultural de quienes ingresan a partir más o menos de 1995. Esta última apreciación es constatada por algunas trabajadoras sociales de ONGS que asesoran migrantes, quienes perciben que quienes comienzan a llegar luego de este período parecen contar con menor nivel educacional y calificación laboral. Sin embargo las voces de estos dos migrantes parecen ir un poco más allá sugiriendo la existencia de una conexión entre la pobreza, la marginalidad y la delincuencia.

Ello es lo que me lleva a pensar que la discriminación que recae sobre los peruanos, tal como si se tratase de un grupo homogéneo que se estereotipa con rasgos negativos a través de los medios masivos<sup>32</sup>, actúa sobre la propia imagen que los peruanos tienen de sí, devaluándola y provocando el rechazo de ciertos grupos hacia otros. Es decir que el reconocimiento (o la falta del mismo) de parte de la sociedad receptora es la que moldea en algún punto la imagen muchas veces negativa que tiene el peruano de su propia colectividad.

Esta pugna interna entre quienes llegaron con proyectos de trabajo o de estudio, y quienes llegaron sin ellos o directamente “a delinquir” está sustentada desde el mismo sentimiento xenófobo que caracteriza a la sociedad argentina, también desde los discursos oficiales que los responsabiliza de la delincuencia en Buenos Aires.

Teniendo en cuenta que en la construcción de la identidad influye la manera en que se cree ser percibido, en tanto “no solo es importante el cómo yo percibo a los otros sino también como yo creo que los otros me perciben a mí” (Vila, 1993: 13), es que las expresiones que buscan marcar las diferencias entre los paisanos están supeditadas a la manera en que la sociedad receptora los estigmatiza y los ubica a todos dentro de una misma categoría.

Estas manifestaciones provienen del discurso oficial que basa sus argumentos en la inseguridad generada por el creciente número de peruanos y bolivianos que delinquen. Así el secretario de Seguridad de la Provincia de Buenos Aires decía:

*“Es gente humilde que huye de una situación de extrema pobreza, y si no consiguen trabajo caen en la marginalidad y es posible que delincan”* (diario Hoy de la Plata, 19/1/99)

---

<sup>32</sup> Los medios dan una imagen de las diferentes culturas teñida de interpretaciones simplistas y estigmatizantes, sesgando las visiones y reforzando muchas veces estereotipos que contribuyen a generar discriminación. (Calderón Szmukler 2000)

Apuntando en la misma dirección, el director de Migraciones señalaba:

*“En la Capital Federal se ha extranjerizado el delito ... la indocumentación genera marginalidad y esa marginalidad produce delito”* (Clarín 21/1/99)

Por su parte, La Primera de la Semana (4 - 4 - 2000), en una nota titulada “La invasión silenciosa”, alude de esta manera a los inmigrantes limítrofes. Presenta una fotografía de un hombre con rasgos indígenas, de torso desnudo y con un fondo en el que se destaca el obelisco y la bandera nacional argentina, trastocando datos, declaraciones y hechos construye un discurso de corte xenófobo poblado de frases y viñetas como éstas:

*“el viento impiadoso de la extrema pobreza trajo a los indocumentados de La Paz, Lima o Asunción. Llegaron dispuestos a hacer lo que fuera necesario para sobrevivir, y lo hicieron. Hoy utilizan nuestros hospitales y escuelas, toman plazas y casas, ocupan veredas y les quitan el trabajo a los argentinos”*

*“En los barrios donde se instalan, los porteños se convierten en extranjeros. Los expulsan de su propia ciudad el mal olor, la basura y las peleas callejeras”*

*“Yolanda de la Cruz, 34 años, peruana, empleada doméstica, dice: “somos 35 en la misma pieza. Ahora entramos bien, pero el año pasado llegamos a ser 46, pero los que consiguieron trabajos mejores se fueron a otra pensión .... y sentencia: Para ellos el infierno es el paraíso”*

Dentro del espacio ocupado por los argentinos, los inmigrantes son visualizados como ilegítimos y usurpadores tanto del espacio físico de la ciudad, en donde crean nuevos territorios donde los nativos se sienten extranjeros, como así también del laboral<sup>33</sup>, en tanto compiten de manera “desleal” con los argentinos en el limitado

---

<sup>33</sup> Al respecto, Margulis y Lewin señalan que “las estadísticas oficiales demuestran que el flujo porcentual de inmigrantes de los países vecinos se ha mantenido constante, y que el brusco incremento en el desempleo responde a factores inherentes a las políticas económicas en vigencia. Pero es fácil desviar la atención apelando a la responsabilidad de los extranjeros, de los otros, “los intrusos que vienen a quitarnos el trabajo”, apelando a una fuerte reserva cultural de prejuicios que permite desviar la

mercado de trabajo. Se considera ilegítimo también el uso que hacen los inmigrantes de los hospitales, y las escuelas públicas. El hecho de que una habitación sea ocupada por un gran número de peruanos es considerada una cuestión cultural que se asocia a una costumbre incivilizada y, por ende, como cercana a la barbarie.

Otra de las diferenciaciones emergentes se expresa a través del regionalismo, dado en principio por el lugar de procedencia natal. No es lo mismo ser costeño, serrano o de la selva.

*“... lo mismo todos los de provincia se vienen a Lima y le preguntas después de un tiempo ¿De dónde eres? De Lima. Igualmente estoy harta de que algunos peruanos me digan acá que son de Lima porque no me dicen de qué lugar son de verdad, pero yo si nací en Lima, nací en La Victoria” (Entrev. N° 8)*

Muchos que dicen ser de Lima en realidad pueden ser oriundos de la sierra, o haber tenido una experiencia migratoria previa desde la sierra a la capital, con lo cual creen posible decir que en efecto vienen de una ciudad, de “la capital”, ya que ello actúa como una mejor carta de presentación que admitir su verdadero origen poblano o campesino.

Por otra parte, esto deja traslucir que los peruanos, tal como los argentinos tienen a sus “cabecitas negras”, a sus “otros internos”, ellos tienen a sus “cholos” “collas”. Estos cholos y collas son los términos descalificativos con los que se designa a los habitantes de la región serrana, términos asociados además con características negativas, que remarcan las distancias entre lo bueno y lo malo de los costeños y los serranos respectivamente.

*“El serrano es muy malo, traicionero de por sí, pero acá son todos de Lima, de Miraflores”*

*“Los cholos no pueden gobernar. (haciendo alusión al candidato a presidente Toledo) Son traicioneros”.*

*“Los de la sierra son más marginales, en cambio los de la costa son más amigables”*

*“Ahora empiezan a llegar de la selva también, y fijate que por ahí Buenos Aires es la primer ciudad que conocen ... es gente muy corta, no saben usar el ascensor ni encender las luces de la escalera”.*

Son además los que por sus rasgos físicos son mas identificados con los pueblos indígenas y mestizos, muy distintos por otro lado, del criollo (de piel más blanca) y todo lo que alude al criollismo, que es asociado al limeño, a lo costeño, a lo que involucra un conjunto de tradiciones y costumbres europeas y que no se asocian con lo indígena. Se descubre también la presencia de personas de color y rasgos africanos:

*“En Perú hay muchos negros en la parte del sur, en Nazca, Cañete, Chincha. Acá no tantos, igualmente se confunden con otros negros, brasileños, ecuatorianos, , ”*

La existencia de los negros en Perú se remonta a la época en que llegaron los primeros esclavos traídos por los españoles, poco después de la primera colonización. Según Romero (1994), a mediados de 1800 casi la mitad de la población limeña era negra. Su presencia en la Argentina se visibiliza y revela en algunos grupos de danza y canto, en algunas preparaciones culinarias, y en el origen de la santificación del santo el Señor de los Milagros, y que será retomado mas adelante.

Así, existen distintas jerarquías de clase, raciales y socioculturales operando en Perú. Alrededor de la década de los '60, se dio un proceso inmigratorio interno, desde las distintas regiones rurales del país hacia la capital. Ese flujo inmigratorio estuvo en su mayor parte constituido por campesinos provenientes de la sierra, personas de bajos recursos y escaso niveles educativos, razón por la cual en Lima comenzaron a ser percibidos como los “otros internos” y estigmatizados con apelativos descalificantes tales como “ignorantes”, “marginales”, “traicioneros”, etc.

Los pobladores de la zona de la selva son considerados por muchos inmigrantes limeños como los más incivilizados, pero como no se han decidido a migrar, sus modos y sus maneras de ser no son puestos en juicio, y los prejuicios con respecto a ellos son silenciados.

Algunos limeños, así como también los habitantes de otras ciudades costeras, son considerados como criollos debido a su ascendencia española y el color blanco de su piel, lo que alude a su mezcla europea, razón por la cual son los más valorados.

Se observa así, siguiendo a Alonso (1992), la existencia de un proceso estatal que define y crea cierto tipo de sujetos e identidades con distintos estatus y jerarquías, mientras niega la existencia de otras. Las identidades que se tiende a invisibilizar son las de estos otros internos frente al peruano “criollo” que es en quien se plasma la identidad nacional imaginada.

Con respecto al pasado incaico, ocurre una interesante paradoja. Mientras que todo lo que remite a lo incaico es vanagloriado y utilizado como símbolo de distinción, los descendientes de esta civilización, los actuales otros internos, constituyen la identidad que se ubica en los bordes de la pretendida identidad peruana. Es decir, se glorifica al “pasado muerto”, lejano pero, de alguna manera, se ocultan los lazos de descendencia que unen a los incas con muchos de los actuales pobladores de Perú.

Al interior de la colectividad peruana en Buenos Aires, se descubre que los vínculos de sangre y fraternidad horizontal por medio de los cuales se intenta caracterizar a la peruanidad en ese “somos todos iguales”, si bien ocupan un espacio en el imaginario de los peruanos como una reserva a la cual es posible recurrir en momentos en los que se hace preciso mostrar la unicidad de la colectividad ante la sociedad receptora, en otros momentos se resquebrajan, mostrando en su lugar que esta supuesta homogeneidad y unicidad de valores, símbolos y concepciones representativas de la patria de origen, se derrumba.

Aunque las rutinas estatales si bien son, como ya se ha observado, desplazables, también lo son los conflictos internos. Por más que simbólicamente se busque poner de relevancia aquellos rasgos o diacríticos que se consideran más significativos del orgullo de “ser peruano”, y supuestamente los englobaría a todos bajo la misma comunidad, las diferencias de sus miembros, lejos de diluirse adquieren inusitado valor puesto que los distintos estatus en los que se categoriza a los peruanos en su país no pierden peso, y son manipulados estratégicamente. La misma necesidad que se registra por parte de los argentinos de remarcar las diferencias entre “ellos” los peruanos y “nosotros” los argentinos y mantener claro el límite con lo diferente, pareciera manifestarse entre los inmigrantes, en tanto cuentan con un sistema de clasificaciones del que resultan los “buenos peruanos” y los “malos peruanos” Así, quienes se asemejan físicamente a los argentinos, perciben que son mejor aceptados.

En relación a la categoría de lo geográfico, los que dicen ser “verdaderos” limeños discriminan a los serranos, responsabilizándolos por el estigma negativo que recae sobre el resto de la colectividad en el nuevo lugar. De esta forma, desvalorizando a esos otros, pero con quienes comparten la misma situación social, expresan de alguna manera que su prestigio mejora en la escala imaginaria de valores de la sociedad receptora.

Los inmigrantes peruanos de origen negro, pierden visibilidad en Buenos Aires, en primer lugar, porque su número es irrelevante y, en segundo lugar, porque se los puede fácilmente confundir con africanos, brasileños, ecuatorianos, etc.

### **Las asociaciones de migrantes**

Las organizaciones de inmigrantes “constituyen aquellas instancias asociativas en las que los participantes se relacionan con cierta regularidad en el tiempo, cuentan con objetivos comunes y los une un sentido de pertenencia” (Pereyra 2001:75) Sus organizaciones cumplen una función social muy importante dentro de sus colectividades, ya que colaboran en el proceso de inserción del peruano en el nuevo entorno.

Son de alguna manera la extensión de la cultura peruana y regional en la diáspora, puesto que actúan como mediadoras entre los migrantes y el país de origen, intentando crear un marco de contención a las conmociones provocadas por el shock cultural. Dentro de ellas, se presupone la existencia de una nacionalidad común, una cultura compartida, ciertos saberes y costumbres esperables de sus integrantes. Es el ámbito en donde se generan los sentidos de colectividad a través de las prácticas de carácter intracultural, ya que dentro de éstas se instituye una dinámica distinta a las relaciones interculturales.

Las asociaciones, como parte de las redes de contención utilizadas por los inmigrantes, conforman un elemento crucial del “capital social” de los inmigrantes (Altamirano 2000), El capital social, se entiende como “el agregado de los recursos reales o potenciales que se vinculan con la posesión de una red duradera de relaciones más o menos institucionalizadas de conocimiento o reconocimiento mutuo” (Bourdieu, 1980).

Bourdieu, por medio de este concepto, da cuenta de los beneficios que reciben los sujetos al participar en grupos en los que se construye la sociabilidad con el objetivo de

crear ese recurso. En el caso de las organizaciones de inmigrantes peruanas, participar en ellas amplía la red de conocidos y ayuda mutua.

En las asociaciones los migrantes hallan un espacio de contención, de autoestima y seguridad. Un lugar donde proveerse de noticias del país, de información acerca de fuentes de empleo o de recreación en Buenos Aires, etc. El carácter de las organizaciones es de gran diversidad. Mientras algunas apuntan a lo cultural otras lo hacen a lo religioso, político, económico, deportivo, asistencial, etc.

La concurrencia a estas asociaciones ayuda a reducir el sentimiento de soledad y desarraigo y, para algunos de marginalidad y exclusión social. Dentro de ellas existe un ambiente propicio para conocerse y establecer redes sociales con otros peruanos, hablar la misma jerga y participar de eventos que “hacen sentirse en el Perú”. También colaboran a forjar en el migrante una mayor seguridad en el camino a la inserción y la adaptación dentro de la sociedad y la cultura receptora, de sus códigos y valores.

De entre las organizaciones que he podido rastrear, tanto por haberlas visitado personalmente como por el relato que los inmigrantes hacen de ellas, se encuentra el Centro Cultural Peruano, conformado por aquella camada de inmigrantes que vinieron durante la década del '50 a realizar sus carreras universitarias y decidieron establecerse aquí tras haber creado lazos familiares, sociales y laborales. Las funciones que desempeña son de índole cultural. Las actividades consisten en la realización de eventos<sup>34</sup>, muestras, cursos, exposiciones, charlas, etc., siendo las principales celebraciones que organiza, la de las Fiestas Patrias, la conmemoración del Día de la “Madre Peruana”, los primeros domingos de mayo, el día del Cuzco, en el mes de junio que coincide con el Inti Raymi, la del Día de la Raza, y el Día del Indio.

Otras organizaciones culturales son los grupos de música y de baile. Estos grupos, tales como Kaymillajtay, Raíces del Perú, Los negros de Miércoles, Somos Perú, Copacabana, etc., funcionan en forma autónoma, sin relación directa con ninguna organización. La mayoría se solventa sus propios gastos, por ejemplo en trajes típicos. Suelen presentarse en peñas, festivales de la colectividad y en el Centro Cultural San Martín el día de la Independencia peruana, el 28 y 29 de julio. El fuerte apego por las tradiciones cobra más fuerza en el nuevo contexto que en el país de origen, y en donde un elemento central, de acuerdo a lo que expresa uno de los integrantes del grupo Raíces del Perú a la Gaceta “es difundir las costumbres de nuestras raíces ancestrales”. Es decir

---

<sup>34</sup> En una ocasión me invitaron a asistir a una charla titulada “Tumbas en las alturas del Inca” a la que no pude concurrir.

que lo que se busca siguiendo a García Canclini (1992) se escenifica lo folklórico o lo típico en el nuevo contexto, capitalizando en muchas veces el plus de distinción que les confiere su pasado incaico, ya que muchas de las danzas y los trajes típicos remiten al mismo.

Otro tipo de organizaciones son las deportivas, específicamente las de fútbol. Cada domingo en torno al fútbol, dimensión de la peruanidad muy vívida se genera un fuerte clima de camaradería y masculinidad. Debajo de la autopista, en el cruce de las calles Pichincha y San Juan, se organizan campeonatos y partidos en donde participan gran cantidad de equipos, algunos representando algún restaurante o institución de Buenos Aires como La Rica Vicky, Centro Cultural, Revista Perú 2000, otros que se identifican con su lugar de origen, como Deportivo Viru, Deportivo Chimbote, Sporting Callao, etc. De estos campeonatos surge una selección de equipos que pueden enfrentar a las selecciones de equipos de inmigrantes de otros países (Chile, Paraguay, Bolivia, Uruguay y otros) en un campeonato de colectividades. El fútbol se transforma en un medio de interacción que trasciende las diferencias étnicas, nacionales y sociales, razón por la cual se hace tan convocante.

Entre las asociaciones que desempeñan actividades sociales, tales como brindar ayuda a compatriotas necesitados, se puede ubicar a la Comisión Episcopal para la Pastoral de las Migraciones, que es una entidad dependiente de la Iglesia Católica argentina. Además de realizar tareas evangelizadoras, se ocupa de brindar asesoramiento, apoyo y asistencia a migrantes irregulares para que puedan normalizar su situación. En la Iglesia de Los Inmigrantes del Barrio de la Boca se reúnen los domingos luego de la misa de doce, en un salón detrás de la iglesia, (y donde muchos años atrás solían hacerlo los inmigrantes italianos) para comer comida peruana, preparada por las mismas mujeres que integran la asociación, y en un marco de confraternidad, escuchar música del país y a bailar después de la comida. En torno a esta asociación se agrupan los más recientemente llegados y por ende desarraigados, así como también, de acuerdo a lo que me comentaban sus organizadores, los más pobres.

La Asociación de Damas Peruanas si bien también puede ubicarse en la categoría de organismos sociales, tiene otra composición y dinámica. Agrupa a mujeres de clase alta en su país y que en Buenos Aires son esposas de empresarios y diplomáticos. La asistencia que éstas brindan es a través de la beneficencia. Suelen realizar eventos pagos en lugares prestigiosos, como por ejemplo un desfile de ropa de diseñadores peruanos

en el Hipódromo de Palermo. Entre ellas se juntan regularmente a tomar el té, a festejar cumpleaños, el Día de la Madre, etc.

La colectividad peruana también posee sus organizaciones elitistas tales como el Club Privado Perú. Integrada por selectos empresarios, tiene escasa relación con sus compatriotas pobres. Este club, junto con las Damas Peruanas, no solo se distinguen del resto de los inmigrantes peruanos por el nivel socioeconómico, sino por la existencia de profundas diferencias anteriores a la inmigración.

Algo similar sucede con la Asociación Peruano - Argentina de Médicos, integrada por unos pocos profesionales que por lo general cuentan con una gran trayectoria de arraigo al país. Se trata de una asociación cuya dinámica se asemeja a la anterior, aunque sus integrantes son de nivel económicamente inferior y carece de fines u objetivos solidarios para con los compatriotas pobres.

Existen grupos específicos, como la Federación de Estudiantes Peruanos. Los distintos centros se hallan en La Plata, Rosario, Mendoza y Buenos Aires. Este último aglutina a estudiantes de la Universidad de Buenos Aires. Su lugar de reuniones es el Aula Magna de la Facultad de Medicina, lo cual connota de alguna manera el respeto que el mismo merece. Suelen movilizarse, según contaba una de sus integrantes, en casos específicos, como por ejemplo el aumento del costo de la visa<sup>35</sup>. Pero cuando el caso estuvo relativamente resuelto, el centro volvió a perder cohesión. Esta misma integrante dice:

*“como que una vez que el peruano se deslinda de un problema, y bueno ya no le importa los demás y eso es lo que nos pasó a nosotros”* (Entrev. N° 5)

Esta reflexión de algún modo remarca la apreciación que hacen algunos de los inmigrantes acerca de la escasa solidez de las asociaciones que los representan en el lugar de destino.

En tanto la participación en la política del país de origen se actualiza, las organizaciones políticas también tienen cabida en el nuevo medio, pues los peruanos gozan de la posibilidad de votar en el exterior. Según el director de la Gaceta del Perú,

---

<sup>35</sup> El detonante que los llevó a reagruparse en 1998, ya que el centro estaba algo desmembrado, fue el ascenso del costo de la visa, que de \$10 anuales se elevó a la suma de \$200. Lo que lograron, apoyados por la FUBA y activistas por los derechos humanos, fue que el pago de la misma pudiese ser hecho en cuotas, aunque la mayoría, según lo que nos cuenta una de sus integrantes, optó por cambiar su categoría

en Buenos Aires pueden votar 27.000 inmigrantes, cifra mas que interesante para tener en cuenta por parte de los partidos políticos de Perú.

Entre las organizaciones económicas, las que sobresalen por su importancia en la vida de la colectividad en Buenos Aires, son los couriers. Estos solventan los periódicos semanales de distribución gratuita, parte de los gastos de las fiestas religiosas y suelen patrocinar shows o recitales de cantantes que vienen de Perú para la ocasión.

Uno de esos periódicos es La Gaceta del Perú. A través de este medio los peruanos pueden informarse tanto de lo que sucede en su país como de lo que les concierne en cuanto a su situación de inmigrantes.

Aparecen una gran cantidad de datos útiles acerca de la inmigración, cuestiones laborales, etc. Incluye también la sección deportes en donde no dejan de informarse todos los resultados que se poseen hasta la fecha. Entre la publicidad del periódico se destacan las de los restaurantes<sup>36</sup> de la colectividad, los couriers, agencias de viaje, servicios médicos y odontológicos especialmente para residentes peruanos.<sup>37</sup>

En cuanto a los programas radiales, uno representativo es “Nosotros los peruanos”, emitido los viernes de 20 a 21 hs. y sábados de 14 a 15 por Radio FM Cultura, 97,9 mhz. Los tópicos tratados son similares a los del periódico, excepto que aquí se puede hacer inclusión de la música a la cual se apela fuertemente, ya que constituye un lazo afectivo, de añoranza y de re-actualización de la peruanidad en Buenos Aires.

Los restaurantes de la colectividad también pueden ser incluidos dentro de las organizaciones económicas. Constituyen espacios de interacción con visibilidad pública. En general se trata de empresas pequeñas, aunque algunos de ellos comienzan a funcionar como los couriers patrocinando grupos de música y baile.

Otro organismo de carácter religioso es la Asociación Cristo Morado. En ella se agrupan los fieles que veneran al Señor de Los Milagros, también conocido como el

(previo paso de conseguirse un trabajo) y así obtener el DNI gracias a su condición de trabajador, ya que comparando costos les resultaba mas beneficioso.

<sup>36</sup> “El Tumi, el mejor restaurante peruano en el centro de Buenos Aires ... pollos a la brasa ... peña show en vivo, sabados y domingos” ; “Restaurante Jugueria Carlitos ... platos criollos ... especialidad en pescados y mariscos ..” “La tía Meche .. ven a festejar tu cumpleaños con la gran promoción feliz cumple!!! ... 20 entradas (papa a la huancaína) 20 platos segundos a elegir 6 sidras y 1 torta, \$100”. (Edición 3ra de junio de 2000 N° 201)

<sup>37</sup> Uno de los avisos dice: “Problemas odontológicos? No sufra mas. Odontología Integral ... facilidades Servicios médicos. de pago a residentes peruanos ... Llame ya! ...” Otro de los anuncios dice: “Sol Andino ... ¡Peruanos!! Con documento de origen y turnos especiales para no perder días de trabajo .. afiliados pagan por mes \$15 por persona ... no afiliados \$7 por persona” (Edición 4ta julio de 2000 N° 207)

Cristo Negro o Morado o el Señor de Pachacamilla. La asociación está compuesta por varias hermandades congregadas en algunas iglesias de la ciudad, Nuestra Señora de la Piedad, San Ignacio de Loyola, y la Basílica Santa Rosa de Lima.

Estas trabajan de manera conjunta para poder llevar a cabo durante el mes de octubre, el mes morado la fiesta del Señor de los Milagros. Durante el año, cada una de ellas se ocupa de conseguir ayuda y recaudar dinero para la compra de hábitos, velas, inciensos, escapularios y distintos adornos para el Santo, muchas veces traídos desde Perú. Para pertenecer a la asociación, sus miembros deben pagar una cuota mensual de \$5. Ello, según la opinión de un inmigrante que no pertenece a la misma, delinea el perfil de un negocio redondo para el presidente y otros de los integrantes de la comisión. Por un lado, este testimonio expresa la inexistencia de una comunidad cohesionada y, por otro lado, la obligación de la contribución mensual vuelve a marcar la brecha entre quienes cuentan con recursos y los que quedan al margen, muchos de los cuales concurren a la Iglesia de los Inmigrantes.

Pude registrar una de esas internas en una de las *polladas*<sup>38</sup> organizadas con el fin de recaudar dinero para comprarle una corona al santo, y de la que fui partícipe. Mientras estaba en la cocina, observando la manera en que cocinaban el pollo, una de las cocineras me dice: *“Esto no es lo mismo que lo de la Iglesia de los Inmigrantes. Allá es otra gente, allá van los que no tienen nada y no saben a dónde ir ... acá es distinto ... además nuestra comida es mucho más rica ...nosotras somos las mejores cocineras”* (risas)

De hecho, mientras el almuerzo en la Iglesia de los Inmigrantes tenía un costo de \$2,50, la pollada tenía un costo de \$5, precio que no deja de mostrar a qué tipo de paisano va dirigida la oferta de comida.

Sin embargo, al parecer de algunos inmigrantes, las asociaciones son cerradas e individualistas y no contribuyen a fortalecer la unión de la colectividad peruana en su conjunto dentro de Buenos Aires, pues solo logran representar a un reducido grupo.

Cada una de estas organizaciones, de acuerdo a lo que he podido rastrear, desde las actividades que desempeñan y de acuerdo a las condiciones socioculturales y económicas de los sujetos que las componen, vuelven a reconstruir las distinciones y

---

<sup>38</sup> Las *polladas* se realizan frecuentemente, tanto en Perú como en Argentina, y se constituyen en un modo de recaudar dinero por parte de quien las organiza. Para el evento se avisa con anticipación a los concurrentes, quienes a su vez, también invitan a sus conocidos.

especificidades que impiden la conformación de esa única, y parafraseando a Anderson, peruanidad “(1997) imaginada políticamente”.

En efecto, mientras algunas apuntan a establecer vínculos basados en la pertenencia al país, otras lo hacen en base a la adscripción étnica, a un grupo social determinado, etc. Demuestran, a su vez, el resurgimiento de la “comunalización” (Alonso 1992), en tanto se revaloriza la vuelta a la comunidad local, a partir del rechazo al otro peruano que no es “como yo”, y al “otro” argentino, aun más distinto.

En síntesis, son instituciones que de acuerdo con Hall (1986) se hacen vitales para el mantenimiento de diferentes sociedades en una forma racialmente estructurada.

De acuerdo a Todorov (1990) la identidad surge de la diferencia entre el “nosotros” y los “otros”; una cultura no evoluciona si no es a través de los contactos: lo intercultural es constitutivo de lo cultural. En el proceso migratorio, la identidad de los nativos de la ciudad, tanto como la de los peruanos es puesta en juego. En esta instancia migratoria, el sujeto inmigrante debe reconstruir su imagen de sí mismo y los elementos que conforman su identidad en este nuevo contexto. Es esta situación de contacto la que conduce a remarcar las diferencias entre la cultura peruana y la argentina, cuando la estrategia consiste en mantener la especificidad que otorgan los vínculos de camaradería horizontal. O cuando la estrategia, de manera opuesta consiste en resaltar las diferencias entre las distintas categorías de peruanos.

Las organizaciones de peruanos en Buenos Aires reproducen entonces el doble juego de uniformización – diferenciación. La vía por la cual intentan integrarse a la sociedad receptora es la del rescate de la diferencia entre extranjeros y nativos, y a la vez, desde aquellas diferencias intergrupales que vuelven a reproducir las distintas alteridades implícitas en el “nosotros”.

### **La fiesta del Señor de los Milagros**

De acuerdo a la Gaceta del Perú, en la última congregación, el 29 de octubre de 2000 se estimó la presencia de 10.000 peruanos. Cifra que descendería a 3000, de acuerdo al cálculo menos optimista de otros inmigrantes concurrentes. La fiesta se lleva a cabo anualmente el último domingo del mes de octubre<sup>39</sup>, tanto en Lima como en Buenos Aires. En ella se organiza una procesión integrada por sahumadoras, cantoras,

cargadores de la imagen del patrono y feligreses, todos vestidos con túnicas moradas. La imagen es adornada con flores, regalos de plata y oro de algunos devotos, el escudo nacional, la Virgen de las Nubes y cuatro ángeles.

En medio de cánticos y humo de incienso, la imagen del santo es llevada en andas por las calles céntricas de la ciudad, desde la Iglesia de Nuestra Señora de la Piedad, ubicada sobre Mitre y Paraná, hasta la Catedral Metropolitana, en donde se celebra una misa y se deja la imagen.

Este santo es el más importante de Perú<sup>40</sup>, por lo que allá su celebración es sumamente respetada y generadora de una gran movilización, no solo de personas, sino también de flujos mercantiles. En Buenos Aires también ha ido logrando su espacio de relevancia entre los inmigrantes peruanos, creyentes o no creyentes, legales e ilegales, en mejores o peores condiciones económicas y socioculturales. Es posiblemente el mayor escenario en donde se pone de manifiesto la reafirmación de la identidad del grupo, dado que en esta fiesta participan todas las clases sociales, aunque no por eso dejen de salir a luz las diferencias entre las distintas internas. Por ejemplo, entre los que cuentan con más años de residencia, los *decentes*, contra los más recientes, la *escoria*, así como las tensiones y temores puestas en la manera de vincularse con la sociedad, ya que siempre se teme la asistencia de algunos inmigrantes supuestamente inadaptados que puedan incurrir en acciones de inconducta durante la procesión.

En la procesión, la escenificación de la nación peruana de algún modo es también incorporada a través de las mercancías, pues no faltan la instalación de pequeños puestos sobre las veredas en las que se venden escapularios, los tradicionales turrónes de Doña Pepa<sup>41</sup>, y platos típicos tales como los anticuchos, la mazamorra morada, papas a la huancaína, arroz con pollo, chicharrón y chicharrones.

La presencia argentina en la fiesta del 2000 estuvo marcada por una banda militar que al comienzo del festejo, antes de que la procesión saliese, y a la puerta de la iglesia, entonó en primer lugar el himno nacional argentino y el peruano en segundo, momento en el cual los peruanos, serios y emocionados ponían su mano al pecho. La presencia

---

<sup>39</sup> El mes de octubre es designado el mes morado en honor al Santo.

<sup>40</sup> Cabe aclarar que si bien este santo patrono es el más representativo de Perú, en tanto pertenece a la capital del país, existen también santas patronas casi prácticamente de cada región, así por ejemplo, del norte se destacan la Virgen de la Puerta y la Virgen del Rosario,

<sup>41</sup> Este turrón, que de acuerdo al paladar porteño podría ser descripto como un alfajor integrado por varias capas de masa con una especie de melaza a modo de relleno, surgió de acuerdo a lo que cuentan los peruanos, cuando una mujer muy pobre y de mucha fe en el Señor de los Milagros, inventó la receta y comenzó a ofrecer el turrón en una de las procesiones, con tanto éxito que a partir de entonces el mismo se transformó en el dulce típico del Mes Morado.

argentina se dejó ver también en la asistencia de la Policía Federal, que, según La Gaceta del Perú envió, a pedido de la comisión organizadora de la procesión, veinte oficiales. La porteñidad, por su parte, podría decirse, se manifestó con bocinazos, cuando en un momento se cerró el paso de la calle Corrientes; y también con los aplausos desde los balcones de algunos y de los insultos y arrojó de basura de otros.

Mientras desde el estado argentino los peruanos son apoyados a través de estos signos que connotan hospitalidad e interés, algunos nativos demuestran su descontento revelando que la presencia peruana en Buenos Aires no es querida.

### **Breve historia del Santo y su relevancia.**

Algo que vale la pena destacar es la relación entre el origen de este santo patrono y la relevancia que adquiere dentro del contexto inmigratorio.

La historia del Señor de los Milagros se remonta a mediados del siglo XVII, cuando la cofradía de los negros angolas residentes en Pachacamilla, un pueblo cercano a Lima, construye su propia sede, y en una de sus paredes de adobe es pintado Cristo en la Cruz en color morado, ya que era la única pintura que poseían. Pocos años después hubo un terremoto que estremeció Lima. Derribó grandes edificios, entre ellos todas las iglesias, dejando sepultados a miles de muertos. Lo sorprendente de todo esto es que la historia cuenta que de aquella modesta construcción de adobe hecha por los negros, algo quedó intacto: el muro donde estaba pintado Cristo.

Este hecho poco a poco fue trascendiendo, primero entre los negros, que no dejaban de combinar rituales católicos y de origen africanista, y luego entre los entonces desesperados limeños. Como se trataba justamente de un “milagro” proveniente de uno de los grupos más segregados de la sociedad, se intentó prohibir la veneración a dicha imagen, pero finalmente las autoridades eclesiásticas y del Virreinato optaron, ante la insistencia de las personas, por incorporarlo al interior del culto católico.

De todo esto se puede observar que no es un dato casual el hecho de que se trate de un Cristo cuyo origen se relaciona con el sector de los segregados y excluidos. Vale agregar además que a diferencia de la fiesta de Nuestra Señora de Copacabana, llevada a cabo en un barrio cerrado (Grimson 1997), los peruanos la realizan en el mismo corazón de la ciudad. Durante ese día ellos se apropian de importantes calles céntricas y

exhiben su peruanidad, tratando de hacerse un espacio frente a la mirada hostil de muchos locales.

Para Roosens (1989) la movilización de los grupos étnicos solo es posible en tanto los líderes sean capaces de remitirse a factores de índole afectivo vinculados al origen en común, a la sangre compartida, y la fidelidad a las tradiciones transmitidas de una generación a otra. Desde esta óptica, son sumamente sugestivas las palabras de uno de los curas de la Pastoral de Inmigrantes. Cuando la procesión hubo llegado a la Plaza de Mayo, a través de un altoparlante dijo en pocas y significativas palabras que lo que los peruanos piden es la legalización de su situación y no seguir siendo discriminados y explotados. Entonces todo el peso del Cristo Negro sigue resignificándose, simbolizando y representando a los segregados, y su festejo se convierte en soporte moral y psicológico de los peruanos dentro de la sociedad receptora. Por medio de esta celebración los inmigrantes peruanos logran ajustarse a los cambios generados por el desplazamiento y adaptarse al nuevo ambiente, ya que la misma da lugar a la continuidad y reforzamiento de las relaciones con el Perú.

El Cristo Morado, de este modo, se transforma en un símbolo dominante de la peruanidad en Buenos Aires, le otorga un nuevo sentido, puesto que en el nuevo medio se transforma en un referente común que aglutina a los peruanos y los posiciona frente a la sociedad mayor.

El santo colabora así a crear un sentido étnico que atraviesa a todos los sectores y agrupaciones de la colectividad, por cuanto es posible aseverar que en la situación de alteridad, la fiesta del Cristo Morado no es solo religiosa, ya actúa también como condensador y unificador de la nacionalidad peruana. Su celebración se transforma en la oportunidad de reafirmarla con orgullo ante el estado argentino y de la sociedad que los identifica como otros.

De este modo puede comprenderse al Señor de los Milagros como el símbolo dominante que condensa todos los significados positivos del “ser peruano en Buenos Aires” y que les otorga la posibilidad de hacerse su lugar sin vergüenza ni menosprecio.

Desde otro ángulo, y retomando la propuesta de Cohen de que la etnicidad puede ser operacionalizada como un factor vinculado a la movilización política, se hace posible pensar, en base a las palabras dichas por el cura, que la celebración del Señor de los Milagros es utilizada no solo como símbolo dominante de la peruanidad. La gran convocatoria de peruanos y el clima de fiesta que se desenvuelve en torno a este patrono, así como el hecho de que los inmigrantes por un momento se apropian del

territorio porteño, ayudan a vislumbrar que la celebración significa algo más que contención. La misma es utilizada como soporte para los reclamos políticos y económicos al país que los alberga.

Mientras las fiestas patrias quedan replegadas a un plano un tanto más formal y simbólico, en la procesión lo que se palpa es un mayor compromiso con la verdadera realidad de los que viven en situaciones de mayor exclusión y vulnerabilidad social.

A partir del momento en que adquieren mayor visibilidad social, pueden comenzar a crear su propio espacio de maniobras para el reclamo de sus derechos. Y es en este sentido que la fiesta del Señor de los Milagros se reviste de un valor agregado para los peruanos inmigrantes.<sup>42</sup>

---

<sup>42</sup> Esta fiesta también se lleva a cabo en Venezuela, en España (Madrid y Barcelona) y en ciudades estadounidenses como Chicago, Miami, Washington y Los Angeles, aunque no sucede lo mismo para el caso de Japón, otro de los lugares de destino de los inmigrantes peruanos, pues allí están prohibidas.

### Capítulo III: La comida peruana

*Hay una cuestión que me interesa  
Muy especialmente, y de la que depende  
“La salvación de la humanidad” más que  
de ninguna antigua sutileza teológica:  
es la cuestión del régimen alimentario*

*Nietzsche, Ecce homo*

Lo que en este capítulo intentaré mostrar es, partiendo de la premisa de Lévi-Strauss (1968) de que la cocina de una comunidad es un lenguaje a través del cual se puede aprehender la estructura y las contradicciones de la misma, hacer luz acerca de las representaciones que estos inmigrantes se hacen de las prácticas alimentarias, tanto de las del país de origen como de las del receptor, y las de este último, pero desde el nuevo lugar.

A la vez me detendré a analizar la manera en que se desarrolla el proceso de adaptación cultural a la sociedad receptora y si el proyecto migratorio culmina de manera exitosa o de lo contrario fracasa; buscando, por otra parte, mostrar cómo estas prácticas culinarias se reterritorializan en Buenos Aires y cobran nuevos sentidos para sus consumidores.

En primer lugar, haré una descripción de los rasgos más característicos de lo que constituye el patrón alimentario peruano, para observar luego el choque que se produce con el patrón del lugar de destino, así como también he de señalar las estrategias que en general llevan a cabo los actores inmigrantes para poder seguir comiendo su “comida”.

Asimismo analizaré lo que sucede con las *gramáticas culinarias*<sup>43</sup> peruanas en el nuevo medio, y así delinear una respuesta a la pregunta de si las mismas permanecen inalterables, o de lo contrario, están sujetas a transformaciones

---

<sup>43</sup> Las gramáticas culinarias están integradas por patrones socioculturales, preferencias, representaciones, códigos, etc. que presiden la elección, la preparación y el consumo de los alimentos. (Fischler 1979)

## La cocina y el patrón alimentario

Esta se define por un conjunto de representaciones, creencias y prácticas que comparten los individuos integrantes de un mismo grupo. Específicamente, cada cocina<sup>44</sup> se compone de un conjunto de ingredientes y de técnicas utilizadas en la preparación de la comida (formas de preparación, condimentación) asociada a determinadas clasificaciones, taxonomías y reglas que aluden a la *comensalidad* o, dicho de otra manera, el respeto del comensal por las reglas apoyadas en las clasificaciones establecidas que gobiernan el consumo de alimentos.

De este modo, el patrón alimentario está constituido por los alimentos que serán objeto de las preferencias cotidianas de consumo, tanto en los días ordinarios como en los festivos y asimismo por los que serán evitados, ya sea por prohibiciones explícitas o implícitas (tabúes) o por efecto de la habituación al nuevo estilo de vida (artículos de consumo inalcanzables).

Pues bien, la gran variedad de productos que provee el suelo del Perú no puede ser descripta bajo la existencia de un patrón alimentario homogéneo, ya que cada una de las regiones, a saber: costa, sierra, selva, posee sus propias especificidades. Aunque sí podemos hablar de algunos productos básicos como la papa, el maíz y los ajíes, cuyos orígenes incluso son explicados desde los mitos. Es el caso, por ejemplo, de la papa asociada con el primer inca, Manco Cápac y su esposa, Mama Ocllo, que habrían emergido del lago Titicaca para fundar el imperio, siendo el cultivo de la papa lo primero que el dios Wiracocha les habría enseñado.<sup>45</sup> Se habla de la existencia de cerca de cuatro mil variedades que crecen dentro de las distintas zonas geográficas del Perú, y que de acuerdo a sus propiedades son utilizadas de distinta manera en las comidas.

El maíz, está representado por una variedad de treinta y cinco tipos. Y al igual que sucede con la papa, se utiliza en distintas preparaciones. Por ejemplo, el maíz hervido

---

<sup>44</sup> Para intentar una descripción de la cocina peruana me guiaré por el desglose que realizan Farb, Armelagos y Rozin (1998) sobre la base de cuatro componentes: 1) un limitado número de ingredientes seleccionados del medio ambiente; 2) la forma o formas predominantes de preparar dichos alimentos (p. ej., asados, cocidos, fritos, cortados, etc.); 3) los principios de condimentación tradicionales de los productos principales (o de otro modo, la combinación típica de aromas y sabores), y 4) el respeto de las reglas de comportamiento alimentario tales como número de comidas diarias, la sociabilidad alimentaria, los usos ritual y religioso de los víveres y el cumplimiento de ciertos tabúes. (Citado por Oseguerra Parra, David. En DIAETA. 1999 nro. 88) Si bien esta clasificación puede resultar de suma utilidad para un minucioso desglose de la cocina, la misma será utilizada como una guía más laxa, ya que el fin no es la exposición minuciosa de su sistema alimentario.

<sup>45</sup> Stanbury (1997)

en mote es distinto al utilizado tostado para preparar canchas, y también es otro el utilizado para la chicha o para las humitas.

El ají es el condimento fundamental de la comida peruana. En sus Comentarios Reales, Garcilaso de la Vega, el más renombrado cronista peruano, comenta como los habitantes de la época de los Incas lo echaban en todo lo que comían.

De acuerdo a Rozin (1995:104) “al análisis pormenorizado nos indica que el principio de condimentación de una cocina consiste en un grupo de condimentos que varían según los platos, pero que mantienen una identidad común o parecido a lo familiar” Así, mientras que el ají aparece en casi todas las comidas, existe una variedad de pimientos con sabores diferentes y hay una variación en el uso de los mismos. Se usa el ají tanto en las salsas, de acompañamiento, como en las preparaciones de los platos, y gusta tanto por su “picor” (tal es la palabra peruana para picante) como por su sabor. Existen cinco variedades básicas de ají: el rocoto, verde, mirasol, panca y ají limo.

*“... por ejemplo, para la papa a la huancaína tenés que usar el ají panca, y que no es el mismo que se usa para el cebiche. Es un ají como digamos seco, largo de color naranja o rojo, lo primero que tenés que hacer es socharlo, que es como si lo tostaras, lo abrís, le sacás las semillas, las venitas, que eso pica mucho, y... qué bárbaro no? es una ciencia... entonces lo abrís, lo cortás y lo licúas”* (Entrev. N° 5)

Es tal vez el sabor picante el que representa en mayor grado a toda la comida peruana:

*“Yo a la comida de mi país la relaciono con las cosas picantes, no con un plato en especial, con la preparación. Entonces si vos querés englobar todo sería la comida picante en general”* (Entrev. N° 7).

En efecto, continuando con lo que sostiene Rozín, aunque los condimentos constituyen una porción muy pequeña de la dieta humana en termino de calorías y peso, su importancia psicológica es desproporcionada, pues dan cuenta de la especificidad y distinción de tradiciones culinarias particulares.

Continuando con las diferencias entre estas zonas geográficas y su relación con las comidas y los productos, una de las entrevistadas expresa lo siguiente:

*“El tema es así: Perú tiene tres zonas geográficas muy marcadas, la costa, la sierra, y la selva. Si bien hay cosas en común hay muchas diferencias entre cada una de*

*las zonas. En la parte de la costa generalmente son los platos que tu has comido acá. Mucho pescado, mucho marisco, ají de gallina, eh, un poco de mondongo.*

*La parte de la sierra, se come mucha sopa, cerdo, carne de llama, chuño, tienes que probarlo ... El oyuquito, que es un tubérculo igual que la papa. Ahí es donde se come tacu tacu, la papa a la huancaína, convertida en plato nacional, la pachamanca, que es cocido en tierra. Y después la parte de la selva, donde se come mucha fruta, muchas bananas fritas por ejemplo, muchas aceitunas” (Entrev. N° 8).*

Otros productos típicos a mencionar son la yuca (mandioca), el camote (batata) que posee distintas variedades, los pallares (porotos), el olluco, la oca, entre otros.

Cuando los españoles arribaron se encontraron con una gran variedad gastronómica, ya que los Incas basaron su cocina en las culturas preexistentes a su expansión. Los tres tipos de cocina, esto es, la de la costa, la tropical y la andina fueron asimiladas y desarrolladas desde entonces.

Con la conquista y la colonización españolas la alimentación no solo en Perú sino también del resto en el resto del continente americano cambió. El choque de culturas, incluyendo las concepciones distintas sobre lo que era bueno para comer hasta las tecnologías e ingredientes culinarios, trastornó los hábitos alimentarios de los pueblos sometidos, generando, por otro lado, nuevas e híbridas tradiciones alimentarias correspondientes a los grupos mestizos (Oseguerra Parra 1998).

Es de destacar que en este “encuentro” los mismos españoles ya venían con otras gramáticas culinarias incorporadas, producto de la incidencia ibérica, romana y árabe en su cultura durante siglos anteriores. Fueron los árabes, por ejemplo, quienes llevaron cítricos, arroz, canela, cilantro, clavo de olor y jengibre a España. Productos hoy en día muy “peruanizados”, aunque la historia de su llegada tenga más que ver con la asimilación de la cultura española y en esto se basa también la popular utilización del ajo y la cebolla. Hasta el autóctono cebiche parece tener su origen más primitivo en la conjunción del hábito indígena de comer pescado crudo y la costumbre traída por las mujeres moriscas de agregarle al pescado el jugo de limones o naranjas agrias. Así, se fue dando un proceso de notable transformación de los gustos alimenticios, que desembocó en un mosaico heterogéneo de cocinas nacionales y regionales que constituyen un basamento sólido de las diversas identidades culturales de la actualidad.

Otro de los aportes que recibió la cocina peruana fue de Asia. Los chinos llegaron como braceros a mediados del siglo XVIII. Con ellos se introdujo el arroz. En realidad

ya se producía desde antes de la llegada de los europeos, lo que hicieron los chinos fue “enseñarles” a cocinarlo. De tal manera, se introdujo el consumo de esta gramínea, y así como los argentinos no conciben comer sin pan, los peruanos no lo hacen sin arroz.

*“Allá se come mucho arroz, es más, el arroz blanco acompaña a todas las comidas. En parte por la inmigración china, en parte porque es muy barato y llena. Yo creo que eso es elemental. Entonces qué pasa: en Perú que hay mucha clase baja, tenés que darle de comer un poquito de pollo con mucho arroz. Te llena, te mantiene y te gusta”* (Entrev. N° 9).

*“... mis hermanos si un día no comen arroz es como si no hubiesen comido”* (Entrev. N° 5).

De acuerdo a las voces de los entrevistados, el consumo del arroz como acompañamiento de todas las comidas es imprescindible. Su grado de necesidad entre los peruanos podría ser equiparado al pan que religiosamente acompaña las comidas de los porteños. Este hecho demuestra hasta qué punto el gusto por un alimento es algo socialmente adquirido, en tanto se puede interpretar que el gusto por el arroz es parte de una educación gastronómica que trasciende y une a las clases sociales peruanas.

De lo que expresan los entrevistados se deduce entonces que se trata de un patrón alimentario en el que predominan los tubérculos, el arroz, pescado y, en menor medida, la carne, que es de mayor costo, reemplazada por el consumo de pollo:

*“Pero en Perú se come mucho pollo, porque es más barato que la carne. Los pollos son las vacas argentinas. Allá la carne es carísima”* (Entrev. N° 1)

Solo en la zona de la costa el acceso al pescado es económico. Y si bien hay otros animales que también se comen como los cabritos, el cerdo, la gallina, gallo, el cuiz, conejos, gatos y hasta hormigas en la zona de la selva, su consumo no llega a ser del todo popular ni masivo.

Otra de las influencias que tuvo la cocina peruana, y aun hoy sigue registrándose incluso en Buenos Aires, fue la de los negros traídos por los españoles como esclavos a partir de la formación de la colonia, y que constituyeron hacia mediados del siglo XVIII casi la mitad de la población limeña (Romero 1994).

*“ .... y el anticucho que es comida de los negros. Están hechos de corazón, vendría a ser una brochette de corazón. Era la comida que comían los esclavos y ahora está popularizado. Se come a nivel masivo, es muy común que encuentres a la población negra vendiendo anticuchos, y picarones también. Y acá también, pero no es un plato de restaurantes, es más así de la pasada. Por ejemplo vos vas a la procesión del Señor de los Milagros y ahí lo venden” (Entrev. N° 4).*

Con respecto a los tipos de cocciones, éstas suelen ser la fritura, el sancochado y el macerado. La fritura es una de las maneras más utilizadas de cocinar los alimentos, ya sea con manteca, grasa o aceite, y, según cuenta una de las entrevistadas, esto suele ser así no solo en Perú, sino en muchos otros países latinos, lo cual está marcando de alguna manera, y otra vez, la diferencia que existe entre las costumbres argentinas rioplatenses, con las de resto de América Latina.

Los mariscos y pescados representativos de la costa es común cocinarlos con el jugo de limones de una variedad muy ácida, por lo cual desde la sociedad receptora se dice en tono despectivo, que comen alimentos “crudos”, punto que más adelante será analizado con mayor detenimiento.

El sancochado es también muy habitual, consiste en hervir las preparaciones, tal como si se tratase de la cocción del puchero argentino. Y, por último existe también un especial tipo de cocción, la de la pachamanca, que es, de acuerdo a la opinión de muchos de los entrevistados, una de las comidas más sabrosas y de mayor simbolismo:

*La pachamanca es un término quechua, pacha es tierra, manca, olla. Entonces se hace en olla de tierra con forma de altar pero invertido.. como en la sierra hay criadero de vaca, se mata un ternero y se hace pachamanca ... se macera desde el día anterior con choclos, papas, habas, camotes, hierbas y especias ....entonces se prepara un horno de piedras dentro de un agujero que se hace en el suelo y se cocina ahí por horas” (Entrev. N° 9).*

Esta preparación se realiza en zonas de campo y en un contexto ritual de origen incaico, cuyo fin es el de propiciar las buenas cosechas y la reproducción ganadera. Se lleva a cabo en las “entrañas de la madre tierra” con la presencia de padrinos, de la chicha para beber, de la música y la danza..

La cocina peruana, de acuerdo a lo que se ha ido analizando, puede decirse, es la combinación de las tradiciones culinarias indígenas, españolas, chinas y africanas. Estas tan dispares gramáticas culinarias si bien se integran en la constitución de un nuevo patrón, el mismo no es representativo de todo el Perú. La región prioritaria a la cual arribaron los españoles los negros y los chinos fue la costa, por lo cual las zonas de la sierra y de la selva continuaron conservando en mayor grado las tradiciones culinarias autóctonas, las de sus ascendientes indígenas como ocurre, por ejemplo, con la preparación de la Pachamanca, de origen quechua.

Otra de las homogéneas costumbres registradas es la de comer dos platos, sin importar la clase social a la cual se pertenezca, el famoso “el primero” y “el segundo”. “El primero” consiste en una sopa cuya variedad de ingredientes depende del bolsillo de quien la prepare. Suele ser acompañada con el jugo de un limón y el infaltable picante.

*“La sopa es un alimento muy consumido en Perú, y bueno ¿porqué? Porque la sopa es barata, porque hierven el hueso, si tiene carne mejor, lo que se hierva con verduras, y después le ponen un poco de fideos, para llenar. No creo que sea muy alimenticio, porque las sopas que cuestan un poco más en los sectores pobres casi no las hacen”* (Entrev. N°7)

*“En Perú están acostumbrados a tomar con calor sopa y su ají al costado. El ají para nosotros es como el pan para ustedes. Qué en una mesa no haya pan! No. A nosotros el ají en los restaurantes te lo traen siempre. Le decimos, oye trae más ají, es como el pan.”* (Entrev. N°2).

“El segundo” consiste en una preparación más elaborada y de mayor consistencia. Pueden ser por ejemplo platos tales como “caldo de gallina”, “seco de carne”, “sudado de carne”, “carapulcra”, etc. Siempre están acompañados con una abundante porción de arroz, papas, yucas, camotes o “menestras”. No acostumbran consumir la comida con pan. La salsa picante aparece nuevamente como indispensable.

Hay otro tipo de platos, los que constituyen “las entradas”, que pueden ser optativas. Bajo esta categoría aparecen platos tales como las papas a la huancaina, la ocopa, el cebiche, etc. Aunque este último es una preparación que se puede comer prácticamente en cualquier momento del día.

### **La alteridad culinaria**

Es de marcar que la reconstrucción del patrón alimentario peruano ha sido realizada a partir de las voces de los que están “acá” acerca del recuerdo cercano del “allá”. En este sentido, permanentemente entra en juego la distinción “nosotros / ustedes” por parte de los actores, pues los hábitos alimenticios funcionan como un diferenciador. Es el momento también en el que la alteridad culinaria emerge, proporcionando a la vez importantes aspectos de la identidad social.

Una de las apreciaciones más recurrentes es que allá las comidas tienen más sabor, más aderezo y más elaboración, mientras que las de acá son percibidas como más simples y hasta más desabridas.

*“Acá todo es más simple. Allá todo es más elaborado. Por ejemplo, el pollo, por ahí acá, al horno con papas, punto .... allá es pollo macerado desde el día anterior con vinagre, ají, pimentón .... y después frito, con ensalada, papa, y siempre la salsa picante para acompañar”* (Entrev. N° 7).

*“ Yo hago comida de acá también, y te digo que la de allá es más complicada, bah, para mi se me hace más fácil porque yo sé prepararlos, por decir una señora argentina le es muy difícil cocinar la comida peruana porque es mas elaboración”* (Entrev. N° 10).

En tanto los principios de condimentación pueden verse como una repuesta al deseo de familiaridad, puesto que proporcionan a casi todas las comidas un sabor conocido y característico, en el nuevo lugar comienzan a percibir que la comida es insulsa, desabrida, apreciaciones que reflejan la sensación de pérdida de todo lo familiar y de extrañamiento que les genera su nuevo hábitat.

Los migrantes coinciden en aseverar que el peruano usa mucho ajo, siendo la base de casi todas las preparaciones el aderezo de la cebolla frita con ajo. Las especias más utilizadas son el comino, la pimienta, el pimentón, el “kion” o jengibre , “siyao” o salsa de soja (ambas de procedencia china) el palilllo (condimento para arroz) , los ajíes, el cilantro y el ajinomoto, también utilizado por los chinos.

*“Si quieres puedes ponérselo al churrasco, a la ensalada, a todo, y si me voy a comer a un sitio yo me llevo mi ajinomoto. Una vez la policía me paró por llevar esto. Yo lo compro suelto .... ¿Y esto? Venga para acá. Lo tenía en una bolsita, y lo prueba, qué es esto? Es un condimento. Pero parecía otra cosa. Yo sin eso no vivo”* (Entrev. N° 2)

Lo que parece ponerse de manifiesto es que la cultura gastronómica peruana es percibida por parte de lo inmigrantes como más compleja que la argentina, por el hecho de contar, en principio con una más nutrida variedad de productos, muchos de ellos ancestrales, y un mayor grado de elaboración.<sup>46</sup> Grado de elaboración y complejidad que confiere distinción gastronómica a la peruanidad en Buenos Aires, y que ayuda a que puedan reforzar y revalorizar aspectos de su propia identidad cultural ante la mirada hostil de los nativos de la sociedad receptora.

Con respecto a los aromas de las preparaciones, resulta curioso notar que los olores del “otro” muchas veces se reconocen por sus comidas, o con algún producto fuerte como pueden ser el ajo y la cebolla fritos, más el agregado de especias. Tal como lo he podido comprobar, así sucede con los que se producen en los ámbitos donde se cocina, ya se trate de un restaurante, una casa particular o cualquier otro espacio, incluso cuando uno mismo intenta cocinar una receta peruana. Son distintos a los que un porteño puede estar acostumbrado a registrar. Las mezclas de los condimentos y sus cocciones exhalan un fuerte y penetrante olor, distinto al “habitual”, y muy útiles también a la hora de estigmatizar al inmigrante peruano por sus desagradables olores. Es decir que el olor, en tanto elemento que hace evocar recuerdos, hechos, ideas, etc. es otro de los sentidos que refuerzan la estigmatización de los porteños hacia los peruanos. Los olores de los peruanos remiten a lo que no se tolera, a lo que produce sensación de repugnancia.

Siguiendo a Mary Douglas, pareciera darse en el contexto de “la industrialización una tendencia a disimular o a enmascarar los olores corporales. Es posible relacionar este hecho con ciertas tendencias del gusto: parece ser que actualmente se tiende a sabores neutros, a la disociación de las sensaciones gustativas, a una cierta repugnancia hacia los olores de putrefacción, los olores fuertes” (Douglas 1995: 195) Así los olores

---

<sup>46</sup> T. Altamirano de hecho lo “constata”: “La variedad artesanal y culinaria forma parte del imaginario y del orgullo de ser peruano. Sin embargo, reconocen que no se le da importancia por falta de una adecuada promoción, aunque algunos reconocen la labor que despliega Prom-Peru y reclaman que los consulados y embajadas peruanas deben poner mayor atención y apoyo” (Altamirano: 2000: 172).

de los peruanos son leídos como signos de atraso e incivilización en una ciudad que en muchos sentidos se siente más cercana a Europa, que remite a civilización. Mientras que Perú remite a América Latina, y por ello a atraso y barbarie.

Otra de las apreciaciones frecuentes por parte de los inmigrantes es la distinción que hacen con respecto a la frescura que poseen los alimentos de “allá” frente a la falta de los de “acá”.

*“Acá la comida no sale igual, aunque la prepare igual. Es por la misma carne, acá está siempre refrigerada, allá no. Es carne fresca mayormente,... en cambio acá tiene que tener todo un proceso para que la saquen a la venta, eso es, yo me he dado cuenta que es eso. El pollo allá también es fresco, acá también es congelado...Allá hay bastantes cosas naturales, el pescado por ejemplo, que tiene proteínas, calcio, fósforo. Y acá muy poco se come pescado, acá lo venden congelado, ya no tiene las vitaminas de un pescado fresco que sacan del mar, y además allá es muy barato”* (Entrev. N°10).

La primera apreciación está supeditada al hecho de que en Perú la carne suele venderse en los mercados o ferias, prácticamente sin refrigeración. La res se cuelga entera y en ganchos a la vista de los clientes, lo cual puede conferir mayor apariencia de “frescura”. Aquí parecen no hallar esa frescura a causa de que en los comercios la carne se vende ya trozada y no es común que se exhiba entera.

Estas consideraciones que suponen una connotación negativa de los productos alimenticios del lugar de destino, ya sea por su grado de procesamiento y falta de un sabor que los identifique al paladar de los peruanos, dejan traslucir la preferencia, en materia de cultura alimentaria, la predilección por lo “propio” y no por lo que les ofrece la cultura receptora.

Esto conduce a pensar que la falta de reconocimiento por parte de la sociedad argentina recae sobre los peruanos mismos, tanto como sobre sus comidas. Lo interesante es notar que ante esta apreciación, los peruanos en bloque, no importa las grandes diferencias que existen entre ellos (según la oleada inmigratoria, fenotipo, clase, etc.), al menos en materia culinaria, coincide en que la comida peruana es mejor que la argentina. Los parámetros que fundamentan esta evaluación son el grado de sofisticación puesto en las combinaciones de los ingredientes y condimentos, el tiempo de elaboración y la variedad de sabores. Esto puede estar indicando que, por el modo con que este grupo minoritario defiende su baluarte alimentario, la comida es un

diacrítico de profundo sustento, y bajo el cual parece identificarse de manera homogénea toda la peruanidad.

Otras de las cuestiones a resaltar son las especificidades de la comida porteña, vista por estos “otros” inmigrantes. Desde esta mirada, los argentinos se revelan como grandes consumidores de carne, pastas y lácteos. La diferencia entre lo propio y lo ajeno vuelve a quedar expuesta:

*“Otra cosa que me llamó la atención fue la leche, los lácteos, cosa que en Perú falta ... Un poco empezás a sentir la diferencia, te empezás a aburrir. Empezás a ver qué se come, que bueno que las pastas son excelentes, pero después como que no encontrás mucha variedad, decís milanesas, bifés, asado, tallarines, raviolos, tartas, empanadas, y ahí bueno, algún guiso, pero como que ya ... y fijate que los rellenos de las empanadas, las pizzas, y de la tarta son los mismos, y en los sandwiches, son lo mismos, jamón y queso, las empanadas, y los fideos y el arroz con queso” (Entrev. N° 6).*

En una oportunidad, una peruana, mientras me hablaba de las diferencias culinarias que existen entre su país y el mío, me dijo *“ustedes son muy de comer pizza, aunque a los peruanos les sale más rica, y eso que no es el plato nacional”*. De esta aseveración es posible notar que algo tan propio del patrimonio gastronómico argentino, es más rico cuando pasa por las manos de un peruano. Expresión que revalida los propios saberes en detrimento de los de ese otro nativo que los rechaza.

### **El “patrón carne”**

Aun es posible afirmar que el asado y el churrasco son la comida en Buenos Aires con la cual existe una fuerte relación de pertenencia identitaria, que se remonta a la instalación de las primeras vaquerías del siglo XVII (Aguirre 1997).

Para los que llegaron con la Gran inmigración la sorpresa culinaria consistió en la cantidad y la frecuencia con que los nativos incorporaban la carne a su dieta cotidiana (Remedi 1997:123). Estos inmigrantes, campesinos en su mayoría, acostumbrados a un patrón alimentario prácticamente vegetariano - compuesto por verduras, algunos cereales, legumbres y pasta con una escasa cantidad de carne – se encontraron con que

este producto tan codiciado en el lugar de origen, aquí abundaba, por lo que acceder al mismo resultaba sumamente fácil y económico. La carne se constituyó así en el símbolo de la opulencia con la que se representaba en general a la Argentina<sup>47</sup> Poco más de un siglo después continúa siendo notoria la sorpresa que despierta la carne argentina en estos nuevos inmigrantes.

*“... me llamó mucho la atención la carne. La primera vez que comí bife, me comí uno tras otro, porque es una carne tan suave, tan alta; porque claro, allá la carne no es de muy buena calidad, es más dura. Solo se come bistec, que es un corte mas finito y se come frito, no como acá, que lo pones a la plancha y listo. .... No podía creer que existiera algo tan rico, ah, y algo que me llamó la atención ese mismo día era que cada bife parecía el mapa de Argentina.”* (Entrev. N° 6)

*“Si, si yo en los días que cerramos (se trata del dueño de un restaurant) vamos a una parrilla a comer asado, y si, si estamos todo el tiempo con la comida peruana, y mis hijos también: Papá quiero asado”* (Entrev. N° 3).

*“A mi lo que me sorprendió era la carne porque en Perú no es así. Yo pude comer bife de chorizo después de tres años de estar acá. (porque no tenía dinero para comprarla) Yo lo masticaba .... y que sabor!”* (Entrev. N°2)

*Y algo que me encantó es el asado. Nosotros lo llamamos parrillada, pero allá se macera desde el día anterior con mucho condimento. Acá sal y a la parrilla. ¿no es cierto?* (Entrev. N° 18).

Aquí se destaca que esa misma sorpresa y sensación de gusto y placer por el bife y el asado argentinos siguen intactos. Aunque posiblemente lo que haya cambiado de un siglo a otro es el simbolismo de la opulencia que la carne supo representar. Sigue llamando la atención que los obreros de la construcción, como lo nota uno de los entrevistados, continúen comiendo asado, aunque el acceso a este producto cárnico no les está permitido a todos, ni siquiera a los nativos de la ciudad.

---

<sup>47</sup> Uno de los dichos populares de estos inmigrantes era que luego de tres meses de residencia en la Argentina se los podía ver en mejores condiciones de salud y que los ancianos directamente rejuvenecían (Remedi 1997: 124).

Retomando la frescura que se le atribuye a la carne de Perú, se deja entrever una contradicción, pues es evidente también la connotación positiva que existe en las apreciaciones que ven en el sabor del asado y el churrasco lo bueno, lo puro, e incluso, en la forma del churrasco a la misma Argentina. Estas apreciaciones, por otro lado hablan de la heterogeneidad de los sujetos peruanos, pues sus representaciones están influidas por las experiencias que conforman sus historias de vida, en Perú y en el nuevo lugar.

Siguiendo a Fischler (1995), el conservadurismo del estilo culinario parece constituir, en principio, un rasgo fundamental de los sistemas alimentarios, tendiendo a reproducirse y a perpetuarse, dejando de lado la innovación a lo extraño. Simultáneamente, si bien esta aseveración parece ser correcta para el caso de los peruanos en Buenos Aires, puestos en contacto con los porteños, adoptan muy rápidamente ciertos productos y determinados hábitos de consumo propios de los argentinos, es decir, la carne de vaca y más precisamente el bife y el asado y su correspondiente manera de prepararlo. Este hecho puede que responda a que la carne tiene una fuerte valoración simbólica y gustativa para los peruanos pues, tal como ellos lo marcan, allá no es un alimento de fácil acceso. Es visto casi como un artículo de lujo.

Aunque con respecto al precio de la misma surge otro punto a destacar: la mayoría coincidió en que en Buenos Aires es posible adquirirla a precios muy económicos. Ello en un principio me pareció extraño, ya que era una apreciación hecha por personas de bajos recursos, y es sabido que en el imaginario colectivo, Buenos Aires está catalogada como una ciudad cara, sin embargo, al conocer a qué tipo de cortes suelen referirse, la incógnita se reveló:

*“Para nosotros haciendo comparación, es un poco más barato. Porque acá el bofe, hígado, mondongo, que usamos mayormente es más barato. El mondongo es rebarato, el kilo sale \$0,65, allá el kilo te sale 6 soles; el pollo por ejemplo, allá es muy caro, acá el kilo está \$1,80, allá está 4 soles que serían \$3 (Entrev. N° 8).*

*“Acá preparar la comida es re barato, porque mira, te compras \$0,60 de mondongo, que es mas de un kilo, te compras \$1 de papa, que te dan 5 kilos....” (Entrev. N° 10)*

Se trata de cortes que la clase media argentina no está habituada a consumir, pero que ellos aprecian dentro de esas pautas que traen incorporadas desde el proceso de socialización. Además porque, de acuerdo a lo registrado, los peruanos no participan del mito de origen argentino asociado a las vaquerías.

La estrategia a la que acuden, tanto “acá” como “allá”, es preparar la carne en platos en donde la misma no sea el ingrediente principal, sino secundario, y, a veces, periférico. De seguir la implicancia del popular dicho, “dime lo que comes y te diré quien eres”, podría trazarse un paralelo entre el tipo de corte que comen, con el lugar que ocupan en la estructura social de la nueva sociedad.

En el proceso de elaboración de las comidas se manifiestan muchas de las pautas que en forma de hábitos, los inmigrantes traen a cuestas y han sido interiorizadas en el proceso de socialización en Perú. Las mismas emergen espontáneamente, pero a su vez se transforman en diferenciadores de la distancia que existe entre peruanos y argentinos, en la distinción de las reglas culinarias que gobiernan la preparación y consumo de los alimentos. Un claro ejemplo es la forma en que se come el arroz. Este producto, como se indicó, es de gran importancia entre los peruanos pues acompaña a casi a todas las comidas. Los peruanos cocinan el arroz no como lo hacen comúnmente los argentinos, esto es hervido y colado, o “pasado por agua” como dicen aquellos. En efecto, primero fríen ajo y cebolla, luego agregan el arroz y la misma cantidad de agua, y lo dejan cocinar hasta que se evapora el agua. La otra distinción está en que mientras un argentino lo come con manteca y queso, un peruano suele agregarle ajinomoto. El arroz así preparado, de acuerdo a mi propio paladar porteño, resulta completamente distinto a la preparación tradicional argentina.

A los peruanos el arroz “argentino” les resulta inaceptable, incluso “repugnante”, como lo clasificó uno de los entrevistados. Esta representación puede que conduzca a otro punto: el de los tabúes alimentarios. Siguiendo a Vargas (1993), en la mayor parte de las culturas humanas existen tabúes<sup>48</sup> o limitaciones para el consumo de los alimentos. Puede tratarse de prohibiciones como el consumo de la carne de puerco entre los judíos, o deberse a que se considera que algunos alimentos no son propios durante determinados estados fisiológicos (menstruación, lactancia, enfermedad, etc.) Lo que opera entre los peruanos en la aversión por el arroz argentino, lo que lo transforma casi en “abominable” a su paladar es que así preparado para ellos no es “comida”, o, en todo

---

<sup>48</sup> Debo aclarar que si bien intenté detectar otro tipo de tabúes alimentarios entre los inmigrantes, tales como los que se alude en la definición, el intento al menos en este sentido no fue fructífero.

caso, un plato incomible. Para que sea comestible debe respetarse el procedimiento practicado por ellos. El que dictamina su propia cultura.

### **Comidas y adaptación**

Retomando en principio los tres modelos propuestos por Calvo en relación a la alimentación en la migración, el dicotómico, el anómico, y el dual, relacionados al proceso de adaptación a la situación de destino y al éxito o fracaso del proyecto migratorio, trataré de mostrar en qué medida se puede hablar de integración sociocultural a la sociedad.

Por tratarse de una población en modo alguno homogénea, es posible constatar que se producen las tres situaciones propuestas por Calvo. Si bien es de suponer, de acuerdo a la noción de habitus que al traer consigo internalizadas sus pautas de alimentación, intentarán comer y/ o cocinar “su comida”, muchas veces las circunstancias laborales a las cuales deben ajustarse no lo permiten.

Este es el caso paradigmático de las empleadas domésticas con cama adentro, uno de los trabajos más buscados entre las mujeres peruanas. Al ser casas de argentinos, deben cocinar para ellos “a la argentina”, lo cual, por otro lado, les resulta mucho menos trabajoso dado el grado de “sencillez” del que se ha venido hablando. En este sentido son casi excepcionales las veces que los patrones les piden que preparen algo de lo que se come en Perú. Esto estaría sugiriendo que las costumbres de este “otro” para un porteño son de escasa relevancia e importancia, ya que el estigma que recae sobre los peruanos se traduce en una falta de interés por lo que este otro tiene para ofrecer. De esta forma, en el ámbito de la argentinidad, su cultura permanece oculta y replegada. Un episodio que puede ilustrar este hecho es el que me contaba una peruana sobre su empleada, también peruana, que se esmeraba conscientemente en cocinar con la menor cantidad de condimentos posibles “quitándole la sazón peruana por vergüenza” y de esta forma intentar parecerse o igualarse a los argentinos.

Tan solo aquellos patrones con cierto conocimiento gastronómico adquirido en viajes o porque gustan saborear platos exóticos, les piden a sus empleadas que preparen cebiche para ocasiones en que se agasaja invitados, puesto que lo consideran un plato exótico que otorga distinción.

Los inmigrantes que trabajan para argentinos, finalmente dicen adaptarse aunque en un principio lo que comen les parezca insípido, y durante los días que salen de franco tienen necesidad de ir a los restaurantes de la colectividad o a la casa de algún pariente o amigo cercano, si es que cuentan, o incluso entre los peruanos que se alojan en la misma residencia. Estos casos estarían representando el modelo *dicotómico*, ya que mientras en los días laborales se adaptan a los modos de la sociedad receptora, los fines de semana los reservan para revitalizar sus prácticas y compartir su “peruanidad”.

Bajo el modelo *dual* se ubicarían los casos de aquellas personas que cuentan con los medios para cocinarse “su” comida, pero que a veces por falta de tiempo adoptan la comida local.

*“Por una razón de practicidad, vamos asumiendo las comidas de acá , porque la comida de allá es muy laboriosa y teniendo acceso a otros recursos para comprar las cosas que son fáciles de preparar como por ejemplo un bife, que lo tiras a la plancha, con lechuga y tomate, ya está la comida hecha” (Entrev. N° 5).*

Quienes adoptan estas maneras de comer puede decirse, han recatado e incorporado en cierto modo, los valores de practicidad y ahorro de tiempo que se le atribuye a los porteños, subyacentes en el hecho de “tirar un bife a la plancha” que requiere muy poca mediación de trabajo culinario. Por otro lado, se trata del producto con que más se asocia a la porteñidad.

En el modelo *anómico* se registra el caso de las personas por lo general recién llegadas y que no cuentan con contactos o redes de inserción, y cuya suerte puede cambiar, (como de hecho les sucedió a los entrevistados que pasaron por esa situación y tuvo oportunidad de conocer) En estos casos tomar contacto con lo que comen nos habla del modo en que se han ido insertando como así también de los lazos que pudieron tejer con su colectividad o sus paisanos.

*“Nosotros cuando vinimos tuvimos que pagar nuestro derecho de piso, empezamos limpiando baños .... comiendo lo que ustedes acá no comen, ni nosotros allá, las carcazas, así viste y también recibiendo beneficencia de la iglesia” (Entrev. N° 18).*

*“Al principio yo pasé hasta cuatro días sin comer. Me fui al Congreso, que le tiran panes a las palomas, y yo los agarraba y cuando no miraba nadie, llegaba al hotel, los limpiaba con el cuchillo, y los comía” (Entrev. N° 2).*

En estos casos lo que comían: carcazas y pan que le tiraban a las palomas revela la situación de exclusión por la que estaban pasando, ya que tal modo de comer no pertenece ni a la tradición culinaria peruana ni a la argentina. Se trataba de un período en el que los inmigrantes podría decirse, no estaban simbólicamente en Perú, pero tampoco en Argentina, y parecían estar en un plano en el que aun prácticamente no habían podido insertarse en las redes sociales de una sociedad ni de la otra a las cuales acudir por ayuda. Dicha ayuda llegó cuando los primeros se contactaron con la institución eclesiástica y el segundo, de acuerdo a lo que siguió relatando, a nivel laboral, con un argentino que le ofreció un trabajo en un taller mecánico. Un dato importante acerca de la situación por la que pasaron estos dos peruanos, es que llegaron alrededor de 1985, época en la que el número de inmigrantes peruanos en Buenos Aires era reducido. Esto revela que si bien en ese entonces aun los peruanos eran “bien considerados” por la sociedad receptora, la mayoría de los inmigrantes debe atravesar un duro período de desarraigo.

Existen otros casos, el de los inmigrantes arribados en la última oleada, cuyas estrategias para la obtención de alimentos también se ponen en tela de juicio, pero de alguna manera hay una continuidad con las prácticas de origen y con los lazos que los vinculan a la colectividad. Es la situación que se registra entre los inmigrantes sumamente pobres y que aun no consiguen insertarse laboralmente en el nuevo medio:

*“ por ahí se compran un pollo de la “Rica Vicky” (uno de los restaurantes peruanos de Once) y lo hacen durar cinco días, le ponen un montón de papa, lo pican todo, bien chiquito, entonces lo comen y eso si, chupan” (Entrev. N° 12).*

Como se observa, la diversidad de situaciones es extensa, aunque se puede dilucidar a partir de las mismas que los mejor adaptados son aquellos que, sin rehusar a sus tradiciones y costumbres, saben hacer uso, de acuerdo a las situaciones, de lo “propio” y de lo “argentino”, sin que se produzca conflicto de identidad alguna.

Un caso aparte lo constituyen quienes siguen comiendo de la mejor manera posible la comida peruana:

*“Pero en cambio hay gente que no permite que ingrese la cultura argentina, gente que vos los escuchás hablar, hace tres años que viven acá, y hablan como si estuvieran allá, con las mismas jergas y todo, comen lo mismo de allá, es mas vos le contás de comidas de acá y no las conocen, viven acá pero están allá todavía.”* (Entrev. N° 5).

En casos como éste lo que se denota es un ensimismamiento en la propia cultura que les impide a los inmigrantes poder re-localizarse en forma completa. Así lo dejan ver la necesidad de mantener permanentemente los pensamientos fijados en el país de origen, y la intención de vivir en el país de destino como si se tratase de una extensión de su vida anterior, por lo que la transición cultural se produce un tanto conflictivamente. Les cuesta adaptarse y en su meta siempre está el retorno.

En los casos en los que se registra una falta de recursos para alimentarse, así se busque satisfacer el hambre como sea, al modo peruano o argentino, podemos decir que el grado de exclusión y desarraigo, y por lo tanto de fracaso del proyecto migratorio, termina siendo el mismo, se esté solo o con los pares.

Un camino inverso lo hacen quienes pretenden dejar atrás su identidad peruana y amoldarse a la cultura del nuevo país. Signo de ello son quienes comienzan a cocinar a lo argentino, es decir sin “sazón” y de manera “desabrida”, y ocultando hasta la manera peruana de condimentar. Estas prácticas entonces buscan el efecto de invisibilización en el lugar de destino y también representan la vergüenza que se posee de la cultura de origen.

Otros directamente pasan a comer solo comida argentina, e incluso la que podría denominarse como “globalizada”.

*“Yo siempre me siento peruana, y como al estilo peruano. Por ahí hay chicas que cambian su modo de comer, milanesas, hamburguesas .... o por ahí yo hablo de comer un guiso y dice ¿guiso? No, ¿qué? Pero qué comiste tu allá en Perú le digo. Entonces hay gente que dice ay, no mi mamá nunca me dio”* (Entrev. N° 1).

En este caso el rechazo a comer comida peruana puede ser visto como una necesidad de disimular la peruanidad y un sentimiento de vergüenza por las raíces, o

bien por sentirse diferente a aquellos con quienes se comparte la misma nacionalidad, pues se han argentinizado

### **Los circuitos locales de venta de productos**

Para los migrantes que cuentan con los medios para preparar sus comidas, el mercado local se encarga de suministrar muchos de los productos típicos propios de la cocina étnica.

Hasta el año 1999 en la galería HL, antes de que los negocios fuesen desmantelados, era posible subir al segundo piso y encontrarse con unos cuantos negocios diminutos que vendían golosinas del país, distintos tipos de maíz, ajíes, papas disecadas para la “carapulcra”, cilantro fresco y pequeños quesos conservados en heladeras comunes o de gaseosas, chicha Royal, leche evaporada Gloria, Inka Kola, ajinomoto, “emoliente” (que es una mezcla de hierbas digestivas), etc.

Algo similar se podía hallar en la galería Río de Janeiro, sobre la calle Cabildo, en Belgrano. Estos negocios, bastante escondidos del público porteño, funcionaban gracias a la cercanía de las mensajerías que siguen permaneciendo y convocando, sobre todos los fines de semana, a gran cantidad de paisanos. Sin embargo, un año después todos habían sido clausurados, ya que en principio se trata de locales aptos para el comercio de ropa y en donde no les estaba permitido establecer comercios de alimentos. Mucho menos preparar comidas, que no podían ser hechas más que en precarias condiciones. En la clausura de esos locales pudo haber incidido la presión de los comerciantes argentinos. Así lo dejan inferir las opiniones que algunos de ellos tienen de los peruanos, que los tildan de delincuentes, sucios, mal educados y “chorros”. Estas acepciones que se tiene de los peruanos y “sus costumbres” vuelven a ajustarse a la matriz creada por el estigma que recae sobre ellos.

Es interesante rescatar lo que dice una peruana acerca de esta situación:

*“ Con respecto a los niveles de higiene, en cuanto a la producción, al procesamiento de los alimentos, son mucho más alto de lo que son en Perú en general, porque aquí hay reglamentación, hay normas de los municipios, hay controles, hay exigencias, allá no. Eso existe poco y nada. En ciertos niveles de restaurantes vas segura pero si no .... porque creo que en esa galería, en pequeños cubículos hechos*

*para vender textiles, se ponían a preparar comidas y no tenían canillas y ahí igual cocinaban, sin reglas de higiene, en los sectores mas pobres casi no se consideran, las normas de higiene aquí son más elevadas” (Entrev. N° 7)*

Dado que ella proviene de un nivel sociocultural alto, que sigue manteniendo en Buenos Aires, es que puede hablar de los “otros” peruanos, los pobres, los que “no saben” respetar ciertas reglas de urbanidad y dejan mal parados al resto de los compatriotas entre los argentinos percibidos como supuestamente mas educados y con mayores pautas de civilidad. Es en marcas como éstas cuando la cultura propia del inmigrante es vista desde sus pares compatriotas de un nivel socioeconómico mas alto como degradada, y en la crítica parecieran mimetizarse con el ojo del nativo de la ciudad.

### **Los bolivianos**

Otros de los “abastecedores” son las mujeres bolivianas, muy fáciles de hallar en prácticamente todos los barrios de la ciudad, en alguna esquina, en la entrada de algún supermercado o estación de tren. Ellas suelen vender distintas variedades de ajíes, “kión”, especias, “menstras” (legumbres) frescas, y algunas hasta los distintos maíces, quinoa y papas.

*“Al comienzo sufría mucho porque no sabía dónde conseguirlos hasta que me di cuenta que gracias a Dios están las bolivianas que nos trajeron todo, o voy a Liniers, allí consigues un montón de productos peruanos y bolivianos. Encima te venden la humita” (Entrev. N° 5).*

*“Acá te venden el rocoto, que los bolivianos llaman ocoto, a ellos les compro, y el puta parió, que es más chiquito” (Entrev. N° 6).*



Figura 4. Mercado boliviano de Liniers

En el barrio de Liniers, sobre toda la cuadra comprendida entre las calles José L. Suarez y Ramón L. Falcón , cerca de la estación se encuentra una gran feria o mercado boliviano. En esa cuadra se halla una “pequeña Bolivia” en donde funcionan varios restaurantes, incluso uno llamado Bolper, que ofrece comidas bolivianas y peruanas, pastelerías y negocios con muchísima mercadería de productos étnicos empaquetados en bolsas grandes y pequeñas y que deben ubicar en la vereda, ya que los interiores parecen no bastar. En estos negocios es posible hallar prácticamente todo lo que se puede conseguir en los mercados de Perú, incluso las bananas de la yunga o selva.

La similitud entre las comidas de ambos países, según la explicación de algunos peruanos, está en que ambos comparten un clima en común, el de la zona serrana, razón por la cual, muchos de los productos e ingredientes que utilizan son los mismos, aunque al parecer de una peruana casada con un boliviano, “ellos acostumbran a ponerle más ingredientes a las comidas que los peruanos”. De acuerdo a estas distinciones entre Perú y Bolivia, se vislumbra que las diferencias para un argentino pueden no ser claramente percibidas porque muchos asocian a las personas de tales nacionalidades como provenientes del altiplano, y por su cercanía geográfica, como iguales. Sin embargo, tanto un boliviano como un peruano van a remarcar que las diferencias entre uno y otro son abismales. Aun así, algunos reconocen que algunas preparaciones culinarias son muy parecidas pues, en base a la visión que tienen del pasado, dicen que en tiempos incaicos los territorios que ahora pertenecen a Bolivia y Perú fueron unificados.

Aún así los patrones gastronómicos de unos y otros, a opinión de los actores, son bien diferenciados. Esto puede ser ejemplificado con lo que esta misma peruana manifiesta, quien para no entrar en disputas conyugales, los días festivos, como el Día de la Madre<sup>49</sup>, un cumpleaños, o simplemente un domingo, optan por la vía de la argentinización. Es decir, comen asado.

### **La patrimonialización de las comidas**

Siguiendo a Turmo (1998), el acto de cocinar incluye un proceso de patrimonialización alimentaria, pues cuando se elige la elaboración de determinado plato en lugar de otro, se están seleccionando alimentos, condimentos y procedimientos rutinarios que identifican al sujeto con una tradición. Incluyen tradiciones familiares, regionales, étnicas, vinculadas al trabajo y al género.

Entre los platos de la zona de la costa, de los más mencionados por los inmigrantes están el cebiche, cuya base reside en el pescado fresco, macerado con limón ácido y ají; la parihuela, un caldo hecho a base de pescados y mariscos, el pescado sudado, que es una especie de sopa de pescado, el picante de mariscos y el arroz con mariscos.

Específicamente de la región norteña de Piura, el cabrito a la norteña; de Trujillo el shambar, que es una sopa en la que se conjugan huesos de carne, pellejo de chanco, una variedad de trigo denominada shambar, habas, porotos, garbanzos, jamón, etc. De Lima se destacan el ají de gallina, que es gallina sancochada que se acompaña con una salsa de cebolla, ají, queso, maníes y migas de pan remojadas, la carapulcra, papa seca amarilla bien condimentada y cocinada con carne de cerdo y el arroz con pollo.

De la zona de la sierra son los caldos o sopas; la patasca es uno de los más tradicionales, hecho a base de mote combinado con charqui, habas, arvejas, chuño, hierba buena. Otro de los platos tradicionales es la papa a la huancaína, son papas hervidas cubiertas con salsa de queso fresco, ají, aceite, limón y yema de huevo licuados, adornada con lechuga, aceitunas negras y huevo duro. De la selva sobresalen los juanes, que es arroz o yuca envuelto en hojas de plátano, el cebiche de tortuga, el chicharrón de lagarto

---

<sup>49</sup> Que tanto en Perú como en Bolivia se festeja el mismo día.

Pues bien, en el contexto de destino hay comidas que se patrimonializan y representan a la nacionalidad peruana. Estos platos están constituidos por el cebiche, en primer lugar, y por las papas a la huancaína, junto al caldo de gallina, en segundo lugar.

Se trata de platos que, por un lado, ayudan a los inmigrantes a mantener el recuerdo del territorio de origen, a trasponer la realidad que están viviendo y atrapar algo un tanto incierto y subjetivo como los gustos de la infancia, algún recuerdo, de lo “originario”, etc. Ayudan, en otras palabras, a crear un puente o una línea de continuidad entre el pasado y el presente, entre lo conocido y lo desconocido.

Son, por otro lado, los considerados como más significativos y susceptibles de convertir en diacríticos en el proceso de identificación y rescate del bagaje cultural. El reconocimiento de una comida como nacional, y el interés puesto en ella, ocurre cuando diferentes grupos étnicos sociales entran en contacto los unos con los otros, como sucede en el área metropolitana de Buenos Aires, entre las distintos grupos migrantes. Por ejemplo, mientras los italianos son asociados con las pastas, y de acuerdo a mi propia experiencia, los paraguayos se reconocen por el chipá y la sopa paraguaya; los bolivianos por el falso conejo; los mexicanos por los tacos; los asiáticos (chinos, coreanos) por el chop suey, etc.

### **El cebiche, un caso particular**

El cebiche en Buenos Aires se transforma en “plato totem” de los peruanos. Es decir el plato que adquiere un lugar más importante en la sociedad receptora que en la de origen, ya que se le atribuye un papel simbólico muy peculiar que hace del mismo una clave de la identidad. En Perú, el cebiche<sup>50</sup> se asocia a las resacas del día posterior de haber adquirido una borrachera con cerveza, puesto que su consumo ayuda a curar el malestar. En Buenos Aires, sin embargo, esta asociación cebiche – borrachera se pierde. Esto se explica porque al cambiar de residencia, cambian las practicas y se “olvida” estratégicamente su relación con la cerveza, rasgo en el que no subyace ningún tipo de distinción positiva.

Podría pensarse entonces que algunos alimentos, en este caso el cebiche, pasa por un proceso, parafraseando a Brow (1991) de primordialización, ya que una de las utilidades que posee en Perú, es acallada en Buenos Aires. Así, siguiendo a Rozín

(1995), se observa que un mismo alimento puede encontrarse en diferentes categorías significativas para la misma persona en contextos diferentes.

El cebiche, desde lo culinario, se transforma en la comida que representa a la peruanidad en Argentina; sin embargo, también se transforma en el plato sobre el cual recaen las marcas discriminatorias y xenófobas. Así lo deja ver otra de las viñetas de la nota ya mencionada, “La invasión silenciosa”.

*“Como en Perú: cebiche en las calles (...) en la zona del Abasto está el mayor asentamiento de peruanos. En la esquina de Bulnes y Corrientes el olor penetrante a comida se siente a partir de las 11 de la mañana (...) se construyen una mesita con dos cajones de fruta, la forran con bolsas de residuo, apoyan las cacerolas oxidadas y comienzan a preparar cebiche: pescado crudo (...) Como los peruanos comen parados, parte de la comida cae sobre la vereda”*

Según la visión de este medio, lo crudo del cebiche sería percibido por un “nosotros” civilizado como un rasgo de falta de educación e instrucción. Siguiendo a Lévi -Strauss, habría una doble oposición entre elaborado y no elaborado, entre cultura y naturaleza, ya que el alimento cocinado se debe a una transformación “cultural”.

Curiosamente, el “sushi”, de origen japonés, a pesar de ser en esencia otra variedad de pescado crudo, es visto como un plato sofisticado y símbolo de distinción<sup>51</sup>. Basándome en la aseveración de Harris de que los alimentos transmiten mensajes, la cocina no estaría mas que reproduciendo el conflicto social: en tanto el sushi al ser japonés, y lo japonés en el imaginario colectivo occidental remite a culto y a limpio, y por lo tanto a aceptable y “bueno”, el cebiche, en tanto se asocia a lo peruano, a lo latinoamericano, remite a la suciedad e inferioridad con que se relaciona a los inmigrantes de esta procedencia en Buenos Aires.

Mary Douglas en *Pureza y peligro* (1966) toma como punto de partida los conceptos de impureza y contaminación para demostrar que los mismos contribuyen a la constitución de un orden simbólico que opera mediante inclusiones exclusiones. Mientras lo sucio, lo impuro, lo infectado connotan lo despreciable, innoble y repugnante; la pureza designa lo conveniente, adaptado y apropiado. La repugnancia

---

<sup>50</sup> Punto en el que se han puesto de acuerdo al menos todos los inmigrantes a quienes he consultado.

<sup>51</sup> Tampoco sortea esta estigmatización la cocina árabe, con sus kebbe crudo, que es carne cruda picada amasada con trigo y especias Colectividad que por otra parte también posee sus restaurantes en Buenos Aires.

puede considerarse como un aspecto emocionalmente cargado de las relaciones sociales humanas. Muchos objetos de repugnancia son productos humanos o implican algún tipo de mediación humana. La comida constituye, sin duda, un medio de expresión social fundamental, algo que se ve muy claramente en el caso de este plato.

De este modo, ya que se trata de una forma de elaborar comida que no corresponde a los criterios taxonómicos de la cultura argentina, queda en evidencia que lo que crea la asociación simbólica es la contigüidad con lo incivilizado, a la relación entre lo crudo y naturaleza.

Volviendo a la nota, la relación que se realiza no alude tan solo a lo crudo del pescado, remite también a las condiciones de pobreza y suciedad en que es preparado. Se refuerza así una imagen que muestra a la cultura peruana como atrasada, inestable, incierta, bárbara; en síntesis, diferente, reprobable y rechazable. Por ello, el cebiche, al menos para la sensibilidad de un sector de la sociedad receptora, se transforma en la metonimia de los peruanos en Buenos Aires.

Aunque la aseveración de que el cebiche se come crudo es relativa. Lo es para un argentino acostumbrado a cocinar los alimentos por la acción del fuego. Así, los mismos pueden ser horneados, hervidos, fritos, asados, al vapor, pero no existe la categoría “macerados” (o mejor dicho, si existe, pero el macerado en Argentina se entiende como un paso previo al cocinado). Un peruano, además de contar en su acervo de recetas culinarias con esas categorías de cocción, cuenta con la de macerar por la acción del limón, aunque, vale aclarar, se trata de un limón distinto al argentino: el limón peruano es mas pequeño y ácido. No solo existe el cebiche de pescado, puede ser, (aunque no sea del todo habitual comerlo en Perú, y menos aun en Buenos Aires), de pato, pollo o carne vacuna.<sup>52</sup>

Es necesario aclarar también que los peruanos no son los únicos que comen cebiche. También lo hacen, aunque variando algunos de los ingredientes, los mexicanos y los ecuatorianos, sin embargo, como esos otros mexicanos y ecuatorianos en Buenos Aires no adquieren visibilidad, sus costumbres no están tan divulgadas ni son puestas en tela de juicio.

---

<sup>52</sup> En un libro de cocina peruano dice: “Es bastante bueno el cebiche de lomo de res, aunque no recomendable para comensales que no toleran las carnes a medio cocer” (Stanbury, 1997:123)

### **Alimentos, el reflejo de la discriminación entre peruanos**

Otro punto a destacar es que los alimentos no solo son indicadores de la diferencia entre peruanos y argentinos, también transmiten las diferencias entre los mismos peruanos. Así lo expresaba uno de los actores:

*“ y por ahí viene la discriminación entre nosotros, porque los de la sierra comen una comida, los de la costa, otra .... a ver si me tomas esto, si comes lo otro, ah, yo soy limeña mazamorrera digo yo, por ejemplo. Ah, de Lima, sos de las mías te dicen. Entonces un poco que entre nosotros nos tiramos cosas. Porque el cholo dice ... ah el serrano solamente come cancha. Y los serranos te dicen ah, solo los chanchos comen camote. Ahí con las costumbres de las comidas te vas dando cuenta de que lugar es”*  
(Entr. N° 15).

A pesar de que existan redes a través de las cuales se busca la vinculación de los peruanos en una especie de colectividad imaginada, las diferencias regionales, es decir, las del lugar de origen del cual proviene cada migrante, no pasan desapercibidas para sus compatriotas en el nuevo medio, ni siquiera a nivel culinario. Así la comida de cada región es utilizada como un diacrítico de la identidad, y con las cuales se hacen bromas cargadas de mensajes discriminatorios.

### **Sustituciones**

De acuerdo a Fischler (1995: 156), en todo sistema culinario existe una estructura que tiende a permanecer inalterable, mientras que los componentes que constituyen su contenido se modifican. La modalidad de cambio más frecuente es la sustitución, el reemplazo de un producto por otro en la misma estructura culinaria. Así, el alimento nuevo toma literalmente el lugar del precedente en el esquema alimentario local. Por ejemplo, la papa no podría ser sustituida por un cereal, pero sí en el caso de la comunidad estudiada, una de las tantas variedades de papas peruanas por la única variedad argentina.

Estos deslizamientos de uso responden a factores económicos, valores de utilidad, la comodidad de empleo, la valoración simbólica o gustativa. Si bien los productos de la

tierra de origen ya no son tan difíciles de hallar para quien conoce los lugares y dentro de los circuitos apropiados, muchas veces el factor calidad así como el económico son de trascendencia. Los plátanos, por ejemplo, la variedad de bananas que se come cocida, y se utiliza para el acompañamiento de la comida principal, mientras en Perú son baratos y se consiguen aunque provengan de la selva en todos los mercados, en Buenos Aires, en el mercado de Liniers resultan ser caros y de dudosa calidad. Recién en algunas verdulerías y supermercados que han comenzado a ofrecer productos “exóticos” y de consumo reducido, comienzan a ser vistos, a precios bastante elevados. Algo similar sucede con la yuca, como llaman a la mandioca. Si bien en el norte de Argentina se produce y es habitual hallarla en el mercado, los peruanos optan por no utilizarla puesto que tampoco es “como la de allá”. Tanto el plátano, la yuca como la gran variedad de papas son reemplazadas por las papas (“blancas” o “negras”) y batatas que se consiguen en el plano local.

Al decir que entre los inmigrantes a veces también interviene el factor comodidad, lo hago basándome en el caso de dos hermanas, estudiante de medicina una, enfermera la otra, que viven juntas en un pequeño departamento alquilado a unas ocho cuabras de la galería HL. En sus fiestas de cumpleaños suelen elaborar cebiche, papas a la huancaína, ají de gallina, etc. pero mientras una de las hermanas es muy tradicional al momento de la cocción, procurando hacerse de los “verdaderos ingredientes”, la otra suele alterarlos sin pudor, ya que ella le representa un ahorro de tiempo recurrir a algún comercio argentino más cercano a su domicilio que por ejemplo la galería HL, lugar en el que se pueden adquirir muchos de los ingredientes originales. Así, sustituye el ají panca por ají molido, el queso de cabra por ricota. Estrategia similar es la que emplea otra inmigrante para la preparación del cebiche:

*“La cebolla que se usa para hacer el cebiche es otro tipo de cebolla, más fuerte y con más sabor a la de acá. El efecto de que sea más fuerte es que ayuda a cocinar mejor el pescado. El limón es la clave, el de acá no tiene las mismas propiedades.... el limón lo consigo en algún supermercado, en el Norte o Jumbo. Uso limón de caipiriña, el brasileño, no es exacto al peruano, es otra variedad, pero en cuanto al poder de cocción es igual. Lo mismo hago con las cebollas, uso las de verdeo, que es más parecida a la cebolla roja que se usa allá: Es decir adapto algunas cosas, y cuando no encuentro ese limón, que además es más caro, lo hago con el común, pero lo dejo más tiempo macerando.” (Entrev. N° 7).*

Fischler agrega que el hecho de que un producto no este disponible, o el acceso al mismo se haga dificultoso, “favorece los deslizamientos sustitutivos: se trata , en definitiva, de un “bricolaje” culinario, destinado a reproducir lo mejor posible el sabor y la apariencia de los platos tradicionales a pesar de la no disponibilidad de uno o varios ingredientes” (1995: 157). En este proceso se pone de relieve que de la combinación de ingredientes peruanos con los argentinos, se genera un plato híbrido. Si bien su estructura permanece inalterable, ya que sus componentes principales: el pescado, el limón, la papa, ají, no se alteran, al cambiar las variedades de los ingredientes su sabor también cambia, y en este proceso es que se pueden detectar síntomas de que tras el contacto con la cultura de origen, irremediablemente la cultura peruana va adquiriendo nuevos matices.

La noción de habitus, en tanto “funciona como la materialización de la memoria colectiva que reproduce en los sucesores lo que se adquirió en los antecesores” (Bourdieu 1991:91) ayuda a comprender porqué los miembros de esta colectividad continúan preparando sus alimentos de manera semejante a la que hacían en Perú. Si bien los ingredientes que rezan las recetas muchas veces son alterados, los procedimientos continúan siendo respetados. El proceso de producción culinaria, y teniendo en cuenta que el mismo no es un hacer que carece de inteligencia e imaginación, sino que por el contrario requiere del uso de la memoria, la programación y la percepción sensorial (Contreras 1995), transporta a los inmigrantes de manera virtual a su país de origen.

Al intercambiar algunos ingredientes por otros, como por ejemplo, alguna de las cuatro variedades de ajíes por los tradicionales argentinos (verde o rojo), la cebolla con que se prepara el cebiche, por la cebolla de verdeo, el limón peruano por el que se pueda conseguir en los comercios argentinos, etc. puede decirse que el habitus de cocinar al estilo peruano, desde esta perspectiva, se resignifica. Adquiere nuevos sentidos ya que la existencia de productos distintos, hace que se reorganicen las disposiciones adquiridas en Perú, generando prácticas transformadoras.

De acuerdo a lo que se ha podido rastrear, los inmigrantes conservan en gran medida sus *gramáticas culinarias*, integradas por patrones socioculturales, preferencias, representaciones, códigos, etc. que presiden la elección, la preparación y el consumo de los alimentos (Fischler 1979). Tienden a comer obedeciendo las pautas colectivas adquiridas como resultado del proceso de socialización que comenzó en su

infancia en Perú. Esas costumbres gastronómicas forman parte del bagaje cultural que traen a cuestas y que, excepto algunos pocos casos, no dejan de lado: cuando buscan señalar que se han argentinizado, o en aquellos casos en que ante su falta de inserción y contacto con las redes de la peruanidad, poseen recursos casi nulos para seleccionar sus alimentos. No considero el caso de los peruanos que trabajan con argentinos, porque incluso ellos, los fines de semana encuentran el modo de comer comida peruana.

Las estructuras interiorizadas compuestas por sistemas de percepción, apreciación, clasificación y de acción implícitas en el habitus, programa de algún modo el consumo de alimentos de estos inmigrantes. Es el habitus de comer comida peruana, entonces lo que indica aquello que van a sentir como necesario.

La vía por medio de la cual los inmigrantes resuelven su alimentación queda conformada entonces por las diversas actitudes, hábitos, opciones y estrategias que adoptan en el nuevo medio. En estas decisiones, interjuegan dos dimensiones, una simbólica, en la que confluyen los valores, el origen las tradiciones de clase o región, etc., y otra material, que gira en torno a las restricciones materiales. Entre estos dos aspectos, considero que para el caso de los peruanos en Buenos Aires, tiene mayor incidencia el aspecto simbólico que el material. Lo que prima es la obtención del sabor que los remite a su tierra de origen, mas que la mera necesidad de nutrirse.

Los sabores que resultan de cocinar al estilo peruano en Buenos Aires, así se utilicen los verdaderos ingredientes, de acuerdo a lo que expresan los inmigrantes, siempre son distintos a los sabores de Perú. Allá siempre es más rico y acá más desabrido. Esta alusión al cambio es subjetiva. La pérdida de sabor de las comidas puede, tal como lo dice Urresti, “estar simbolizando la patria lejana, el otro tiempo, la edad de oro previa a la migración, el sabor original de una felicidad distante” (1998: 262).

#### Capítulo IV: Los restaurantes peruanos: ¿restaurantes étnicos?

Los restaurantes de la colectividad peruana son étnicos en tanto revelan o comunican acerca de la cultura del otro al que representan. Asimismo, la comida que en ellos se prepara se caracteriza por contener muchos artículos de un sabor y un tipo especial y recetas que combinan de manera particular los elementos comestibles que hace que resulten platos predecibles para todos los peruanos.



Figura 5 . Restaurante La Rica Vicky

A estos restaurantes se los distingue también por cierta combinación de una colección de signos que generan un clima en común que hace que luego de haber conocido uno, los siguientes resulten familiares. Se trata por lo general de locales de ambientación modesta, de escaso tamaño, con no más de quince o veinte mesas, de mantelería y vajilla modesta. En todos ellos pasan música peruana del mismo estilo; se pueden ver similares programaciones televisivas, como documentales que muestran la cultura y los paisajes peruanos, series o novelas populares, shows musicales y dancísticos del Perú, etc. Una decoración que también se repite en los afiches, cuadros, banderas peruanas, etc., y la presencia casi exclusiva de comensales peruanos. Sus dueños siempre son peruanos, no así los mozos o mozas, que a veces pueden ser de otra nacionalidad<sup>53</sup>.

<sup>53</sup> He podido entablar diálogo con dos mozos que resultaron ser ecuatorianos.

Los restaurantes hacen pensar en los llamados “huarques”, “picanterías” que son restaurantes populares de tipo familiar, muy comunes en los barrios periféricos de Lima, y otras ciudades, en donde impera una ambientación casera y la elaboración se hace a la

vista de los comensales. En ellos no se encuentra “ni manteles ni comodidades”, tal como lo señala una de las entrevistadas nativa de Lima. Son locales muy sencillos que ofrecen un escaso repertorio de platos caseros, lugares, sin embargo, donde no es rara la asistencia de comensales provenientes de barrios de clase alta. En toda la zona de la costa existen las cebicherías, establecimientos también populares de pescado “al paso”.



Figura 6 Símbolo patrio

Pues bien, es éste es el espíritu que se reproduce y flota en los pequeños restaurantes del Abasto que los inmigrantes, por medio de estas señas, sin lugar a dudas asocian con los del Perú.<sup>54</sup> Incluso por la asistencia de peruanos de todos los niveles sociales, tal como sucede en los huarques y picanterías, desde los más humildes a los de clase alta. Esta última categoría de clientes es distinguida por su apariencia, no por la que otorgan los rasgos fenotípicos, ya que los mismos en la mayoría de los casos son compartidos, sino por la utilización de vestimentas más costosas, que las del resto. A personas de estas características, que aparentan ser de una clase superior se les dice “los pitucos”. Por vergüenza del resto de sus compatriotas más pobres, de acuerdo a lo que me contaba una moza, suelen sentarse en lugares apartados donde intentan pasar desapercibidos. Se los puede identificar también por la costumbre de dejar propina, acción que en Perú no es habitual.

Los restaurantes, a diferencia de las asociaciones que solo representan y nuclean a determinados sectores de la colectividad, parecen convocar a todos los paisanos, sin importar las distancias sociales que existen entre ellos, ya que el elemento aglutinador es el hecho de pertenecer a la misma nacionalidad: “Ser peruano” en el nuevo entorno

<sup>54</sup> De hecho muchos de los establecimientos en Buenos Aires cuentan con un cartel que dice “cebichería”.

tiene que ver con un sentimiento de pertenencia o identificación con el origen tanto étnico como nacional.

### **Los platos**

Tomando los menús de los restaurantes como indicadores, hay comidas que se repiten en todos ellos. Los platos se dividen en “entradas”, como la papa a la huancaína, ocopa, cebiche, tamales, anticucho, etc. En “sopas” como la de motes, criolla, caldo de gallina, etc. En “plato principal”, como ají de gallina, lomo saltado, arroz con pollo, parihuela, tacu-tacu, chicharrón de pescado o de pollo, pescado sudado, lomo saltado, carapulcra, seco de carne, etc. Por lo general se trata de porciones abundantes y a precios que suelen rondar entre los \$3 y \$7. Precios relativamente accesibles, consideran sus dueños, para que la mayoría de los inmigrantes puedan darse el gusto. Y es de enfatizar el concepto “la mayoría” puesto que para algunos siquiera es posible “darse el lujo” de concurrir de manera ocasional, dada la situación de pobreza que atraviesan.

Siguiendo con el recorrido del menú, están los postres: mazamorra morada, arroz con leche, suspiro limeño, a veces puede que aparezca también el turrón de doña Pepa y los picarones. A la vista y los ojos de un porteño, éstos lucen y saben tan distintos como las comidas que en estos restaurantes se ofrecen. Por ejemplo, la mazamorra es elaborada con frutas secas, rodajas de ananá y canela. Indicador de su popularidad es que en los circuitos comerciales de la peruanidad nunca falta la “mazamorra Royal” en polvo. Aunque la verdadera, la más rica, según los peruanos se hace con el maíz, y que se puede hallar en el mercado de Liniers.

La existencia de un menú, cuyo formato se repite en todos los establecimientos responde en algún punto al deseo de los individuos por re-encontrarse con las comidas que les resultan familiares, incluso es notable el cuidado puesto en la decoración de los platos que se le ofrecen al comensal. Por ejemplo, las papas a la huancaína, siempre aparecen adornadas con una aceituna negra y un trozo de huevo duro y un par de hojas de lechuga. Indicadores éstos que ponen de manifiesto el esmero y el respeto por seguir las tradiciones, y que actúan además como un mecanismo que refuerza la sensación de encontrarse con lo familiar y conocido.

En la mesa en lugar de pan, sirven canchas, pues como ya se mencionó esa es la usanza en Perú. Aunque en algunos en los que precisamente he podido constatar la presencia de argentinos, adoptaron la costumbre de ofrecerlo en la mesa, pauta que está indicando en alguna medida la intención de los peruanos por hacer que los argentinos se sientan cómodos en sus restaurantes, así como también la incorporación de algunas costumbres gastronómicas porteñas. En el mismo sentido, con la intención de acercarse a los nativos, ya que, de acuerdo a lo que explica uno de los dueños, en Buenos Aires la gente no está acostumbrada al sabor del pescado crudo, lo maceran con limón por más tiempo a fin de que se “cocine” mejor.

Nunca puede faltar tampoco el pequeño recipiente que contiene la salsa picante, hecha con ajíes y ajos. En realidad la mayoría de los platos contiene como condimento ají picante, pero como ocurre para el caso del cebiche, el mozo suele preguntar al comensal si lo desea con o sin picante, no solo a alguien que aparente ser argentino, sino a todos los comensales. Es decir que aunque la cultura gastronómica peruana dictamine lo picante como “bueno para todos” y que los ajíes constituyan un baluarte de su patrimonio cultural gastronómico, no significa la aceptación absoluta del mismo por parte de todos los integrantes de esta nacionalidad. Es recurrente escuchar comentarios tales como que el picante les cae mal al estómago o que, luego de determinada cantidad de años de vivir en Buenos Aires, se desacostumbran al sabor picante, señal que puede estar simbolizando un síntoma de haber incorporado la manera porteña de comer sin picante, y, en definitiva, un síntoma de asimilación a la cultura del nuevo lugar.

Las bebidas clásicas (punto que retomaré luego con más detenimiento) son la Inka Cola, una bebida industrializada de sabor dulce, y las cervezas Pilsen o Callao, reemplazada en su ausencia por la cerveza Quilmes, a juzgar por lo observado en todos los restaurantes visitados.

Algunos restaurantes para ocasiones festivas suelen preparar chicha de jora, pero esta bebida es solo ofrecida tan solo a aquellos con quienes se mantiene un vínculo más estrecho, como pueden serlo personas destacadas de la colectividad: artistas, jugadores de fútbol, miembros de la embajada peruana, o clientes especiales. Es decir que la chicha de jora, bebida muy apreciada por la laboriosidad que implica su preparación y por lo poco habitual que es su consumo en Buenos Aires, es considerada como un artículo de lujo y, sin lugar a dudas, un marcador de la especificidad étnica. Por esta razón solo es ofrecida en señal de agasajo y demostración de amistad a aquellos

paisanos con quienes media una relación exclusiva, mucho más espacial que la que confiere la simple paisanidad .

En los restaurantes ubicados en la zona del Abasto y Once es posible también, siguiendo la costumbre de Perú, pedir los días de semana el “menú diario”, cuyo costo es de \$2,50 y que consiste en una sopa de verduras, fideos y algún trozo de carne o pollo, servida con una rodaja de limón. Un segundo, que puede ser por ejemplo caldo de gallina, carapulcra, etc. con una gran guarnición de arroz y un jugo. La oferta de esta opción no hace más que reproducir en realidad la costumbre de los restaurantes de Perú, que está dirigida sobre todo a aquellas personas que trabajan.

Si bien las constantes culinarias suelen ser éstas, los restaurantes de acuerdo a la procedencia de su dueño representan distintos departamentos, así por ejemplo “La Piurana”, de Piura; los Trujillanitos, de Trujillo. En cuanto al tipo de comida que se ofrece, las variantes entre un restaurante y otro se observan en la exclusividad de determinado plato regional, por ejemplo, los lunes el shambar , típico de Trujillo, es el plato especial que aparece en la carta de Los Trujillanitos.

He notado también que en varios de los restaurantes, y cuyos dueños proceden de Lima, se incluyen en su menú comida “chifa” o comida china hecha por peruanos. Así explica la diferencia entre comida china y chifa uno de los dueños de Contigo Perú, en el barrio de Belgrano:

E: *“El chifa es comida china pero con un toque peruano, o sea, tu comes una comida china de acá del Barrio Chino (el barrio chino se encuentra a una cuadra) y otra preparada por los peruanos, nada que ver. Cambia en el toque peruano”*

GS - ¿Porqué, es picante?

E: *No, no es por lo picante, hay un toquecito que nosotros le damos y ya le sacamos lo chino. Es más gustoso ... Uh, en Lima está lleno de chifas, hay chifa al paso”* (entrev. N°3).

Esto explica porqué entonces en Buenos Aires se re-territorializa la comida chifa, de gran arraigo en Lima, así como marca también el exceso de distinción que un peruano le confiere a su propia cultura al referir que las sutilezas peruanas no podrían encontrarse en los chinos. Al respecto, a pesar de haber indagado, no he sabido de la existencia de ningún restaurante exclusivamente chifa en Buenos Aires, aunque son casi infaltables en el menú de los restaurantes peruanos, el arroz chaufa de carne, de

pollo o mixto y el tallarín saltado, también de pollo, carne o mixto, platos que surgen del encuentro de la gramática culinaria entre ambas tradiciones. En cuanto a la diferencia de sabores que supuestamente distingue a la comida chifa<sup>55</sup> preparada por

peruanos y la preparada por chinos, he de acotar que para mí no existe diferencia. Que esto sea así, bien puede estar indicando que los peruanos buscan una distinción que los pueda ubicar en un rango superior en la escala social a la que ocupan los chinos en Buenos Aires, en tanto lo que ellos cocinan resulta ser mejor y más especial que la comida de los chinos. O bien puede estar indicando que el paladar de alguien que proviene de otra cultura culinaria no logra captar determinadas sutilezas que supuestamente varían de acuerdo a la nacionalidad, y la tradición gastronómica de quien cocine, así se trate de un mismo plato. Otros



Figura 7 . Restaurante Bolper

restaurantes, como “Bolper” apuntan a captar clientes tanto bolivianos como peruanos, mientras “Contigo Perú”, opta por la integración de todo el país.

*“Muchos restaurantes con sus nombres representan departamentos, pero nosotros, con mi esposa le pusimos “Contigo Perú” para que abarque todo el país”* (Entrev. N° 3).

De hecho, una de las entrevistadas destacaba que este regionalismo expresado en los restaurantes de Buenos Aires, se debe a que en Perú la diversidad es muy marcada:

<sup>55</sup> El plato que degusté en distintas ocasiones y restaurantes, tanto de los restaurantes chinos como peruanos es el chaufán, que es arroz blanco con verduras finamente picadas y pedacitos de pollo.

*“... en Perú hay mucha diversidad, vos te vas a 40 km al norte y ya cambió la comida, o por ahí vas a seguir comiendo cebiche pero con otra sazón .... te vas a encontrar otros platos de pueblo, como que hay muchos particularismos (Entrev. N°6)*

A. Vargas dice al respecto que las recetas de cocinas regionales tienen un valor simbólico y afectivo pues forman parte de la “trama social y que, entre otros rasgos permiten que los individuos se reconozcan como pertenecientes a un grupo definido” (Vargas, 1993:7). Es decir, que si bien consumir la comida considerada nacional expresa que se es peruano, ir a comer a los restaurantes que ofrecen comidas (además de las nacionales) de una región específica, fomenta la concurrencia de subgrupos que se identifican aun más a partir de su pertenencia regional.

Tal vez la región que no esté representada sea la de la selva, ya que, por un lado, son muy pocos los migrantes que provienen de esta zona y, por otro, en Buenos Aires no es posible acceder a los productos típicos como los plátanos, yucas, etc. propios de la región. Si bien la parte de la sierra que está representada en mayor grado, sobre todo con la famosa papa a la huancaína, es la región de la costa limeña la que más incidencia tiene en la cocina de los restaurantes de Buenos Aires, con el aun más famoso cebiche.

En estos establecimientos los peruanos festejan sus Fiestas Patrias del 28 y el 29 de julio,<sup>56</sup> sus fiestas de cumpleaños<sup>57</sup>, el día del Padre y de la Madre. En momentos de conmemoración como éstos, dada la ausencia de la institución familiar que es el ámbito por excelencia en donde se desarrollan todos estos festejos en Perú, los restaurantes se resignifican, ejecutando de esta manera la función que los lazos familiares no pueden absorber en la inmigración. Por ello puede decirse que el espacio público propio de un restaurante, en estas circunstancias se privatiza.<sup>58</sup> Con respecto a las comidas en estas ocasiones, se destaca la pachamanca a la olla. Dado que no se cuenta con las posibilidades de realizar el hoyo en la tierra que requiere su verdadera cocción, se

<sup>56</sup> Para esta ocasión, los restaurantes se promocionan con slogans como éstos:

“Restaurant Peruano ... Saluda a la patria en su día e invita a toda la colectividad a disfrutar del mas alto nivel de la cocina peruana. 28 y 29 de julio “Pachamanca a la olla” y “Chicharrón de cuy” .

“Restaurant turístico ...le desea a toda la colonia peruana en Buenos Aires felices Fiestas Patrias ...28 y 29 de julio gran orgía de mariscos y pachamanca a la olla”.

“Festeje con nosotros las Fiestas Patrias”.

<sup>57</sup> “Celebre su cumpleaños y reciba de cortesía torta y sidra” “20 platos fríos, 20 platos de fondo, brindis, 1-2 caja de cerveza, 1 torta \$100”

<sup>58</sup> Esta sensación de “privatización” pude percibirla en una reunión de cumpleaños, cuando la agasajada recibía en la puerta a cada uno de los invitados, mientras éstos permanecían de pie o deambulaban libremente entre las mesas y el resto del espacio del local, en una especie de ocupación del establecimiento.

cocina respetando la inclusión de todos los ingredientes de la receta. Es posible notar que el significado ritual que tiene esta comida en su contexto de origen, el de propiciar las buenas cosechas y la cría de animales, en el contexto migratorio no tiene sentido. Lo que permanece latente en su significado festivo, en tanto se cocina tan solo en oportunidades muy especiales.

Con respecto a las recetas, los dueños de los restaurantes con quienes he dialogado, dicen respetarlas religiosamente para que las comidas salgan “iguales que en Perú”. Para ello utilizan los “verdaderos ingredientes”. Estos son comprados periódicamente a algunos pocos vendedores que se dedican exclusivamente a traer los alimentos desde Perú. Conjuntamente, recurren ellos mismos al mercado de Liniers, Otras de las opciones es ir a Perú al menos una vez al año para comprar algunos ingredientes en especial, o encargarlos a los familiares y amigos que viajen.

Por lo general cada restaurante cuenta con un cocinero de la misma nacionalidad y algunos ayudantes. Los dueños, y remitiéndome a lo que he podido rastrear, suelen ser marido y mujer, y entre ellos se reparten las tareas de mando y organización del negocio.

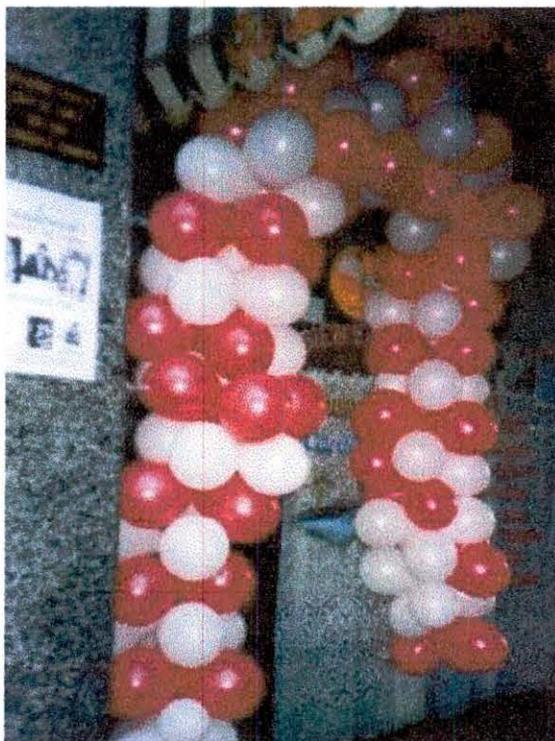


Figura 8 . Decoración alusiva a las fiestas

Figura 9 . Cantante peruano

### ¿Qué buscan los peruanos en “sus” restaurantes?

Siguiendo a Calvo (1982), uno de los rasgos más arraigados entre los inmigrantes es la conservación del estilo culinario y alimenticio, que parece ser más fuerte y más durable que otras características culturales, tales como la práctica religiosa, el uso de la lengua materna, etc. De esta forma, las prácticas alimentarias serían las últimas en desaparecer en caso de asimilación total.

Este apego que se manifiesta por parte de los inmigrantes proviene de que la elaboración culinaria constituye en nuestras sociedades parte integrante del rol de la madre, en tanto las sensaciones gustativas, forjadas durante la intimidad de la primera infancia, son la expresión privilegiada de vuelta a uno mismo. Tal como lo recuerda Rozín (1995), las comidas poseen propiedades sensoriales que transmiten placer a quien las come y cabría agregar, ayudan a recordar vivencias y experiencias del pasado. Teniendo en cuenta esta consideración, los peruanos irían a buscar a los restaurantes básicamente esa “conexión con uno mismo”. Tal como lo indica Contreras (1993) los elementos que actúan en el proceso de alimentación son considerados como mecanismos de proyección, de identificación, significación, emocionalización y metaforización. Así lo constata la siguiente expresión:

*“... entonces el recordar cosas .... yo estoy comiendo y estoy recordando comentarios, recordando gente, recordando escenas con mi familia”* (Entrev. N° 9).

Si bien como ya hemos visto, existen casos de migrantes que intentan adrede cambiar sus costumbres alimenticias en señal de argentinización, a la mayoría les es significativo el hecho de poder seguir degustando los sabores que los atan con la cultura de su país y poder recrearla de alguna manera en ese clima de exclusiva peruanidad. Según el dueño de uno de los restaurantes, los paisanos van también a “despejarse”.

*“Porque todas las semanas los paisanos están metidos en casas de argentinos trabajando y todo empanadas, milanesas, todo lo que se dice carne y al estilo que lo preparan acá, y cuando vienen acá cambian totalmente, aparte con la música, recuerdan, con el ambiente y se sienten más como en casa”* (Entrev. N° 18).

Es decir que los peruanos concurren a los restaurantes no tan solo a comer, van porque allí pueden recrear la atmósfera del Perú, buscando al menos por un momento olvidarse de que están en un país donde son extranjeros. País que además les es hostil.

Vuelve a marcarse también en lo que este peruano manifiesta que los argentinos son identificados por un escueto repertorio que consta de milanesas, carne y empanadas. El hecho de que esta identificación contenga una lista tan breve de comidas puede estar simbolizando la manera despectiva con que se caracteriza a la cultura gastronómica argentina, o el poco conocimiento que se posee de la misma, siendo lo que subyace una especie de etnocentrismo “gastronómico” en tanto los alimentos aceptables son solo los de la propia cultura.<sup>59</sup>

A la vez, concurrir a comer “sus comidas” es afirmar que son peruanos. Según Bourdieu (1991), la utilización del gusto actúa como un indicador de quienes son y el lugar que ocupan dentro de la sociedad. Por ello, cuando un inmigrante peruano come, por ejemplo, cebiche, está afirmando tanto para sí como para los otros que en efecto es quien se supone que es.

Además de la importancia simbólica para un peruano en ir a saborear cebiche o papas a la huancaina, o cualquier otro plato considerado totem, los hechos que envuelven al momento de la comida, como la música que se escucha, la venta “pública” entre las mesas, la información que circula, el clima de festejo, etc., dan cuenta de otros aspectos relevantes que se vinculan con la sociabilidad y la re- producción simbólica y material de la comunidad.

“Status”, por ejemplo, ubicado sobre Virrey Ceballos, cerca del Congreso de la Nación, se promociona en el programa radial de la colectividad como: *“El primero y más prestigioso restaurán peruano en Buenos Aires los espera con los deliciosos platos típicos de la cocina peruana, peña criolla los sábados a la noche”*.

Tal como lo señala el slogan, el dueño de este restaurante se adjudica la primacía de venta de comidas peruanas en Buenos Aires. Según me relató, comenzó en 1988 vendiendo minutas para los argentinos, como sándwiches de milanesa, de jamón y queso, tortillas de papa, etc. A comienzos de los '90 empezó a incluir comidas peruanas para sus compatriotas, pues advirtió que cada vez eran más. De esta forma, su negocio

---

<sup>59</sup> En realidad esta apreciación despectiva se magnifica si se tiene en cuenta que las tres comidas que menciona aluden a un solo alimento: carne. Si bien las empanadas pueden tener diversos rellenos, por lo general en el imaginario colectivo, las empanadas de mayor status son las de carne.

tuvo un giro, y se transformó así en una “empresa étnica” que apuntaba a satisfacer la demanda de los paisanos.

Allí hay destinado un lugar especial, en el sótano del local, a la presentación de grupos de danzas y música como los “Negros del miércoles”, “Perú criollo”, “Somos Perú”, etc. Se realizan también actos de conmemoración a instituciones típicamente peruanas como es el “homenaje póstumo a los diez años de la desaparición del Club Alianza Lima”, etc.

El restaurante se constituyó también, siguiendo el relato de su dueño, en el punto de reunión de los peruanos para protestar contra los brotes xenófobos desatados en marzo de 1999, al cual ya he hecho referencia y a donde acudió incluso un medio televisivo local para registrarlo, por lo que se hace posible suponer, la proclama tuvo cierto grado de relevancia para la sociedad mayor. Este hecho por otra parte pone de manifiesto que los peruanos no poseen una asociación de referencia que los apoye, los represente y contenga, a la cual puedan acudir al entrar en conflicto, ya sea con la sociedad receptora o entre ellos. Por esta razón es que este restaurante, estratégicamente ubicado cerca del Congreso y Plaza de Mayo, lugar que simboliza el poder estatal argentino, y el ámbito por excelencia de las marchas y movilizaciones de los nativos, se transformó con eficacia en escenario de la peruanidad que reclamaba por sus derechos a la sociedad receptora.

En “Carlitos”, para citar otro ejemplo, ubicado sobre Ecuador a media cuadra de la avenida Corrientes, los domingos al mediodía las mesas están todas ocupadas, en su mayoría por parejas y grupos de amigos. El clima imperante es de gran animación, el televisor a todo volumen transmite un programa de música de bailanta latina. Sobre un mueble, junto a una heladera de uso doméstico, está la pila de la edición semanal de La Gaceta del Perú de distribución gratuita, con las noticias peruanas y locales; mientras por entre las mesas, circula un “vendedor ambulante” de la colectividad ofreciendo cassettes y discos compactos de música peruana. Otro vendedor que suele visitar las mesas es un heladero, que ofrece sus “marcianos” (helados peruanos) preparados, según él, por la esposa del dueño de Argenper<sup>60</sup> Suele improvisarse algún número musical, cuando uno o dos cantantes peruanos entran acompañados con una guitarra y se hacen un espacio en algún rincón del local para entonar baladas peruanas, a cambio de las monedas que les dan los comensales.

---

<sup>60</sup> La mensajería mas famosa de la colectividad.

Estas peculiares características son las que imprimen a los restaurantes peruanos de fuertes señas de identidad que provocan en el comensal cierto estado de evocación acerca de la tierra natal, totalmente opuesto al “no lugar” de M. Augé<sup>61</sup>

En el ámbito de los restaurantes hay una relación que invita a hablar de “yo” de “tú”, de “enredarse”, ya que no es un espacio de anonimato. En ellos el paisano logra reconocerse a través de los vínculos que lo unen a su lugar de origen, a sus costumbres y sus tradiciones. Estos actúan como un lugar de recreación de la peruanidad, en los que la práctica del lenguaje, como la de escuchar música y comer este tipo de platos distingue a los integrantes de la colectividad.

Lo que esta escena nos ilustra es un espacio en el que los paisanos de alguna manera concurren a contrarrestar su nostalgia y olvidar por un momento sus malestares con la sociedad receptora. La combinación de la degustación de los sabores del terruño junto con el clima de peruanidad que se genera nos hacen pensar que allí en efecto se produce un espacio de re-territorialización de la cultura, en donde la memoria colectiva queda inscripta como un símbolo de la identidad.

El historiador Luis González designa bajo el término “matria” a las micro sociedades como “el pequeño mundo que nos nutre, nos envuelve y nos cuida (...) al orbe minúsculo que en alguna forma recuerda el seno de la madre cuyo amparo, como es bien sabido se prolonga después del nacimiento”.<sup>62</sup> Es entonces que el espacio que se recrea al interior de los restaurantes puede ser pensado como una matria, en la que se pone de manifiesto que la ingesta de los alimentos está conectada con otras áreas culturales que confieren al hecho significancia social.

Se vislumbra entonces que la cultura y la identidad del “ser peruano” (sin olvidar que la peruanidad incluye grandes diferenciaciones entre los sujetos migrantes) no se disuelve ni cambia dramáticamente al cambiar de lugar de residencia, se redefine. En estos lugares al menos se pone de relieve el apego afectivo que casi todos sienten por el territorio de origen.

Dentro de los restaurantes los inmigrantes pueden hallarse dentro de un “pedacito del Perú” ya que se encuentran con situaciones que los trasladan al lugar de origen. Es

---

<sup>61</sup> Para nombrar esos espacios que como el aeropuerto, el supermercado o la autopista son la emergencia de un nuevo modo de habitar, en abierta ruptura con el lugar antropológico que es el territorio cargado de historia, denso de señas de identidad acumuladas en un proceso lento y largo durante generaciones, como el viejo pueblo, el barrio, la plaza, el bar. El no lugar es el espacio donde los individuos son “liberados” de toda carga de identidad interpeladora y exigidos únicamente de interacción con textos. (Augé 1993)

un entorno que representa para ellos lo familiar, lo conocido, un ámbito de seguridad y abrigo, una extensión del propio hogar y, en definitiva, un ámbito para re-construir su identidad y mantener un puente con su pasado.

### **Captar los signos de la “argentinidad”**

La premisa de G. Giménez es que las identidades socioterritoriales son comprobables, aunque bajo formas modificadas y según configuraciones nuevas. Ello se puede constatar en algunas de las características de la arquitectura de los locales y en aspectos adquiridos de las costumbres argentinas

He descripto ya las características edilicias y decorativas de los locales, donde en todos se reproduce la misma ambientación que se hace común luego de haber visitado muchos de ellos, aunque en algunos, como es el caso de Status y Contigo Perú, este último ubicado a la metros de la estación Belgrano “C”, sobre la calle Echeverría, se comienzan a percibir algunas distinciones.

Mientras, según el dueño del primero, en Perú la gente cuente con un “hueco donde meterse”, refiriéndose con ello a los restaurantes populares no se interesa demasiado por la decoración del lugar donde va a comer. Por otra parte, en Buenos Aires nota que “el argentino” es distinto, no entra a “cualquier lugar”. Por esa razón, tenía en mente cambiar las lámparas por unas más modernas así como enmarcar los afiches y volver a pintar las paredes. Por lo demás, ya contaba con unos muy elegantes y sugerentes “menús” diseñados con motivos incaicos, tal como la página web que posee el restaurante.

En Status además de comida peruana se ofrecen también minutas porteñas como milanesas con papas fritas, omelettes, tortillas, etc. No así en Contigo Perú, sin embargo en ambos tienen la costumbre de servir pan.

---

<sup>62</sup> Citado por Gilberto Giménez en “Sobre las culturas contemporáneas: Territorio y Cultura” Epoca II Vol II nro. 4 . Dic.1996

*“lo incorporamos porque estamos en Argentina. Nosotros no somos de comer pan, muy poco. Es por los turistas. En otros lugares los paisanos no ponen pan, pero si arroz con todo”* (Entrev. N° 18).

Por su parte, el dueño del segundo me contaba que su intención era la de difundir la comida de la colectividad entre el público argentino, y los turistas. Por ello es que se veía en la necesidad de ampliar y mejorar el lugar, incluyendo la instalación de aire acondicionado y la remodelación de la entrada, que pensaba hacerla de piedras con la intención de recrear un estilo arquitectónico que remitiese a Machu Pichu

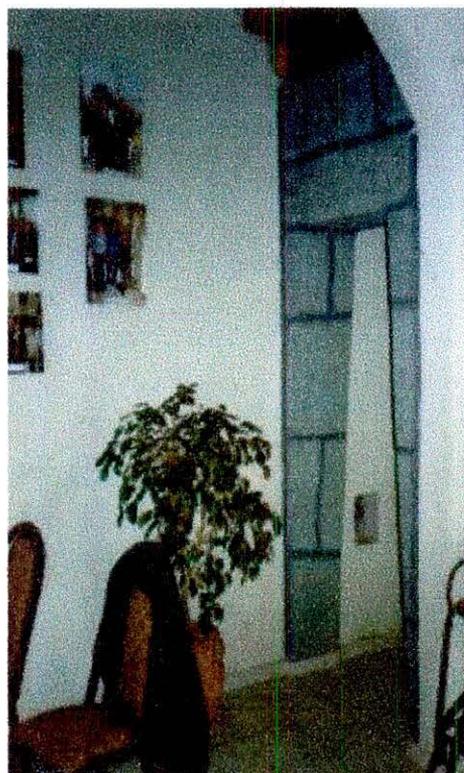


Figura 10 . Restaurante Contigo Perú

Con respecto al picante, mientras en la zona del Abasto, centro asociado a la concurrencia casi exclusiva de los paisanos, las comidas se preparan con la cantidad usual de picante lo cual para un argentino puede llegar a ser demasiado. En estos otros dos lugares coinciden en que para atraer a un público más variado, que la comida peruana se conozca y se difunda, es preciso no cocinar las comidas con mucho picante, y en lugar de ello ofrecerlo en potecitos para que el comensal se sirva a gusto.

En este sentido, el restaurante extranjero, cuando no se dirige exclusivamente a los naturales de la cultura de origen, tal como lo señala Fischler “elabora en definitiva una cocina en la cocina, pone la cocina de origen, por así decir “en la salsa” de la cocina receptora. Esta adaptación no afecta solamente a los productos o los sabores, como se podría creer ... afecta en realidad a las categorías culinarias subyacentes” (1995:160)

No en vano ambos salieron promocionados en la sección “Vía Libre” de La Nación del 12/5/00:

*“Status (...) es un lugar frecuentado por algunos músicos y artistas que buscan la novedad de la comida peruana en Buenos Aires (...) tienen comida peruana e internacional que se caracteriza por la variedad de condimentos como el ajinomoto,*

*cúrcuma, los ajíes (...) entre las especialidades del lugar la carta ofrece comidas de la costa y de las sierras andinas del Perú. El cebiche (\$8) es el pescado crudo, macerado en limón y condimentado con ají ...”*

*“Contigo Perú (...) las recetas familiares y la tradición peruana caracterizan al restaurante de Barrancas de Belgrano, muy frecuentado por europeos, asiáticos, y la colectividad peruana (...) sus dueños a través del lugar buscan valorizar la cultura peruana en Argentina (...) Traen todos los condimentos y las bebidas del Perú para no variar el gusto. A la hora de hablar del cebiche explican que los peruanos lo maceran en limón solo quince minutos, pero que como en Buenos Aires la gente no está acostumbrada al sabor del pescado crudo, lo remojan más tiempo en limón ...”*

Además de ilustrar lo que se venía señalando, en esta nota se descubre algo más acerca de la frecuentada presencia de europeos y asiáticos en los restaurantes. Ambos dueños durante las entrevistas no dejaron de marcar que no solo eran visitados por paisanos y argentinos, sino que también por gente de la embajada rusa, ya “que les gusta mucho el picante”, por alemanes, japoneses y franceses para el caso de Contigo Perú. En una oportunidad observé que una mujer hindú, que estaba comprando comida para comer con su familia, también era atraída por el sabor del picante<sup>63</sup>, y la necesidad de salirse un poco del menú argentino.

Destacar la concurrencia de estos “otros” no argentinos hace que aumente el respeto y valorización de la cultura peruana dentro de la sociedad receptora, tendiente siempre a disminuirlos y empobrecerlos bajo atributos descalificantes. En relación a esto, en Contigo Perú, en la puerta de entrada hay un cartel pequeño que enuncia: “la casa se reserva el derecho de admisión”. El mensaje en realidad está dirigido a aquel grupo de paisanos sobre los cuales recae precisamente todo el estigma de la sociedad receptora, y de los cuales el resto de los peruanos se avergüenza, de aquellos que se supone son los más excluidos porque delinquen y se emborrachan. Este cartel me llamó la atención porque no se encuentra en ningún otro restaurante, y a la vez hace pensar que también se dirige a los argentinos, ya que son distintos, “más civilizados” y por ello necesitan saber que allí estarán protegidos de los peruanos “no deseados”.

---

<sup>63</sup> Ya que la comida hindú también se destaca por esta característica.

En síntesis, por estas señas se deja entrever que en algunos aspectos la identidad peruana comienza a hacerse híbrida. Al respecto dice Garcia Canclini (1995:109) “Cuando la circulación cada vez más libre y frecuente de personas, capitales y mensajes nos relaciona cotidianamente con muchas culturas, nuestra identidad no puede definirse ya por la pertenencia exclusiva a una comunidad nacional. El objeto de estudio no debe ser solo la diferencia, sino también la hibridación.”. Es decir que en el proceso de negociación con la cultura argentina, estos peruanos, en el intento por atraer el interés de los argentinos y revalorizar su imagen frente a ellos, incorporan a sus referentes tradicionales de la identidad peruana, la de los argentinos. Por ello, a la vez que apuntan a lograr satisfacer la necesidad de los paisanos por reencontrarse con algo que les devuelva la familiaridad perdida, intentan ampliar su empresa étnica intentando capturar aquel sector del mercado argentino interesado por los gustos exóticos.

Retomando el término *ethnoscape*, Buenos Aires se revela como una ciudad multicultural, en la que comienza a hacerse común el tránsito de turistas, inmigrantes y trabajadores. Ello se pone de manifiesto en el caso de estos restaurantes, con la asistencia de personas de distintas nacionalidades. Los *ethnopaisajes* también se visualizan en esta incipiente Pequeña Lima del barrio de Once, en donde se mezclan el tránsito de judíos identificables por sus típicos atuendos, coreanos, peruanos y porteños.

Y en este sentido puede decirse que Buenos Aires se convierte en el escenario de un mundo globalizado por la diversidad de sus habitantes, sus prácticas culturales, políticas y económicas. Los inmigrantes peruanos, a la par de aferrarse a la cultura gastronómica que los relaciona con su país, también se apropian de símbolos e imaginarios globalizados. Así se hace totalmente compatible intercambiar sus comidas típicas con las hamburguesas de Mc. Donald's, como símbolo condensador de la globalización, sin que su sentido de pertenencia sea puesto en tela de juicio.

### **El rol social de la cerveza.**

En todas mis visitas a los restaurantes noté que la bebida más elegida para acompañar las comidas es la cerveza<sup>64</sup>. Por ello, en base a esta observación, comencé a indagar acerca del valor que ocupa la misma adentro de la comunidad. Su consumo ha

---

<sup>64</sup> le siguen por orden de preferencia la inkacola y luego, en el mismo orden

demostrado tener, entre los hombres peruanos y en menor grado entre las mujeres, fuertes atributos simbólicos.

De acuerdo a las voces de los entrevistados, la cerveza es la bebida alcohólica predilecta de Perú, sin importar la región. La misma colabora a crear tanto tiempos de sociabilidad y de integración, como tiempos “personales” de festejo y de “pena”.

Los peruanos pareciera ser, poseen una gran afición a esta bebida desde tiempos anteriores a que en Argentina su consumo se popularizara, tal como lo hace notar uno de los inmigrantes arribados a principio de los '50:

*“...ahora mas bien hay, cuando yo llegué casi nadie tomaba, nosotros extrañamos la cerveza, a veces íbamos al Uruguay a tomar cerveza”* (Entrev. N° 4).

Las marcas nacionales peruanas preferidas son la Pilsen y la Callao. Ambas se pueden adquirir en los restaurantes, incluso la Cuzqueña, aunque es reconocida como regional, pues proviene de Cuzco. Sus precios oscilan entre los \$4 y los \$6, (la botella de litro) mientras una Quilmes, marca argentina incluida dentro de casi todos los menús, cuesta alrededor de \$3.

En cuestión de costos comparativos, los peruanos dicen que en Argentina la cerveza, (que puede llegar a costar en los comercios y supermercados menos de \$1) es más barata que en Perú, otra razón por la cual esta mercancía se transforma en un producto de fácil acceso.

Resultaron ser reiterativas las opiniones que apuntan a que en el Perú se bebe mucha cerveza, por lo que la costumbre también se “exporta” al nuevo medio.

*“Toman de pena ... conquisté una chica? Ya, hay que celebrarlo, un chelita, chelita le dicen a la cerveza, un cumpleaños, un encuentro ....*

- *¿ Siempre cerveza, o a veces vino, pisco ?*
- *No nada. Cerveza. No les importa otro licor que sea cerveza. Por ejemplo en Huancayo, te digo que para una fiesta popular, lo primero en lo que piensan es cuántos camiones de cerveza van a venir. Ahí te podrías dar cuenta de la cantidad de cerveza que toman.* (Entrev N° 1).

Ofrecer un vaso de cerveza en una reunión es una manera de significar que sobreviene una circunstancia que invita al intercambio, a la conversación. Algunos de los entrevistados contaban que la manera de beber en grupo es distinta a la observada

entre los argentinos. La botella y un único vaso van girando entre los integrantes del grupo, brindis mediante cada vez que alguien se dispone a ingerir el líquido y el hecho de rehusarse a integrar “la rueda” se interpreta como un signo de falta de amigabilidad. En buena medida, es por esta razón, la de no poder rechazar otro vaso a riesgo de falta de sentido social, que se producen las borracheras.

*....Brindemos ... que me estás discriminando si no aceptas, Bueno servime un vasito, porque si tu aceptas es otro y otro. La cosa está en el brindis. Y no es como acá. El vaso y la cerveza ruedan como si fuese el mate. Si estás en una mesa te sirven, pero si estás en una fiesta, la cerveza va rodando y te dicen salud, entonces significa que tu eres la próxima en tomar , y ese que toma elige otro y así. Y si tardas en tomar te dicen que estás calentando el vaso.*

*Se toma tanto porque estás en una reunión, y cómo decir no. (Entrev. N° 5).*

Se evidencia entonces que su absorción ayuda a regular las relaciones entre el grupo, dan coherencia en tanto la cerveza es consumida en un contexto que significa la fusión del sujeto con su colectivo de pertenencia.

Pero así como una dosis moderada actúa como un medio de integración, de socialización y de afirmación de la individualidad en el contexto social, si aquella aumenta, se vuelve desintegradora. Aparece así otra cuestión, la del efecto excitante de la cerveza y sus efectos sociales, ya que beberla en determinada proporción, puede modificar la percepción, la conciencia y el comportamiento.

En los restaurantes por lo general, teniendo en cuenta los posibles excesos de algunos compatriotas con el consumo de la cerveza, no permiten la venta de más de dos por mesa. Aunque también existen para “ir a emborracharse” las cantinas (como le dicen los peruanos a los restaurantes mas desprestigiados del Abasto) Se trata, de acuerdo a lo que dicen los dueños de los restaurantes, de ámbitos distintos a los que concurren otro tipo de peruanos, los que habrían venido a delinquir, los “mal vistos” por el resto de la colectividad.

Siendo los hombres o mujeres que llegan a convertirse en alcohólicos aquellos que al chocarse con una realidad que no era la esperada (falta de trabajo, sentimiento de desarraigo, problemas de adaptación, etc.), y faltos de la voluntad suficiente para afrontar la situación que se les presenta, la cerveza se les presenta como una puerta a la adicción.

Es común que mencionen que el peruano bebe un poco y se emborracha. Al respecto uno de los dueños de un restaurante, ante mi pregunta de qué diferencia habría con los argentinos, que también beben cerveza y muchos se emborrachan, me respondió que el peruano, tal vez por provenir de razas amerindias tiene menos resistencia al alcohol que los occidentales, y por eso unas pocas cervezas le bastan para emborracharse. Lo cual permite observar que racializan la diferencia proyectando esa debilidad a la condición indígena.

Esta conjetura pone en evidencia lo que opinan los peruanos de sí mismos y de los argentinos, ya que, a la vez que justifican sus deslices por razones genéticas, trazan las diferencias entre los peruanos y los porteños desde una perspectiva que gira en torno a lo racial.

Mientras ellos, como peruanos descendientes de razas amerindias, constituirían la verdadera latinoamericanidad, los porteños, por ser argentinos, aunque también sean objetivamente latinos, son vistos, al ser descendientes de europeos, como una prolongación de ellos, quedando así excluidos de aquella condición.

*“Esos peruanos que vienen no saben pensar, incluso mujeres ... porque vienen, (se refiere al Tumi, uno de los restaurantes de no muy “buena reputación” ) están ahí, y se piden una caja, caja eh , de cerveza. Y al día siguiente no tienen ni para arroz con huevos fritos (Entrev. N° 2).*

### **Un ritual de construcción social**

El ámbito de los restaurantes puede ser considerado como un ámbito ritual. Siguiendo a Turner, el ámbito ritual adquiere la característica de actuar de objetivador y condensador de las relaciones sociales que se manifiestan desde su faceta expresiva, remarcando aspectos que en lo cotidiano de la vida social permanecen ocultos.

En primera instancia hay que destacar que la mayoría de los establecimientos se ubican en territorios urbanos que no ejercen atractivo como lugar de recreación para los porteños.

Dentro de estos específicos ámbitos sociales, la mirada de los nativos se queda a la puerta de los mismos. De esta forma se crea una especie de frontera entre el “adentro

peruano” y el “afuera argentino. Frontera que permite que el restaurante se revista de la ambientación óptima para la dramatización de la identidad peruana.<sup>65</sup>

De reunir algunos de los rasgos que ya han sido descriptos que caracterizan a estos espacios, y que en definitiva confluyen en el resguardo de lo propio, se hace posible hablar de la creación de una “performance de la identidad peruana” de alta connotación étnica que deja entrever las huellas de la socialización nacional peruana.

Gans (1979) es quien habla de la “etnicidad simbólica” como aquella que se experimenta en la segunda o tercera generación de inmigrantes y que está caracterizada “por una evocación nostálgica a la cultura de la generación inmigrante o a su país de origen, así como por un amor y orgullo por la tradición que puede ser sentido sin que sea incorporado a la conducta cotidiana” (op. cit: 9). Esta noción resulta de relevancia porque permite dar cuenta que lo que se da para el caso de los inmigrantes estudiados, es justamente la operación contraria. El concepto que podría postularse en su lugar es el de “etnicidad viva” o “real” en tanto los sujetos constituyen la primera generación y no la tercera o siquiera la segunda generación de inmigrantes como puede ser el caso de los italianos y españoles llegados a principios de siglo a la Argentina.

Si bien los peruanos no dejan de evocar con nostalgia la cultura del país que dejaron, el contacto que mantienen con Perú, es fluido y dinámico. No se trata en modo alguno de una performance estructurada por la memoria lejana o, parafraseando nuevamente a Gans, por “alguna tradición exótica para ser exhibida en algún museo” (ibidem:6).

Lo que se dramatiza en los restaurantes es el proceso de construcción de la tradición cultural en el marco de la sociedad mayor. En ellos, siguiendo a Cohen (1985), se arma “nuestra comunidad” para referirse a una etnicidad investida de sentimientos de origen común, camaradería, vecindad y familiaridad con la pretensión de crear una imagen encapsulada que contenga las marcas simbólicas que condensan “lo bueno” de ser peruano en Argentina y que buscan la “homogeneidad de lo heterogéneo” basado en los fundamentos de la identidad cívica nacional.

Ahora bien, es interesante descubrir que la performance de la identidad peruana en estos ámbitos trasciende el mito de simplicidad e igualitarismo, pues más allá de la existencia del consenso de sentimiento que poseen los inmigrantes para decir que “un

---

<sup>65</sup> Tales como el hecho de que en ningún lugar falten las comidas nacionales, la salsa picante, el arroz, etc. (e incluso se de relevancia al origen incaico de las mismas); que los decorados remitan a Perú; así como la música, lo que se mira en los televisores; la información que circula, la presencia de vendedores de productos peruanos, la “privacidad” que los inmigrantes pueden encontrar en ellos, etc.

paisano es un hermano”, tal como lo expresó una de las entrevistadas, y que “Perú se lleva en la sangre”, de manera superpuesta se asoman las estructuras de diferenciación entre los mismos peruanos. Símbolo de esto es la aparición de restaurantes que apuntan a captar un público más argentinizado y hacen una diferenciación entre los peruanos “deseables” y “no deseables”. Es decir que la abstracción simbólica dramatizada en los restaurantes encaja con el proceso de comunalización definido por Brow (1990) como aquellos patrones de acción que promueven un sentido de pertenencia compartida, pero que a la par da lugar a procesos selectivos en el cual se incluyen y excluyen elementos que borran y marcan diferencias.

La metáfora de este proceso en el plano de los alimentos podría encontrarse en el cebiche, ya que en este plato emblemático queda cristalizado tanto el orgullo como la vergüenza de ser peruano. Orgullo porque todos lo consideran sin titubear un diacrítico de la identidad peruana, y vergüenza porque en el desprecio que siente la sociedad receptora por el pescado crudo se materializa el estigma de saberse discriminados por los argentinos.

## Conclusiones

Las identidades sociales se construyen en torno a un “nosotros” que comparte códigos en común y que supone la distinción de un “otros”, aunque la distancia entre estas dos instancias es variable. Puede ser mayor o menor, según sean los anclajes sobre las cuales se categoriza a este otro. Dicho de otra forma, las identidades tienden a reproducir la diferencia bajo alguna forma de estructuración, “a reclasificar y reclasificarse de modo tal que siempre sea posible aislar e individualizar aquella diferencia construida como significativa y como fundante de la frontera que separa al nosotros del otro. Debajo de las disputas por las identidades late la recreación y recuperación de la diferencia, atizada por el contacto, la mezcla y el mestizaje cultural” (Pacecca 2001: 46).

En la sociedad argentina la presencia del inmigrante peruano parece provocar un sentimiento de amenaza e inseguridad sobre la que se estructura su otredad. En efecto las manifestaciones de exclusión, discriminación y rechazo que recaen sobre este grupo, tal como se ha podido analizar, poseen su consolidación en el correlato histórico a partir del cual los otros latinos comienzan a ser visualizados en Argentina como inferiores, incivilizados y pertenecientes a la barbarie, sobre todo en el área metropolitana de Buenos Aires, que evoca por el origen europeo de cierta parte de su población, a “una ciudad de Europa” (Margulis 1998:1), y que en el imaginario colectivo remite a superioridad, civilización y progreso.

Al estigma negativo que los peruanos poseen por el hecho de ser inmigrantes latinos, se le suman los que los categorizan como marginales y usurpadores. Así, para los peruanos, ser inmigrantes en Argentina tiene un alto costo: el de ser rechazados por un otro que se siente invadido y porque, además, como inmigrantes, deban atravesar un proceso de desarraigo que implica dejar atrás lo familiar y conocido, en la mayoría de los casos por motivos económicos, por una experiencia que les resulta extraña y hostil.

Este sentimiento de desarraigo es vivido de manera compleja, ya que se vincula a dos procesos opuestos: los procesos de desterritorialización y reterritorialización. Por un lado, la existencia de señas globales que contribuyen a que los inmigrantes tengan referentes que al no ser locales les da la posibilidad de reconocerse en el espacio de Buenos Aires como compartiendo la misma cultura mundializada con los porteños. Marcas al respecto la constituyen la asistencia de los peruanos a los McDonald's, la

utilización de tarjetas telefónicas para llamadas internacionales, el uso del correo electrónico y la concurrencia a los locales de servicio de vídeo conferencia. Por otro lado, la necesidad de recurrir a referentes que los identifiquen con la propia cultura, hace que los peruanos desarraigados tiendan a recrear sus costumbres fuera del marco local y de esta manera otorgar significados al nuevo entorno a partir de su especificidad cultural.

Se vislumbra así que a los procesos de mundialización y globalización, se les opone otro, el que tiende a reforzar las identidades nacionales y étnicas. Al respecto, Brunner (1998:184) sostiene: “Pero ese mismo movimiento de desarraigo y destradicionalización y recombinación de los elementos de identidad personal y social propio del capitalismo en la actual fase de globalización produce reacciones en sentido contrario. Son reacciones que afirman desesperadamente lo propio, el territorio, la tradición, las raíces, al no contaminación de las culturas”

De esta manera van delimitando dentro de la ciudad de Buenos Aires ciertos espacios que se transforman en simbólicos de la peruanidad. De acuerdo a lo que he podido registrar, ese espacio se construye en la zona de Once y del Abasto. Allí los peruanos parecen no sentirse tan extranjeros y marginados ya que se encuentran entre “su propia gente”.

Sin embargo, el estigma discriminatorio que recae sobre ellos en este territorio urbano se magnifica. A diferencia de los inmigrantes bolivianos que ocupan territorios periféricos con respecto al centro de la ciudad, los peruanos recrean una incipiente “pequeña Lima” en un territorio que es propio de la porteñidad, por lo que su circulación es remarcada y visualizada como ilegítima.

Al respecto, una de las marcas más notables que sirve para reconocerlos está dada por sus rasgos fenotípicos. Estos sirven como vehículo de rápida distinción y simultánea ubicación por parte de los porteños, en los últimos peldaños de las jerarquías sociales. Ser moreno, menudo y de rasgos mestizos en un territorio que se visualiza como habitado por solo blancos, significa ser ubicado en la categoría de “no deseado”.

En cuanto a la globalización, ésta sufre una lectura desde la particularidad local, puesto que lo local se escinde del territorio y vuelve a recobrar forma y sustento sobre un sentimiento de pertenencia y de referencias a la comunidad peruana originaria. Ello, en definitiva, es lo que permite la reconstrucción de lo local desvinculando y la reterritorialización imaginaria en la diáspora.

Es en este juego de desterritorialización y territorialización de la cultura local que se vislumbra el origen de un nuevo fenómeno: el de la emergencia de un otro distinto tanto de su cultura de origen como del contexto migratorio, pues tras las influencias del contacto con la cultura argentina, la identidad peruana se resignifica, y en este sentido se hace híbrida. Por esta razón, muchos de los inmigrantes tras determinado tiempo de residir en Argentina dicen que aunque no se sienten argentinos por el hecho de estar en Argentina, tampoco podrían volver a sentirse peruanos en Perú. Fenómeno que podría ser identificado como un elemento que actúa a favor de la ampliación del multiculturalismo. Sin embargo, la falta de reconocimiento que se tiene de este otro peruano (como de los demás inmigrantes limítrofes) tanto como de sus culturas, revela que la convivencia multicultural en un mundo globalizado, tendiente a contactar las culturas entre sí, vuelve a reproducir las diferencias entre los países ricos, los deseados y los pobres, los no deseados, en términos de rechazo y xenofobia.

Para delinear una respuesta acerca de si los inmigrantes estudiados en Buenos Aires deben ser considerados un grupo étnico o un grupo de nacionalidad peruana, tomaré los dos eventos festivos analizados: el del Señor de Los Milagros y el de las fiestas Patrias. En ellos se puede apreciar que tanto los anclajes que remiten a lo étnico como los que remiten al estado nación peruano, se superponen y se interconectan entre sí. En ambos festejos aparece una preocupación por parte de los peruanos por afirmar los lazos entre ambas naciones, así como marcas que remiten a una cultura anterior a la construcción del estado nación. En síntesis, me inclino por sugerir que estas dos categorías se hacen permeables, y se diluyen en formas que remiten a la identidad nacional, regional, étnica, y de clase según el contexto. En este sentido, constantemente aparecen marcas que hablan fuertemente de su pasado incaico, un pasado elegido en lugar de otro, utilizado como símbolo de orgullo y distinción.

Se ha podido observar que el permanente contacto con Perú a través de la circulación de personas, dinero, información y mercancías, permite que los inmigrantes no se sientan desvinculados con su tierra de origen. El retorno definitivo, sin embargo, tiende a verse como remoto, puesto que regresar sin haber obtenido el ascenso socioeconómico esperado es visto como signo de fracaso. De esta constricción comienza a emerger una representación del “allá” como lo que se ha perdido y, por ende, se idealiza; mientras el “acá” como lo que remite a una realidad vivida con crudeza y desencanto.

Se ha podido constatar que las redes sociales de los migrantes peruanos no solo constituyen un pilar para la instalación en el nuevo medio y una vía por la cual conseguir empleo, también cubren necesidades sociales de quienes deben enfrentarse a una sociedad que los discrimina.

La frágil situación logra ser paliada gracias al mantenimiento de vínculos con la comunidad de peruanos en Buenos Aires, ya a través del contacto con las asociaciones, los campeonatos de fútbol, la participación de la fiesta del Señor de los Milagros y los festejos del día de la Independencia peruana que se reproducen en el nuevo entorno, así como la concurrencia a los restaurantes, peñas y boliches.

Sin embargo, en estos ámbitos en los que se pretende recuperar la identidad peruana tal como si se tratase de una entidad homogénea, se esconde una paradoja. Sirven para conservar los vínculos con el lugar de origen, y dar cabida al proceso de integración, pero a la vez recrean las distancias socio culturales y económicas entre los migrantes.

La inexistencia de lazos fuertes que unan a toda la comunidad responde al hecho de que se trata por un lado, de un grupo aun no consolidado en tanto su experiencia migratoria en Argentina es incipiente; pero también debido a que la elevada fragmentación de las categorías identitarias que operan en el Perú, vuelve a reproducirse en Argentina, y por los indicios registrados, incluso se magnifican ante el problema de la discriminación de los porteños.

Es de destacar que los inmigrantes que han logrado una mejor inserción en la sociedad receptora son los que cargan con la responsabilidad de su exclusión, a la que justifican a partir de que asumen que hay muchos de sus compatriotas que se dedican a la delincuencia, razón por la cual no son aceptados.

Siguiendo a M. Douglas en la propuesta de que la comida es un código cuyo mensaje puede ser leído en el sistema de las relaciones sociales que los alimentos expresan, se vislumbra que el análisis de los alimentos y las comidas peruanas constituye la expresión superficial de las relaciones sociales que las subyacen.

Por esta vía se vislumbra que la xenofobia alimentaria registrada para el caso del cebiche por parte de muchos de los nativos de Buenos Aires, está inextricablemente unida a la relación de hostilidad que está de por medio con este "otro" inmigrante. La incorporación de alimentos elaborados, tocados o manipulados por este otro específico, implica una especie de incorporación de ese otro. Se pone de manifiesto por ello que el valor de la comida peruana depende de la naturaleza adjudicada a los peruanos. Por esta

razón, los pobladores nativos se representan las comidas del “otro” inmigrante como poseedoras de propiedades peligrosas y repugnantes.

De acuerdo a lo que se ha podido rastrear, el gusto por las comidas peruanas permanece en el entorno migratorio. Ello pone de relieve que la educación alimentaria recibida en Perú, además de unir al grupo en Buenos Aires, se actualiza en forma de *habitus*. Sin embargo, el *habitus* “alimenticio” se resignifica dadas las limitaciones materiales que ofrece el medio. Si bien los inmigrantes que cuentan con la posibilidad de cocinar su comida, expresan que pueden hallar la mayor parte de los ingredientes, ya en el mercado boliviano de Liniers, o comprarlos a las mujeres bolivianas y en algunos pocos comercios que aun funcionan cerca de las mensajerías, se observa que estos lugares no siempre son cercanos a sus domicilios, razón por la cual muchas veces recurren a la sustituciones que generan nuevas maneras de elaborar sus alimentos. En esta operación se observa que los inmigrantes se adaptan a la nueva situación empleando la noción del juego, del sentido practico propio del *habitus*, desde el cual engendran infinidad y variedad de jugadas que ninguna regla puede prever. Ello, en síntesis, da por resultado que puedan dar continuidad al gusto que los remite a Perú, aunque el mismo, en distintos grados, se modifique.

Con respecto a las gramáticas culinarias, del encuentro de peruanos con argentinos no resulta un intercambio recíproco como consecuencia del contacto. Si bien se trata aun de una inmigración relativamente reciente, por lo que no sería posible detectar profundas modificaciones, el rechazo que los nativos sienten por estos extranjeros hacen pensar que las preferencias, representaciones, códigos, etc. que presiden la elección, la preparación y el consumo de los alimentos no influirán en la cocina argentina. Por el contrario, en los peruanos si se observan indicios de la influencia de las gramáticas culinarias porteñas sobre sus patrones alimentarios.

Retomando a Harris, se hace posible notar que para el caso de los peruanos en Buenos Aires, su postura se diluye. De seguir la noción del autor referida a que lo que se come se relaciona primordialmente con el aspecto material, con “los dólares y centavos”, la conducta a esperar de los inmigrantes peruanos sería que se proveyeran exclusivamente de los alimentos que se adquieren en los comercios a los cuales concurren los argentinos. Ahorrarían, siguiendo su lógica, dinero (pues recordemos que los productos que se transforman en étnicos se encarecen) y también tiempo. Pues bien, lo que se observa en la investigación no son precisamente elecciones de este tipo. Lo que parece tener mas peso en sus elecciones es en realidad la carga simbólica de los

alimentos. La función de la cocina nunca es meramente alimenticia. Sirve para expresar múltiples significados; no se trata solo de nutrir el cuerpo ni de un conjunto de técnicas para la preparación de los alimentos. Las mismas técnicas están cargadas de sentido social, por cuanto en los hábitos alimentarios de los peruanos en Buenos Aires, es más importante la satisfacción espiritual y emocional que éstos puedan brindar, que su “aspecto nutritivo” y su “aspecto lucrativo”.

De esta forma resulta de mayor solvencia la perspectiva de Douglas, desde la cual se puede aprehender que los inmigrantes continúan adquiriendo “sus” alimentos en el nuevo medio ya que les permite conectarse a una diversidad de factores que para ellos resultan significativos. En este sentido se ha podido observar que los alimentos, además de ser marcadores de su especificidad, colaboran a que los inmigrantes puedan conectarse con el mundo que perdieron, con lo que los acerca a lo familiar y conocido. Del mismo modo, las comidas se transforman en un recurso al cual acudir cuando los inmigrantes se sienten en peligro de perder sus prácticas culturales específicas, pues en ellas encuentran una expresión significativa de sus tradiciones culturales.

Es de destacar que las comidas se transforman en el vehículo que muchas veces transporta la crítica cultural, tanto de argentinos hacia peruanos, como de peruanos hacia argentinos. En el primer caso las marcas se dejan ver de manera directa y sin tapujos. A muchos nativos las comidas de estos extranjeros les resultan repugnantes. Sin embargo, el etnocentrismo culinario de los peruanos opera de manera más sutil, en tanto las maneras en que preparan los alimentos resulta ser más compleja y sofisticada que la de los argentinos, y por ello, cualquier plato elaborado por un peruano, aunque este no pertenezca a su patrimonio gastronómico, resulta ser más rico y sabroso. Desde esta mirada, por otra parte, sale a luz que a través de sus comidas, los peruanos pueden resistir a la discriminación que recae sobre ellos de parte de la sociedad receptora.

Los restaurantes, en definitiva, puede ser que constituyan uno de los pocos espacios, tal vez el único, en que los inmigrantes dejan de lado sus particularismos y recuperan una identidad nacional que, tanto en Perú como en Buenos Aires, es altamente segmentada.

En referencia a los restaurantes, estos se presentan como uno de los pocos ámbitos en los que las diferencias entre peruanos son dejadas de lado, pues en ellos se activa una puesta en escena que genera una comunión simbólica donde se estrechan los lazos horizontales y de camaradería. La razón se encuentra en que, tal como se ha puesto de manifiesto, no existe una asociación bajo la cual todos los inmigrantes puedan sentirse

participes y contenidos. En estos ámbitos se actualiza la performance de la peruanidad en la que las costumbres, las tradiciones, las percepciones del mundo, los códigos compartidos, etc., de estos sujetos parecen ubicarse en un punto de equilibrio, de igualdad.

Esta operación de unificación puede entenderse porque a todos los iguala el hecho de enfrentarse a una experiencia inmigratoria; experiencia que provoca una reordenación de las diferencias y hace que los referentes de la identidad también se resignifiquen.

El cambio genera una crisis, que si bien es resuelta de manera diferencial de acuerdo a la pertenencia de clase y a la historia personal de cada uno de los inmigrantes, hace que en la situación de conflicto emerjan prácticas y rituales que unifiquen la identidad del grupo frente a la sociedad mayor. Así, tener una identidad sería ante todo tener una entidad donde todo lo compartido por quienes habitan ese lugar se vuelve idéntico. Quienes no comparten ese territorio, no lo habitan ni tienen por tanto los mismos objetos y símbolos, los mismos rituales y costumbres, son los otros, los diferentes. Es decir, los argentinos.

En los restaurantes el hecho de compartir la misma comida, que es la peruana, crea una especie de lazo místico. Liga, une y obliga incluso a comportarse como peruano. La comensalía de patriotas se convierte entonces en sinónimo de hermandad y sello del principio de igualdad de los comensales,

Sin embargo, de manera subyacente, algunos indicios hablan de incipientes fragmentaciones, al menos para el caso de los dos restaurantes analizados. Estos, en su preocupación por captar al público argentino y otros extranjeros “bien considerados” tales como rusos y japoneses, precisan rodearse de la peruanidad “deseada”, que es la que supuestamente no los dejará mal parados frente a este otro a quien buscan acercarse.

Se destaca también que los restaurantes se transforman en empresas, en nuevos mercados para inmigrantes que necesitan el contacto con su tierra.

En el cebiche se ha encontrado el símbolo más acabado y representativo de la peruanidad en Buenos Aires por varios motivos. Como ya se ha mencionado es el blanco de las discriminaciones por parte de la sociedad receptora, es decir, de las adscripciones que le atribuye el otro.

Pero en el marco de las autoadscripciones, se convierte en el plato que todos quieren y “necesitan” comer lejos de su casa. Para traducirlo a los códigos argentinos, se asemeja al asado que los argentinos inmigrantes sin lugar a dudas anhelarían comer, sin

importar de qué provincia específica fuesen originarios. Así, para el peruano, si bien el cebiche es el más representativo de la costa en el país de origen, (tal como el asado lo es de la región pampeana), en el nuevo espacio se resignifica y se convierte, parafraseando a Grimson, en lo que “circula por las manos de los participantes, se convierte en lo que se come, lo que sabe, lo que recarga energías vitales, mentales y simbólicas, permitiéndoles regresar a la vida cotidiana del trabajo, de la discriminación, en muchos casos de la “ilegalidad” (1999: 78).

### **Algunas cuestiones que surgen de la interacción con el otro**

García Canclini (1991) introduce la idea de que el bagaje teórico y de sentido común del investigador no queda a las puertas del campo, ya que lo acompañan, lo guían, hasta obstaculizan, distorsionan y ayudan a abrir mundos. Se descubre así la implicancia del carácter reflexivo de la investigación, en la que el investigador es incluido dentro del universo que conforma su objeto de estudio.

El autor se pregunta también acerca de quienes son los que hablan, si los protagonistas de la cultura de la sociedad estudiada o el que la reconstruye por medio de su investigación. De esta forma se reflexiona acerca de la interacción investigador – sujetos y cómo el conocimiento que surge de la experiencia de investigación repercute en su propia persona.

Conocer entonces en qué condiciones se hizo el trabajo de campo y cómo se hizo se transforma en una cuestión ética y epistemológica a la vez. Para salir de estas condiciones él propone cuatro operaciones:

Exponer la problematización que surge de la interacción con el grupo; suspender la pretensión de abarcar la totalidad de la sociedad estudiada y ver más detenidamente las fracturas y contradicciones. Recrear la multiplicidad en el texto, transcribiendo diálogos, exponiendo manifestaciones divergentes, etc.

Pues bien, desde estas consideraciones es que uno de los primeros inconvenientes a sortear, y que provenía de mis propias barreras psicológicas, fue el que ya he narrado en el comienzo, el de mi negación a realizar el trabajo de campo en las casas tomadas por temor al “otro”. Temor fundado en la construcción que la sociedad receptora se hace de estos sujetos inmigrantes y que yo, por pertenecer a esta sociedad, no puedo dejar de evadir tan fácilmente. Menor grado de temor, aunque no de incomodidad,

sentía al concurrir a los lugares de la peruanidad. Esa sensación se fue diluyendo a medida que pude ir desconstruyendo la imagen estereotipada ligada a este otro.

Salió a la luz, a su vez, el hecho de constatar que las categorías de raza, clase y nacionalidad del investigador no quedaron fuera del campo. Ser argentina, rubia y de tez blanca, implicó que los sujetos de estudio debieran realizar su propia desconstrucción de mi imagen de “gringa”, tal como me llamó uno de los peruanos entrevistados, y que les transmitía desconfianza y extrañamiento.

En este sentido, D’Samuels (1991) señala que el género, el color, el origen y la cultura del antropólogo también están cargados de significado para los “estudiados”, ya que está involucrando cuestiones políticas, económicas y culturales.

Un buen ejemplo se observa en una de mis visitas a los restaurantes del Abasto durante los mediodías de los días de semana. Las primeras veces en calidad de comensal me sentía directamente “sapo de otro pozo” entre tantos inmigrantes, aunque luego me fui acostumbrado y las veces siguientes tan solo me sentí ligeramente observada. Los rasgos de la argentinidad salen a relucir fuertemente en ese contexto de casi exclusiva peruanidad.

En primer lugar, llamó mucho la atención a una moza el hecho que yo pidiera el “menú corriente”, menú que sin lugar a dudas, desde su sentido común, a un porteño no se le ocurriría pedir. Antes bien, éste pediría un plato “más especial” y no algo que remitiera a pobreza, ya que no hay que olvidar que se trata de un menú económico destinado a los compatriotas. En segundo lugar, de acuerdo a su mapa conceptual de los gustos porteños, me traía pan, producto que en otras mesas no se veía, eludiendo traerme el infaltable potecito de picante, que sí era servido en todas las demás, también “olvidaba” traerme el trocito de limón acompañando a la sopa.<sup>66</sup>

Algo curioso sucedió otro día en ese mismo restaurante. Pasaba por entre las mesas un joven vendiendo algo que yo no había entendido qué era. Al preguntárselo, me contestó “marcianos”, explicándome que eran helados y acto seguido dijo “sos argentina no?” Al afirmarlo, iniciamos una pequeña charla en la que constantemente emitía frases como éstas:

---

<sup>66</sup> En Perú es común tomar la sopa con limón.

*“Nosotros los peruanos somos corajudos, quilombros, nos gusta la jarana, en cambio ustedes los argentinos son más serios, más maricones . etc., etc., etc. (entrev. Nro. 17).*

Mi reacción, percibiendo que la gente de las demás mesas estaba escuchando, fue asentir y no ponerme a discutir. Creo que en ese momento llegué a sentirme un tanto discriminada por ser argentina y estar allí yo sola en “territorio peruano” Y si bien las expresiones que buscaban marcar la diferencia no siempre fueron tan abiertas quizás como ésta, existían y afloraban constantemente en aspectos sutiles como las del pan y el pote de picante.

Distinto era ir a entrevistar a peruanos que pertenecían a una clase socioeconómica más elevada, con quienes sentía que los códigos compartidos eran más estrechos así como el nivel de entendimiento. Esto puede estar revelando mis prejuicios para entablar contacto con “otros” que pertenecen a un nivel socioeconómico inferior al mío, pero por otro lado, dejan ver que las diferencias étnicas se hacen más difusas cuando la relación es entre un peruano y un argentino que están en similares condiciones socioeconómicas.

Por ello es posible constatar entonces que la apariencia del investigador, así como su procedencia no son inocentes a la hora de entablar contacto con los otros.

Si en un primer momento sentí que el distanciamiento que percibía o la falta de rapport se debían a mi falta de experiencia, más tarde pude ver que lo que estaba operando era también otra cuestión, la de prácticas de discriminación que los rodean y actúan como el telón de fondo.

Fue el momento en el que comencé a darme cuenta que la popular creencia de que “los argentinos no somos racistas”, sino los “yanquis con sus negros” era falsa. Al menos en Buenos Aires no deja de existir toda clase de prejuicios contra los *cabecitas negras*, *bolitas*, *paraguas* y también los peruanos, que aun no cuentan con un mote despectivo

Es recién cuando las bases sobre las cuales se edifica la identidad del otro se desnaturalizan, que comienza a vislumbrarse la emergencia de una verdadera comprensión y comunicación con este otro distinto a “uno”. Y es cuando también quien construye el relato de las experiencias y creencias del otro, se permite repensar y reconstruir las propias.

## Glosario

**Aguadito:** se refiere a un estado de consistencia acuosa en la preparación del arroz.

**Ají huacatay:** ají verde molido, mezclado con hojas de huacatay.

**Ají limo:** aji de color amarillo.

**Ají mirasol:** ají verde, secado al sol. Sirve como condimento, ya sea entero o molido. Su picor es suave.

**Ají panca:** ají grande de color morado, secado al sol se sirve entero o molido. No tiene picor y es un condimento muy usado en la comida peruana. Se le conoce también con el nombre de Ají Especial.

**Anticucho:** voz quechua formado por los vocablos: anti (región oriental) y cucho (potaje). Es un palillo con tres trozos de corazón de res, adobado y cocido a la brasa.

**Camote:** tubérculo dulce, conocido también como batata.

**Carapulca:** potaje auroral, preparado en base a la papa seca.

**Cau – Cau:** deformación de la terminación Can, que significa menudo. Menudencia. El cau – cau huevera de pez volador y, el cau – cau guiso de menudencias, tienen esas características.

**Cebiche:** (Ceviche, seviche, sebiche) potaje a base de pescado o marisco crudo, macerado con limón y ají.

**Cecina:** carne salada y secada.

**Charqui:** cecina de carne de llama muy utilizada en la cocina auroral. Hoy es más común la de ganado vacuno.

**Chaufa:** arroz frito derivado del chou fan chino.

**Chicha:** bebida que puede hacerse a base de maíz, maní, quinua o frutas.

**Chupe:** voz quechua que denomina a un concentrado líquido, muy sustancioso de carnes, menestras, cereales y verduras.

**Cuy:** cobayo, conejillo de indias.

**Frejol:** frijol, alubia, judía, frisol, poroto, caraota.

**Hierbabuena:** hierba aromática parecida a la menta.

Huacatay: hortaliza de fuerte sabor y olor. Muy usada en la comida arequipeña y en la sierra en general.

Humita: jumintca en quechua. Choclo molido y envuelto en su propia panca.

Juanes: empacados propios de la región amazónica, toma ese nombre por ser preparado en las fiestas de San Juan Bautista, Patrono de la Amazonía.

Mote: maíz blanco grande y sanchonado.

Ocopa: es un plato típico de la zona sur del Perú, principalmente del departamento de Arequipa.

Pallares: menestra de color blanco, aplanada y muy cremosa cuando está cocida.

Rocoto: ají de fuerte picor, de forma parecida al pimiento, pero de menor tamaño. En Bolivia se le conoce como locoto.

Seco: deformación del vocablo sheco, que es el nombre de un mate ancho de buena capacidad en el que se servía un guiso. Ahora se denomina así a un potaje hecho a base carne (res, pollo, pescado) y culantro (cilantro).

Shambar: sopa típica de Trujillo, provincia al norte del Perú. Lleva trigo, menestras y cerdo.

Sudado: proceso en el que la carne (pescado, pato) es sometida a una cocción a fuego lento, como si fuera al vapor.

Yuca: mandioca.

## Bibliografía

- ALONSO, A. 1994. The Politics of Space, Time and Substance: State Formation, Nationalism, and Ethnicity. *Annual Review of Anthropology* 23: 379-405
- ANDERSON, B. 1997 *Comunidades imaginadas. Reflexiones sobre el origen y difusión del nacionalismo*. Fondo de Cultura Económica, México.
- APPADURAI, A. 1991. Etnopaisajes globales. Notas e interrogantes para una antropología transnacional. En: Richard G. Fox (ed). *Recapturing Anthropology, Working in the Present*. Santa Fe, Nueva México: School of American Research Press, Cap. 10)
- ALTAMIRANO, T. 1992. *Exodo. Peruanos en el exterior*. Pontificia Universidad Católica del Perú. Lima
- 2000 Liderazgo y organizaciones de peruanos en el exterior. Pontificia universidad Católica del Perú. Fondo Editorial 2000. Lima.
- AUGE, M. 1993 *Los "no lugares". Espacios del anonimato*, Gedisa, Barcelona, 1993.
- BARGMAN, D; BARÚA, G; BIALOGORSKY, M; BIONDI ASSALI, E; LEMOUNIER, Y.; 1992. *Los grupos étnicos de origen extranjero como objeto de estudio de la antropología en la Argentina*, Cecilia Hidalgo y Liliana Tamagno compiladores Centro Editor de América Latina, Fundamentos de las Ciencias del Hombre, núm.74, Buenos Aires.
- BARLEY, Nigel. 1992 (1983), *El antropólogo inocente*. Anagrama, Barcelona.
- BARTH, F. 1976. *Los grupos étnicos y sus fronteras* Fondo de Cultura Económica. México.
- BENENCIA, R.; KARASIK, G; 1994, "Bolivianos en Buenos Aires: aspectos de su integración laboral y cultural" .Estudios Migratorios Latinoamericanos, Año 9, núm. 27, Buenos Aires.
- BROW, J. 1990 Notes on Community, Hegemony, and the Uses of the Past. *Anthropological Quarterly* 63(1): 1-6.
- BOIVIN, M.; ROSATO, A.; ARRIBAS, V. 1999 *Constructores de Otrredad*. Eudeba. Buenos Aires.
- BOURDIEU, Pierre. 1996, *Cosas Dichas*, Gedisa, Barcelona
- CELS, 1997. Informe sobre la situación de los Derechos Humanos en Argentina. Capítulo VI: Inmigrantes. Eudeba 1997, Buenos Aires.
- CONTRERAS, J. 1993 *Antropología de la alimentación*. Eudema Antropología, Madrid.

- COHEN, A. 1985. *The Symbolic Construction of Community*, Chester.  
 .....1995 Alimentación y cultura. Universidad de Barcelona. Barcelona.
- D'AMICO SAMUELS, D.1991, Undoing fieldwork: Personal, policial, theoretical and methodological implications. En: F. Harrison (ed) *Decolonizing Antropology* Associatin of Black Antropologist. American Antopological Associations. Washington D.C.
- DEVOTO, Fernando. 1991. Del Crisol al Pluralismo: treinta años de historiografía sobre las migraciones europeas a la argentina. *Movimientos migratorios: historiografía y problemas*. Centro Editor de America latina.
- DOUGLAS, M 1973. *Pureza y peligro Siglo XXI*, Madrid  
 ----- 1995 Las estructuras de los culinario. En Alimentación y Cultura comp. Por Jesus Contreras Universidad de Barcelona
- DOUGLASS, W. 1994. Introducción, en Douglass, W., Lyman, S., y Zulaika, J., Migración, etnicidad y nacionalismo, Bilbao: Servicio Editorial Universidad del País Vasco.
- Discriminación contra extranjeros. Abril 1998. Foro intermunicipal Buenos Aires Sin fronteras. Organizado por la Secretaria de Promoción Social. Secretaria de Promoción Social. Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.
- FISCHLER, C. 1995 *El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Anagrama. Barcelona
- FISCHLER, C. y GARINE, I. 1985. Ciencias humanas y alimentación: la investigación europea. Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica. Serbal-Unesco, Barcelona
- GARCIA CANCLINI, Nestor 1991. ¿Construcción o simulacro del objeto de estudio? Trabajo de campo y retórica, Alteridades.  
 -----, 1991. *Culturas Híbridas*. Grijalbo. México.
- GEERTZ, Clifford. 1993, *La interpretación de las culturas*. Gedisa, Barcelona
- GIMENEZ, Gilberto. 1996. Cultura y Territorio. En: *Estudios sobre Culturas Contemporáneas*. Colima. México.
- GRIMSON, A. 1999. Relatos de la diferencia y la igualdad. Eudeba. Buenos Aires
- GOOFMAN, E. 1998 *Estigma*. Amorrortu editores Buenos Aires.

- GONZALES TURMO, I. 1999. Alimentación y patrimonio: ayer y hoy. En Actas del VIII Congreso de Antropología, vol. 7, pp. 141 – 149. Santiago de Compostela
- GOULDNER, Alvin 1979, *La crisis de la Sociología Occidental*. Amorrortu Editores, Buenos Aires.
- GUBER, Rosana. 1991, *El salvaje metropolitano. A la vuelta de la antropología posmoderna*. Legasa, Buenos Aires
- HINTZE, S. 1997, Apuntes para un abordaje multidisciplinario del problema alimentario. En: Alvarez, M y Pinotti, L (comps.) *Procesos Socioculturales y alimentación*. Ediciones del Sol, Buenos Aires.
- HALL, S. 1986. Gramsci's Relevance for the Study of Race and Ethnicity. *Journal of Communication Inquiry* 10(2): 5-27
- 1995 A questao da identidade cultural. Instituto de Filosofia e Ciências humanas. Universidade Estadual de Campinas.
- HALPERIN DONGHI, T. 1987. *El Espejo de la Historia. Problemas argentinos y perspectivas hispanoamericanas*. Sudamericana, Buenos Aires.
- HAMMERSLEY, Martin y ATKINSON, Paul. 1994 (1983), *Etnografía. Métodos de investigación*, Paidós, Barcelona,
- HANNERZ, U. 1992. *Escenarios para las culturas periféricas en Alteridades*, 2(3) 94 – 106.
- HARRIS, 1989 M. *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Alianza Editorial, Madrid.
- IANNI, O. 1997. *Las teorías de la globalización*. México
- LEVI-STRAUSS C. 1965. *Lo crudo y lo cocido*. México
- KUSCH, R 1999 *América Profunda*. Biblos. Buenos Aires.
- ORTIZ, Renato. 1996. *Otro Territorio*. Universidad Nacional de Quilmes. Bs.As.
- OSEGUERRA PARRA, D. 1998 La alimentación desde la perspectiva antropológica. DIAETA. Trimestre julio-agosto-setiembre 1999 Año XVIII – núm.88
- PACECCA, M. 1998. Inmigración, identidades y vulnerabilidad social. Argentina, 1876 – 1994. Chicago Anthropology Exchange. Universidad de Chicago,
- 2000 *Legislación, migración limítrofe y vulnerabilidad social*. En Realidad Económica, núm. 171, abril – mayo 2000
- 2001 Nosotros y los otros. En Encrucijadas. Núm. 7 Mayo 2001

- PELTO, G. 1985 Tendencias en antropología nutricional. Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica. Serbal-Unesco, Barcelona.
- PEREYRA, B. 2001 La función social. Organizaciones de extranjeros de países vecinos. En Encrucijadas. Núm 7 Mayo 2001
- READ, M. 1968 Cultura, salud y enfermedad. Influencias sociales y culturales sobre los programas de salud en los países en desarrollo. Centro Editor de América Latina. Argentina.
- REMEDI, F. 1997 Las condiciones de vida material: cocinas étnicas y consumo alimentario en la provincia de Córdoba a comienzos de siglo. *Procesos socioculturales y alimentación*. Alvarez, M. y Pinotti, L. (comps.) Serie Antropológica. Ediciones del Sol. Buenos Aires.
- ROZIN, P. 1995 Perspectivas psicobiológicas sobre preferencias y aversiones alimentarias. En *Alimentación y Cultura* Contreras (comp) Universidad de Barcelona. Barcelona.
- SAFA, Patricia. 1997. De historias locales a la diversidad en las sociedades contemporáneas. En: *Globalización e Identidad Cultural*. Bayardo y Lacarrieu (comp). Ediciones Ciccus. Bs.As.
- SCHNAPPER, Dominique. 1988, "Modernidad y Aculturaciones a Propósito de los trabajadores Emigrantes" En: *Cruce de Culturas y Mestizaje Cultural*. Ediciones Júcar. Madrid. Pág. 173-205
- STANBURY, J. 1997. *La gran cocina peruana*. la Editorial, Perú Reporting. Lima
- TORALES, P. 1993. Diagnóstico sobre la inmigración reciente de peruanos en la Argentina. *Organización Internacional para las Migraciones*. Buenos Aires.
- TURNER, V. 1980. *La selva de los símbolos*. Siglo XXI Madrid
- VAZQUEZ, H. 2000. *Procesos identitarios y exclusión sociocultural*. Editorial Biblos. Buenos Aires.
- VILA P. 1993 Las disputas de sentido común en la frontera norte. El "otro" en las narrativas de juarenses y paseños" . XIII Congreso Internacional de Ciencias Antropológicas y Etnológicas, México. 1993.
- WALLERSTEIN, I. 1990 Culture as the Ideological Battleground of the Modern World-System. Theory, Culture, and Society 7(2-3): 31-55

**UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES**  
**FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS**  
**Dirección de Bibliotecas**