

# LA INSTITUCION SENSORIAL DE LA IDEA DE NACION.- LA FUNCION DE LA COMIDA

Sistematización de proceso de investigación

GT26. Sociología del cuerpo y de los sentidos

Nombre de ponencista: Pedro Pablo Ccopa (Perú)

## Resumen

Hay diversas vías de institución de una nación. Diversos modos en que un grupo de personas se reconocen como miembros de una misma comunidad nacional. En algunos países, es a partir de la cultura, otros desde el Estado, otros desde el mercado económico, otros a partir del rol protagónico de artistas e intelectuales capaces de tejer una narrativa integradora.

Esta ponencia trata de interpretar la constitución del sentimiento de nación, a partir de lo sensorial, específicamente a partir de la cocina y la comida. procurando explicar cómo la comida peruana ha posibilitado instituir un sentimiento de pertenencia, trocando el sentimiento de vergüenza y pesimismo al optimismo y la confianza en los 10 últimos años. Se señala el papel importante de las emociones y los sentidos del cuerpo.

**Tres palabras claves:** Emociones. Sentidos. Cocina.

## Introducción

Hace un tiempo atrás en los resultados de las encuestas de expectativas de futuro realizadas, especialmente entre los jóvenes, había una incongruencia entre las perspectivas personales y la del país. El futuro personal era visto optimistamente, mientras que el del país, trágico, perdido, con escasa posibilidad<sup>1</sup>.

Esta percepción antinómica entre el yo personal y el colectivo que grafica la separatividad, la distancia establecida entre uno y otros, ha cambiado en los últimos años<sup>2</sup>, al igual que las emociones y los sentimientos que los acompañan. Ahora, el optimismo, la confianza, marcan el futuro personal y también el colectivo. Si bien el optimismo en relación al futuro personal se acentúa, el optimismo respecto al país aun no es total, pero es mucho mejor que antes. Lo que significa un mayor grado de acercamiento entre el yo y el nosotros, con todas las reticencias propias de una realidad marcada históricamente por las lejanías.

En una encuesta sobre imagen de país realizada a jóvenes estudiantes universitarios, las respuestas a la pregunta: *¿Qué es el Perú?* fluctuaron entre estas dos:

---

<sup>1</sup> Las primeras ideas de este artículo surgieron durante las clases del curso Antropología de la Alimentación que tuve la ocasión de dictar en la Universidad Nacional Agraria La Molina, en el segundo semestre de 2009, por muy poco tiempo, pero que fue muy fructífero para mí, pues me abrió una ventana interesante para ver la realidad y la cultura peruana desde un ángulo distinto. Posteriormente este soplo intelectual se concretaría en una investigación sobre la cocina tradicional de Apurímac realizada en los años 2011-2012.

<sup>2</sup> Esta afirmación se basa en los resultados de una encuesta aplicada por el autor a estudiantes del curso "Perú en el contexto internacional", en la Universidad Agraria en Agosto de 2009. La misma que ha sido confirmada con los resultados de la encuesta de Datum publicado el viernes 7 de junio 2013. Ahí el 81% de la población tiene esperanza de que el Perú será mejor cuando Humala concluya su mandato.

*“País rico en expresiones culturales y creatividad por consiguiente con posibilidad de crecimiento económico y humano de repercusiones incalculables pero al mismo tiempo un sociedad fraccionada, excluyente, dependiente”*

*“País rico en flora y fauna, con hermosos paisajes, lindos lugares”*

*“Un país con mucha riqueza, país con gente muy ingeniosa, pero a la vez con gente muy ociosa”*

Lo que indican que en el proceso de constitución del sentimiento colectivo Perú aun hay mucho por hacer no obstante los resultados prometedores. Quizá la siguiente afirmación pueda graficar bien ese espíritu: *“País que espero cambie en mucho”*

¿Qué cosas ha pasado en los últimos años en nuestra sociedad para trocar del pesimismo al optimismo y la confianza?

La respuesta más común está referida a la marcha de la economía del país, a la reducción de la pobreza, a la mayor cantidad de trabajadores que ingresan a la fuerza laboral, al aumento de las exportaciones, entre otros.

En este escrito se trata de interpretar el cambio, dentro del proceso de institución del sentimiento de pertenencia colectiva creciente, a partir de la cocina, entendiéndose por cocina la construcción cultural de la comida, su estructura interna, ingredientes, la forma de su preparación y combinaciones, pero también como un dispositivo, y como tal como una máquina social productora de subjetividad, de representaciones, de imágenes. Máquina para hacer ver, hablar, sentir, disfrutar. Si en la escuela los discursos circulan a través de los textos de lectura, en la comida los discursos circulan a través de los sentidos y de las emociones. Este aspecto último nos interesa.

## **1.- Formas de constitución del sentimiento de país**

Hay diversas vías de institución de un sentimiento. Diversos modos en que un grupo de personas se reconocen como miembros de una misma comunidad nacional. En algunos países, es a partir de la cultura, otros desde el Estado, otros desde el mercado económico, otros a partir del rol protagónico de artistas e intelectuales capaces de tejer una narrativa integradora.

En América Latina se ha tratado de instituirlos a partir de la imposición y el disciplinamiento de los cuerpos, la colonización de las almas y los imaginarios, a través del discurso eclesiástico, pedagógico, y el pensamiento ilustrado y racionalista.

En todos los casos, este sentimiento de pertenencia llamado identidad, es un proceso de construcción simbólica de identificación-diferenciación que se realiza sobre un marco de referencia: historia, etnia, cultura, etc. Por lo mismo el proceso no pasa por la misma vía en todos. También puede hacerse desde la ley del hermano, desde lo sensorial, los afectos, la emocionalidad, distante de la ley del padre, del disciplinamiento y el rigorismo. Como al parecer esta se da desde la cocina.

¿Qué tiene los sentidos? ¿Qué tiene la cocina para provocar este proceso particular en una sociedad como la nuestra?. ¿Qué hay en nosotros para que este hecho se de la manera en que se está dando?

Antes de esbozar una respuesta a estas preguntas, veamos algunos datos empíricos relacionados a la cocina peruana.

## **2.- El boom de la cocina y cambios en el espíritu**

En los últimos años en el Perú se ha desatado una fiebre culinaria. Fiebre que se expresa tanto en las mesas de las principales ciudades, como en pequeños pueblos del interior, a través de sus ferias de comida tradicional organizadas cada fin de semana, o bien con ocasión de concursos gastronómicos o bien formando parte de las fiestas costumbristas, donde las cocineras andinas despliegan sus saberes culinarios ancestrales para el deleite del paladar de los comensales.

Lima es considerada la capital de la gastronomía latinoamericana. La feria gastronómica Mistura, es capaz de concentrar en un solo día más de 43 mil visitantes o más bien sibaritas que dan rienda suelta al placer de sus sentidos en cada plato y bebida de distintos sabores y texturas que van degustando, creando así una identificación sensorial gustosa, grata, con otros, que trasciende las adscripciones de tipo ideológico, político, social o cultural.

Ser cocinero a pasado a ser de una afición a un oficio, hasta llegara a ser una profesión de gran demanda, denominándosele Chef. Esta ola se ha extendido hasta el interior del país, de modo que en pueblos enclavados en los Andes, como Andahuaylas, existen institutos de educación superior público, que además de brindar las carreras profesionales típicas, como construcción civil, construcción artística en madera, ofrecen la de gastronomía y arte culinario al que los jóvenes corren a matricularse, con la ilusión de ser un gran cocinero o empresario, como Gastón<sup>3</sup>.

El Perú es reconocido por Machu Picchu, pero hoy lo es también por su cocina. La alta demanda del turismo gastronómico lo confirma. Los mejores chefs del mundo nos visitan y quedan deslumbrados por la sabrosura de nuestra comida, y, por la infinidad de productos que poseemos, que sería imposible poder conocerlos todos en profundidad, como ellos mismos los confiesan. Nos consideran afortunados por nuestra rica biodiversidad, y el entusiasmo que ha despertado la cocina en su gente.

A partir de la comida, más que con ningún otro proceso de cognitivo formal “redescubrimos” nuestras virtudes. Somos un país con una rica biodiversidad. De cerca de 5 mil variedades papa que hay en el mundo, el Perú cuenta con un poco más de 3 mil. Somos el único país en el mundo como más variedades de ajíes. Se ha identificado en nuestro mar 750 especies de peces, cerca al 70% de lo que hay en los mares del mundo. Contamos con diversos pisos ecológicos y climas que brindan las diversas variedades de productos para alimentarnos, además de otras riquezas.

Más reducir la exquisita tradición culinaria peruana a su rica biodiversidad, a la aptitud agrícola o los hábitos alimentarios, sería totalmente injusto, ya que en torno a la comida se encuentran muchas otras actividades creadoras de hombres y mujeres del campo.

El boom de la cocina peruana no solo hay que verlo en términos de ganancia económica de millones de nuevos soles que mueven esta actividad, sino también como un arma social para un nuevo tipo de desarrollo con inclusión, sobre todo de la gente del campo, que gracias a su trabajo se cuenta con la gran variedad de productos que enriquecen la cocina para el deleite de los sentidos, y por supuesto como un hecho cultural de gran valía que afirma el yo personal y social.

### 3.- Cocina y sociabilidad

Mediante la comida se construye una identidad emocional. La cocina y la comida es una dimensión de la vida humana íntimamente vinculada a lo que se llama sociabilidad.

Simmel llama sociabilidad “la forma lúdica de la socialización”; es decir forma de interacción alegre, gozosa, que prescindiendo de los contenidos centra su atención en las buenas formas de las interacciones. Lo que interesa es el puro proceso de socialización en una lógica de juego. Allí, las relaciones basadas en la formalidad y los intereses se diluyen para dar paso a un tipo de interacciones emocional grata, orientado solo por el hecho de estar juntos, en el caso de la comida en torno al sabor y el placer de los sentidos.

En tanto la sociedad es el mundo de la racionalidad, la seriedad, guiada por objetivos, la sociabilidad se desarrolla “como residuo de una sociedad determinada por fines” (Simmel, 2002; 98).

Siguiendo a Simmel, Maffesoli señala que el estudio del conjunto social se puede abordar desde lo que llama **sociedad**, constituida con “elementos meramente racionales, intencionales o económicos”,

---

<sup>3</sup> En Andahuaylas se encuentra el Instituto de Educación Superior Público “Todas las Artes”, que ofrecen la carrera de gastronomía y arte culinario. En Abancay también existe un Instituto de Educación Superior que ofrece esta misma carrera pero es particular.

serios, y/o **la socialidad** “que en cierta forma es una empatía comunalizada”, constituida por sentimientos, emociones de culturas comunes que se apoyan en vidas compartidas. (2004)

Este espacio de la sociabilidad parece estéril, insignificante, pero ahí esta ensamblada “la más fina y sublime dinámica de la existencia social en general”. Se encuentra en la vida cotidiana, en el comer, vestir, vivir, en la sexualidad, el conversar, en la voluntad de vivir mas allá de una función u obligación social.

Si la sociedad se funda únicamente sobre la razón, el trabajo, el progreso o la fe en el porvenir, la socialidad se funda en lo afectivo, lo sensible, lo imaginario, lo lúdico, lo lírico. La socialidad pone énfasis en el goce del instante más que en las metas a conseguir. Lo más importante en ella es el estar juntos, al mismo tiempo que nos hace ser más amables con las cosas, con los acontecimientos sociales. Entramos así en el terreno de la sensibilidad, la subjetividad y las emociones.

### **Cocina y sentidos**

La cocina crea un sentimiento de comunidad emocional, pero también crea una comunidad sensorial basada en los sentidos, en el gusto de compartir sabores.

En los andes comer juntos es una extensión del vivir juntos. Cosa que en la ciudad no acontece con frecuencia. Pero hay eventos colectivos como la feria gastronómica Mistura donde en un solo día ingresan aproximadamente 43 mil personas para deleitar sus sentidos, oliendo y saboreando los diversos platos de comida, aprendiendo a actualizar esa práctica de comer juntos, al hacer de este espacio una gran mesa común. Ese es el primer acto símbolo de pertenencia. Es en esa gran mesa donde se afirma el sentimiento de pertenencia colectiva. Una identidad que trasciende las diferencias o preocupaciones de origen para entrar a los gustos y sabores emblemáticos articuladores de un yo culinario.

En el acto placentero del comer se reconoce y teje un orgullo inusual, nuevo. Es un orgullo que se inicia en los sentidos, vinculada al sabor, al conjunto de cualidades organolépticas (gusto, olfato, vista, de forma y consistencia) es decir al placer, para luego pasar a las emociones, de ahí a los sentimientos y finalmente a una actitud, a un comportamiento, a una acción positiva.

### **La función de los sentidos**

Los sentidos, son los sistemas sensoriales que tiene el individuo para captar la experiencias y sabores del mundo. Con los sentidos olemos, saboreamos, tocamos, oímos y vemos. Como señala Le Breton “... el cuerpo es el filtro mediante el cual el hombre se apropia de la sustancia del mundo y la hace suya por intermedio de los sistemas simbólicos que comparte con los miembros de su comunidad (2009; 12).

Si bien el sentido es producto social es también productora de sentido. Sentir es atribuir significados sociales. Sentir supone valorar. Generar impresión inmediata, emociones y sentimientos socialmente comprensibles. Sentir es producir sentidos. (Simmel, 1977)

Para Simmel los hechos sociales son productos de las acciones reciprocas de individuos corporizados; por consiguiente las relaciones sociales que se dan en espacios de proximidad espacial se establecen sensiblemente mediante los sentidos corporales. La manera de sentir el mundo y los otros juega un rol muy importante en las formas de la interacción, en el estado de ánimo, en la emocionalidad.

La facultad de sentir evoca emociones, estados de ánimo, gestos, y posibles acciones frente al mundo social. El registro del mundo no es ciego sino contextualizado. Los sentidos son filtros construidos en entramados socio-históricos, pero por otro lado depende de la biografía personal, de la estructura de la sensibilidad específica.

Los seres humanos perciben la comida empleando todos los sentidos. Es un hecho de conjunción sensorial total donde participan todos los sentidos, provocando numerosas sensaciones gustativas, olfáticas, táctiles, visual y auditiva. Pero además, el mundo de la comida, es un “mundo imaginal”,

sensible, simbólico, donde el vínculo social se establece imaginariamente a través de los sentidos. Allí la imagen cumple dos funciones: coloca en relación, y, por otro lado crea una comunidad unida por una idea, por una imagen, una emoción. La comida crea un sentimiento de pertenencia colectiva. Por ello, la cocina no puede reducirse sólo a técnicas, procedimientos, ingredientes, combinaciones, reglas culinarias, maneras de servir y comer (prácticas materiales); tampoco a un hecho biológico, nutricional, o la elección de un plato a un asunto económico. La cocina nutre, significa, comunica. Actúa como vía de circulación simbólica e imaginaria.

#### **4.- La cocina como elemento identificadorio**

Los hombres afirman su identidad, su pertenencia a una cultura, a un grupo social, a través de diversos medios, sobre todo acentuando su especificidad alimentaria que los diferencia de otros. "... compartir unos hábitos o unas preferencias alimentarias proporciona un cierto sentido de pertenencia y de identidad. En este sentido, podría decirse que la comida alimenta, también, el corazón, la mente y el alma." (Contreras, 2005, 89).

A través de la comida nos reconocemos como pertenecientes a una historia, a un pasado. La comida peruana de hoy, que se encuentra en las grandes mesas, de algún modo proviene o tiene sus raíces en la cocina tradicional. Llamándose cocina tradicional, al conjunto de ingredientes y de técnicas utilizadas en la preparación de la comida de un pueblo, que por su historicidad, durabilidad y continuidad, forma parte fundamental de su patrimonio intangible heredado y vivo, expresando su identidad cultural, social e histórica

Un pueblo o grupo social humano se define por lo que come. De ahí surgen los platos emblemáticos identificadorios. *Puka picante*, Ayacucho, el rocoto relleno, Arequipa, el tallarin de casa Abancay, el *kankacho* de cerdo y los chicharrones Andahuaylas y Cusco, Chiclayo y el norte el ceviche, etc. Y lo mismo pasa con el Perú en el concierto mundial de la gastronomía con el pisco, el ceviche, el lomo saltado, la causa, etc.

Además la cocina brinda la posibilidad de comprender la naturaleza específica de una cultura y sociedad. Ella "traduce inconscientemente su estructura" (Lévi-Strauss). Por ejemplo el plato de combinados. Recorriendo provincias de la región Apurímac, como Grau, Antabamba, Aymaraes, Abancay, pueblos unos con influencia cusqueña y otra Chanka, en todos, lo característico son los combinados de comida. Esta práctica usual y común extendida en la metrópoli a través de la comida callejera ambulante, habla de una cultura andina aglutinante y versátil, capaz de incorporar en la unidad lo distinto, que los diferencia de la cultura moderna occidental que reduce lo diverso a Uno.



Fig. 1 Picante de arveja con alluco, y cuy apanado

La diversidad cultural en la unidad. En los andes existen platos pan-andinos, como el chairo, que se prepara a lo largo del país. Pero no todos los chairo tienen los mismos sabores y los mismos ingredientes, si bien conservan los básicos, varían de acuerdo a localidades y regiones sin dejar de ser chairo. En Arequipa el caldo del chairo es de color rojizo, en Puno es oscuro, en Andahuaylas es blanco, conforme a la forma de preparación y la combinación de sus ingredientes. Hecho que nos lleva a pensar que no se puede comprender la cocina, la comida y consiguientemente otras manifestaciones culturales en el país homogenizándola, reduciéndola a uno sino tomándola diversa en su singularidad, dado que lo uno se expresa de múltiples formas.

La cocina revela la especificidad de una sociedad y su cultura.

## 5.- Cocina, tradición y modernidad

Hablar de la cocina tradicional andina, por ejemplo, es hablar de la presencia de productos culinarios, como la papa, el maíz, la oca, el olluco, la quinua, que datan del periodo prehispánico. Es hablar del modo de cocción basado en el uso del fogón, llamado *tullpa*. Es hablar de platos como el tiqti. Del saber y práctica de antiguas técnicas y artes culinarias que perviven; es hablar de los conocimientos ancestrales en la conservación de los productos y preparación de los mismos para transformarlos en alimentos. Todo esto acompañado de cosmovisiones, creencias, simbolismos que rodean la comida.

La cocina peruana se caracteriza por la relación existente entre ingredientes y su historia. Conservar la fuerte tradición culinaria significa preservar esta relación, para no renunciar a lo que somos, para mantener nuestra particularidad. En un mundo globalizado la cocina tradicional revela y tutela la característica de lo local.

Mario Vargas Llosa, en su artículo El sueño del Chef, publicado en el diario español El País, el 22 de marzo 2009, señala que el éxito de nuestra cocina es porque tiene en la tradición su punto de partida, “depurada y enriquecida con toques personales que la sutilizan y adaptan a las exigencias de la vida moderna, a las circunstancias y oportunidades de la actualidad, sin traicionar sus orígenes pero, también, sin renunciar por ello a la invención y a la renovación”.

Una lectura atenta de este párrafo es reveladora, pues aparecen ideas radicalmente contrarias al presupuesto neoliberal del autor, para quien ser moderno es beber de la cultura occidental desprendiéndose de nuestras tradiciones, del pasado. En este artículo el tipo de desarrollo que se reconoce no es del tipo occidental, el de la globalización neoliberal, sino por el contrario, toma

como base la tradición, sobre el cual se asienta el modelo de éxito (de Gastón), pero también del desarrollo, es decir lo local se reorienta, pero sin perderse de ninguna manera en la propuesta y la vorágine homogenizante. Lo importante aquí es la forma en que se relaciona lo global y lo local. La modernidad y la tradicionalidad. La tradición es el punto de partida. Esto es más radical de lo que se supone, pues la tradición se cimienta en la tradición popular.

No es lo moderno occidental el que orienta nuestro gusto culinario sino lo local nacional. Si bien esto es relativo, es significativo que un autor como MVLL piense de este modo. Sobre todo, hoy que en el mundo se debate la propuesta de desarrollo alternativo al neoliberal occidental, como los que provienen de Asia, y los modelos que se experimentan en algunos países de América Latina: beber las aguas de las fuentes nativas que nos permitan lograr una nueva modernidad sin sacrificar la tradición y la historia.

¿Qué pasó para que MVLL nos muestre en este artículo esta, otra faceta? ¿Qué embrujo tiene la comida sobre nuestros sentidos que es capaz de trocar nuestra racionalidad?

En la película *Ratatouille*, hay un personaje que hace de crítico gastronómico, implacable. Sus opiniones son muy peliagudas y contundentes, capaz de llevar a la depresión o a la muerte, como sucedió con Auguste Gusteau, el mejor chef de todo París y Francia. Pero a la muerte de él, aparece un rata en su famoso restaurante, que siente curiosidad por la buena comida, que no quiere ser como los otros de su género que comen lo que sea. Su sentido del olfato lo tiene bien desarrollado. A través de Alfredo Linguini hijo desconocido de Gusteau, llega a elaborar los platos más sugerentes de la ciudad. De modo que este crítico gastronómico, llamado Ego, vuelve a tomar atención del restaurante de Gusteau. Va al local para probar la comida del ya famoso chef. Remy, se muestra insolente, de tal modo que los mozos y la cocina se alborotan. Pero la rata Remy, más cariñosamente llamado chefcito, logra prepararle un plato, una variación del *ratatouille* que tan pronto es degustado por su paladar le remonta a su infancia, comienza a experimentar sensaciones gratas, nuevas y antiguas, para luego de ese deleite escribir las opiniones más espléndidas sobre la cocina y sobre el cocinero del restaurante de Gusteau,

El cambio aquí es notable. Estimulado por el sabor y el desarrollo de la comida peruana, el otro de MVLL sigue el camino tomado por Ego. Abierto al cambio, a tomar en cuenta los pareceres distintos al suyo. Revelándonos otro pensamiento, distinto al ideologizado. Frente a la vida y lo sensual la ideología es un castillo de arena. Arena que se nos escurre de entre los dedos de la mano, sin poder contenerlo.

La cocina, no solo une y crea una comunidad grata, sino que mediante sabor, y las sensaciones que percibimos nos hacen pensar con los sentidos y las emociones. Haciéndonos cambiar el presupuesto racionalista “pienso, luego existo” por el “siento, luego existo”. Razón de ser sensible.

## **6.- La constitución histórica de la sensibilidad culinaria**

La cocina revela la especificidad cultural e histórica. A la vez que libera. Es constitutiva de la vida cotidiana. Particularmente en los andes no hay actividad alguna de la vida personal o colectiva que no esté asociada a la comida.

Forma parte de la historia de origen del peruano. En la leyenda de los hermanos Ayar, los nombres están asociados a la comida. Ayar uchú (aji), Ayar cachi (sal), Ayar Amca (maíz tostado o cancha) según Porras Barrenechea. Al igual que el nombre de algunas de las esposas: Mama Cora (jora, chicha), Mama Lawa (sopa o caldo)

En los manuscritos quechua del siglo XVI acerca de los dioses, héroes y vida de los hombres de Huarochirí, recogidos por el padre extirpador de idolatrías Francisco de Ávila, titulado por José María Arguedas como *Dioses y Hombres de Huarochirí*, la comida, como el teqte o tiqti, la chicha de jora (aja), la música y el canto, aparecen como parte de “la concepción total que el hombre antiguo tenía

acerca de su origen, acerca del mundo, de las relaciones de los hombres con el universo y de las relaciones de los hombres entre si mismo” (Arguedas, 1966; 9)

Por eso los peruanos somos lo que somos en el cocinar y en el degustar. Quizá un grupo social mas que otro, pero, poseemos, y nos posee, un espíritu ancestral asociado al gusto, al paladar, a lo festivo, lúdico, a la concupiscencia, a la socialidad, que se manifiestan en muchas expresiones culturales, como la música y la comida.

## **7.- Tener cara. Tener identidad**

Hasta hace una década detrás, el pesimismo y el sentimiento de minusvalía estaban fuertemente instalados en el alma colectiva. Esto se percibía en el permanente sentimiento derrotista, en las alusiones despectivas a los hechos relevantes, en la forma de aludirla: “En este país...”

De cierta forma se esta saliendo de esta depresión emocional y de identidad haciaal encuentro de una ilusión vía la cocina, los sabores, el emocionar y los sentidos. Salimos de tener sentimientos totalmente negativos sobre nuestras habilidades para enfocarnos en las cosas positivas que poseemos.

Trataremos de dar una explicación de este giro positivo que nace en el sentir y pasa por el emocionar, utilizando la figura de Goffman acerca del trabajo de la cara, trabajado en su libro *Ritual de interacción* (1970). En Goffman el término cara es “el valor social positivo que una persona reclama para sí por medio de la línea que los otros suponen que ha seguido durante determinado contacto” (p.13). Por línea se refiere al esquema de sus actos verbales o no verbales a través del cual expresa su visión de la situación y evaluación de los participantes y de si mismo. Es decir la calidad de su actuación y de los otros. La cara de la persona, para Goffman, no es algo ubicada encima del hombro, sino es aquella relacionada a una emocionalidad, que puede ser positiva o negativa Tener cara es cuando la línea de actuación lo hace presentable. Estar sin cara es cuando una actuación no esta dentro de la línea esperada, generando un sentimiento negativo de si mismo. Estar en cara responde por lo general a una situación y sentimiento de confianza y seguridad.

La cara o más correctamente tener carava a influir en las interacciones con los otros en el mundo social. Dado que la cara, como la marcha de la sociedad, puede rastrearse de acuerdo al desarrollo de ciertas emociones, lo relacionaremos a la vergüenza y su opuesto el orgullo, de modo que podemos continuar leyendo los vericuetos del proceso de constitución del sentimiento colectivo de pertenencia desde el emocionar y el sentir.

En la tradición sociológica la vergüenza tiene varias acepciones. En G. Simmel (1988) la vergüenza aparece como consecuencia de la sobre exposición del sujeto a la mirada de los otros. Este aumento de la atención de las personas les parece excesiva, invasiva, impertinente. Sobre todo en personas débiles y modestas, provocándole desazón.

La vergüenza como mecanismo de control social actúa aquí para mantener en el mismo nivel a todos de modo semejante, para no destacar sobre los demás. Ser mirado, analizado en demasía genera la vergüenza. Esto independiente del contenido particular que la ocasiona.

En Norbert Elías la vergüenza se equipara a un sentimiento de inferioridad y humillación frente a una mirada superior consiguientemente, esta asociado a la dominación y el sometimiento. Supone un otro superior al que se ve obligado a no contradecirlo. Delata un conflicto interior entre el deseo de autodefensa y las prohibiciones socialmente incorporadas. Como se ve es un sentimiento de indefension

De entre estas situaciones que generan vergüenza, recurriremos a una que se vive desde el oprimido y el colonizado. En el idioma quechua existe un término que resulta interesante para comprender la vergüenza desde el sentido aludido, que puede ayudarnos a entender la insuficiencia del yo personal hacia la afirmación de si mismo, en tanto sometido a una historia de opresión y sometimiento, pero también a su contrapartida: la posibilidad de liberación



*PinqayoPinqakuy*, que en español puede traducirse como vergüenza, grafica el sentimiento de minusvalía frente al otro. Nace de un tipo de interacción donde una de las partes transgrede una norma internalizada, pero sobre todo expresa sentimientos y emociones que embargan a la persona oprimida en presencia de la persona que representa la opresión y el poder. Es estar sin cara. Sentimiento que grafica la negatividad del sí mismo, producto de la dominación y colonización del imaginario y la subjetividad.

*Pinqakun*. Significa estar avergonzado. No tener cara.

Los pueblos andinos poseen dos denominaciones. Una oficial, registrada en los libros y muros públicos, y otra local que proviene de las características atribuidas a sus pobladores por otros. En una localidad de Andahuaylas, hay una comunidad de indios a la que los mistis de entonces llamaban yutus. Yutu es el nombre que recibe la perdiz en quechua. La característica de esta gallinácea un poco más robusta que una paloma, es que apenas ven o perciben la presencia de personas extrañas temerosa corre a esconderse entre pajonales o zonas de cultivo, dado que su hábitat está asociado a zonas de escasa vegetación. Del mismo modo, los habitantes de esta comunidad de indios tan pronto como veían acercarse a los mistis, gamonales o gente extraña se escondían. Se escondían como el yutu por miedo, por temor a ser víctima de las veleidades del misti dominante. Bien podía cogerlos para que trabajen sus tierras y la servidumbre en su casa durante una semana gratis (semaneros, se les denomina) o bien para quitarle sus ganados u ovejas, peor aun, abusar de las doncellas. En tanto incorporado social y subjetivamente la opresión, no podían mirarlo de frente y menos enfrentarlo. No poseían ningún elemento liberador. No tenía cara aun. El reconocimiento oficial de su comunidad o el reconocimiento de su pueblo como distrito fue uno de los primeros actos de afirmación, consecuencia y efecto de su reconocimiento subjetivo. A este primer elemento liberador, le acompañarían otros como saber leer en el idioma de sus opresores, la afirmación vía el éxito en la educación y el negocio, y luego bajo las bondades de sus productos culturales y alimentarios, haciendo desaparecer un tanto ese sentimiento de minusvalía.

Algo parecido va sucediendo hoy a nivel nacional, en la subjetividad colectiva. Solo que en este caso el acto es más generalizado, y no solo andino como en el primer momento, y no toma para sí los artefactos de los opresores sino exhibe el suyo sobre la mesa. Se tiene cara. Se ha adquirido una cara. Se afirma una cara desde la socialidad que acompaña la comida, dado el carácter de nuestro espíritu.

La comida peruana crea un sentimiento de pertenencia entre los peruanos a través de los sentidos. Afirma una cultura sensual. Quizá el hecho de no haber tenido escritura haya contribuido a ello, formándose otras maneras de transmitir las emociones, los sentimientos: la comida, el baile, la música, los relatos míticos. A diferencia de la institución racional o ideologizada de pertenencia, la sensual es mucho más consistente dado que se interna en los sentimientos y emociones pero al mismo tiempo es mutable. Se adhiere a la postmodernidad.

Volviendo a la figura de la cara de Goffman. La vergüenza está referida a la ocultación de la cara, a no tener cara; el orgullo a mostrarla. La primera al sentimiento de minusvalía y la segunda a la confianza. Hoy podemos decir que el peruano tiene cara. La marca Perú es la búsqueda de afirmación de esa cara.

## Bibliografía

- Arguedas, J.M. (1966) *Dioses y Hombres de Huarochirí*. Narraciones quechuas recogidas por Francisco de Ávila. Lima. IEP.
- Contreras, J. (2005) *Alimentación y cultura*. Perspectivas antropológicas. Barcelona. Ariel.
- Elias, N. (1989) *El proceso de la civilización. Investigaciones Sociogenéticas y Psicogenéticas*. México.FCE.
- Fischler, C. (1995) *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona..Anagrama.
- Goffman, E. (1970) *Ritual de la Interacción*. Buenos Aires. Tempo contemporáneo.
- Maffesoli, M. (2004) *El tiempo de las tribus*. El ocaso del individualismo en las sociedades posmodernas. México. Siglo XXI.
- Simmel, G. (2002) *Cuestiones fundamentales de sociología*. Barcelona. Gedisa.
- (1988) *La moda*. En *Sobre la Aventura*.Barcelona.Península.
- (1972) *Digresión sobre la sociología de los sentidos*. En *Sociología, 2*. Estudios sobre las formas de socialización. Madrid. Alianza.
- Vargas Llosa, M. (2009) “*El sueño del Chef*”. Diario El País del 22 de marzo 2009. Madrid.