

CRÓNICA BIBLIOGRÁFICA

Henrique Urbano*
Ana Alemán C.*
Jessica Figueroa P.*

SOCIOLOGÍAS DE LA ALIMENTACIÓN Y GASTRONOMÍA

Las publicaciones de Poulain sobre alimentación y gastronomía son variadas. Algunas se dirigen a un público amplio, otras a especialistas. Entre estas últimas se cuenta el libro *Sociologies de l'alimentation*¹, fruto de una investigación socioantropológica y técnica donde se analiza aspectos tanto teóricos como históricos de la alimentación, nutrición y gastronomía, abarcando varios temas relacionados con las ciencias humanas en general. Muchas de sus páginas son sugestivas, otras novedosas, sobre todo en lo que atañe a las expresiones recientes de la evolución de la alimentación en las sociedades contemporáneas. Sea dicho de paso, Poulain conoce muy bien los medios de la restauración y gastronomía francesas. Otro detalle importante: sus investigaciones científicas abarcan varios campos de estudio, todos ellos relacionados con la nutrición y alimentación. Por eso, con toda razón, pretende en este libro presentar una visión global de la alimentación desde varios puntos de vista científicos.

La primera mirada trata precisamente de las permanencias y modificaciones en la alimentación contemporánea. Somos testigos de cambios profundos y de luchas gigantescas contra el hambre. Lo que fueron grandes logros después de la Segunda Guerra Mundial en Europa –en Francia, por ejemplo– se volvieron motivo de

preocupaciones generales: la abundancia agrícola era capaz de llenar los huecos del hambre pero, para sostener los índices del mercado, se desperdiciaba una ingente cantidad de alimentos que sería más que suficiente para aliviar miserias y penas continentales, incluso mundiales. Ese simple hecho preocupó a más de un organismo humanitario y los años les dieron la razón.

Hacia la criollización de los espacios culinarios

Uno de los primeros puntos de discusión de Poulain se refiere al debate entre la globalización alimentaria y la reivindicación local o regional. Inspirándose en las perspectivas abiertas por el análisis de la Escuela de Frankfurt sobre la masificación de la cultura en las sociedades contemporáneas, algunos autores equiparan esta globalización con la estandarización de un número reducido de platos y con una regresión, no individual sino colectiva, donde las personas se mantienen dóciles y temen la novedad. Uno de los ejemplos es el caso de los *fast foods* o sitios de expendio de “comida rápida”: abandono de las costumbres o “maneras de estar en la mesa”, sin platos, sin cubiertos, privilegiando el consumo de gaseosas; fenómeno que calificaron como la “mcdonalización” de la gastronomía y alimentación, para aludir a la manipulación de los individuos a través de sus instintos más bajos.

* Instituto de Investigaciones, Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología, Universidad de San Martín de Porres, Lima.

¹ Jean-Pierre Poulain, *Sociologies de l'alimentation (Sciences sociales et sociétés)*. Paris, PUF, 2002.

Existen otros autores –recuerda Poulain– que subrayan otras dimensiones de los fenómenos de globalización, siendo una de ellas la gran variedad de potajes en la que los contrastes han sido atenuados. Por ejemplo, la cocina hindú se generalizó en Occidente pero perdió algunas de sus características propias para adaptarse al gusto local. Lo mismo ocurrió con los picantes fuertes en la cocina mexicana que se expandió por todos los Estados Unidos. Empleando las reflexiones de Edgard Morin sobre la globalización de la cultura, Poulain recuerda los trabajos de Fischler y Corbeau para subrayar las dos mencionadas tendencias: una de desintegración porque es evidente la pérdida de particularidades gastronómicas y alimenticias, otra de integración porque un número mucho mayor de personas comparte el gusto y el número de alimentos llegados de todas partes del mundo.

Poulain va más lejos. Según él, la globalización de los mercados crea un triple movimiento: desaparición de particularismos, emergencia de nuevas formas alimenticias como resultado de los procesos de mestizaje, y difusión a escala transcultural de ciertos productos y prácticas alimenticias. Como ejemplo de ello recuerda la introducción y difusión de la papa en el mundo, al inicio rechazada en algunos lugares, más tarde aceptada sirviendo incluso –en algunos lugares– a la recomposición de cocinas regionales. Lo cierto es, subraya Poulain, que el turismo y la búsqueda de lugares exóticos cambiaron el panorama culinario y recompusieron las gastronomías. Un restaurante de comida vietnamita en Francia no es lo mismo que un restaurante en Vietnam, como uno de comida peruana en Madrid no es lo mismo que uno en Lima.

Y hay casos mucho más significativos, como aquellos en los que confluyen varias culturas alimenticias. Poulain refiere el ejemplo de la Isla de la Reunión, muchas de cuyas características son compartidas por Lima: chinos, japoneses y europeos en un entorno precolombino. Esa es la expresión de la criollización de los espacios culinarios; es decir, una dinámica específica de los procesos de mestizaje integrados en una totalidad organizada en sistema. La idea es muy sugestiva. No se trata, pues, de señalar los residuos

decadentes de un espacio culinario, sino de explicar cómo los distintos elementos se integraron en un todo significativo.

Espacio doméstico y espacio económico

Una de las revoluciones más espectaculares de la evolución de las costumbres culinarias fue la ruptura acaecida en el espacio doméstico con la revolución industrial y la cultura de la modernidad. El aludido espacio se desarrollaba en una coexistencia apacible entre la vida animal y la cocina, hasta la aparición de la revolución industrial que opera una separación radical entre ambas. Las enormes granjas de producción avícolas en los arenales de la costa peruana, por ejemplo, donde se hace el engorde acelerado de pollos, que luego son llevados al camal, son un excelente ejemplo de lo que se quiere decir.

Ese proceso industrial –que consta de dos aspectos: el de la producción y el de la transformación– aleja cada vez más al que come de los productos empleados en la cocina, ya que no tiene contacto con ellos e ignora su origen. Hoy en los países de regiones frías se ofrece en los supermercados productos oriundos de los países tropicales. La uva como el plátano se difundieron mundialmente y con las carnes pasó lo mismo. Pero el consumidor no conoce los campos donde se cultivan esos frutos ni los pastos que nutren los animales consumidos. Esos son pues ejemplos de los alimentos que se volvieron simple objeto de consumo, sin identidad propia, sin espacio definido, sin tiempo ni historia.

Con los hornos microondas la cocina recibió incluso una nueva profundización: más rápida, más aséptica, más industrial. Los alimentos se calientan y los productos prefabricados pululan. En los años cincuenta, una francesa pasaba unas 4 horas diarias en la cocina; a fines del siglo ese tiempo se redujo a 1 hora. Y en las grandes ciudades y zonas industriales es aún menos. Todos estos hechos novedosos, consecuencia de la revolución industrial, son conocidos y Poulain los señala para explicar cómo la cocina es un espacio simbólico sometido a los cambios profundos de la sociedad contemporánea; en ese sentido, importa analizarlos en la esfera de los actos y gestos simbólicos. Un cierto retorno

a la naturaleza marca la nostalgia de las antiguas costumbres culinarias. Actualmente lo que es producido sin abonos químicos, la exaltación de lo rural, son búsquedas desesperadas para atar al hombre contemporáneo con la naturaleza. El gesto es más simbólico que real.

Gastronomía y gastro-anomia

Hay un sinnúmero de otros aspectos que marcan los cambios radicales acaecidos en las cocinas contemporáneas. Poulain señala muchos de ellos sirviéndose naturalmente del espacio culinario francés. Siguiendo esa óptica, estudia lo que Fischler llamó la *gastro-anomia*, empleando la palabra “anomia” en el sentido que le imprimió Durkheim hace casi un siglo, cuando hablaba de las sociedades donde las instituciones perdían su fuerza y su poder coercitivo. Algo similar pasa con la alimentación contemporánea. Según Fischler hay tres elementos en la modernidad alimentaria: la sobreabundancia, la desestructuración de los controles sociales y la multiplicación de los discursos sobre la alimentación. En Occidente, la industrialización de la producción y la “revolución verde” crearon una sobreproducción de alimentos. Asimismo, los hábitos alimentarios disminuyeron los controles en la medida en que se individualizaron los momentos de comer y muchos se redujeron a gestos mecánicos fuera del grupo social; y en cuanto a los discursos, son variados y contradictorios: dietéticos, morales, identitarios, etc.

Obstáculos epistemológicos

Al atacar el problema del estudio científico de la alimentación, Poulain recuerda cómo el tema ha sido desprestigiado o poco considerado por las ciencias humanas. Sus reflexiones al respecto son muy instructivas porque plantean el problema de los obstáculos epistemológicos de que tan sabiamente nos habló Gaston Bachelard. Hay varias razones para que los científicos sociales se abstengan de investigar sobre la alimentación y gastronomía o campos conexos. Veamos algunas.

En primer término, el hecho de que todos parecen poder opinar o discurrir sobre el tema. En otras palabras, es un tema banal. Todos se alimentan, todos tienen sus gustos, todos

experimentan sensaciones. Cualquier lenguaje científico sobre la materia es objeto de descrédito. Es un tema vulgar. Sin embargo, los estudios de nutrición y en general de ingeniería no rehuyen hablar de alimentación, mientras los antropólogos y sociólogos o historiadores se las ingenian para justificar su trabajo.

Segundo, el hecho de que la alimentación está relacionada con las actividades primarias del hombre –nivel biológico– conlleva una imagen negativa para los objetivos de las ciencias humanas. Y si ellas estudian temas relacionados con la alimentación son vistas muchas veces como desplazadas e interesadas en actividades de investigación poco serias o hasta fútiles. Claro está, la antropología, la sociología o la historia enfocan sus estudios a partir de los contextos sociales y no se centran en el alimento en su estado estrictamente nutritivo.

Las dificultades mencionadas se presentan también porque no todos se dan cuenta de que las disciplinas sociales y las ciencias humanas en general se interesaron desde sus orígenes científicos por esos temas. Claro está, lo hicieron a partir de perspectivas metodológicas que hoy en día nos pueden parecer superadas. Pero, como lo recuerda Poulain, desde inicios del siglo XX se hicieron esfuerzos sorprendentes en el campo de la sociología para estudiar en forma rigurosa varios aspectos de la alimentación y la gastronomía. Y con justicia menciona el estudio de Maurice Halbwachs sobre la clase obrera y los niveles de vida (1912), donde se consignan excelentes análisis sobre la alimentación, maneras de nutrirse, costumbres y modos de preparación alimentaria. Como Halbwachs procedía de los círculos de Durkheim, su punto de partida era precisamente tratar de demostrar cómo la alimentación era un “hecho social”. Incluso lo mismo se podría decir de la importancia de los trabajos de Marcel Mauss, proveniente de los mismos círculos de estudio pero orientado hacia lo que hoy llamaríamos campo antropológico. A Mauss se deben los principios de desarrollo de una ciencia basada en la observación de los comportamientos fisiológicos y la cultura, con sus respectivas articulaciones.

Hacia una socioantropología de la gastronomía

Finalmente el estudio de Poulain desemboca en un intento por plantear los fundamentos de una sociología de la gastronomía francesa. Repasando los primeros escritos sobre la materia, la importancia que a partir del siglo XVII adquieren los libros consagrados a la gastronomía y el éxito alcanzado por esas publicaciones demuestra que el campo abarcado no era un simple entretenimiento, sino una práctica social que expresaba formas de ser y de vivir propias de una sociedad. Señala Poulain que los tratados sobre cocina o gastronomía francesa son mucho más que un conjunto de recetas, son un vocabulario y un manual de gramática, un código. Dicho de otra manera, contienen los principios a partir de los cuales pueden elaborarse muchas otras fórmulas de cocina o maneras de estar a la mesa. Ese es —concluye el autor— el rasgo específico que transformó la gastronomía francesa en algo fuera de lo común y en un modelo inalcanzable. En el mismo sentido se desarrollaron las gastronomías china y vietnamita. Quizá la japonesa, con el servicio *kaiseki-ryori*, responde a las exigencias del modelo francés.

Cocina y gastronomía son expresiones del quehacer del hombre actuando sobre la naturaleza. Y como todas las prácticas humanas, las que se refieren a la alimentación elevan el dominio de la fisiología al nivel de los símbolos y rituales. Por consiguiente estudiarlos es intentar comprender una sociedad, las mentalidades que le dan características propias, el imaginario de una época, la mitología que otorga a grupos y clases un lugar en el espacio social. Lévi-Strauss había señalado ese camino cuando estudió lo que él llamó la "cocina mítica". Los relatos míticos distribuyen los alimentos en el espacio social mediante categorías lógicas, el crudo y el cocido, el fuego y el agua. De igual manera lo hacen la cocina y la gastronomía contemporánea, de suerte que los regímenes alimenticios no dependen de la existencia de los alimentos en su forma natural, sino de razones culturales que organizan las cocinas según reglas simbólicas. Poulain da

varios ejemplos que demuestran ese principio. Las formas rituales relacionadas con la cocina ahondan en ese sentido.

El caso del sacrificio de animales para transformarlos en alimentos es uno de los ejemplos más significativos. En las sociedades tradicionales, el cerdo y gran parte de los animales domésticos se sacrificaban en forma ritual. Y cuanto más nos remontamos en el tiempo más se subrayan esos rasgos. Las mitologías guardan muchos relatos relacionados con el sacrificio de animales que luego eran ingeridos ritualmente. Lo cierto es que hasta el día de hoy el simbolismo del alimento tiene gran influencia sobre la cocina y la alimentación. En algunos países asiáticos el consumo de la leche es nulo, mientras en el hinduismo es casi sagrado. Por razones religiosas y simbólicas, el consumo de cerdo o de carne de res es prohibido. En India las clases brahmánicas se abstienen de toda carne animal, debido a las teorías religiosas de la reencarnación.

Aunque Poulain no se refiera al Perú, se puede muy bien explorar la perspectiva que él propone al analizar las distintas formas que la gastronomía peruana va ganando con el tiempo: influencias española, china, japonesa en constante interrelación con los elementos heredados de los tiempos precolombinos. Tanto los elementos vegetales como animales estaban fuertemente cargados de simbolismo en tiempos prehispánicos. El ají, el maíz, la sal, los animales como la alpaca, eran empleados en rituales solemnes. Asimismo, no sería un despropósito investigar la propia organización simbólica de los productos empleados en la confección de potajes y menús en general.

LA GASTRONOMÍA COMO MOVIMIENTO IDENTITARIO²

En los últimos 30 años muchas cosas cambiaron en la gastronomía francesa que era, allá por la década de 1960, una plaza fuerte que muy pocos se atrevían a asaltar. Pero hechos imprevistos

2 Hayagreeva Rao, Philippe Monin y Rodolphe Durand. "Institutional Change in Toque Ville: Nouvelle Cuisine as an Identity Movement in French Gastronomy". En *AJS* 4, volume 108 (January 2003): 795-843.

permitieron atacar ese espacio amurallado y con el concurso de muchos sucesos insólitos los torreones temblaron. Como consecuencia inmediata, los que hasta ese entonces jamás habían podido dudar de sus credos vieron sus muros resquebrajados y sus altillos amenazados. Mayo de 1968 es la fecha fatídica. Protestas, revueltas, rebeliones, huelgas. Situación social y política incontrolable. Un espacio tan celoso de sí mismo como el de la restauración, o la fama de un chef, o el renombre de la *cuisine* en general eran el blanco privilegiado para el ataque. Los rebeldes se lanzaron al asalto de la plaza fuerte. Y son ellos las eminencias de la presente generación de la *cuisine française*: los Bocuse, los Delaveine y los Barrier para nombrar unos cuantos.

Los hechos que decretaron el derrumbe de las costumbres culinarias tradicionales o clásicas son de índole diversa. Sería ingenuo reducirlos a unos cuantos eventos sociopolíticos o a consideraciones simplemente simbólicas o culturales. Rao, Monin y Durand exploran justificadamente varias hipótesis en la búsqueda de razones sólidas y convincentes.

Algunas de ellas siguen de cerca la evolución de la sociedad francesa de posguerra, otras exploran la idiosincrasia del mundo de la cocina francesa que desde el siglo XIX se había afirmado y consolidado como el *non plus ultra* de la restauración. Renombrados maestros dictaron cátedra en la materia luego de los cambios radicales impuestos por la revolución francesa a partir de fines del siglo XVIII. Con la revolución industrial y con el advenimiento de la sociedad burguesa, las costumbres culinarias y los símbolos que las sostenían cambiaron forzosamente.

Veamos cómo nuestros autores construyen su estudio, no de manera detallada sino poniendo de relieve algunos de sus argumentos más significativos. De lo que se trata, pues, es de explicar cómo la *nouvelle cuisine* surgió y se abrió paso en un espacio tan reacio a cambios y tan sólido en sus instituciones.

La idea de movimiento social

En el estudio de Rao, Monin y Durand, la expresión "movimiento social" es un concepto clave:

"(...) social movements are important motors of institution building, desinstitutionalization, and reinstitutionalization in organizational fields" (p. 1). Para luego distinguir entre "*instrumental movements*" y "*identity movements*", siendo los primeros guiados por el combate contra las injusticias, desafiando las estructuras políticas y socio-económicas; mientras los segundos se alzan contra los códigos culturales dominantes, privilegiando símbolos y rituales. Para entrar al tema de la *nouvelle cuisine*, los investigadores eligen los movimientos identitarios: "We propose that identity movements in the professions critique the existing logic and role identity as constraints on autonomy, and they offer a new logic and role identity emphasizing expanded autonomy". La *nouvelle cuisine* es por lo tanto un movimiento identitario.

Partiendo de esa premisa, Rao, Monin y Durand se remontan hasta las raíces del movimiento recordando las figuras de Carême (1784-1833), muy presente en Escoffier (1847-1935) y en Montagné (1865-1948). Son ellos los mentores de lo que será poco a poco la institución culinaria francesa. Sus escritos son las obras maestras de la profesión, donde se enfoca la culinaria como arte y ciencia. Carême simplificó enormemente el arte de la cocina y lo adaptó a los nuevos tiempos, ganando la simpatía del espacio restaurador e imponiendo sus puntos de vista al conjunto de la naciente profesión. Las salsas eran la expresión más acabada de su estilo, a las que añadió frescura y limpieza. Escoffier le seguirá los pasos y establecerá definitivamente las líneas maestras de lo que será la cocina clásica francesa y su hegemonía. Como alguien comentó, Carême es el Antiguo Testamento y Escoffier el Nuevo.

Valiéndose de un esquema elaborado por Fischler, los autores examinan cinco dimensiones que les permiten comprender la lógica institucional y la identidad de los roles en la cocina clásica: retórica culinaria, reglas culinarias, los ingredientes arquetípicos empleados, el rol del chef y la organización del menú. La retórica pone énfasis en los rasgos conservadores con dos reglas fundamentales: conformarse con los cánones planteados por Carême y Escoffier y sublimar los

ingredientes de tal manera que la materia prima aparezca visualmente transformada. En lo que se refiere a los ingredientes, todos ellos deben ser de gran calidad –marisco, pescado de río, cremas, aves– y organizados en un menú largo y variado. El chef es un empleado del propietario del restaurante, el mozo corta y sirve los alimentos, ejecuta algunos rituales como los platos *flambés*. Resumiendo su análisis Fischler escribe: “El arte de la cocina consiste en acomodar, transformar y metamorfosear la materia prima de tal manera que ella pase de la Naturaleza a la Cultura”.

La lógica y la identidad del rol de los chefs fueron institucionalizadas a través de escuelas e institutos creados para formar nuevas generaciones, siguiendo las reglas y consejos de los clásicos. Por ejemplo Le Cordon Bleu a partir de 1900 y la Association des Maîtres Queux desde 1950 garantizaban la excelencia y calidad en la cocina clásica francesa. La revista *Le Cordon Bleu* contaba en 1930 con 25 mil suscriptores.

En este ambiente tan clásico y ordenado, donde los rituales eran tan importantes como la propia comida, tan seguros de ellos mismos como de la imagen de clase que proyectaban, ¿cómo emergió, ganó cuerpo y sentó sus reales la *nouvelle cuisine*? Entre las posibles respuestas a esta pregunta, hay un hecho insoslayable al que hicimos referencia al inicio de estos comentarios: los acontecimientos de mayo de 1968 en Francia.

La *nouvelle cuisine*, nueva lógica institucional, nuevos roles

Las explicaciones que adelantan Rao, Monin y Durand para responder al reto que ellos mismos se plantearon se apoyan en la literatura de corte psicosocial, empleada anteriormente en la formulación del esquema general de la investigación. Y dadas las circunstancias en que se desarrollarán los cambios –Mayo-1968– fue obvio que la *nouvelle cuisine* apareciera dentro de la ola de movimientos sociales de esa década. Toda la sociedad francesa se sintió involucrada en los arrebatos de los dirigentes sociales y políticos. Nadie quedó indiferente al devenir de la sociedad y la cocina clásica francesa menos aún, porque era un icono de la cultura en

general, específicamente de la burguesa. Primera conclusión: son elementos sociales los que forcejean las puertas de las instituciones culinarias clásicas francesas.

Rao, Monin y Durand hablan de innovación. Claro está, la lógica del esquema psicosocial que ellos utilizan para la investigación los obliga a encauzar los hechos sociales hacia ciertas nociones o conceptos aparentemente más concisos. Sin embargo, el argumento es sociológico: “*Nouvelle Cuisine* arose because an initiator movement exposed the mutability of the logic of classical cuisine and surfaced tensions between the logic of classical cuisine and the new logics that were being established in cognate fields such as literature, drama, and film” (p. 6). No cabe la menor duda: dado que existían movimientos sociales alrededor de las instituciones culinarias que planteaban la innovación y el cambio, sobre todo en los campos artísticos –*le nouveau roman*, *le nouveau cinema*, *le nouveau théâtre*, *la nouvelle mode*–, la cocina no podía ignorarlos. De ahí la *nouvelle cuisine*.

A estos empujones exteriores a la institución culinaria clásica, se han añadido otros provocados por el propio cuerpo de reconocidos restauradores. Según los autores del estudio, el movimiento crítico de la restauración clásica es un intento de los chefs para controlar profesionalmente los restaurantes. Hasta ese entonces, tenían libertad de abrir sus locales propios, elaborar sus menús y controlar a sus promotores. Pero todo ello se hacía bajo la sombra de Escoffier y de sus principios. Les faltaba la posibilidad de innovar y crear. Y es ahí donde se juegan el pellejo los críticos de la cocina clásica. No era gente desconocida y arribista. Al contrario, todos ellos dominaban las sutilezas de la culinaria clásica francesa. Y al denunciar la esclavitud que imponían las reglas de Escoffier se atraían la complacencia de todos los movimientos críticos de la ola activista de Mayo-1968, de los que los precedieron y siguieron. El terreno de las ensaladas era su campo libertario; *pot au feu* (“olla podrida”), una delicia donde entraban incluso pescados; la combinación de pescado con carnes que la cocina clásica consideraba una herejía, nació con la *nouvelle cuisine* y dio lugar a espléndidos potajes. Son estos unos

cuantos ejemplos entre muchos otros con los que la *nouvelle cuisine* transgredió los espacios del coto cerrado de la gastronomía clásica.

Todos los chefs entrevistados por los autores del estudio subrayan una dimensión importante de esta cocina renovadora: no se trataba tanto de echar por la ventana todo lo que la cocina clásica les había enseñado, sino de partir de esa base para crear algo más acorde a los cambios sociales que habían ocurrido en la sociedad francesa y en el mundo occidental. Uno de los chefs comenta: “es como la música. Uno no puede tocar sin tener los conocimientos básicos de la gramática musical. Adquiridos los principios, aunque rudimentarios, el músico ya puede improvisar y crear”.

¿Por qué los chefs abandonaron la cocina clásica por la *nouvelle cuisine*?

Instalados en la lógica de los movimientos identitarios, Rao, Monin y Durand describen la *nouvelle cuisine* con los rasgos de una lógica insurgente en búsqueda de una nueva identidad. Los autores añaden algunas precisiones teóricas a las que habían expuesto anteriormente. Todas ellas giran en torno a la identidad y entiendo que se apoyan en teorías psicosociales y en lo que se llama en jerga científica las experiencias de *small groups*. La precisión es importante porque no se trata, como en la sociología clásica, de analizar esos hechos en términos de clases sociales, sino más bien en términos de actores y de *self-categorization*.

La teoría del juicio social (*social judgement theory*) se inscribe en esa misma línea. Hay tres categorías de juicio: la que los actores aceptan, la que los actores rechazan y la de los actores indecisos. Como esos procesos mentales son mecánicos, los actores se acogen a cada una de las categorías según las circunstancias o situaciones vivenciales. Hay factores que favorecen la aceptación y otros que la niegan. En el caso que se quiere explicar, los chefs que se rebelan o critican la cocina clásica actúan dentro de una lógica interna de legitimidad que les es conferida por su propia presencia dentro de la institución. La fuerza del punto de vista crítico viene del peso de los chefs “rebeldes” en las propias

instancias de poder de las asociaciones profesionales. Contestatarios como Paul Bocuse, Jean Delaveine y Charles Barrier eran ya personajes de gran prestigio en las asociaciones de restauración francesa y poco a poco ocuparon los primeros puestos en las instituciones profesionales. En otras palabras, los principales actores de la difusión de la *nouvelle cuisine* eran activistas renombrados en su propia profesión y paulatinamente ocuparon los puestos clave de las organizaciones profesionales.

Las hipótesis de la investigación

Luego de hacer el inventario de los estudios que permitieron elaborar el marco teórico de la investigación, Rao, Monin y Durand proponen cuatro hipótesis que les servirán de guía en su encuesta formal. Las recordaré brevemente.

Dice la primera: a mayor legitimidad sociopolítica de los activistas corresponde un número mayor de actores que abandonan la cocina clásica y adhieren a la *nouvelle cuisine*. La segunda hipótesis es la siguiente: a mayor teorización de los nuevos roles corresponde un número mayor de actores que abandonan la cocina clásica y adhieren a la *nouvelle cuisine*. La tercera se lee: mayor número de desertores con renombre y con amplio apoyo en el medio especializado corresponde un número mayor de actores que abandonan la cocina clásica y adhieren a la *nouvelle cuisine*. Finalmente la cuarta hipótesis: a mayor número de renombradas adhesiones que aumentan la cantidad de desertores corresponde un número mayor de actores que abandonan la cocina clásica y adhieren a la *nouvelle cuisine*.

Rao, Monin y Durand señalan el importante papel desempeñado por la prensa especializada –críticos gastronómicos de periódicos y revistas de gastronomía– en lo que ellos llaman la “teorización” del nuevo movimiento culinario, Mayo-1968. Al difundir entre el gran público los argumentos que justificaban las reivindicaciones de los chefs contestatarios, el periodismo establecía las pautas y normas que garantizaban las innovaciones y discrepancias de la *nouvelle cuisine*. Sin el beneplácito de la prensa, difícilmente los chefs hubieran recibido los favores de la audiencia para vencer los obstáculos que se les

presentaron. Sin la crítica gastronómica favorable ¿qué alcances obtendrían las contestaciones? El viento soplabla por la innovación y la creatividad. Los chefs contestatarios las reclamaban. Ambos, chefs y prensa, remaban hacia el mismo puerto. No hubo zozobra en el viaje.

Aportes novedosos a la investigación sobre instituciones y profesiones relacionadas con la restauración y la gastronomía

Hay varias lecciones que se pueden sacar de la investigación que reseñamos. Poder contar con estudios como este –celosos de precisión conceptual, con un modelo formal de análisis– es fundamental, porque en estas materias se mezclan fácilmente publicidad y mediocridad, adobadas con *fashion* y *glamour*. En sus conclusiones, los autores recuerdan algunos de los principios teóricos que les sirvieron de punto de partida y nutrieron sus reflexiones. El tema de la institución es central en la discusión. Quizá en otros contextos sociales no lo sea tanto, en Francia sí lo es, por el peso enorme –social, cultural y económico– que tiene la gastronomía. La importancia del *Guide Michelin*, por ejemplo, da una idea de lo que todo eso representa, para muchos hasta la propia vida.

Volviendo a la discusión de algunos de los tópicos del estudio, llama la atención la perspectiva sociológica de los autores y también sus frecuentes recursos a temas de corte psicosocial. La primera es manifiesta en lo que atañe a la explicación de lo que es un movimiento social. Y a ese propósito, Rao, Monin y Durand señalan que los investigadores no han prestado mucha atención a los efectos de competitividad identitaria en las conductas individuales. Si entiendo bien el planteamiento, los estudios en los que los autores basan sus afirmaciones en torno a ese tema tratan de explicar cómo se articulan lo que ellos llaman “identidades colectivas” con las “identidades individuales”. Y sugieren que al relacionar la teoría “de los movimientos sociales” con las teorías “de identidad social” se encuentra el camino para demostrar que “identity competition hinges on

identity-discrepant cues that jeopardize the social identity of existing members and promote social mobility” (p. 28).

Hay en el enunciado de los autores una clara preocupación por dar un tratamiento formal a los conceptos y nociones. Loable es su preocupación. Me pregunto empero si al abordar el tema en términos de “movimiento social” es legítimo reducir los elementos de discusión a expresiones como “identidad social”, “normas de identidad discrepante” y otras por el estilo. Es decir, entiendo lo que ellos quieren sugerir, pero me parecen categorías muy gruesas para una discusión específica. Desde luego, la expresión “movimiento social” que la sociología empleó abundantemente para explicar los hechos de Mayo-1968 tiene en sus arcas succulentas teorías, entre otras las de Alain Touraine y Pierre Bourdieu; y la de identidad social tampoco carece de teorías en el propio contexto de la psicología francesa; aunque el clásico Erik Erikson no lo sea, como tampoco lo es Charles Taylor. Por alguna razón los autores se cobijaron bajo la sombra de teorías del funcionalismo anglosajón. No son mejores ni peores. Son perspectivas diferentes.

Ahora bien, al echar por la ventana las grandes teorías sociológicas a que me refiero, los hechos entran por la puerta de servicio. Me explico. Uno de los argumentos centrales de la demostración es el peso de la prensa en general y, específicamente, de la prensa especializada en la difusión de los méritos y reivindicaciones de los contestatarios. Como muy bien lo subrayan Rao, Monin y Durand los activistas chefs de Mayo-1968 no eran de los que lanzan “cocktails Molotov” contra los restaurantes de lujo. No. Eran ya en sus jóvenes años personas identificadas con las estrellas del *Guide Michelin*. Por lo tanto, si el grupo contestatario pudo ejercer la influencia que se le atribuye, todo parece indicar que el instrumento bisagra es la prensa especializada. Y si es así, el rol del grupo contestatario responde a otras exigencias teóricas.

Precisamente la del análisis de la prensa como instrumento ideológico. La palabra "ideología" no aparece en la investigación de Rao, Monin y Durand.

Perspectivas para un estudio científico de la gastronomía

Los aportes de los tres estudiosos, Rao, Monin y Durand, abren sendas perspectivas para la investigación científica en el campo de la gastronomía. Con ellos se puede conocer mejor y en forma documentada los íntimos meandros de las instituciones y de las profesiones relacionadas con las prácticas culinarias y gastronómicas. El peso de la gastronomía francesa y los niveles de sofisticación que ella alcanzó no pueden ser comparados con muchos otros países. Y por más ricas y variadas que sean otras gastronomías, el símbolo de prestigio que ella enarbola la ubican en una posición envidiable que muy pocos países pueden alcanzar. Por esa razón, la gastronomía francesa es emblemática y sus instituciones un modelo de organización.

Hay algunas lecciones que se pueden sacar del estudio que comentamos. En principio, es necesario distinguir claramente entre alimentación, nutrición, recetarios e inventarios de gastronomía. Hay en esos campos varias maneras de llevar a cabo investigaciones científicas que pueden referirse a aspectos químicos y fisiológicos, a las dimensiones socioculturales de las prácticas culinarias y gastronómicas, a las instituciones que estructuran la práctica gastronómica –como, por ejemplo, las academias tanto nacionales como regionales–, al impulso que recibe la gastronomía del *marketing* y del *management*, por el peso empresarial que hoy día tienen las actividades gastronómicas. Todos esos campos, repito, pueden ser objeto de estudios científicos de corte químico, industrial, nutricional, social, histórico y empresarial.

En los últimos años, se han desarrollado en el Perú algunas tendencias donde la más singular es la llamada "cocina novoandina", que curiosamente parece seguir los pasos simbólicos de la

nouvelle cuisine, por lo menos con la expresión que se le acuñó. Según los comentarios periodísticos sobre la materia, la idea es promocionar la cocina regional andina, usando los productos indígenas y los sabores que ellos imputan a la práctica culinaria. Asimismo, muchos de los chefs que hablan de sus prácticas y empresas se refieren a la variedad de ingredientes y a la alta capacidad creativa de la gastronomía peruana o andina: es un hecho. Resulta asimismo una perogrullada afirmar que la gastronomía peruana recibió el influjo de la experiencia oriental, al mismo tiempo que supo durante el virreinato acogerse a las prácticas culinarias europeas. Todo ello es sabido y sacramentado. Quedan por hacer las investigaciones en este inmenso campo de estudio donde muchas veces no resulta clara la distinción entre promocionar a un chef, crear un ambiente de *glamour*, ostentar medallas de "nuevo rico", probar los gustos burgueses de épocas pasadas y acudir a un "nacionalismo gastronómico" que se parece más a una asociación deportiva que a una institución seria y reconocida.

COCINAS REGIONALES ANDINAS

La Escuela Profesional de Turismo y Hotelería de la Universidad de San Martín de Porres reunió en 2003 un número importante de especialistas en cocinas regionales que analizaron las características propias de cada una de ellas en el espacio andino³. El resultado de ese congreso se plasma en estas páginas, donde están representados Argentina, Bolivia, Chile, Colombia, Ecuador, Perú y Venezuela. Y como las regiones andinas son muy diferenciadas, los estudios se refieren a espacios geográficos tanto costeros como serranos, tanto interandinos como de tierras templadas. Algunas páginas son casi etnográficas, otras con acentos históricos; la mayoría destaca los sabores de la cocina y sus interrelaciones con el medio ambiente. En ese sentido, el tema de la biodiversidad es importante. Lo señalan los estudios sobre Argentina, Bolivia, Ecuador, Chile y, en la conclusión general del encuentro, Tresierra retoma la idea (p. 403 y ss.).

3 VV.AA. *Desde los Andes al mundo, sabor y saber. Primer congreso para la preservación y difusión de las cocinas regionales de los países andinos*. Lima-Perú, noviembre 2003. Lima, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, 2005, 426 p.

Asociado a la biodiversidad se halla el peso de la herencia histórica de los pueblos andinos. Como espacio donde se desarrollaron expresiones colectivas de vida social durante varios milenios es obvio que se fueron dando sedimentaciones que se proyectan hoy día en los distintos espacios andinos. Y no es lo mismo hacer cocina y alimentarse en el desierto de Atacama que en las cumbres heladas del Ausangate. Sin embargo cada espacio tuvo que solucionar sus problemas de nutrición y alimentación. No es indiferente que el espacio amazónico sea vecino de las alturas andinas, su influencia fue decisiva en la producción de alimentos y en la domesticación de plantas que modelaron el gusto de las sucesivas poblaciones en la milenaria historia de los Andes. Algunos de los estudios publicados en esta antología lo mencionan. Las páginas sobre Ecuador ofrecen sobre el tema una visión panorámica de mucho interés; igualmente los autores de los estudios sobre Chile. También Lovera lo trata en su síntesis apretada pero rica sobre Venezuela.

Uno de los problemas subyacentes a los temas planteados en el congreso de 2003 era el del patrimonio. El tema es de actualidad porque algunos países tratan de hacer reconocer sus cocinas como patrimonio avalado por las instancias de Unesco. La verdad es que, como en el caso del patrimonio inmaterial, nada impide que ello ocurra si se le da a la palabra patrimonio un sentido general de producción cultural. Ojalá eso pueda acaecer y de esa manera aprovechar del reconocimiento de esa instancia para tomar conciencia de las cocinas del espacio andino.

VIAJEROS, CAMINO DEL INCA Y TURISMO

Qhapaq ñan

Las dos obras que sirvieron de base para la presente antología son *Vistas de las cordilleras y monumentos de los pueblos indígenas de América* (París, 1810) y *Cuadros de la naturaleza* (Berlín, 1849)⁴. El jugoso prólogo escrito por Yudilevich analiza el mapa del viaje americano de Humboldt (1799-1804), el mapa del viaje entre

Pasto y Lima (1801-1802), las “principales contribuciones de Humboldt al conocimiento” y varias correspondencias entre Humboldt y Bolívar, entre Humboldt y Benito Juárez, entre Humboldt y Darwin. El libro recoge los viajes desde Pasto a Quito, desde la meseta de Quito hasta Cuenca, desde Loja a Trujillo, pasando por Cajamarca, y desde Trujillo a Lima; tres cartas de Humboldt a su hermano Wilhelm y un conjunto de anexos con estudios sobre el científico alemán que complementan esta utilísima obra.

Como muy bien explica el editor y seleccionador de los textos, las páginas de esta antología no agotan las reflexiones de Humboldt sobre la materia. En esta edición hay muchos dibujos y reproducciones de materiales tanto antiguos como modernos. Asimismo, Yudilevich ha tenido la buena idea de añadir numerosos grabados con figuras que ilustran las sabias explicaciones etnográficas y científicas de Humboldt. Por todo ello, los textos ahora editados son una pieza importante para el estudio de los Andes y para el conocimiento del patrimonio cultural y natural andino. Y en la ola de reconocimientos que se viene anunciando por parte de Unesco para los caminos incas, no puede haber mejor introducción al tema que las propias investigaciones de Humboldt.

Con una magnífica presentación fotográfica, la Colección Todo dedica uno de sus volúmenes al camino inca *-qhapaq ñan-*, bajo la responsabilidad del conocido “caminante” Ricardo Espinosa⁵. Es una excelente publicación que en estilo agradable y sencillo explica toda la riqueza de esta vía que no deja de causar admiración tanto a los sabios especialistas en redes viales como al gran público. Espinosa describe en forma detallada el *qhapaq ñan*, los sitios que atraviesa, los paisajes que ofrece, la variedad de pueblos y culturas que unifica y comunica en una red que parece no tener fin. Con la ayuda de la fotografía, el lector puede tener una idea bastante precisa de lo que es en la realidad el camino inca. De igual manera conocerá muchos detalles técnicos de la construcción de una vía que cruzaba la cordillera andina y alcanzaba las actuales tierras del noroeste

4 Alexander von Humboldt. *Mi viaje por el camino del inca (1801-1802)*. Antología. Ed. y pról. por David Yudilevich L. Santiago de Chile, Editorial Universitaria, 2004, 287 p.

5 Ricardo Espinosa. *Todo caminos incas, Ecuador-Perú-Bolivia*. Lima, Tierra Firme-Guías del Caminante, 2004, 120 p.

argentino y de Chile. En este tipo de publicaciones, los mapas son indispensables (p. 47) y así lo entendió también el autor. Por todo ello el lector le quedará reconocido.

La mirada del viajero

La diversidad de los temas y el rigor de los análisis hacen de este libro una obra ejemplar en su género⁶. Los investigadores invitados a escribir son especialistas en los distintos campos de la literatura de viajes, historiadores, literatos, científicos, geógrafos, filólogos. El espacio abarcado por los estudios comprende la península ibérica, África y Brasil, con algunas incursiones en tierras asiáticas. Ese ha sido el mapa de los navegadores y exploradores.

En este tipo de estudios la cartografía desempeña un papel importante. De hecho, hablando con propiedad, la mayoría de los textos resulta una descripción cartográfica sin ser un análisis de mapas y diseños de rutas. Es típico de este género literario: descripciones reales o imaginarias, detalles minuciosos de lugares y los primeros apuntes etnográficos que señalan la extrañeza de ver hombres y pueblos diferentes. Y si las costumbres y el color de la piel impactan en la mirada del viajero, también el hábitat y la naturaleza son motivo de admiración.

La antología es muy variada y rica, primando en todos los estudios un conocimiento profundo de los temas y amplia erudición. En un texto que podría haber servido de introducción a los temas tratados, Juan Gil escribe sobre "Viajes y viajeros. Modalidades y motivaciones desde la antigüedad clásica hasta el renacimiento" (pp. 289-309). Sabido es que los viajes de los siglos XV y XVI sirvieron para resucitar los relatos míticos de la antigüedad y muchos de ellos se utilizaron para filtrar los hechos reales: el ejemplo de la tribu de las amazonas es patente. Un estudio de Amorim cuenta los resultados de las investigaciones de un misionero naturalista de la Amazonía, Cristóvão de Lisboa, en el siglo XVII (pp. 89-105). Los viajes por tierras brasileñas son también tema de otros estudios publicados en la antología. Puga

escribe detenidamente sobre "La mirada a través del género. Imagen del indio brasileño en la literatura portuguesa del siglo XVI" (pp. 177-229) y García Márquez compara dos autores y dos destinos: Álvaro Velho y Vaz de Caminha con el título de "La escrita de una primera mirada" (pp. 45-87).

Sobre América se publican otras dos aproximaciones: una de Vasconcelos sobre la Nova Holanda y Nassau, con excelente material gráfico (pp. 121-146), y otra de Ventura, "Del paraíso terrenal al purgatorio", donde se analiza la trayectoria de los "viajeros como lectores del mundo" a través de los españoles que llegaron a América, particularmente a México (pp. 231-252).

El Oriente no está ausente. Araújo aborda ese espacio fantástico para la mirada europea del siglo XVI en "La fascinación de lo diferente" (pp. 35-44), mientras Pinto Correia pasa revista a las famosas páginas de la *Peregrinación* de Mendes Pinto (pp. 9-33). Cristóvão hace el balance de la evolución de la literatura de viajes y sobre todo de la ideología que ella expresa (pp. 263-288), en lo que atañe a los debates en torno a la colonización. A él debemos también la excelente introducción y la edición del presente volumen.

Con un enjundioso estudio sobre la literatura de viajes, Cristóvão establece una línea general de discusión para el tema tratado en esta antología que merece ser analizado detenidamente⁷. El objetivo es definir los fundamentos de una teoría de la literatura de viajes y la propuesta final es establecer una tipología de esa misma literatura. El problema principal es armonizar tan diversas tendencias y géneros tan distintos, y sobre todo las evoluciones históricas de los géneros afines. La tipología de Cristóvão puede resumirse en los siguientes puntos:

Viajes de peregrinaje: Son los que dieron origen a relatos literarios con fuerte acento religioso. Con la libertad alcanzada por el Edicto de Milán (313 d.C.), los cristianos fueron llevados a descubrir los lugares en los que Jesús había vivido y donde acabó sus días.

6 Fernando Cristóvão, Coord. *O olhar do viajante. Dos navegadores aos exploradores*. Coimbra, Almedina-CLEPUL, 2003, 329 p.

7 Fernando Cristóvão, Coord. *Condicionantes culturais da literatura de viagens*. Coimbra, Almedina-CLEPUL, 2002, 437 p.

En la Edad Media no faltaron razones para peregrinar, siendo Santiago de Compostela uno de los puntos más atractivos.

Viajes de comercio: Este género floreció entre aquellos que se interesaban por la compra y venta de diversos bienes. Ejemplo de ello es una cierta literatura de viajes de mercaderes holandeses que visitaron las costas de Brasil en el siglo XVII, como Johan Gregor Aldenburgk.

Viajes de expansión: Cristóvão distingue varios tipos de expansión: política, religiosa, científica.

Viaje erudito, de formación y servicio: Sobre todo a partir del siglo XVII se conocen textos que se inscriben en este tipo de literatura y más tarde los que informan sobre las características de los países de ultramar: su naturaleza, fauna y flora, minerales y otras riquezas.

Viajes imaginarios: Muchos autores que practican este género de literatura se inspiran en los escritos utópicos, como la *Utopía* de Moro o la *Ciudad del Sol* de Campanella.

ESTUDIOS SOBRE TURISMO

Turismo, un análisis estructural

Es un clásico en la literatura brasileña en temas de turismo⁸. Además sirvió a varias generaciones de profesionales de la especialidad en Brasil. Como lo anuncia el título, el libro está diseñado en términos sistemáticos: fundamentos de la teoría de sistemas aplicado al turismo, sistema de turismo, dimensiones del SISTUR (Sistema del Turismo), estructura del SISTUR, dinámica del SISTUR, instrumentalización y operacionalización del SISTUR. El principio de base es que un sistema "es un conjunto de partes que interaccionan a fin de alcanzar un fin determinado, de acuerdo a un plan o principios; o un conjunto de procedimientos, doctrinas, ideas o principios, lógicamente ordenados a fin de describir, explicar o dirigir el funcionamiento de un todo" (p. 23).

La idea de estudiar el turismo como sistema no es descabellada. Beni pasa revista a varios autores y a múltiples definiciones para desarrollar sus propósitos. En el campo del turismo existen definiciones económicas, técnicas, holísticas y algunas más (p. 39), y su mirada se vuelca hacia la definición del turismo como ciencia, "ciencia humana y social" (p. 41). Su punto de partida es que la "ciencia es una práctica social y un producto cultural" (p. 43). Es cierto: todas las ciencias son prácticas sociales y productos culturales. Sin embargo no lo son en general, sino en términos específicos, tema que Beni no pone en claro. No y sí. Porque en seguida trata de definir los objetivos del SISTUR.

Los objetivos que detalla Beni son los que definen el campo del turismo en general: infraestructura, viajes, hotelería, movimientos de poblaciones. Si bien es cierto que todo el sistema económico está comprometido con el turismo, en términos precisos no todas las acciones del Estado se orientan hacia él, o por lo menos no conciernen directamente a su ámbito; por ejemplo la infraestructura del saneamiento de aguas o del sistema educativo. Claro está que hablar de sistema vial, de agua potable, de seguridad, hace parte de las actividades turísticas. Beni confunde, mejor diría abarca, todas las actividades socioeconómicas en términos turísticos, en lugar de asumir que las actividades turísticas son prácticas específicas.

A partir de la parte cuarta, Beni estudia el mercado recordando al lector los principios generales de la oferta y demanda, para luego definir lo que se entiende por "mercado turístico". De igual manera explica las nociones de base del *marketing* turístico. Como visión global de los temas turísticos, el libro de Beni es muy sencillo y claro. De hecho es un manual, bastante completo, que abarca todos los aspectos relacionados con el turismo, con muchos ejemplos sacados de la problemática brasileña: agencias de viajes, hotelería, ecoturismo, etc.

Cabe mencionar, sin embargo, que aunque Brasil tiene una larga experiencia de estudios en el campo del turismo y sus playas desde hace mucho fueron modelos de atractivos turísticos; razón por la cual se llevaron a cabo estudios auspiciados por la OMT sobre las cuentas satélites, Beni no le otorga mucho espacio a estas. No estaría mal que detallara algunos de sus comentarios al respecto. Para los países que ahora se interesan por esos asuntos sería una excelente oportunidad de documentarse.

Jessica Figueroa Pinedo

Sociología del turismo

Pinheiro de Castro ofrece un pequeño manual de sociología del turismo que puede servir de guía inicial a los estudios sobre la materia⁹. No pretende ser un modelo en el género. Muy sencillo en sus planteamientos, el alumno de grado o de los institutos de turismo puede usarlo para tener una visión general de los problemas planteados en esa disciplina. De hecho, el turismo, en sus múltiples manifestaciones, tiene que ver con el desarrollo de la sociedad y es parte de sus expresiones colectivas.

El autor ha dividido su obra en tres partes: la primera trata de la comunidad y la comunicación, la segunda del ocio y turismo, la tercera de administración. En los capítulos de la primera parte se explican algunas nociones como conocimiento, hecho social y sociología. Son temas complejos pero Pinheiro de Castro los aborda de manera sencilla, casi esquemática, quizá pensando en el público al que se dirige, con escasos conocimientos en la materia. Un ejemplo de lo que quiero subrayar es el conjunto de definiciones que se publica en la página 40.

De manera general estas páginas pueden ser útiles para entrar en materia. Sin embargo, sería quedarse con un conocimiento muy limitado si se tratara de tomarlas como una obra de fondo y de referencia.

El turismo, un fenómeno social

Este libro estudia al turismo desde la perspectiva sociológica y lo analiza considerando lo complejo de su polidisciplinariedad¹⁰. La obra está dividida en seis capítulos y dos apartados, uno para las conclusiones y otro para el epílogo.

El autor comienza haciendo una exposición de la historia de la actividad turística remontándose a los antecedentes más antiguos, tales como las peregrinaciones durante la Edad Media, como parte de las Cruzadas hacia Oriente Medio, y los viajes realizados durante el siglo XVII por jóvenes que visitaban centros culturales con fines educativos, actividad que se desarrolló sobre todo en Francia.

El segundo capítulo está destinado a la definición del sujeto y del objeto de la práctica turística, destacándose que –dentro de esta actividad– el hombre es el sujeto protagonista y que sus necesidades de viaje responden a diversas motivaciones, las cuales deben conocerse oportunamente para que un destino pueda captar este mercado potencial. En cuanto al objeto del turismo, el autor lo define como la localidad que motiva el desplazamiento de los turistas, así como las facilidades para el traslado y alojamiento temporal. Distingue aquí entre la oferta primordial, cuyo principal motivador es el patrimonio turístico, y la oferta complementaria conformada por los sistemas de comunicaciones, accesibilidad y demás servicios generales. El autor realiza asimismo, un recuento de las principales empresas involucradas en el turismo –transportes, alojamiento, restauración–, definiéndolas y haciendo una breve historia de las mismas.

El tercer capítulo está centrado en la política turística, donde se aborda la manera en que las diferentes políticas de Estado –como las referidas a los impuestos fiscales que afectan a los turistas y a las inversiones en el rubro– pueden promover o frenar las actividades turísticas. O las formalidades migratorias que incluyen los pasaportes, visas, requisitos sanitarios, entre otras.

9 Celso Antônio Pinheiro de Castro. *Sociologia aplicada ao turismo*. São Paulo, Atlas, 2002, 190 p.

10 Óscar de la Torre Padilla. *El turismo. Fenómeno social*, segunda edición. México, Fondo de Cultura Económica, 1997, 166 p.

La explotación racional del turismo es el tema del cuarto capítulo, resaltando la importancia que tiene el turismo tanto por sus repercusiones económicas –llámense divisas–, como por las socioculturales, debido al intercambio cultural que se produce entre la población anfitriona y los turistas. Por otro lado establece la necesidad de determinar la oferta a través de inventarios turísticos y de cuantificar y cualificar la demanda. Todo ello para poder usar los datos obtenidos dentro de las estrategias de *marketing* y promoción turística más convenientes al producto destino.

En el quinto capítulo se proporciona información acerca de las organizaciones internacionales relacionadas con la actividad turística, señalando sus principales características y clasificaciones, además de proporcionar un listado de las instituciones gubernamentales y no gubernamentales que participan en ella.

El autor reserva para el capítulo final el tratamiento del turismo en México, que inicia con una síntesis histórica, para luego analizarlo como destino turístico y evaluar el impacto que ha producido en el país; así como la relación entre esta y el Estado mexicano, en tanto políticas turísticas y los instrumentos legales e institucionales para el desarrollo de esta actividad.

Dentro de las conclusiones, el autor define al turismo como “un fenómeno social contemporáneo, de gran dinamismo, y que basa su desarrollo en el creciente desarrollo social y tecnológico de la humanidad” (157).

Si bien en la obra se destaca principalmente el caso mexicano, pueden desprenderse varias conclusiones de índole general, entre ellas resaltar el carácter dinamizador de la actividad turística dentro de las sociedades como agente reactivador de las economías, promotora del bienestar social y medio de proyección de la imagen positiva de un país y de sus pueblos a nivel mundial.

Ana Alemán Carmona

Marketing de las ciudades turísticas

Es un excelente libro, sencillo, claro, bien documentado y preciso. Da gusto leerlo¹¹. El formato de la edición es muy atractivo y práctico, y el contenido es de primera, sobre todo en lo que se refiere a ejemplos de Brasil. El punto de partida: es necesario posicionarse para que las ciudades puedan ofrecer sus recursos como atractivos turísticos. El ejemplo de Curitiba es muy interesante. Hoy en día en Brasil todos suelen hablar de ella como una “ciudad-modelo” y lo más interesante del caso es que se trata de una urbe moderna, industrial, con un paisaje natural envidiable.

Estas operaciones de *marketing* no son el producto de un año ni de dos. Llevan tiempo y necesitan inversiones. Recuerda Pereira el caso de Río de Janeiro, ciudad mundialmente conocida, tanto para diversiones carnales como para negocios. Sin embargo, actualmente, hay en Brasil alternativas interesantes que no menoscaban los méritos de Río pero que generan atracción por sus novedosos planteamientos; son los casos de Recife y Bahía.

Los ejemplos citados del excelente libro de Pereira no son nada comparados a su sustancioso contenido. Lo recomiendo encarecidamente por las múltiples lecciones que se pueden sacar de su lectura y por el rigor de su exposición.

Jessica Figueroa Pinedo

TURISMO EN EL PERÚ

Nathalie Raymond ha realizado investigaciones sobre el turismo en el Perú, Bolivia y Ecuador en el seno del Institut Français d'Études Andines, entre 1995 y 1997, con vista a la producción de su tesis de doctorado en Geografía, sustentada en enero de 1999 en la Universidad Denis Diderot de París¹². Desde entonces no ha dejado de efectuar nuevas indagaciones.

11 Marcos Pereira. *Marketing de ciudades turísticas*. São Paulo, Chronos, 2001, 158 p.

12 Nathalie Raymond. *Le tourisme au Pérou. De Machu Picchu à Fujimori: aléas et paradoxes*. Paris, L'Harmattan, 2001, 225 p.; “Tourisme national et international dans les pays andins: quelles relations? L'exemple du Pérou”. En *BIFEA* 31, vol. 1, 2002: 23-38.

Actualmente enseña en el Liceo Francés de Guatemala y es responsable del Centro Francés de Estudios Mexicanos y Centroamericanos (CEMCA) en ese país.

Raymond presenta los resultados de un estudio sobre el Perú a través de su turismo internacional, analizando aspectos fundamentales de la situación interior peruana en el presente y el pasado. Su objetivo es examinar cuáles fueron las relaciones entre el crecimiento del turismo receptivo en el curso de los años 70, cuando el Perú era un destino de moda sobre todo para los jóvenes europeos, y el deterioro de este crecimiento hasta su casi desaparición del contexto mundial durante la década del 80.

La obra está dividida en dos partes: la primera analiza algunas cifras estadísticas sobre la ubicación del turismo peruano en el contexto internacional, la imagen del Perú como un producto turístico "selectivo" en Estados Unidos y Europa y el resurgimiento del turismo en los años 90. La segunda parte se vincula a los estudios de las prácticas y el perfil de los turistas en el Perú, las prácticas turísticas en Cuzco y los actores involucrados en esta actividad.

En conclusión, esta investigación va más allá de los tradicionales estudios sobre el fenómeno turístico para tratar de entender mejor la naturaleza misma de esta actividad en su complejidad de lógicas, escalas y actores, dentro de sociedades calificadas como "en vías de desarrollo". Asimismo, el estudio sirve para que posteriores investigadores profundicen en el tema, por ejemplo en lo concerniente al turismo nacional y sus relaciones con el turismo internacional. Los cambios acaecidos en Perú a partir de la renuncia de Fujimori modificaron sustancialmente los datos estadísticos y las perspectivas turísticas nacionales. Pero las estadísticas pueden usarse para estudios de tendencias.

Jessica Figueroa Pinedo

CULTURA Y TURISMO EN EL ESPACIO ECONÓMICO PERUANO

Un equipo del Instituto de Investigación de la Escuela Profesional de Turismo y Hotelería llevó a cabo el estudio del impacto económico de la cultura en Perú¹³. Es la primera vez que se realiza en el país una investigación sobre el tema, por eso las dificultades para asentar las bases de un estudio sólido y riguroso han sido muy grandes. El resultado es un magnífico trabajo que permitirá en el futuro investigar con más detenimiento y precisión las diversas actividades culturales en el Perú.

Cultura turística y expresiones culturales

Uno de los aspectos poco estudiados en las investigaciones relativas a la cultura en el espacio económico es precisamente el de su incidencia en las prácticas turísticas. Nuestra investigación seleccionó algunos rubros que expresan la incidencia de las manifestaciones artísticas en el quehacer turístico. En primer término, la artesanía que actualmente, en gran parte, no es solo una actividad artística que se nutre de la población turística internacional o nacional, sino también de la globalización de los mercados culturales. Es decir, el artesano no vende solamente en el Perú, se desplaza al extranjero, participa en ferias internacionales y expone en galerías dedicadas tanto al arte clásico como popular. Varios ejemplos peruanos son bien conocidos: artesanos ayacuchanos exponen, por ejemplo, en Florida o Nueva York. La artesanía contribuye en 0.21% al PBI y las exportaciones están en pleno crecimiento en el sector.

Otra dimensión de la cultura turística tiene que ver con la presentación museográfica. Nuestra investigación lo menciona mientras los informes del Convenio Andrés Bello lo escamotean. Es un punto muy importante y novedoso de nuestro estudio. Es cierto que el Perú no atrae una población turística con las dimensiones de Francia o España. Sin embargo, es necesario tener presente en las prácticas culturales la atracción ejercida por los centros museológicos de esos países.

Son millones de personas que visitan España y Francia para entrar al Museo del Louvre o del Prado. No es que el Perú pueda competir con esas vitrinas. Actualmente, el aporte de los museos al PBI es de 0,03%. Con una buena promoción, tanto los sitios arqueológicos como los propios museos pueden atraer una clientela mucho más numerosa.

La cultura y la mirada turística

Uno de los obstáculos más dañinos para la comprensión de los fenómenos culturales en las sociedades contemporáneas es la vieja concepción de la cultura como ente abstracto y sustantivo. Es una herencia del siglo XIX, hoy día obsoleta y artrítica, pero difícil de combatir. Según ella, las "culturas" son entes que se presentan a la mirada del foráneo para deleite de sus gustos y placeres. En ese sentido, el visitante de una aldea machiguenga se pasea por la selva del sur peruano, mirando fauna y flora y admirando la extravagancia de los trajes y formas de hablar de los nativos.

Ahora bien, si se define la cultura en esos términos se le sustraen sus aspectos dinámicos y su dimensión creativa. Por eso en la investigación sobre la cultura en el espacio económico peruano hemos optado por una definición en la que las expresiones culturales fuesen el resultado de la confluencia de una visión del mundo amplia, que incluiría las prácticas comunes que se inspiran en ella. En ese sentido la cultura no es algo estático, sino más bien el incentivo que dinamiza el quehacer cotidiano.

En términos globales, el peso de todas las actividades y expresiones culturales es de 1,0267% en el PBI peruano. El Perú, por ejemplo, puede compararse con Colombia que, sea dicho de paso, tiene un Ministerio de Cultura. Quizá se podría decir que todas las actividades culturales peruanas desarrollan actividades económicas por unos 800 millones de dólares americanos, en cifras redondas.

Jessica Figueroa Pinedo