

Entre comida y nación: negociando comunalidad en la diferencia

In Between Food and Nation: Negotiating Commonality in difference

Denise Claux

Investigadora independiente

deniseclaux@gmail.com

ORCID:0000-0002-5224-3982

Citar como: Claux, D. (2025). Entre comida y nación: negociando comunalidad en la diferencia. *Desde el Sur*, 17(1), e0006.

RESUMEN

La avenida Mariscal La Mar está ubicada en la urbanización Santa Cruz, dentro del popular distrito de Miraflores, en la ciudad de Lima (Perú). Pese a que por años se consideró como la «zona roja» del distrito, en las últimas dos décadas experimentó una transformación económica, social y cultural importante, con una evidente inversión del sector gastronómico. En La Mar, la revolución gastronómica se manifiesta con un trasfondo de gentrificación, ya que los restaurantes lideran el nuevo perfil de la avenida. A partir de este contexto, la presente investigación explora la experiencia de lo nacional, entendida como una práctica espaciotemporal de comunalidad imaginada, narrada dentro de un espacio de múltiples diferencias; entre ellas, la diferencia de clase. Tomando la experiencia de Juan, un residente antiguo de la zona que ahora trabaja en un restaurante conocido del área, el enfoque principal de esta investigación es analizar las dinámicas de poder que surgen en este contexto, y profundizar en los valores, límites y significados que informan las prácticas identitarias que transpiran la trayectoria personal y subjetiva de Juan en este contexto de cambio.

* Autora corresponsal: Denise Claux, investigadora independiente. Correo: deniseclaux@gmail.com

PALABRAS CLAVE

Diferencia, poder, clase, identidad nacional, gentrificación, gastronomía

ABSTRACT

Avenida Mariscal la Mar is located in the urbanization of Santa Cruz, within the popular district of Miraflores, in the city of Lima, Peru. For years, this area was considered the «red zone» of Miraflores. However, the last two decades have witnessed significant economic, social, and cultural transformations, led by an evident investment in the gastronomic sector. Today, in La Mar, the national gastronomic revolution unfolds against a background of gentrification, where restaurants shape the new profile of the avenue and change the *barrio* experience. Focusing on the story of Juan, a former resident of Santa Cruz, who now works in the area, this article explores the power dynamics arising in this context of change, delving into the values, limits, and meanings that inform identity practices in this setting. Specifically, this investigation analyses Juan's personal and subjective journey through experiences of nation and class, negotiated as spatiotemporal experiences of power and difference narrated in his everyday stories of self and place.

KEYWORDS

Difference, power, class, national identity, gentrification, gastronomy

Siempre me ha intrigado que en medio de tantas diferencias puedes encontrar un espacio único, afortunado, donde toda una nación se siente armoniosamente integrada. En mi país, Perú, dicen que este espacio no es el fútbol ni la música, menos la política. Dicen que este espacio es la olla. A lo largo de siglos de mestizaje, de encuentros y desencuentros, la comida peruana ha ido construyendo una experiencia deliciosamente integradora. En la cocina, en la olla, luchan, se confrontan, negocian y se concilian sabores, aromas y colores. Cada uno busca su sitio y convive con el otro (Cabellos, 2009).

Introducción: de barrio al centro gastronómico

¿Qué te podría decir? Que la gastronomía nos comió [risas]. El boom gastronómico en Miraflores nos absorbió, nos comió [...] Eso fue lo

que nos pasó. La gastronomía nos comió el barrio. La gastronomía se comió el barrio. Sí. ¡Y se lo va a seguir comiendo, ah! Sí, se lo va a seguir comiendo [...] Hay todavía muchos terrenos, muchos sitios donde puedes hacer muchas cosas bonitas. Bonitas, bonitas para el negocio, ¿no? Bonitas para la difusión, para la... para la industria gastronómica, ¿no? Que sigue creciendo (Juan del Castillo, 2012).

La avenida Mariscal la Mar se ubica dentro del popular distrito de Miraflores, en la ciudad de Lima (Perú). Perteneció a la urbanización Santa Cruz, un barrio históricamente de clase obrera, compuesto por pescadores, mecánicos, albañiles y negociantes (Abusada, 2013; Orrego, 2012). A pesar de su historia como la «zona roja» de Miraflores, debido a problemas de seguridad y pobreza, las últimas dos décadas han sido testigos de una transformación económica, social y cultural importante. La ubicación central de este barrio y la ventaja comparativa de precios en relación con otras zonas de Miraflores y distritos aledaños como San Isidro han sido claves para este proceso, debido a que la inversión en el sector comercial y de servicios ha tomado protagonismo.

Este proceso de crecimiento ha ido mano a mano con el desarrollo del sector gastronómico en el país, lo que muchos han llamado la «revolución gastronómica» (Claux, 2019, p. 208). Esta revolución se construye a partir de la creciente importancia de la comida en el imaginario nacional, muchas veces delineando el espacio, la experiencia y el sujeto de nación. Varios factores han contribuido a la intensidad de este proceso; por ejemplo, la migración rural-urbana a partir de la década de 1950; el crecimiento de la clase media y la posibilidad de consumo en la población; la exposición mediática del sector a través de libros, películas y programas de televisión; y la explosión de la oferta educativa dentro del sector gastronómico. Finalmente, la revolución gastronómica ha cobrado una fuerza sin precedentes en el imaginario colectivo, al potenciar el uso simbólico de la comida como eje identificador que moviliza a la población con respecto al buen comer.

En La Mar, la revolución gastronómica le ha dado un trasfondo al proceso de gentrificación¹, y los restaurantes han liderado la construcción del nuevo perfil de la avenida. Juan, exresidente de la zona, explica este

1 Para el propósito de este estudio, la gentrificación se entiende como un evento que toma lugar en un momento y lugar determinados (Bridge, 2003); esto es, que sucede en una situación puntual y específica (Leys, 1996, 2011; Butler, 1997; Lees, 2000). Este evento atraviesa diversas facetas y está compuesto por muchas dimensiones (Slatter, 2006), ya que incorpora componentes económicos, políticos, culturales y sociales que transforman el campo urbano, sus estructuras y dinámicas de poder (Hamnett, 1991; Bridge, 1995; Smith, 1996; Slatter, 2006). La gentrificación se entiende como un evento contextual (Leys, 1996, 2011; Butler, 1997; Lees, 2000), que toma lugar en un espacio localizado; sin

proceso con detalle y emoción. Sus memorias de Santa Cruz son la base de su historia, la cual comparte con sus tres hermanos y su madre. Juan creció en este barrio, sus mejores amigos son de Santa Cruz y los recuerdos de su niñez reflejan las historias que le dan vida a cada rincón de este espacio. Caminar con él a través de sus calles es una invitación al pasado y sus secretos.

Juan cuenta que La Mar era una suerte de pueblo en medio de Miraflores, donde los límites de lo privado se entremezclaban con los límites de lo público; juegos de fútbol en medio de la pista y las sillas plantadas en la vereda al atardecer. En medio del desorden, la música, la pelota y las charlas, cada cosa tenía su lugar y las dinámicas sociales surgían en torno a una exclusión implícita dentro de lo formal en la ciudad. Las reglas estaban contenidas en la idiosincrasia de cada espacio de la zona: el mercado, el colegio, la farmacia y el bar; cada lugar demarcaba sus límites y jerarquías dentro de la ley de la calle. Por ejemplo, los jóvenes del barrio tenían claro que, a cierta hora, ya no eran bienvenidos en las últimas dos cuadras de la avenida La Mar. Las cuadras 12 y 13 eran conocidas como la zona de «La Siberia», en alusión a la rudeza de Rusia oriental (Abusada, 2013). Esta zona sobresalía por las historias más sangrientas de la zona, caracterizadas por pandillas, drogas, robos y hasta posibles asesinatos.

En la actualidad, Juan ya no vive en Santa Cruz. Él y su familia se mudaron en los años 80, antes que la transformación inundara la zona. Sin embargo, Juan nunca dejó de frecuentar su barrio, donde siguió jugando el fútbol con sus amigos, cortejando a su novia y trabajando en La Red, el negocio familiar. La Red se abrió hace 40 años como un restaurante de menú, y servía comida a los trabajadores de la zona. Doña Isolina, la mamá de Juan, compró el negocio como traspaso y no volvió a mirar atrás. Hoy, después de muchas renovaciones, La Red es una de las cebicherías más populares de La Mar. Juan es el administrador y José, su hermano, es el dueño del negocio. A principios de 2000, junto a otros aclamados restaurantes, como Pescados Capitales y La Mar de Gastón Acurio, La Red lideró la revolución gastronómica en la zona y apostó por una nueva propuesta culinaria en la ciudad. Luego siguieron otros negocios, varios otros restaurantes, estudios de diseño, supermercados de comida alternativa, oficinas *boutique* y nuevos complejos residenciales. Estos trajeron consigo nuevas prácticas culturales, económicas y sociales, y otorgaron una nueva cara a la zona. Una mezcla única entre el pasado y el presente, entre distintas prácticas culturales, expectativas y exigencias: eso es lo que define

embargo, incorpora mediaciones y flujos que van más allá de lo local, y así involucra sistemas nacionales y globales que convergen en el tiempo y el espacio (Butler, 2007, p.162).

hoy la zona, un espacio liminal donde la convivencia en la diferencia es fundamental.

En La Mar, lo liminal se intensifica a partir del proceso de cambio urbano acelerado, que dibuja la zona en el entre-medio del pasado y futuro, entre lo antiguo y lo moderno, lo peligroso e interesante. Allí, lo liminal representa algo «antiestructural» (Turner, 1969), un espacio que se «mantiene indefinido y cambiante» (Mitchell y Kelly, 2011, p. 318). La Mar se convierte en el interludio espacial de Miraflores; una pausa que sostiene lo complejo y contradictorio, lo inconcluso e incompleto. Explorar La Mar conlleva la obligación de abrazar lo incierto y habitar ese «espacio que surge en el medio las cosas» (Stewart, 1996, p. 320). Te lleva al presente, al día al día de la socialidad, donde las «identidades no son una fuerza regulatoria de las diferencias, sino, más bien, “un lugar donde se congregan y se acumulan disposiciones”; un lugar donde las experiencias colectivas “de pronto se muestran y se vuelven posibles”» (Stewart, 2010, p. 340; Skeggs, 2004, en Claux, 2019, p. 19).

Así, el día al día se vuelve un espacio «de acción» (Duruz, 2002, p. 374), donde se forma el tejido social de La Mar, donde surge la necesidad de darle sentido al cambio. En los resultados de esta investigación, ese proceso de entendimiento y explicación se muestra evidente en las conversaciones que surgen con los residentes, visitantes y trabajadores de este espacio, en las historias que se producen y reproducen de boca a boca. Estas conversaciones son un espacio fértil para explorar el cambio a través de los nuevos sistemas de valor que lo rigen y se transcriben en él, a través de los nuevos límites y significados que ordenan el mundo social en la forma de continuidades y discontinuidades. Al igual que Juan, otras personas en La Mar encaran el cambio como un espacio para evaluar, medir, borrar, acentuar y detallar sus historias, al ubicarse y ubicar a otros en lugares y tiempos determinados, y editar las identidades y los contextos que habitan. Hay quienes tienen un repertorio más grande de acción y decisión, mientras otros están más restringidos, lo que refleja distintas oportunidades, exigencias, riesgos, recursos y movibilidades. Estas historias conforman la voz polifónica de La Mar, un espacio donde surgen múltiples lugares en uno solo (Jackson y Jones, 2014, p. 5), «“reflejando, articulando y activamente construyendo experiencias imaginadas de inclusión y exclusión”, donde las historias “no asumen objetividad, pero en vez privilegian posicionalidad y subjetividad” (Riessman, 2000, p. 2)» (Claux, 2019, p. 69).

En la historia de Juan, este es un proceso agri dulce, de contrastes, donde se gana, pero se pierde también. La historia que nos cuenta presenta muchas variables y dimensiones, y evidencia muchas líneas del ser y estar en La Mar, donde las categorías identitarias se mezclan entre sí y muestran

la porosidad de nuestro mundo social. Juan nos demanda un acercamiento a lo personal, a lo subjetivo y a lo íntimo para entender las dinámicas sociales y de poder, con el fin de mostrar desde ese espacio cómo se vive la inclusión, pasando por lo personal, local, nacional y global a través de su historia. Más allá de las macronarrativas de los proyectos políticos y económicos que recorren la ciudad y los imaginarios colectivos dentro de ella, vemos cómo Juan enfrenta e interpreta el cambio, como un residente antiguo de la zona, como un trabajador, como un ser nacional, entrando y saliendo de distintos campos de acción (es decir, clase, nación). Finalmente, dentro de estos múltiples campos de acción, el campo nacional toma una fuerza de conquista importante en su historia, al ofrecer a Juan una promesa de pertenencia que supera a las demás (Ahmed, 2010; Berlant, 2010).

Este artículo se enfoca en explorar estos procesos identitarios. Específicamente, se presta atención a la negociación del espacio nacional y al sujeto nacional como anclas transitorias de identidad, que permiten entender las dinámicas que entran en juego en el contexto de cambio en La Mar. Estas dinámicas están en una constante negociación, y la diferencia se convierte en la base fundamental teórica y conceptual para la exploración social. De este modo, a partir de la diferencia, los procesos identitarios se muestran como distintos caminos de ser y estar en el mundo, donde surgen distintas oportunidades de encontrar comunalidad en la diferencia y donde cada oportunidad refleja sistemas y mecánicas de valor, significado y poder.

La primera sección del artículo se enfoca en explorar la diferencia como un hecho y como categoría identitaria, con el propósito de sentar la base conceptual del estudio. El cuerpo del artículo se divide en dos secciones. La primera analiza la experiencia de comunalidad que surge en La Mar y su relación con el boom gastronómico nacional. La segunda parte se enfoca en explorar las intersecciones de la experiencia identitaria nacional con otras categorías o líneas de identificación, específicamente la experiencia de clase. El propósito de esta sección es lograr un entendimiento más profundo de las dinámicas sociales y de poder que resultan en este espacio de convergencias. Finalmente, el artículo concluye con un breve resumen de los resultados del estudio.

Metodología

Este artículo se basa en el trabajo de investigación hecho para mi tesis doctoral en Sociología Visual sobre cambio urbano, identidad y diferencia en La Mar (Claux, 2019). El trabajo de investigación toma lugar en tres periodos de tiempo, durante 2012, 2013 y 2016, y fue finalmente publicado

en 2019. La investigación tiene un marco metodológico cualitativo y experimental (esto es, el uso de fotografía), enfocado en explorar las narrativas personales de cambio formuladas por personas que, de una u otra manera, comparten el espacio en esta avenida, ya sea viviendo, trabajando o visitando el área. El trabajo de campo incorpora la participación de 51 personas, elegidas mediante una combinación de muestreo por conveniencia (personas que conocí al caminar por La Mar y trabajar como anfitriona en La Red por un verano) y muestreo por bola de nieve. Todos los participantes accedieron a participar en la investigación y dieron su consentimiento para usar el material en la publicación del trabajo. La recolección de data se basó principalmente en entrevistas, conversaciones informales, observación participante y fotografías.

La diferencia como teoría y objeto de estudio

En esta investigación la diferencia se entiende bajo dos miradas: la diferencia como un hecho social y la diferencia como una categoría social de identificación.

La diferencia como un hecho social es una experiencia intrínseca de la existencia, del habitar distintos espacios, contextos y subjetividades sociales. Como un hecho del mundo que nos rodea, nadie puede escapar a la diferencia; está dentro y entre nosotros, reflejando una cualidad de la vida en sí misma. No hay contenido, no hay valor específico; no hay límites ni significados, simplemente distintas maneras de ser y estar.

La diferencia como hecho social es el concepto analítico que sostiene la propuesta teórica de esta investigación, la base para explorar los encuentros y desencuentros que emergen en la avenida La Mar como una «parte constituyente» de la sociedad (Bridge y Watson, 2002, p. 521). Específicamente, reconocer la «facticidad de la diferencia» (Pitcher, 2009, p. 2) nos da el punto de partida que informa la exploración de los procesos identitarios que surgen en este espacio, entendidos como negociaciones constantes que momentáneamente se manifiestan en un lugar y un tiempo determinados. Estas manifestaciones brotan en relación con ciertos límites, valores y significados; esto es, en cuanto a ciertas líneas identitarias, lo que Fincher *et al.* (1998, p. 2) describen como regímenes o categorías que nos simplifican la navegación del mundo que nos rodea (género, etnicidad, nacionalidad, clase, etc.).

Estas categorías le dan forma temporal a las distintas versiones que tenemos de nosotros mismos; siempre fluidas, porosas, flexibles e incompletas. Como categoría, la diferencia alude a las estrategias que usamos para ubicarnos y ubicar a los demás en nuestra historia. Así, como una especie de filtro o «prisma interpretativo», las categorías definen quiénes

somos y quién es el otro en un momento determinado (Brubaker, 1998, p. 292; 2004, p. 12). Como nos explican Brubaker y Cooper (2000, pp. 18 y 43), entender la diferencia como una construcción categórica nos «invita a especificar los agentes que hacen la identificación», superando a la identidad como una unidad fija y homogénea del ser y estar en el mundo. Finalmente, adoptar este enfoque nos permite observar las trayectorias sociales y «las infinitas variaciones y sedimentaciones» del ser social en procesos identificatorios (Sheringham, 2006, p. 361).

Esta investigación se enfoca en dos categorías, que son la nación y la clase. La categoría de nación se explora a través de la comida, específicamente la narrativa gastronómica producida por las personas que ocupan La Mar. La identidad nacional se entiende como una práctica que se negocia en un espacio específico e imaginado en nuestro día a día, más allá de las «ilusiones arquitectónicas» (Brubaker, 1998, p. 275) o «grandes narrativas de nación» (Thompson y Fevre, 2001, p. 308). En el contexto nacional, la exploración de la comida va más allá de la comida en sí, al tomarla como un «eco de las estrategias, inversiones, esfuerzos necesarios [que distintas personas usan] para ser reconocido[s/as]» como parte de la nación (Claux, 2019). En este sentido, la comida se explora más allá del menú, el cocinero, el restaurante y el consumidor. La comida se explora en su consumo narrativo en forma de historias (Parkhurst Ferguson, 1998). Estas historias proveen un punto de encuentro donde coinciden (o no) los distintos miembros de la nación; un lugar donde la posibilidad de comunidad se vuelve evidente.

En la nación, la comida no es un espacio homogeneizador, sino más bien un espacio donde se representa «lo que cada miembro experimenta como algo en común con otros miembros» (Hage, 2012, p. 23). Allí es donde se juntan y «acumulan las disposiciones» del ser nacional, como una «promesa» latente de unidad (Ahmed, 2010; Berlant, 2010), «siempre amenazando convertirse en algo» más (Stewart, 2010, p. 340). Esta promesa latente determina y expone las grietas que existen entre la comida, la experiencia de nación y la posibilidad de identificación; espacios que se llenan de significado y valor al querer alcanzar esta promesa en la búsqueda eterna de un nosotros. En esa línea, la comida representa un «régimen de sentimiento» (Stewart, 2010, p. 340), un afecto que sobrepasa las «capacidades fisiológicas» del buen comer (Parkhurst Ferguson, 1998, p. 625). Aquí, no son los *foodies* ni los chefs quienes delinear la experiencia nacional, sino más bien los narradores que se convierten en «la base más sólida del campo gastronómico» en el imaginario colectivo (Parkhurst Ferguson, 1998, p. 625).

Para el propósito de esta investigación, este régimen de sentimiento se explora bajo dos conceptos que anclan o enraízan la narrativa gastronómica a lo nacional, que son el espacio y el sujeto nacional. Por un lado, el espacio nacional determina los límites imaginarios de la nación, la conexión con un lugar específico, con la tierra a través de la comida (*terroir*, Gyimothy, 2017). Por otro lado, el sujeto de nación se construye a partir de una serie de características intrínsecas o innatas del ser nacional; en este caso, a través su capacidad, disposición o conocimiento del buen comer. Estas dos anclas establecen una base que sostiene la historia nacional y nos permite explorar distintas experiencias sociales, económicas, políticas y culturales; además, ofrecen un lenguaje en común.

La segunda categoría que se explora en esta investigación es la de clase. Esta categoría se entiende como una experiencia espaciotemporal que surge en correspondencia con el proceso de cambio en La Mar, específicamente en relación con el pasado y el presente de la zona (Claux, 2019, pp. 70-127). Mas allá de un análisis socioeconómico de clase, este artículo se enfoca en el cambio como «la condición [...] de posibilidad para producir clase» (Skeggs, 2004, p. 2), donde existen relaciones de poder que se negocian frente al tiempo y espacio, reinventándose y resurgiendo de distintas formas. Finalmente, este análisis de clase va más allá de posiciones específicas (es decir, ricos y pobres), y se enfoca en distintos repertorios, movilidades, demandas, recursos y distancias que se producen e incorporan de manera implícita y explícita en las historias que se cuentan en este espacio, lo que refleja distintas maneras de hacer clase (Taylor, 2012, p. 5).

La exploración de la categoría de clase se hace en contraposición a la experiencia de nación. En este sentido, el enfoque del análisis supera la negociación de comunalidad en diferencia que nos trae la experiencia nacional y examina la experiencia de mutualidad, esto es, el «espacio donde [los miembros nacionales] experimentan la disolución de su existencia individual dentro de un modo más amplio de existencia [nacional]» (Hage, 2012, p. 23). En este contexto, los miembros nacionales se benefician de un punto de encuentro. Sin embargo, cada persona participa de manera diferente, y ello revela distintas necesidades, exigencias y riesgos en el proceso de relacionamiento, y demanda una inversión desigual de tiempo, esfuerzo y afectos para convertirse y sobre todo mantenerse como sujeto valioso de nación.

Este trabajo contribuye a una línea de estudio dentro de la producción académica nacional que se enfoca en la comida. En su gran mayoría, este cuerpo de trabajo enfatiza las implicaciones sociales, económicas, culturales y políticas del *boom* gastronómico en la sociedad, al desplegar una serie de esfuerzos cualitativos. Estos esfuerzos abarcan temas como

el consumo de productos específicos (como cuy, alpaca) y los discursos que se producen en relación con estos consumos (discursos coloniales y modernos; Defrance, 2006, Markowitz, 2012, García, 2013). Asimismo, hay trabajos que analizan la producción de discursos macroinstitucionales de nación y recursos culturales (Matta, 2012, 2013, 2014; Fan, 2013; Zúñiga Lossio, 2007). Finalmente, están los trabajos que hacen un acercamiento más evidente a los microprocesos de negociación e identificación, incluyendo temas migratorios (Ccopa, 2018), el *boom* gastronómico y la masculinidad (García, 2021), y la gentrificación (Consiglieri, 2018).

A pesar de los esfuerzos de llevar un acercamiento a las negociaciones identitarias más allá de las categorías resueltas y las macronarrativas institucionales, todavía hay mucho que explorar en cuanto a los procesos identitarios que informan nuestro mundo social en el campo gastronómico y nacional desde un punto de vista microanalítico. Con esto presente, este artículo se inspira en los trabajos de Mendez (1996), Salgado (1999), De la Cadena (2001, 2003), Montoya Uriarte (2002), Protzel (2006), Vich y Cortés (2006) y Ulfe (2011). Así, traslada su mirada a La Mar, como desafío a la producción binaria que comúnmente transcribe la polaridad entre lo bueno y lo malo, lo viejo y lo nuevo, lo poderoso y lo débil, y ahonda en los espacios grises, en los conflictos y contradicciones de los procesos, del movimiento, de lo íntimo, lo subjetivo y la fluidez de nuestro diario vivir. Finalmente, este artículo pretende expandir el entendimiento que tenemos de nuestro contexto y dinámicas sociales, contemplando la colectivización de las identidades que se agrupan tanto como lo dictan los límites que comparten momentáneamente en un lugar y un momento determinado.

Comunalidad: la historia nacional del buen comer

La historia nacional del buen comer llena un espacio que por mucho tiempo estaba vacío. Esto refleja lo que Tubino (2003), citando a Salazar Bondy, describe como una historia de «descentramiento» (pp. 77-80). En esta historia los procesos identitarios nacionales estaban contruidos a partir del otro y desde un centro que estaba deshabitado, lo que afecta la posibilidad de levantar un «proyecto compartido» desde adentro (pp. 77-80). La historia nacional del buen comer transforma esta historia de escasez y la convierte en una historia de abundancia y virtud. A través de ella la práctica nacional echa raíces en el suelo propio, donde la comida se convierte en una posibilidad, en una promesa (Ahmed, 2010).

Esta promesa de valor se alimenta de una historia que dirige a Juan y a otros miembros de la nación hacia una misma dirección, y ofrece una orientación colectiva. Como promesa, la comida se llena de afectos

pegajosos, que se acumulan y adhieren a ella, definiéndola, y resguarda una correspondencia entre ideas/características y valores, que representan lo que Seigworth y Gregg (2010, p. 1) llaman una «fuerza o fuerzas de encuentros». En estos encuentros la comida nacional se desplaza de «lo singular a lo colectivo» y desde «lo material a lo cultural», y se convierte en un «bien social» (Ahmed, 2010, p. 38, citado en Claux, 2019, p. 57). Finalmente, estos encuentros se comportan como «puntos de alineamiento» entre distintas trayectorias culturales, sociales, económicas y políticas, y ofrecen a los miembros nacionales la oportunidad de compartir un lugar imaginado desde un *nosotros*, dándole forma a una experiencia de comunalidad en un contexto de diferencias (Ahmed, 2010, p. 45).

En este contexto, la promesa del buen comer se vuelve importante. Esto sucede no porque refleje una realidad material beneficiosa que se corrobora con recetas milenarias, libros de cocina y premios gastronómicos, que nos dan la posibilidad de rescatar nuestra peruanidad perdida. Por el contrario, sucede porque la promesa del buen comer se vuelve una brújula en el camino colectivo, un lugar a donde se quiere llegar, una suerte de energía aspiracional con un «efecto habilitador» que nos permite pensar en términos nacionales (Watkins, 2010, p. 409). Es a partir de esta promesa que tenemos la posibilidad de conquistar el miedo de un futuro incierto, pequeño, que resiste la historia colectiva de escasez y articula un espacio de conexión nacional donde «nosotros importamos» (Abulof, 2015; Claux, 2019, p. 173), donde pueden suceder cosas «bonitas», como nos explica Juan. Finalmente, por esta promesa manifestamos cómo, cuándo y dónde es posible suscribirnos como peruanos, enraizando la experiencia nacional en torno a una historia que se ancla en nuestro imaginario, y dándole forma a la imagen del espacio y del sujeto de nación.

El espacio nacional: *terroir*

La base de nuestra cocina son nuestros ingredientes. Sí, porque una causa en... en Inglaterra no sé si quedará bien con las papas que hay en el mercado allá. O sea, acá la causa la puedes hacer con papa amarilla, la puedes hacer con papa Huamantanga, la puedes hacer con papa huayro, la puedes hacer con papa rosada, y te va a quedar igual. Mira, yo acá en Sudamérica he estado en Chile y he estado en Argentina. En ninguno de los dos sitios tienes una variedad de comida, de aderezos, de preparaciones y de insumos como tenemos acá, ¿no? En la Argentina, cuando yo estuve, bueno, ya hace muchísimos años, van a ser más de 20, de las carnes y de algunas de sus pastas no salían, ¿no? La comida casera es... este... bien sencilla. Algunos guisos, algunos estofados, medio italianos por su ascendencia, ¿no? Y en Chile... este... he comido en Arica, he comido en Iquique, en Santiago

y en ninguno comí bien, ¿no? La comida no es muy rica, es muy grasosa (Juan, 2012).

La historia nacional tiene un proceso de enraizamiento importante a partir de lo que Hage (1998) describe como la imagen del espacio nacional; esto es, la tierra, la geografía de la nación, lo que nos da una estructura y un contenido para elaborar una conexión lugar-comida-cualidad. Esta conexión materializa la experiencia nacional en relación con las historias que invocan ciertos productos, procesos y espacios nacionales, contextualizando la promesa del buen comer.

En la historia de Juan, el espacio nacional se vuelve un lugar de ingredientes únicos en el mundo; un lugar de diversidad y riqueza, de creatividad y acceso. Es un lugar donde la comida es rica y saludable, de buena calidad; un lugar de variedad con sabores inigualables. La historia de Juan es una historia de abundancia que determina el centro de la experiencia nacional para luego establecer los límites geográficos respecto a otros lugares en el mundo, como Chile, Argentina o Inglaterra, donde la comida no se puede comparar a la nacional. Estas son comidas aburridas, con poca creatividad, grasosas; comidas que no pueden replicar la experiencia del buen comer.

La gente que no ha comido la comida peruana nunca y que te pregunta qué puede comer se va maravillada. ¿No? Este... les llama mucho la atención el tamaño de las conchas de abanico, por ejemplo. Les llama mucho la atención el tamaño de los granos de choclo. Les llama muchísimo la atención que exista un maíz que sea morado, por ejemplo.

[...] Y te vas a Arequipa y te van a enseñar un libro igual, pero de comida regional, solamente arequipeña; o a Piura o a Trujillo, ¿no? [...] A veces confundimos la comida criolla con la comida limeña, ¿no? Pero una papa a la huancaína, que no es limeña, es parte de la comida criolla, o una pachamanca también, o un chupe de camarones, o un chingirito de Chiclayo, o un shámbar; esa es la comida de los lunes en Trujillo. En realidad, es muy grande el espectro de la comida, de la comida peruana. Es inmenso (Juan, 2012).

Para Juan, los productos nacionales adoptan una suerte de poder mágico, y muestran características «sobrenaturales» en sus rasgos físicos (por ejemplo, en el tamaño y el color). Estos incluyen conchas gigantes y maíces morados que se vuelven los protagonistas de su narrativa. Para Juan, fuera del espacio nacional, estas características llaman mucho la atención. Al hacerlo, estos productos remiten a una experiencia que alude al reconocimiento, al interés e inclusive al respeto.

Más allá de fijar las características físicas de los productos nacionales, la historia de Juan devela un esfuerzo evidente de aterrizarlos dentro del espacio nacional (por ejemplo, enmarcando zonas y su relación con ciertos ingredientes o comidas). En La Mar, la enumeración de productos nacionales se vuelve una estrategia común durante el estudio, donde muchos participantes muestran, al igual que Juan, un gran interés de ubicar los componentes de la comida nacional dentro de los límites geográficos de su espacio.

Papa, maíz, quinoa, trigo, todo eso, olluco. Tenemos un producto que se llama mashua, y también la oca, kiwicha, cama y soya. ¿Qué es lo que tiene el Perú? Tiene variedad de productos [...] Somos de la sierra. Mira, en mi casa, mi esposa a veces cocina quinoa o sopa de trigo. Hay una sopa que se llama lawa, está hecha con maíz. Hay otra que está hecha con trigo, frejol, papa y, si hay carne, con carne también. Si no hay, con queso; ¿entiendes? Esta es nuestra comida. Claro, como plato de fondo tenemos caucáu, cocinado con una variedad de frijoles y lo que sea que tengamos, lo que sea que nuestros bolsillos puedan pagar. Si no hay, pues sopa (Esteban, 2014).

Este país es un país donde puedes encontrar lo que quieras. Por ejemplo, en el norte hay buenos limones para hacer un buen cebiche. De Arequipa puedes conseguir cebolla, buena cebolla. De Cusco, puedes conseguir maíz, buen maíz. Y así, de la sierra puedes conseguir papa huayro, esa papa es buena. Creo que puedes encontrar todo acá (Sr. Gamarra, 2014).

Tenemos buena pesca, mariscos, ajíes, ají panca, ají mirasol, ají amarillo, cebolla, que es la madre de todo; ¿cierto? Tenemos diversos tipos de papa, que todo el mundo amaría probar. Tenemos frutas, todas las que te imaginas. Puedes crear millones de postres con ellas, como la chirimoya, la lúcuma, la guanábana, el maracuyá. Tenemos arándanos, frambuesas... ¡Todo! ¡Todo para poder jugar! (Claribel, 2014).

En estas historias y listas, el espacio nacional proyecta una imagen de exuberancia, de abundancia; una imagen donde el Perú y los peruanos «tienen todo» (Ramon, 2014, citado en Claux, 2019), donde «tienen mucho» (Arsenio, 2014, citado en Claux, 2019), y donde todo es de «primera calidad» (Genito, 2014, citado en Claux, 2019). Esta estrategia nos lleva a lo que Gyimóthy (2017) llama el sabor del lugar o *terroir*, que refiere a la relación o conexiones entre las características de un lugar, su suelo, su riqueza natural y propiedades únicas, combinadas con la tradición, costumbres, culturas, métodos y participantes de producción. Hablar de *terroir* es hablar de la «personalidad» que tienen los productos en determinados espacios (Parker, 2015, p. 12), pero también es hablar de estos espacios como «productos sociales» que surgen de los productos mismos

(Lefebvre, 1999, p. 26). Finalmente, estas listas o inventarios de nación ofrecen un proceso doble, que definen no solamente la multiculturalidad del espacio nacional, sino también la fuerza colectiva que une estos espacios y corta a través de los contrastes y distancias (Appadurai, 1998, pp. 10, 21). Finalmente, «la seducción de la variedad» se convierte en el sostén de la experiencia de comunalidad en la historia del buen comer (Appadurai, 1998, p. 21).

El sujeto nacional

Tan importante como la producción del espacio nacional es la producción del sujeto de nación, la cual complementa la historia del buen comer. El sujeto de nación podría entenderse como «alguien que tiene la capacidad administradora sobre el espacio nacional» (Hage, 1998, p. 42), un espacio que es abundante, diverso y «sobrenatural». El sujeto de nación surge desde el conocimiento y la aptitud para habitar este espacio correctamente y navegar la promesa nacional en dirección correcta. Este sujeto ancla la historia del buen comer como un privilegio innato, una manera privilegiada de posicionarse en la nación, «como un derecho natural, que toma la forma de papilas gustativas invencibles, de sabores impecables, y de un amplio conocimiento culinario»; por ejemplo, en relación con la idea de sazón (Claux, 2019, p. 172).

Para algunos, sazón es un conocimiento que viene del alma (Ramon, 2012; Claribel, 2014), un chip que dirige nuestro ser (Shirley, 2012), una percepción genética o hereditaria del buen comer (Luis, 2012; Pablo, 2012). De alguna u otra manera, el sujeto nacional carga la esencia nacional, dibujada como la capacidad culinaria intrínseca de la peruanidad. Este conocimiento y capacidad intrínsecos del sujeto nacional delinear el sentido de pertenencia y se muestran como una suerte de prospecto de naturalización, al legitimar los límites de pertenencia. Estos límites transpiran, por un lado, la necesidad de asegurar el crecimiento continuo de la población, ya que afirman el futuro nacional y le dan sentido de continuidad; y, por otro, estos límites aseguran «la pureza» de la población, naturalmente capaces de manejar la fuerza y la audacia del buen comer (Yuval-Davis, 1997, p. 29).

Los matices de la comida peruana son... son realmente increíbles, ¿no? Hay gente que viene de sitios donde... creo que los aderezos capaces no existirán, ¿no? [o que no son] tan pesados y tan fuertes como los que hacemos acá, ¿no? Mis primas son casadas, dos de mis primas con alemanes. Cuando ellos han venido al Perú por primera vez, han probado y han comido hasta que el estómago se les hizo puré, pues, ¿no? O sea, a dieta una semana los pobres, ¿no? Pero sí, son gente que no está acostumbrada a estos sabores tan fuertes, que

se queda enamorada de la comida, ¿no? Es muy muy especial el tema (Juan, 2012).

Finalmente, este espacio de conocimiento y capacidad culinaria representa el centro desde donde se dibujan los límites nacionales, y así nace la posibilidad de navegar a través de ellos. Mientras otros, que yacen fuera de los límites nacionales, necesitan una versión más tenue y manejable del buen comer, el sujeto de nación aborda los múltiples matices de la comida peruana como una aventura, como un ser valiente y audaz, al afrontar distintos sabores, texturas y formas, y sostener la fuerza de la presencia nacional en un plato de comida.

Mutualidad latente: el riesgo de nación

El riesgo de nación nace del hecho que ocupamos la nación de maneras distintas. Si bien la promesa del buen comer es una orientación inclusiva de identidad colectiva, hay distintos caminos y maneras de llegar al espacio nacional y mantener seguro nuestro lugar en él. Estas maneras distintas de navegar la nación tienen que ver con las múltiples líneas y categorías identitarias que informan nuestras trayectorias sociales, las cuales confluyen, convergen y dialogan en una negociación de valores, significados y límites que impactan nuestras maneras y posibilidades de ser, estar y movernos en el mundo.

El riesgo de nación se evidencia con el paso de la comunalidad, que refiere al punto de encuentro entre caminos, y a la mutualidad, que refiere al aspecto relacional y complementario de este punto de encuentro, donde la participación nunca es proporcional (Marková *et al.*, 1995, pp. 4, 5). Si bien hay oportunidad de construir relaciones que son complementarias pero asimétricas sobre una base de equidad y balance, la naturaleza misma del concepto de asimetría contiene un espacio latente de diferenciación. Este espacio de intercambio asimétrico se vuelve evidente en relación con las dinámicas de poder que transpiran las grietas entre y dentro de las categorías identitarias, y muestra quién, cuándo, dónde y por qué el sujeto de nación se vuelve valioso, movable, libre, restringido o diferente (Claux, 2019, p. 187).

Están halagándonos; ¿y sabes qué también, Denise? Que creo que nos hemos sentido siempre poco halagados por... O sea, nunca hemos sido halagados por nada. Salía un equipo de fútbol y perdía. Salía un equipo de básquet y perdía. Salía un atleta y llegaba último. Entonces..., este... nuestros gobiernos siempre eran uno más corrupto que el otro; ¿no? [...] Teníamos un déficit monetario y teníamos una inflación de no sé cuántos miles. Teníamos terrorismo. Entonces yo creo que nunca ha habido nada que nos exalte, ¿no? Nunca ha habido nada que... Capaz la palabra no es *exalte*, sino que nos haga

sentirnos que en el Perú también salen cosas buenas; que nos reconozcan; que creo que nunca hemos tenido nada para ser reconocidos. O quién sabe, lo teníamos, pero nadie se dio cuenta. Entonces ahora sale la comida peruana al mundo, y todo el mundo nos vitorea, ¡y todo el mundo dice «¡que rico!» y todo el mundo... este... nos felicita por el tema. Y creo que eso ha sido también lo que ha hecho que la gastronomía se vuelva este patrimonio nacional. Pues se ha vuelto ya un patrimonio, un, cómo te digo, un símbolo más de los símbolos patrios, ¿no? (Juan, 2012).

En el caso de Juan, la posibilidad de disfrutar y apoyar «las cosas bonitas» que trae el boom gastronómico en la ciudad (ver introducción) conlleva aceptar el fin de su barrio, como una manera específica de habitar el espacio urbano. A pesar de la pérdida, Juan se siente visto y protagonista, se siente reconocido por primera vez. La promesa del buen comer llena un vacío en la base dialéctica del ser social, que tiene que ver con la construcción de su autoestima, con su valor y legitimización (Honneth, 1995; Skeggs, 2004; Watkins, 2010). Juan se siente reconocido, y, así como Juan, otros se sienten reconocidos también. La historia del buen comer cala la promesa afectiva de inclusión y corta a través de distintos caminos en el espacio. No hay un valor intrínseco en el querer ser visto; todos quieren ser vistos.

La orientación a la nación es solo la dirección que toma la historia del buen comer, como una suerte de brújula en el espacio de visibilidad y reconocimiento. Sin embargo, no todos llegan de la misma manera a la nación; no todos se mueven por los mismos caminos. No todos invierten el mismo esfuerzo en mantener la conexión, lo que refleja distintos grados de vulnerabilidad en el proceso. Estos grados de vulnerabilidad tienen que ver con la flexibilidad y la movilidad, con los límites y el acceso a los recursos para desplazarse entre categorías identitarias; para cambiar, entrar y salir; para negociar los límites, valores y significados de nuestras historias.

En este contexto, la problemática del reconocimiento tiene que ver con el grado de «dependencia simbólica» y los procesos que lo sostienen, la inversión y el riesgo a la pérdida de valor (Bourdieu, 2000, p. 412; Sayer, 2005; Yar, 2001). La historia de Juan es un claro ejemplo de la asimetría que existe en distintos contextos, intensidades y procesos que informan el reconocimiento. En el caso de Juan, el diálogo barrio-país/clase-nación toma protagonismo como trasfondo de la promesa de inclusión del buen comer, al revelar dinámicas de poder que le dan forma a su experiencia de cambio. Estas dinámicas reflejan y producen una suerte de conformidad, en la que Juan se resigna a aceptar su destino y muestra restricción en la posibilidad de decisión en su historia. Su camino se caracteriza por

una ausencia fundamental de «movilidad voluntaria» (Skeggs, 2004, p. 50) y «control» sobre su futuro, que se aprecia no solo en la obligación de «aguantar eso que otros pueden escapar» (Skeggs, 2004, p. 50), sino también en dejar ir eso que otros quieren tomar (Claux, 2019, p. 133). Finalmente, esa falta de movilidad acompaña su historia desde siempre, al limitar las posibilidades de dejar el barrio años atrás, cuando las cosas eran difíciles y peligrosas, pero también restringe las posibilidades de quedarse hoy, como evidencia de una economía importante del ser en las experiencias de clase y poder en la ciudad (Allen y Hollingworth, 2013, pp. 500, 502).

Una manera evidente donde transpira esta economía del ser en la historia de Juan es en su reacción ante la posibilidad de perder este espacio de reconocimiento. Un ejemplo claro nos da su reacción frente a las polémicas declaraciones del escritor y *blogger* peruano Iván Thays, quien en 2012 publicó un artículo donde criticaba abiertamente la gastronomía peruana y el *boom* que se vivía en el país, lo que resultó en un fuerte debate nacional.

Nos sentimos orgullos de nuestra comida. Y cada vez que alguien la toca, y quiere hablar mal de ella, todos saltamos, ¿no? Es como si te pellizcaran, ¿no?

Lo que dijo Thays fue como si escupiera a la bandera, ¿verdad? (Juan, 2012).

Para Juan, la contingencia de la vulnerabilidad se transforma en una demanda por defender la historia del buen comer. Esta obligación de defensa se relaciona con reacciones drásticas y opiniones energéticas en cuanto al cuestionamiento del buen comer. Esto refleja una rigidez que sostiene con seguridad la promesa afectiva de inclusión en su historia, frente a otras historias que se muestran libres, espontáneas y entretenidas.

Me río; me río de ese lomo saltado servido con tres papas y etiquetado con un nombre bien largo y extraño... Me río... [...]

No, sí, sí es buena; pero la comida china también es espectacular, la italiana es increíble, la comida española es fabulosa, y la francesa también, con toda su sofisticación. Quiero decir, claro, tenemos una buena gastronomía, más variada que en otros países vecinos, ¿pero de eso a decir que somos la octava maravilla del mundo? No (Michelle, 2014).

Un ejemplo es la narrativa que nos presenta Michelle, arquitecta de un proyecto de oficinas *boutique* en la avenida. En su historia, Michelle juega con los límites de la seriedad de la historia del buen comer, y se burla de los nombres complicados y elaborados que se usan para elevar

la comida nacional en muchos restaurantes de la ciudad. En contraposición a la historia de Juan y su necesidad por ser aceptado, incluido y reconocido, Michelle se muestra despreocupada por estas exigencias, y le sorprende el peso que tiene la comida en la dimensión simbólica de la nación, que reflejan identidades un tanto ingenuas e inocentes, faltas de mundo y conocimiento sobre otras culturas y cocinas. Esta mirada refleja el acceso más amplio que tiene Michelle a fuentes de valor, ya sean recursos económicos que permiten exposición (como viajes, consumo) o recursos culturales que amplían el repertorio de su identificación; en este caso, en relación con una identidad cosmopolita que juega con temas de localidad, nacionalidad y globalidad (Delanty, 2006, pp. 36, 41, 32). Así, el exceso que se muestra en la historia de Juan se vuelve un límite fijo, desde donde Michelle elabora su posición de clase respecto a lo que está dispuesta a dar en el contexto nacional (ver: «the morality of excess», Skeggs, 2004, p. 29). Como un «límite constitutivo» (Skeggs, 2004, p. 4), el exceso se vuelve un horizonte para moverse a través de las líneas identitarias, donde los límites no se vuelven impenetrables, pero se encuentran en constante intercambio (Allen y Wollingworth, 2013). Finalmente, estos límites definen momentáneamente la manera «correcta y productiva» de habitar un lugar (Taylor, 2012, p. 136), y crean una distancia entre los sujetos como Juan y Michelle. De esta forma, para pertenecer unos tiene que ser simplemente lo que son, mientras otros tienen que constantemente hacer lo que quieren ser.

Conclusión

Basándose en teorías de diferencia, día a día y poder, este artículo se basa en la importancia que tiene el hacer un acercamiento a las experiencias de identificación desde una mirada más íntima y subjetiva, que nos permita descubrir los detalles de las negociaciones que existen detrás de las macronarrativas de inclusión en la ciudad. El contexto de cambio urbano que se ha dado en la urbanización Santa Cruz, y específicamente la avenida Mariscal La Mar, de la mano del *boom* gastronómico que tomó fuerza dentro de este espacio, ofrecen un contexto ideal para explorar estas experiencias.

La historia que comparte con nosotros Juan nos lleva de la mano a través de la complejidad del cambio, de las posibilidades, de las contradicciones que surgen en la porosidad de las negociaciones identitarias, y nos recuerda que lo personal es también lo local, nacional y global, como una suerte de multidimensión que se vuelve escenario para distintas líneas de ser y estar. Este artículo se enfoca en explorar estos procesos identitarios, a través de la comida, pero más allá de la comida en sí, más allá de

las recetas y los sabores, se explora como una promesa afectiva. A partir de esta promesa se presta atención a la negociación del espacio nacional y al sujeto nacional como anclas transitorias de identidad, que permiten entender las dinámicas que entran en juego en cuanto a otras categorías, como la categoría de clase. Estas dinámicas están en una constante negociación, y la diferencia se convierte en la base fundamental teórica y conceptual para la exploración social. Así, a partir de la diferencia, los procesos identitarios se muestran como distintos caminos de ser y estar en el mundo, donde surgen distintas oportunidades de encontrar comunalidad en la diferencia, y donde cada oportunidad refleja sistemas y mecánicas de valor, significado y poder.

Finalmente, este artículo no pretende servir de conclusión, ni dar solución definitiva al entendimiento de las experiencias identitarias y dinámicas sociales en la sociedad, en especial en la ciudad. Es simplemente una foto en el tiempo, una imagen de las trayectorias que se encuentran y desencuentran, reflejando el espacio latente entre los límites, significados y valores, trazando identidades que son tan iguales como los límites que comparten en un tiempo y espacio determinado. Es una representación o ampliación de un espacio y un momento donde se confluyen variables, fuerzas, disposiciones, intensidades, intenciones y miradas que nos regalan un mayor entendimiento de la inclusión, del reconocimiento, de los afectos que nos empujan en ciertas direcciones, que nos prometen siempre llegar a otro lugar en caminos que siguen y seguirán siempre siendo recorridos.

Contribución de autoría

Denise Claux cumplió con todas las funciones CRediT.

Fuente de financiamiento

Autofinanciado.

Potenciales conflictos de interés

Ninguno.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Abulof, U. (2015). *The mortality and morality of nations*. Cambridge University Press.
- Abusada, E. (2013). Érase una vez un barrio: Santa Cruz. *Revista Velaverde*. <https://puntodevistaypropuesta.wordpress.com/2016/11/11/erase-una-vez-un-barrio-santa-cruz/>
- Ahmed. (2010). *The promise of happiness*. Duke University Press.
- Allen, K. y Hollingworth, S. (2013). «Sticky subjects» or «cosmopolitan creatives»? Social class, place and urban young people's aspirations for work in the knowledge economy. *Urban Studies*, 50(3), 499-517.
- Appadurai, A. (1988). How to make a national cuisine: Cookbooks in contemporary India. *Comparative Studies in Society and History*, 30(1), 3-24.
- Berlant, L. (2010). Cruel optimism. En M. Gregg y G. Seigworth (eds.), *The affect theory reader* (pp. 93-117). Duke University Press.
- Bourdieu, P. (2000). *Poder, derecho y clases sociales*. Desclée de Brouwer.
- Bridge, G. (1995). The space for class? On class analysis in the study of gentrification. *Transactions of the Institute of British Geographers*, 20(2), 236-247.
- Bridge, G. y Watson, S. (2002). Lest power be forgotten: Networks, division and difference in the city. *The Sociological Review*, 50(4), 505-524. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/1467-954X.00396>
- Bridge, G. (2003). Time-space trajectories in provincial gentrification. *Urban Studies*, 40(12), 2545-2556.
- Brubaker, R. (1998). Myths and misconceptions in the study of nationalism. En J. Hall (ed.), *The State of the Nation. Ernest Gellner and the Theory of Nationalism* (pp. 272-307). Cambridge University Press,
- Brubaker, R. y Cooper, F. (2000). Beyond identity. *Theory and Society*, 29, 1-47.
- Brubaker, R. (2004). *Ethnicities without groups*. Harvard University.
- Butler, T. (1997). *Gentrification and the Middle Classes*. Ashgate.
- Butler, T. (2007). For gentrification? *Environment and Planning A*, 39(1), 162-181. <https://doi.org/10.1068/a38472>
- Cabellos, E. (2009). *Cooking up dreams* [documental.] Guarango.
- Claux, D. (2019). *Walking though change: Narratives of difference, identity and power in La Mar*. [Tesis doctoral, University of London]. https://research.gold.ac.uk/id/eprint/26146/1/SOC_thesis_ClauxD_2019.pdf

- Consigliieri, N. (2019). «Integradora y excluyente: el rol de la gastronomía en la Urbanización Santa Cruz (Lima, Perú)», *Anthropology of food*, 14. DOI: 10.4000/aof.10031
- Ccopa, P. (2018). *La cocina de acogida. Migrantes andinos en Lima. Memorias, sabores y sentidos*. Universidad San Martín de Porres.
- De la Cadena, M. (2001). Reconstructing race: Racism, culture and mestizaje in Latin America. *NACLA*, XXXIV, 16-23.
- De la Cadena, M. (2003). *Indigenous mestizos. The politics of race and culture in Cuzco, Peru, 1919- 1991*. University Duke Press.
- Delanty, G. (2006). The cosmopolitan imagination: Critical cosmopolitanism and social theory. *The British Journal of Sociology*, 57(1), 25-47.
- DeFrance, S. (2006). The sixth toe: The modern culinary role of the guinea pig in southern Peru. *Food and Foodways*, 14(1), 3-34. <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/07409710500334517>
- Duruz, J. (2002). Rewriting the village: geographies of food and belonging in Clovelly, Australia. *Cultural Geographies*, 9(4), 373-388.
- Fan, J. E. (2013). Can ideas about food inspire real social change? The case of Peruvian gastronomy. *Gastronomica: The Journal of food and culture*, 3(2), 29-40. https://cogtoolslab.github.io/pdf/fan_gastronomica_2013.pdf
- Fincher, R. y Jacob, J. (1998). *Cities of difference*. Guilford.
- Garcia, M. (2013). The taste of conquest: Colonialism, cosmopolitics, and the dark side of Peru's gastronomic boom. *The Journal of Latin American and Caribbean Anthropology*, 18(3), 505-524. <https://doi.org/10.1111/jlca.12044>
- García, M. (2021). *Gastropolitics and the specter of race: Stories of capital, culture, and coloniality in Peru*. University of California Press.
- Gupta, A. y Ferguson, J. (1992). Beyond «culture»: Space, identity, and the politics of difference. *Cultural Anthropology*, 7, 6-23. <https://www.jstor.org/stable/656518>
- Gyimóthy, S. (2017). The reinvention of terroir in Danish food place promotion. *European Planning Studies*, 25(7), 1-17.
- Hage, G. (1998). *White nation. Fantasies of white supremacy in a multicultural society*. Routledge.
- Hage, G. (2012). *The everyday aesthetics of the Lebanese transnational family*. University of Melbourne.
- Hamnett, C. (1991). The blind men and the elephant: the explanation. *Transactions of the Institute of British Geographers*, 16(2), 173-189. <https://www.jstor.org/stable/622612?origin=crossref>

- Honneth, A. (1995). Teoría crítica. En A. Giddens y J. Turner (eds.). *La teoría social, hoy* (pp. 445-488). Alianza Editorial.
- Jackson, E. y Jones, H. (Eds.). (2014). *Stories of cosmopolitan belonging. Emotion and location*. Routledge.
- Lefebvre, H. (2007). *The production of space*. Blackwell Publishing.
- Lees, L. (2000). A reappraisal of gentrification: towards a «geography of gentrification». *Progress in Human Geography*, 24(3). <https://doi.org/10.1191/030913200701540483>
- Leys, R. (2011). The turn to affect, a critic. *Critical Inquiry*, 37(3), 434-472. <https://doi.org/10.1086/659353>
- Markowitz, L. (2012). Highland haute cuisine: The transformation of alpaca meat. En E. Finnis (ed.), *Reimagining marginalized foods. Global processes, local places* (pp. 34-48). University of Arizona Press.
- Marková, I., Graumann, C. y Foppa, K. (Eds.). (1995). *Mutualities in dialogue*. Cambridge University Press.
- Matta, R. (2012). Cocinando una nación de consumidores: El Perú como marca global. *Consensus*, 17(1), 49-60. <https://revistas.unife.edu.pe/index.php/consensus/article/view/935>
- Matta, R. (2014). República gastronómica y país de cocineros: Comida, política, medios y una nueva idea de nación para el Perú. *Revista Colombiana de Antropología*, 50(2), 15-40. http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0486-65252014000200002
- Mendez, C. (1996). Incas sí, indios no: Notes on Peruvian creole nationalism and its contemporary crisis. *Journal of Latin American Studies*, 28(1), 197-226.
- Mitchell, A. y Kelly, L. (2011). Walking with de Certeau in North Belfast: Agency and resistance in a conflicted city. *Working Paper Series 17*, Queen's University Belfast.
- Montoya Uriarte, U. (2002). *Entre fronteras: convivencia cultural, Lima siglo XX*. Casa de Estudios Sur.
- Parker, T. (2015). *Tasting French terroir. The history of an idea*. University of California Press.
- Parkhurst Ferguson, P. (1998). A cultural field in the making: Gastronomy in 19th-century France. *American Journal of Sociology*, 104(3), 597-641.
- Pitcher, B. (2009). *The politics of multiculturalism. Race and racism in contemporary Britain*. Palgrave Macmillan.
- Protzel, J. (2006). *Procesos interculturales. Texturas y complejidad de lo simbólico*. Fondo Editorial de la Universidad de Lima.

- Riessman, C. (2000). Analysis of personal narratives. En J. F. Gubrium y J. A. Holstein (eds), *Handbook of interviewing*. Sage Publications.
- Salgado Lévano, C. (1999). *¿Quiénes somos los peruanos? Una perspectiva psicológica de la identidad nacional*. Universidad de San Martín de Porres.
- Sayer, A. (2005). *The moral significance of class*. Cambridge University Press.
- Sheringham, M. (2006). *Everyday life. Theories and practices from Surrealism to the present*. Oxford University Press.
- Skeggs, B. (2004). *Class, self, culture*. Routledge.
- Skeggs, B. (2010). The moral economy of person production: The class relations of self- performance on «reality» television. *Sociologia: Revista do Departamento de Sociologia da FLUP*, XX, 67-84.
- Slatter, T. (2006). The eviction of critical perspectives from gentrification research. *International Journal of Urban and Regional Research*, 30(4), 737-757. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1468-2427.2006.00689.x>
- Smith, N. (1996). *The new urban frontier. Gentrification and the revanchist city*. Routledge.
- Stewart, K. (1996). *A space on the side of the road. Cultural poetics in an «other» America*. Princeton University Press.
- Stewart, K. (2010). Worlding refrains. En G. Seigworth y M Gregg (eds.), *Affect theory reader* (pp. 339-354). Duke University Press.
- Taylor, Y. (2012). *Fitting into place? Class, gender geographies and temporalities*. Ashgate Publishing.
- Thompson, A. y Fevre, R. (2001). The national question: Sociological reflections on nation and nationalism. *Nations and Nationalism*, 7(3), 297-315.
- Tubino, F. (2003). La recuperación de las memorias colectivas en la construcción de las Identidades. En M. Hamman, S. López Maguiña, G. Portocarrero y V. Vich (eds.), *Batallas por la memoria: antagonismos de la promesa peruana* (pp. 77-105). Red para el Desarrollo de las Ciencias Sociales en el Perú.
- Turner, V. (1969). *The ritual process. Structure and anti-structure*. Cornell University Press.
- Ulfe, M. E. (2011). ¡Sal de la rutina! Sobre cómo se imagina y se construye la imagen del Perú. En G. Cánepa (ed.), *Imaginación visual y cultura en el Perú* (pp. 327-340). Fondo Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Perú.
- Vich, V. y Cortés, G. (2006). *Políticas culturales. Ensayos críticos*. Instituto de Estudios Peruanos.

Watkins, M. (2010). Desiring recognition, accumulating affect. En M. Gregg y G. Seigwoth (eds.) *The affect theory reader* (pp. 408-433). Duke University Press.

Yar, M. (2001). Recognition and the politics of human(e) desire. *Theory, Culture & Society*, 18(2-3), 57-77.

Yuval-Davis, N. (1997). *Gender and nation*. SAGE Publications.

Zúñiga Lossio, M. (2007). Límites y posibilidades de lo multicultural e intercultural en el discurso del chef peruano Gastón Acurio. *Construyendo Nuestra Interculturalidad*, 4, 1-21. <https://lc.cx/Oe7Jk8>

Denise Claux tiene una maestría en Estudios Latinoamericanos y un doctorado en Sociología Visual por Goldsmiths, Universidad de Londres. Su trabajo de investigación explora dinámicas sociales en contextos de cambio urbano, la negociación de poder, diferencias e identidades y la sociología de la comida. Trabaja como consultora independiente.

Recepción: 9/12/2024

Aceptación: 17/1/2025