



**CULTURAS ALIMENTARIAS TRADICIONALES Y EL IMPACTO DE LA PANDEMIA:  
LOS RIESGOS DEL COMPARTIR EN PERÚ Y BRASIL**

***Traditional food cultures and the impact of the pandemic:  
The risks of sharing in Peru and Brazil***

**Angélica Maria Arriola Miranda**

Docente de Posgrado y Pregrado en la Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología y en la Escuela Profesional de Turismo y Hotelería de la Universidad de San Martín de Porres (Lima, Perú).

Email: [aarriolam@usmp.pe](mailto:aarriolam@usmp.pe)

**Patricio Carneiro Araújo**

Docente de Antropología en la Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB, Ceará, Brasil.

Email: [patricionisoji@unilab.edu.br](mailto:patricionisoji@unilab.edu.br)

**Áltera**, João Pessoa, v. 2, n. 10 – Número Especial, p. 31-38, outubro 2020

ISSN 2447-9837

**RESUMEN:**

El artículo discute los impactos de la pandemia de covid 19 en las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial, específicamente en las formas tradicionales de preparación y consumo de alimentos, estableciendo una perspectiva comparativa entre Brasil y Perú, con una mirada más atenta a las comunidades autóctonas u originarias. El texto pregunta de qué manera la actual situación de emergencia sanitaria y las medidas de mitigación de contagios impuestas por los gobiernos estarían trastocando las raíces profundas y los códigos de reproducción social de las prácticas alimentarias y de la comensalidad de los pueblos tradicionales u originarios.

**PALABRAS CLAVE:**

Covid-19. Comensalidades. Comunidades tradicionales. Impactos.

**ABSTRACT:**

The article discusses the impacts of the covid 19 pandemic on manifestations of intangible cultural heritage, specifically in traditional forms of food preparation and consumption, establishing a comparative perspective between Brazil and Peru, with a closer look at traditional or indigenous communities. The text asks how the current situation of health emergency and contagion mitigation measures imposed by governments would be disrupting the deep roots and codes of social reproduction of practices food and the commensality of traditional or indigenous peoples.

**KEYWORDS:**

Covid-19. Commensality. Traditional communities. Impacts.



Covid19 es el nombre de la enfermedad causada por la infección del Sars-CoV-2, descubierta recientemente. Tanto este nuevo virus como la enfermedad que provoca eran desconocidos por la mayoría de la población antes de que estallara el brote en Wuhan (China) en diciembre de 2019.

Actualmente, la covid19 es una pandemia que afecta a muchos países de todo el mundo. Los síntomas más comunes de la enfermedad son fiebre, tos seca y cansancio, aunque presenta otros múltiples indicios menos frecuentes. Algunas de las personas infectadas sólo presentan signos levísimos. La mayoría (alrededor del 80%) se recuperan sin necesidad de tratamiento hospitalario. Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), una de cada cinco personas que contraen la covid19 acaba presentando un cuadro grave, resultando más propensos los adultos mayores y las que padecen afecciones médicas previas como hipertensión arterial, problemas cardíacos o pulmonares, diabetes o cáncer.

La enfermedad se propaga principalmente de persona a persona, a través de gotículas que salen despedidas de la nariz o la boca al toser, estornudar o hablar, aún si el portador no presenta síntomas. Estas gotículas son relativamente pesadas, no llegan muy lejos y caen rápidamente al suelo. Por ello, una de las principales recomendaciones de las autoridades sanitarias es la del distanciamiento social o aislamiento social obligatorio, con lo que, en teoría, se amenguaría la transmisión del virus. Las personas también pueden infectarse si tocan objetos o superficies en donde han caído esas gotículas portadoras, y luego se tocan los ojos, la nariz o la boca. Por ello, otra pauta importante es la de lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón o con un desinfectante a base de alcohol.

Al momento de escribir este artículo, la OMS va reportando 18.800.094 casos y 608.727 personas fallecidas por causa del virus en las Américas<sup>1</sup>, número que aumentan día tras día. En Brasil, hasta el 19 de octubre de 2020, el Ministerio de Salud declaró 5.250.727 casos confirmados (15.383 nuevos casos) y 154.176 muertes por covid-19, con una tasa de letalidad del 2,9 %, representando un 73,4 % de mortalidad<sup>2</sup>. Los efectos de esta catástrofe ya se hacen notar en todos los aspectos de la vida de la

---

<sup>1</sup> Fuente: <<https://covid19.who.int/>>. Fecha de acceso: 19 octubre de 2020.

<sup>2</sup> Fuente: <<https://covid.saude.gov.br/>>. Fecha de acceso: 19 octubre de 2020.



población brasileña, donde la economía es solamente uno de los campos afectados.

En el caso peruano, el virus avanza con una tasa de 3,89 % de letalidad, dejando a la fecha 868.675 personas infectadas y 33.759 muertes confirmadas según el Ministerio de Salud. Algunas instituciones estiman que la covid-19 provocaría una pérdida de aproximadamente 3.5 millones de empleos en el Perú y una caída de -4.7% del PBI según el Banco Mundial. En general, se avizora una larga y casi completa paralización del aparato productivo, con una recuperación muy lenta de la economía.

Ante una situación de pandemia global, con millones de infectados y miles de fallecidos, con pánico generalizado por la inexistencia de una cura eficaz y ante el incremento del desempleo, de la pobreza y del hambre que afectará principalmente a los sectores más pobres de la población, nos detenemos a pensar qué sucederá con las manifestaciones culturales y prácticas patrimoniales de nuestros pueblos, considerando que son baluartes de “cohesión social, fomentando un sentimiento de identidad y responsabilidad que ayuda a los individuos a sentirse miembros de una o varias comunidades y de la sociedad en general”, según la Convención sobre Patrimonio Cultural Inmaterial de la Unesco<sup>3</sup>.

El análisis gira en torno al patrimonio cultural inmaterial que es creado, mantenido y retransmitido en sociedad, y específicamente, sobre las prácticas alimentarias y culinarias, cuyo carácter es colectivo e integrador; requieren de la interacción de los miembros de una comunidad para su reproducción social. Algo que se encuentra vedado - y en muchos países penado - como estrategia de mitigación de la pandemia de covid-19.

El aislamiento social, el distanciamiento, la inmovilidad, el enclaustramiento y cierre de fronteras son, por lo tanto, contrarias a la reproducción social de estas culturas. Nos preguntamos, entonces, si esta pandemia estará significando un intercambio radical en el contenido simbólico y el significado de sus actividades tradicionales, particularmente en sus prácticas alimentarias.

Los pueblos originarios y tradicionales – en el Brasil las comunidades indígenas, quilombolas, riberiños, pescadores, gitanos y de terreiro; y en el Perú las comu-

---

<sup>3</sup> Unesco. El texto de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. En línea: <<https://ich.unesco.org/es/convenci%C3%B3n>>. Fecha de acceso: 19 octubre de 2020.



nidades campesinas quechuas o aymaras, las comunidades indígenas de la selva o comunidades de pescadores o agricultores - nos desafían a comprender cuáles son los impactos de la pandemia sobre sus culturas alimentarias, las cuales incluyen procesos de recolecta, obtención de los alimentos; prácticas tradicionales de conservación de insumos; así como su procesamiento y preparación; la comensalidad, compartir alimentos y comer con las manos. Si la proximidad, vivir juntos, ya está siendo afectada por las políticas sanitarias profilácticas, el comer juntos – parte esencial de sus formas de ser y estar en el mundo - se ve igualmente amenazado por los peligros de contaminación y muerte. El riesgo principal no es la contaminación de los alimentos, sino el contacto de ellos con las manos y la proximidad de las personas potencialmente infectadas.

Uno de los desafíos que estas poblaciones enfrentan y que exigirá de los gobiernos políticas específicas, es justamente su reproducción material, espiritual y simbólica en lo que se refiere a compartir la comida. Observando el panorama de avance del virus en Brasil, es posible prever que el Decreto Federal 6.040/07, que instituyó la Política Nacional de Desarrollo Sustentable de los Pueblos y Comunidades Tradicionales, y que prevé en su artículo 1, párrafo XI la “articulación e integración del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional” tendrá que ser fortalecido para garantizar la supervivencia y reproducción de estos pueblos y culturas. También es necesario garantizar la preservación de sus identidades, que pasan por el compartir la comida, en particular durante las festividades, cuando *comer* es sinónimo de elaborar y comer juntos las mismas preparaciones culinarias, en muchas ocasiones compartiendo utensilios y recipientes.

En Brasil, uno de los casos preocupantes es el de las vendedoras de acarajé<sup>4</sup> quienes, al no poder trabajar en las calles, se ven desprotegidas financieramente, pues dependen exclusivamente de la venta de comida. Tapioqueiras<sup>5</sup> y tacacazeiras<sup>6</sup>

---

<sup>4</sup> Preparación culinaria de la cocina afrobrasileña, hecha de masa de frijoles blancos (*feijão-fradinho*) y camarón y frito en aceite de palma.

<sup>5</sup> Se dice “tapioqueiras” a las mujeres que viven de la venta de tapiocas, preparación típica brasileña, de origen indígena y hecha de masa de yuca.

<sup>6</sup> Se dice “tacacazeiras” a las mujeres que trabajan con la venta de “tacacá”, plato típico muy conocido en la región amazónica brasileña, de origen indígena y elaborado con el líquido extraído de la yuca, camarón y una hierba brasileña conocida como “*jambú*”.



son otras dos categorías profesionales brasileñas ligadas a la preservación del patrimonio cultural inmaterial alimentario y que, en función de la pandemia, se encuentran amenazadas en su supervivencia.

En Perú, se avizora la alteración de ciertas formas tradicionales de preparación de alimentos. Por ejemplo, la bebida más importante para muchas tribus de la amazonía peruana es el masato, elaborada a base de yuca cuya fermentación se aceleraba a partir de la masticación de esta raíz cocida. Por otro lado, diversas prácticas de comensalidad estarían vedadas: bebidas milenarias como la chicha de jora, otrora consumida compartiendo el mismo mate o calabaza; el cebiche, considerado un *piqueo* servido en grandes fuentes para compartir o “picar” según el argot popular; el “chaco” o arcilla comestible del altiplano peruano, que se coloca en un recipiente en donde los convidados van remojando sus trozos de papas, ocas u otros tubérculos. Es recurrente el carácter colectivo de muchas prácticas alimentarias tradicionales, esto es más marcado en alimentos cuyos orígenes pueden rastrearse en los tiempos prehispánicos y que llevan, en el calor de la cocción, impregnado el espíritu del antiguo *ayni incaico*.

Algunas voces pueden objetar la premisa acerca de las prácticas alimentarias como elemento cohesionador y viabilizador de solidaridades y de establecimiento de horizontes comunes, enarbolando el concepto de etnocentrismo alimentario, que supone pensar en sistemas alimenticios localizados en el espacio, determinados por las condiciones ecológicas locales y por las normas culturales del grupo social específico que los encarna. Así, la alimentación puede constituirse en un elemento de discriminación difícil de superar. Por ejemplo, Bourdieu (2016) plantea la contraposición de prácticas alimentarias entre las distintas clases sociales.

Sin embargo, al interior de cada estrato o grupo social, es ampliamente admitido que la cocina es un factor de identificación del habitante con su territorio, con su comunidad y con el otro. Esto significa que, a pesar de estar vinculada a una determinada identidad, en la comida descansa la idea de una reciprocidad de dones alimenticios en la relación del hombre con su medio ecológico, con su comunidad y con otras comunidades.



Para contestar objeciones como ésta, este ensayo busca reflexionar sobre los posibles impactos y afectaciones de la pandemia de la covid-19 sobre las raíces profundas y los códigos de la reproducción social de ciertas manifestaciones culturales inmateriales, como en las prácticas alimentarias. Aquí nos gustaría introducir una mirada desde las ciencias humanas y sociales en relación a la situación de los pueblos y comunidades mencionados, tanto en Perú como en Brasil. ¿De qué formas las ciencias sociales pueden resultar útiles en la mediación entre esos pueblos, los gobiernos, el mundo académico y las instituciones, de forma que sea posible amortiguar los efectos devastadores de la pandemia?

En este nuevo contexto, cabe preguntarse si las medidas de mitigación de contagios de la pandemia covid-19, que implican aislamiento y distanciamiento social obligatorio, restricciones al tránsito y a la movilidad de las personas, y abolición del derecho de reunión, podrían impactar las formas de compartir y la reproducción de costumbres alimentarias tradicionales. Quizá uno de los factores podría ser la prolongación de estas medidas, lo que es difícil estimar a estas alturas. Lo que sabemos es que, con las medidas de mitigación de contagio, la comida no es compartida y el acto de compartir se transforma en un riesgo.

Este riesgo nos desafía, como cientistas sociales, a buscar los sentidos, y principalmente la superación de los problemas que trae. Un camino posible, cuando pensamos el papel de los científicos sociales en este campo, es la potencialidad de su papel de mediación entre pueblos tradicionales y gobiernos. La actuación de antropólogos (as), sociólogos(as), historiadores(as), turístólogas(os), gastronómicas(os), y tantos otros investigadores(as) que conocen profundamente el funcionamiento de estos grupos como guardianes de las culturas materiales e inmateriales tradicionales, les da la legitimidad y el *know how* para mediar procesos en la búsqueda de soluciones y de la efectivización de políticas públicas que aseguren la preservación de las culturas tradicionales, garantizando que el compartir la comida no se torne un riesgo de vida. Pudiendo también sugerir formas de asegurar el acceso de esas poblaciones a los insumos necesarios para alimentarse y que en este momento parecen tan distantes. Finalmente, no estamos hablando de políticas futuras, sino de necesidades inmediatas. Porque, así como el contagio, el hambre es también uno de los problemas que precisamos evitar aquí y ahora.



## REFERÊNCIAS

BOURDIEU, Pierre. **El sentido social del gusto**: Elementos para una sociología de la cultura. España: Siglo XXI Argentina, 2016.

Recebido em: 31/05/2020

Aceito para publicação em: 20/06/2020

