

# CARTOGRAFÍA DE LA DESIGUALDAD ALIMENTARIA EN LIMA SUR: OLLAS COMUNES, AGENCIA FEMENINA Y RELACIONES VECINALES EN TIEMPOS DE COVID-19

Eleana Paola Catacora Salas<sup>1</sup>

Gustavo Elmer Gutiérrez Suárez<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Universidad Nacional Intercultural de Quillabamba – Cusco, Perú

<sup>2</sup>Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, RS, Brasil

\*\*\*

*¿Quién es responsable de asegurar que la nación —y todos sus ciudadanos— sean alimentados? ¿El gobierno? ¿La industria alimentaria? ¿o el sector caritativo [...]?*

*Pat Caplan, Struggling for food in a time of crisis<sup>1</sup>*

*Lo que uno come [...] es simultáneamente el resultado de la agencia de otros*

*Marilyn Strathern, Eating (and feeding)*

*la cocina de una sociedad es un lenguaje en el cual esta traduce inconscientemente su estructura, a no ser que, también sin saberlo, se resigne a revelar allí sus contradicciones*

*Claude Lévi-Strauss, Mythologiques III: L'Origine des manières de table*

## Desiertos, rizomas, cerros, asentamientos

En la Navidad de 1954, se inició un proceso de desterritorialización<sup>2</sup> que transformaría el mapa de la capital peruana: alentados por un mismo objetivo, cientos de familias provenientes de diversas zonas rurales del interior andino del Perú y de distintos barrios populares limeños, ocuparon una porción de las extensiones desérticas situadas en las afueras de Lima con dirección sur, para levantar allí sus nuevas viviendas de esteras, fundando así la barriada Ciudad de Dios. A los ojos de los limeños conservadores se trataba de una invasión o, a lo sumo, de una ciudad clandestina; después de todo, tales páramos ya habían sido dispuestos por el estado para el entrenamiento de maniobras del ejército peruano. Auscultada por los etnólogos, la precariedad de una barriada naciente como aquella reflejaba un problema más complejo que el de la vivienda, a saber, el "desequilibrio en las estructuras económicas y sociales nacionales" expresado en el desproporcionado desarrollo de la capital en relación al resto del país (Matos 1961: 174-5). Con el transcurrir de los años, Ciudad de Dios recibió otros epítetos como centro poblado y pueblo joven, en virtud de su vigoroso crecimiento poblacional y la multiplicación rizomática<sup>3</sup> de barrios y viviendas. Ningún plan urbanístico acotó los múltiples vectores de su disímil expansión. No fue hasta once años después de su fundación que el estado peruano decretó la creación<sup>4</sup> del distrito San Juan de Miraflores (SJM) en 1965, con capital en la ahora Urbanización Ciudad de Dios. Hoy, SJM es uno de los distritos más poblados de Lima Metropolitana<sup>5</sup>, pero también uno de los de mayor precariedad económica<sup>6</sup>. De las seis zonas que alberga actualmente, Pamplona Alta es la más septentrional, también la más elevada pues alcanza la cima del Cerro San Francisco, frontera que separa a SJM de los lujosos barrios residenciales de Surco y La Molina, situados en el flanco opuesto de las pendientes montañosas.

En esta área fronteriza agreste y escarpada se levanta La Nueva Rinconada, el sector más encumbrado de Pamplona Alta, compuesto por 145 asentamientos humanos que albergan 11 mil viviendas y una población de 51,244 habitantes<sup>7</sup>. Los asentamientos humanos de La Nueva Rinconada son los de más reciente creación en Pamplona Alta, habiéndose fundado en los años noventa por sucesivas ocupaciones de la cumbre del cerro San Francisco, tales como Peruanidad, Vista Hermosa, Ciudad Nuevo Milenio, Álamos, Las Rocas, El Trébol, Asociación de Vivienda Casa Huerta, entre otros. En estos asentamientos humanos no hay servicio de agua potable ni alcantarillado. Los hogares compran agua a distribuidores movilizadas en camiones, a 200 litros por S/.5.00 (US\$ 1.30<sup>8</sup>) y la almacenan en tanques cisterna. A falta de alcantarillado, la mayoría de casas cuenta con silo. El agua usada en limpieza, cocina y otras actividades, es desechada en el camino de tierra al cual da la puerta de calle de cada vivienda. El gas cuesta S/. 60.00.

Pese a la precariedad económica<sup>9</sup>, los vecinos de La Nueva Rinconada reclaman que deben pagar por el agua y el gas más que los barrios ricos de Lima. Otra dificultad insoslayable corresponde a la falta de seguridad alimentaria, definida por la FAO (2012) como el "acceso físico, social y económico" a una alimentación propicia para una vida sana. Para mitigar aquellos episodios en los que el hambre amenaza, grupos de madres de familia de La Nueva Rinconada (como en otros barrios-rizoma periféricos de Lima), han liderado la organización de ollas comunes: núcleos vecinales de cocina y alimentación, autónomos y comunitarios. Como había ocurrido con la ocupación habitacional de los desiertos de Pamplona Alta, las ollas comunes también habrían de organizarse siguiendo patrones rizomáticos. Con el fin de trazar una cartografía de la desigualdad alimentaria desde Lima Sur, hemos centrado el presente trabajo etnográfico sobre las relaciones que las familias vecinas de La Nueva Rinconada establecen en torno a las prácticas y conocimientos situados del cocinar-alimentar, con particular atención a la organización de ollas comunes. Nuestro trabajo de campo se desarrolló principalmente en el A.H. Ciudad Nuevo Milenio y la Asociación de Vivienda Casa Huerta (Figuras 1, 2), entre setiembre del 2021 y enero del 2022, y en menor medida en el distrito de Villa El Salvador.



Figura 1. La Nueva Rinconada de Pamplona Alta (SJM), en la cumbre del Cerro San Francisco: a) A.H. Ciudad Nuevo Milenio, b) Asociación de Vivienda Casa Huerta.



Figura 2. Panorámica de La Nueva Rinconada, desde el Asentamiento Humano Ciudad Nuevo Milenio.

## Agencia femenina y Ollas comunes en Lima Sur

### Desde la ocupación habitacional de la periferia metropolitana

Para iluminar la génesis de las ollas comunes, reproducimos el histórico testimonio de una de las fundadoras del distrito de Villa El Salvador (VES), Pilar Anchita. A inicios de los años 70, Pilar participaba simultáneamente de la ocupación habitacional fundacional de los arenales de VES (bajo condiciones similares<sup>10</sup> a la de SJM) y de la organización colectiva de un núcleo autónomo de alimentación junto a las vecinas de su barrio apenas creado:

Pilar: En el primer sector<sup>11</sup> nunca había comedores. ¿A quién dejo mi hijo si quiero ir a trabajar? No hay con quién, era una necesidad. Le encargo a la vecina, pero a qué hora va a comer y qué va a comer. Entonces, hay que hacer un comedor. [...] Mejor voy a abrir un comedorcito así, como están haciendo allá<sup>12</sup>, parecido, aunque sea chiquito. En la sierra hacen olla común para fiestas, se cocina en paila; hay que hacer igual. Mejor juntando la plata. Para trabajos comunales se junta papa, carne y se hace cocina en la comunidad en cantidad. Entonces, es como cocinar en una olla grande cuatro o cinco mujeres y juntándose su platita se invierte poco y se come (Montoya 2010: 103-4)

Destaquemos dos aspectos iniciales en este origen: a) Al señalar "[e]n la sierra<sup>13</sup>", Pilar evoca un conocimiento situado (Haraway 1988), es decir posicionado desde su particularidad ecológicamente andina, socialmente femenina y étnicamente Quechua. Este conocimiento situado no es anulado por la migración, antes bien es recreado y recomenzado (Deleuze 2002: 16) como *praxis* del cocinar-alimentar en condiciones económicas, asignaciones simbólicas y dinámicas urbanas novedosas pero adversas. Dicho conocimiento situado habilita a los migrantes de la memoria y las técnicas de la cocina andina para su ejecución en Lima; b) Pilar usa la forma plural "hacen" refiriendo a una actividad colectiva necesaria para la preparación de la olla común. En efecto, la cocina andina frecuentemente se apertura, más allá del ámbito doméstico, a las actividades colectivas de trabajo comunitario agropecuario (siembra, cosecha, fiestas rituales, etc.) donde la comida suele ser compartida por núcleos familiares diversos. Así, las ollas comunes se constituyen como modos de agencia necesariamente colectivos: cuando las vecinas de La Nueva Rinconada afirman su participación activa en la preparación de un almuerzo colectivo autogestionario, dicen "hacemos ollita".

Resaltemos un tercer punto: la agencia femenina en un contexto de migración, inserción urbana y ocupación habitacional. Al respecto, la formación de ollas comunes y comedores populares en Lima debe enmarcarse dentro del proceso de urbanización y producción del hábitat experimentado en las ciudades latinoamericanas durante el siglo pasado. En este proceso, la alta dinamización de las actividades productivas agudizaría la desigualdad social y económica en metrópolis de la región como la capital peruana. Los migrantes andinos se insertarían a esta dinámica como nuevo contingente poblacional, particularmente vulnerable, recurriendo a redes de parentesco y a estrategias económicas de influjo andino<sup>14</sup> para afrontar este desafiante escenario ciudadano. Así, la ocupación habitacional de la periferia urbana cobra protagonismo mediante la formación multiplicativa de barriadas<sup>15</sup>, las que a su vez crearían nuevos sectores metropolitanos fronterizos como el cono sur, hoy Lima Sur. En esta trayectoria de las familias andinas migrantes hacia la reconstitución rizomática del espacio urbano, puede observarse cómo la agencia femenina se puso de manifiesto en la ocupación habitacional mediante la gestión y el liderazgo de acciones vecinales como la organización de ollas comunes y comedores populares, ante un panorama de inseguridad alimentaria<sup>16</sup>. Por causa de esta agencia femenina, los años ochenta vieron el surgimiento de ollas comunes caracterizadas específicamente por su permanencia<sup>17</sup>, toda vez que "las condiciones que provocan tal situación de hambre tienden a mantenerse y a consolidar, inevitablemente, respuestas más estables y permanentes de los sectores populares para sobrevivir" (Hardy 2020 [1986]: 50).

Esta agencia femenina en las acciones colectivas para la alimentación vecinal y la ocupación habitacional, sería intrínseca al trayecto de familias migrantes<sup>18</sup>, en la medida que capitalizan conocimientos situados previamente aprendidos, en un contexto de inserción urbana. Al organizar las ollas comunes, las madres de familia se constituyen en gestoras de cuidado alimentario comunitario, y en productoras del sentido colectivo del alimento agenciado en situaciones de desigualdad. Se trata así de una agencia colectiva construida por mujeres migrantes desde un vínculo familiar, interfamiliar y vecinal, no de acciones individuales ni aisladas. Tal como Sherry Ortner enfatiza, la agencia no remite exclusivamente a un actor individual autónomo enfrentado a una estructura; la agencia, en cambio, debe entenderse colectivamente<sup>19</sup> toda vez que los agentes "están siempre involucrados en la multiplicidad de relaciones sociales en la cual se hallan entrelazados, sin nunca poder actuar fuera de ella" (2006: 130). Así, los agentes colectivos fundamentan sus acciones sobre proyectos contruidos en base a "deseos de ir más allá de sus propias estructuras de vida", inclusive "de sus propias estructuras

de desigualdad" (Ortner 2006: 147). Expresada en el proyecto comunitario de las ollas comunes, la agencia femenina reproduce vínculos vecinales e interfamiliares para gestar una seguridad alimentaria estructuralmente esquiva, entrelazándose a una situación de vulnerabilidad: solo asumiendo la condición de ser vulnerables es que los agenciamientos colectivos pueden desencadenar su eficiencia mediante el "pensar juntas" y "hacer cosas juntas" (Cota 2019: 16). Puede afirmarse que, en la experiencia de las ollas comunes, el reconocimiento de la vulnerabilidad es la condición desde la cual el contexto de fragilidad de la vida cotidiana puede ser afrontada (Das 2020: 100) y por la cual las agencias colectivas se tornan posibles (Martínez 2019: 5). Estas dimensiones de la agencia femenina, contextualizada por la migración y la ocupación habitacional urbana, y mediada por el empleo de conocimientos situados, harían comprensible que, pese a la precariedad del medio, la dureza de gestionar la donación de alimentos y las tareas domésticas, se perciba entre las asociadas en torno a las ollas comunes un ánimo de cordialidad, dignidad, fortaleza y camaradería colectivas<sup>20</sup>.

Actualmente, las madres de familia asociadas en torno a las ollas comunes coordinan y organizan la preparación y cocina de almuerzos para los hogares de su vecindario: lo realizan colectiva y comunitariamente, generalmente como vecinas pertenecientes a un mismo asentamiento humano, compartiendo tiempo, trabajo e insumos (ollas, utensilios y alimentos). En gran medida, se apoyan en donaciones para la compra de alimentos, lo que implica una gestión para conseguirlos. Dentro de la precariedad estructural y la desigualdad alimentaria de Lima, la pandemia resultó un catalizador para la emergencia rizomática de nuevas ollas comunes en Pamplona Alta.

### **Alimentación en La Nueva Rinconada en tiempos del Covid-19**

En mayo del 2020, dos meses después de iniciada la cuarentena por la pandemia de Covid-19, el gobierno peruano declaró el Estado de Emergencia Nacional<sup>21</sup>, entrando en vigor medidas como la restricción del tránsito, el distanciamiento físico interpersonal y la limitación del ejercicio laboral. Esta biopolítica impactó negativamente sobre las vidas de la población vulnerable<sup>22</sup>, en particular sobre sus actividades económicas, restringiéndolas aún más (Catacora y Catacora 2022). En La Nueva Rinconada, tales medidas imposibilitaron a algunas madres de familia a continuar su trabajo como empleadas de limpieza en hogares de clase media. En este contexto, Mariana, madre de familia nacida en la Comunidad Campesina de Illauro (región andina de Ancash), decidió organizarse junto a sus vecinas del A.H. Ciudad Nuevo Milenio, para crear la olla común "La Esperanza".

Mariana<sup>23</sup>: Y así, nosotras mamás solas que trabajábamos en casa, quedamos sin trabajo. [...] Yo [trabajo] en casa, en limpieza. Pero mis jefes también se han quedado sin trabajo, y ¿cómo me van a pagar? Por eso no me llaman. [...] Anteriormente ganaba 80 [soles] por día, de ahí hay que sacar [el costo de] comida, pasaje, todo, no? Pero no nos quejábamos, ganábamos poco pero teníamos trabajo seguro. [...] Teníamos algo para comer. Después que llegó pandemia, adiós: no teníamos sueldo, no teníamos trabajo, no teníamos nada. Nuestros ahorritos se iban allí, yendo. [...] ¿Entonces qué vamos a comer? Y entonces en eso todos los carros venían ayudas para todos los que tenían ollas comunes, y nosotros no teníamos. [...] Y de ahí corríamos arriba, corríamos abajo, para conseguir víveres, y nunca conseguíamos porque decían "tienen que tener su olla para dar víveres. Si no, no hay". Y eso fue el motivo de que nosotros teníamos que armar nuestra olla, todos nosotros, para que nos dan víveres. [...] y así de esa manera hemos empezado a cocinar, y desde esa fecha seguimos, nunca hemos parado.

Una de las "mamitas" (autodenominadas así por su condición de mujeres, madres y vecinas) de la olla común "La Esperanza", devela una situación doméstica usual en La Nueva Rinconada: el ejercicio de la maternidad sin mediar relación conyugal.

Lucy: Nosotras nos tuvimos que organizar porque trabajábamos con limpieza y nos quedamos sin trabajo en la pandemia. Yo soy madre soltera y tenía que cuidar de mis hijas. Primero nos juntamos las hermanas para comer juntas y luego mi hermana Mariana le pasó la voz a una vecina y así comenzamos a cocinar 100 mamitas.

El surgimiento de ollas comunes en Perú durante la pandemia de Covid-19 se suma al de los merenderos populares uruguayos (Rieiro *et al.* 2021), y el de ollas comunes chilenas (Roca 2020). Así, poner en marcha una olla común en el contexto pandémico, como antes en el contexto de la ocupación habitacional, constituyó "una respuesta espontánea y auto-organizada para enfrentar, en forma colectiva y solidaria, el hambre que padecían" considerando que, dada la precariedad económica, "no podían sostener con sus propios recursos su alimentación y la de sus familias" (Santandreu 2020: 6). La decisión de poner en marcha una olla común recaía sobre la voluntad de las mujeres organizadas. Históricamente, el estado

peruano se había mantenido al margen de la generación y sostenimiento de las ollas comunes, las cuales se hallaban excluidas de programas estatales de apoyo a poblaciones vulnerables: la pandemia de Covid-19 llevó al gobierno de turno a reconocer a las ollas comunes mediante un registro distrital (ver apartado 3.2). El funcionamiento de las ollas comunes tampoco responde a la junta directiva del asentamiento humano al cual pertenecen sus organizadoras, pudiendo producirse tensiones entre ambas organizaciones vecinales:

Mariana: Ellos son comunidad, la directiva, que deberían trabajar como si fuera el presidente, que trabaja para el resto. [...] Ellos no querían [hacer una olla común] porque obviamente que ellos cuando tienen sus esposos que trabajan, y tenían entrada, y los que tenían trabajo seguían trabajando. Y hay otros que tienen [trabajo de] construcción, y construcción es temporal: cuando dicen "paras", se paran.

Los pobladores de La Nueva Rinconada suelen llamar "comunidad" a sus asentamientos humanos, nombre evocativo de las comunidades campesinas andinas de las cuales muchos emigraron. De modo semejante, los asentamientos humanos se organizarían, emulando a la Junta Directiva comunal andina, en cargos de presidencia, vicepresidencia, secretaría, tesorería, fiscalía, entre otros cargos. También las ollas comunes poseen un órgano directivo denominado Junta Directiva, compuesto por: a) la coordinadora, representante de la olla común y encargada de gestionar la obtención y recepción de alimentos donados para aprovisionar la cocina, además de organizar los equipos de cocina para la preparación de los almuerzos diarios; b) la tesorera, encargada de la administración del dinero ingresado por la venta de los almuerzos y de las donaciones; y c) la fiscal, vigilante de la labor de la junta, la higiene y la preparación de los almuerzos. Las socias o "mamitas" que integran una olla común participan activamente en las acciones del cocinar y a la vez se alimentan en ella, trabajando y beneficiándose por igual (Figuras 3, 4).

En la olla común La Esperanza, las asociadas se organizan a diario formando equipos rotativos para cumplir funciones que complementan la preparación de los alimentos, como su compra en el mercado o el lavado de ollas usadas (Figuras 5, 6, 7):

Sonia: Aquí en el comedor todas nos tenemos que turnar. Nadie puede estar esclava de la cocina, por eso nos turnamos, un día una mamita, otro día otras mamitas.





Figura 3. Olla común La Esperanza: mamitas distribuyen el almuerzo.



Figura 4. Sirviendo a los vecinos el almuerzo del día: mote con hígado de pollo.



Figura 5. Mamitas cortan el hígado de pollo.



Figura 6. Preparando mote (maíz cocido, en Quechua) con hígado, plato de la comunidad Quechua de Illauro.



Figura 7. Olla común La Esperanza: Lavando ollas y utensilios.

Para Mariana, rotar las funciones hace que todas las mamitas se responsabilicen de la cocina y ninguna se considere "dueña" del puesto ni "cocinera" principal. La rotación además permite a las socias trabajar como empleadas cuando son requeridas:

Mariana: en general trabajamos todos, cocinamos por rotativas y por turno. Hoy en la mañana hemos ido a hacer compras ella, las tres, y cuando hemos llegado acá las mamitas han ayudado y hasta ahorita siguen y después van a venir otros, vamos hacer lavar ollas, todos tienen que trabajar y entonces la cosa es que todos trabajamos, así como nos beneficiamos, así como le digo acá no hay desigualdad. Si comemos, comemos todos por igual, o si hay algo conseguimos para todos, igualito.

La olla común La Esperanza agrupa 25 socias organizadas para preparar aproximadamente 110 almuerzos diarios. Cada almuerzo es vendido a S/. 1.50, un valor por debajo del lucro comercial de restaurantes locales que, antes bien, expresa la afirmación del acceso comunitario a la alimentación. Como los testimonios han dejado apreciar, las mamitas planifican su tiempo compartiendo las horas dedicadas a la olla con el tiempo reservado para trabajos ocasionales, por lo cual no suelen preparar desayuno ni cena. En lugar de gas, cocinan con leña comprada a vendedores de madera desechada (andamiajes para albañilería, por ejemplo). La economía de la olla común se sostiene con las donaciones de personas particulares, por lo que los almuerzos se deciden dependiendo de las donaciones de alimentos almacenados y del dinero disponible para comprar los ingredientes faltantes. En las asambleas semanales, las mamitas exponen temas y problemas

cruciales, desde el ingreso de nuevas donaciones a la organización de equipos de trabajo, pasando por la sanción a quienes hayan cometido alguna falta. Hacia el mediodía, empieza la venta de los almuerzos. Las mamitas llevan un cuaderno donde registran diariamente (Figuras 8, 9) el nombre de cada comprador, el número de platos vendidos y el monto generado. Anotan también el número de almuerzos de gracia concedidos a aquellas personas especialmente vulnerables del vecindario (largo tiempo desempleadas, personas ancianas viviendo en soledad) impedidas de pagar, a quienes califican como “casos sociales”.

## **De “no vamos a morir de hambre” a “el comedor es una empresa”: experiencias de agencia femenina y articulación estatal para la alimentación**

### **Los comedores populares: ollas comunes reterritorializadas**

Si las ollas comunes desterritorializan la alimentación produciendo rizomas de cocina comunitaria, los comedores populares surgen en cambio por reterritorialización, es decir, por su incorporación fija al Estado, al articularse a programas de apoyo y subvención. Si bien ollas comunes y comedores populares siguen un principio de cocina/alimentación, existe entre ambos un salto cualitativo definido por la intervención burocrática: de un lado, las mamitas de las ollas comunes actúan desde la autonomía, no obstante la incertidumbre de las donaciones; del otro, la directiva de los comedores populares se sujeta al respaldo estatal con la consiguiente seguridad de las provisiones. Mientras las ollas mantienen un carácter comunitario y rizomático, los comedores populares se individualizan, generan ingresos micro-empresariales, y enraízan en el aparato estatal. Es válido afirmar entonces que las ollas comunes constituyen una matriz alimentaria comunitaria, las cuales ocasionalmente devienen comedores populares al amparo del Estado peruano. Ello hace que, a diferencia de las ollas comunes, los comedores populares sean percibidos como emprendimientos regulados:

Los comedores populares son unidades económicas de servicios de preparación y expendio de alimentos, que aportan a la reducción de los costos del consumo alimentario de sus usuarios a partir de cuatro elementos: 1) la compra de alimentos y materiales a mayor escala, 2) la captación de subsidios del Estado sea en alimentos y/o en dinero, 3) el subsidio de fuerza de trabajo por parte de las mujeres organizadas, y 4) la lógica de subsistencia que rige su funcionamiento, la cual se dirige exclusivamente a reponer los factores de producción no subsidiados (Angulo 2011).



Figura 8. Llevando el registro de los comensales en la olla común Ciudad Nuevo Milenio.

Martes 11/1/2022  
patita con Maiz

Valeria	A.	3	• Fin	4.50	
Carmen	C.	3	• <del>Fin</del>	4.50	
Mikael	R.	3	• <del>Fin</del>	4.50	
Maria		1	• <del>Fin</del>		
Ximel	C.	3	• <del>Fin</del>		
Lili		4	• <del>Fin</del>	6.00	
Regelia	C.	1	• <del>Fin</del>	1.50	
Gloria			• <del>Fin</del>		
Yesenia	A.	2	• <del>Fin</del> Semanas		
Maria	R.	3	• <del>Fin</del>	4.50	
Ella	L.	3	• <del>Fin</del>	4.50	
Beth	B.		• <del>Fin</del>	7.50	
Ely	C.	5	• <del>Fin</del>	7.50	
Mrs		3	• <del>Fin</del>	4.50	
Heche	T	4	• <del>Fin</del>	6.00	
Calle				3	6.00
Caso Social					
Goberno Elvira y familia					
Mariana C.					
Isabella					
Paulina					
Regelia C.					
					Cocinas Juanita Sabina

Figura 9. Cuaderno de registro (11 de enero del 2022), de la olla común Ciudad Nuevo Milenio.

Esta diferencia generada por la acción estatal en favor de los comedores populares es advertida con suspicaz distancia por las socias de las ollas comunes: estas reivindican la autonomía colectiva de las ollitas en cuanto a objetivos, acciones y decisiones, aun cuando ello implique condiciones difíciles de sostener como la obtención de alimentos para cocinar. La coordinadora de la olla común La Esperanza expresa al respecto:

Mariana: los comedores populares toda la vida tienen ayuda, porque el Estado les mantiene. En cambio las ollas comunes solamente [se mantienen] de la caridad de la persona. [...] Mi casa no tiene nada, mi casa puede ser todo que está cayendo, pero nosotros somos más fuertes. Esas son cosas materiales. Nosotros para poder compartir con nuestros prójimos, con nuestras vecinas que están necesitados, mi prioridad mía era buscar ayuda, buscar víveres. Y es por eso que yo digo: "No, no vamos a morir de hambre. Sabiendo y pudiendo buscar ayuda, y pudiendo hacer: no somos mancos ni cojos. Y entonces, hay que hacer". Y así fue que yo convoco a las mamitas, a todas las que querían participar en la olla, que vengan todos. Nos prestamos ollas, y juntamos víveres, todo, y así empezamos cocinar.

La diferencia entre ambas experiencias puede resultar tan marcada que algunas madres conciben a los comedores populares como una oportunidad laboral: no solo asegura la alimentación vecinal, supone también un ingreso no salarial permanente a cambio de cocinar. Por ejemplo, el comedor popular autogestionario (CPA) Virgen del Carmen, afiliado al municipio distrital de Villa El Salvador, recibe un subsidio mensual de S/.700, adjudicados a la presidenta de su Junta Directiva, Juliana, natural de Huancavelica (Figuras 11, 12). Ella describe al comedor popular que preside como una empresa a la cual dirige individualmente. Es "su" comedor: lo administra, lo gestiona. Del dinero ingresado por venta de desayunos (S/. 3.00) y almuerzos (S/. 5.00), paga S/. 1,200 a una cocinera contratada, y costea los servicios de energía eléctrica y gas.

Juliana: Claro, el comedor no es mío. Pero yo soy la que lo administro, yo soy la que lo trabajo, y si yo no lo trabajo, la gente no se organiza.

¿El comedor tendría un dueño, podríamos decir?

Juliana: [...] Claro que sí, tendría un dueño ¿por qué no? ¿Por qué no? Es mío, prácticamente. Prácticamente. A ver, ¿por qué no es mío? Porque el estado me da alimentos, nada más. Pero si el estado no me da alimentos, igual nosotros hemos trabajado.

Por ejemplo, con la transferencia de los comedores de PRONAA [Programa Nacional de Asistencia Alimentaria, desactivado] a las municipalidades, siete meses no hemos tenido alimentos, y durante esos siete meses los comedores hemos trabajado. ¿Y cómo? Con nuestros recursos propios. Entonces, por ende, es nuestro. Nosotros lo administramos. ¿Qué hace la municipalidad? Lo único, nos da alimentos, como le vuelvo a decir, alimentos no para todo el mes. [...] cuando el presidente Fujimori estaba, él pensó en todo, incluso hasta en el sueldo de las cocineras. Él dio sueldo a las cocineras: un mes, dos meses, tres meses dio. Nos quitaron ¿Por qué nos quitaron? [...] Todos los comedores comenzaron a malversar ¿entiende? A poner a sus hijas, pa' que cobren. Entonces, han detectado esas irregularidades y nos quitaron. Nos quitaron. Porque de lo contrario los cocineros hubiéramos tenido un sueldo, mínimo si quiera. Porque nosotros damos nuestro trabajo desde las 8 de la mañana hasta las 4, 5 de la tarde, y nuestra vida ya no nos corresponde. ¿A cambio de qué? Un plato de comida que queda. Eso es nuestro beneficio. Yo lo trabajo porque es mi vocación, me nace, quiero.



Figura 10. Tallarines verdes (espagueti al pesto) en la olla común La Esperanza.



Figura 11. Comedor Popular Virgen del Carmen con cartel de la municipalidad distrital.



Figura 12. Presidenta del Comedor Popular Virgen del Carmen. Nótese la indumentaria con la imagen corporativa del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS).



Para llegar a su situación actual, Juliana transitó dos fases: primero la creación de una olla común y luego su absorción estatal como comedor popular:

Juliana: Este comedor se constituye a raíz del fujishock. El fujishock a todo el mundo afectó. Acá, esto es invasión [...] y había un grupo de vecinos y organizamos, yo estaba trabajando, estaba metida en la política, en aquella vez en la campaña de Fujimori. Entonces la gente me dice que estaban gestionando comedores. Entonces me dicen: "vecina, hay opción que nos puedan dar alimentos, hay que organizarnos". Entonces, así organizamos olla común, olla común no más. Ya, hicimos gestiones [ante el estado], después de un año o dos años, nos dieron alimentos. [...] antes era olla común (comedor comunal), gestionamos y nos aprobaron. Fujimori, en su gestión, aprobó varios comedores. Aquí en Villa El Salvador, yo fui una de las fundadoras que he constituido los comedores: como 150 comedores [...] después hicimos otra gestión para que nos den el subsidio, otro en el '92 nos dieron el subsidio. Ahí, sí se ha constituido el comedor. De ahí venimos funcionando. [...] Yo he sido [presidenta] 4 ó 5 periodos.

Aunque algunas líderes ven con buenos ojos transformar su olla común en un comedor popular, otras rechazan tal idea considerando que su articulación con el Estado aniquilaría su autonomía comunitaria. Sostienen, además, que en lugar de privilegiar el beneficio de las familias vecinas, las Juntas Directivas de los comedores populares buscarían su beneficio propio.

¿No han pensado la opción de convertir la olla común en un comedor popular?

Mariana: No. [...] Porque comedor popular es muy diferente que olla común. [...] Mira, en comedor, la gente están ociosos porque tienen comida gratis. No se preocupan trabajar, no se preocupan ni por esto. Va, recoge su comida, hacen su vida social. Prácticamente, el Estado [les] mantiene. A mí, en particular, no me gusta ¿Por qué? Porque a la gente le está criando ocioso, y entonces no tiene esa voluntad de salir adelante y salir con su propio esfuerzo. [...] Tienen comida, no se preocupa por el resto.

Opuestamente, Juliana ve al comedor popular que dirige como una empresa, criticando a quienes se limitarían a organizar ollas comunes.

Juliana: Las gentes no tienen visión a futuro, o no están preparados para afrontar una empresa. Porque, como le vuelvo a decir, el comedor es una empresa: si tú no lo sabes administrar, te vas a la quiebra.

En cuanto a la oferta, el comedor popular Virgen del Carmen vende por S/ .5.00 un menú similar al ofertado por los restaurantes locales, compuesto de un plato de sopa y uno de fondo (segundo), acompañado con arroz, una presa (de carne, pescado o pollo), y ensalada de verduras (Figura 13). Por su parte, la Olla Común "La Esperanza" ofrece por S/ .1.00 un único plato de sopa o segundo, usualmente hecho de menestras (frijoles, lentejas), acompañado de entrañas de pollo (patitas o hígado), sin arroz ni ensalada (Figura 10).



Figura 13. Comedor Popular Virgen del Carmen: Sopa de pollo y chanfainita (guiso de bofe de res con papas) con arroz.

### **Dos experiencias de articulación desde el Estado**

Al 2022, el Estado peruano no reconoce a las ollas comunes como asociaciones, tampoco como organizaciones de base legítimas, por tanto no se cuenta con un registro oficial de tales colectivos vecinales para la alimentación. El primer acercamiento estatal a las ollas comunes tuvo lugar en abril del 2020, en el contexto pandémico. Como parte de las medidas implementadas para reducir el impacto del Covid-19 en la alimentación de población vulnerable, las ollas

comunes fueron incluidas<sup>24</sup> en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW), destinado a la dotación de alimento a escolares. El PNAEQW entregó las provisiones alimentarias a las municipalidades distritales, responsables de redistribuir las ollas comunes de su jurisdicción. Esta acción generó un empadronamiento no exhaustivo de ollas comunes y una distribución alimentaria excepcional y discontinua. Esta modalidad sufrió duros cuestionamientos cuando, apenas un mes después, la Contraloría General de la República halló que 9,000 funcionarios municipales se habían apropiado de las canastas alimentarias destinadas a las ollas comunes, y que el registro de beneficiarios levantado por tales municipios adolecía de transparencia<sup>25</sup>.

En junio de 2020, el Ministerio de Salud (MINSA) aprobó un documento técnico que orientaba a las ollas comunes en la preparación de alimentos en condiciones de salubridad en el contexto pandémico, pese a que zonas como La Nueva Rinconada no cuentan con agua potable ni alcantarillado. Dicho documento define a la olla común como la "modalidad de preparar alimentos colectivamente de forma improvisada, precaria y temporal, ante una situación de emergencia en la cual la población no cuenta con acceso o medios para alimentarse de otro modo"<sup>26</sup>. El mismo mes, la Municipalidad de Lima Metropolitana acordó<sup>27</sup> elaborar una base de datos de las ollas comunes con el fin de "canalizar de forma oportuna la ayuda humanitaria correspondiente". No obstante, la Defensoría del Pueblo<sup>28</sup> advirtió que ya iniciado el 2021 aún no se realizaba el registro de ollas comunes y que, por ende, no existía información de su ubicación ni de la dotación alimentaria. Por su parte, el MINSA<sup>29</sup> formuló la guía "Orientaciones Sanitarias para la recuperación de alimentos en mercados de abasto destinados a ollas comunes", para que estas puedan aprovechar aquellos vegetales, carnes, frutas, y otros alimentos perecibles no comercializados, separando los descompuestos de aquellos aptos para el consumo. Solo en noviembre del 2021, tras implementar el programa "Hambre Cero", el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS)<sup>30</sup> lanzó Mankachay Perú (Mi ollita Perú), un sistema nacional que permite a los gobiernos distritales registrar información sobre las ollas comunes de su jurisdicción.

Contrariamente, la historia del estado peruano en relación a los comedores populares ha sido más dinámica. Durante el gobierno de Fujimori, se declaró<sup>31</sup> a los Comedores Populares Autogestionarios como "organizaciones sociales de base de interés nacional". El año 2002, el estado reguló<sup>32</sup> su participación en el diseño, gestión y fiscalización de los Programas de Apoyo Alimentario y Nutricional, a cargo del entonces vigente Programa Nacional de Asistencia Alimentaria (PRONAA), mediante un representante elegido bianualmente. Esta institucionalización de los comedores populares los torna beneficiarios de políticas y/o programas sociales para población vulnerable, también de capacitaciones y asistencia técnica. Por ejemplo, el Programa de Complementación Alimentaria<sup>33</sup>

brinda a los comedores populares una dotación mensual de alimentos, un subsidio económico, y equipamiento, mediante los gobiernos locales. Este programa define a los comedores populares como "organización social de base conformada por personas, que tienen como actividad principal la preparación de alimentos y el apoyo social [la cual] deberá ser reconocida como tal por la municipalidad de su jurisdicción". Un segundo caso es la promoción de comedores populares a unidades de emprendimiento para la producción, con el fin de fomentar y reconocer el trabajo de las personas involucradas en su funcionamiento, en particular de mujeres y madres de familia<sup>34</sup>. Por tanto, si bien inicialmente los comedores populares "adoptaron la denominación de autogestionarios por el significativo despliegue de recursos propios para su formación, y para remarcar su voluntad de autonomía en la definición de sus mecanismos y procedimientos de funcionamiento" (Angulo 2011), estos terminan integradas al aparato estatal, con los beneficios que ello conlleva.

## **Relaciones vecinales, cuidado comunitario y conocimientos situados**

Es posible considerar las relaciones vecinales dispuestas en las ollas comunes de La Nueva Rinconada como prácticas comunitarias de cuidado: sus interacciones colectivas y autónomas materializarían la voluntad de cuidado entre familias vecinas. Así, "[c]onfrontadas con la disminución de la capacidad de los sistemas estatales de cuidado [...], las personas (re)toman caminos informales para lidiar con el problema" (Lima 2016: 81). La noción de cuidado comunitario (o colectivo) que empleamos aquí resulta ser "una noción amplia de cuidado para pensar todas las formas de ayudar a asegurar cualquier tipo de necesidad del otro [considerando que] las prácticas informales de cuidar del otro asumen un papel central en los procesos de sobrevivencia cotidiana" (*Idem.*). En esta cartografía de la desigualdad, las ollas comunes constituyen núcleos de cuidado comunitario que cada asentamiento humano alberga<sup>35</sup>. Las prácticas de cuidado colectivo son proyectadas hacia otros actores: aunque autónomas ante el Estado, las ollas comunes se sostienen gracias a organizaciones y personas cuyas donaciones de dinero y/o alimentos cubren gran parte de los insumos utilizados. Las redes de cuidado internas y autónomas de las madres de familia, son complementadas por la gestión de redes externas constituidas por potenciales donantes de la sociedad civil<sup>36</sup>.

En La Nueva Rinconada, estas prácticas de cuidado no se limitan al gravitante objetivo alimentario: en el contexto del Covid-19, el cuidado comunitario de las ollas comunes aspira a neutralizar la angustia del desempleo asegurando "un plato

de comida" en cada hogar; proveer una dieta nutritiva para las familias; y permitir a las socias desempeñarse en un ambiente de alegría, confianza y camaradería. Incluso problemas domésticos difíciles de tratar como la violencia conyugal, el abandono del hogar o la separación, se aligeran al ser compartidos y dialogados en la olla común o en la Junta Directiva de los comedores populares (Figura 14).

Mariana: en estas épocas ya no tenemos que recibir golpes, ya no tenemos que recibir humillaciones. Porque el hombre me da de comer no quiere decir que yo soy su trapo. [Me separé por violencia] familiar, física, y un montón de cosas. Como dicen, que me sacó la vuelta con la otra. Todas esas cosas uno aguanta. [...] cuando yo trabajaba me aconsejaban, me decían, esto no es así. Y así no debe ser. Yo nunca he dejado de trabajar. Toda mi vida he trabajado [...] Y entonces ¿qué me faltaba a mí? O sea que ¿un marido al costado? Porque yo soy la que trabajaba en empresa [...] Ahora ya voy a cumplir 10 años que estoy sola. [...] y trabajando como sea iuf! Feliz de la vida he pasado. [...] Me siento bien, me siento estable emocionalmente, físicamente, y 100% ya me siento bien.



Figura 14. Reunión de Junta Directiva del Comedor Popular Autogestionario Virgen de Andacollo, al final de la jornada.

En la olla común La Esperanza, el silencio doméstico da paso a una comunicación empática de experiencias compartidas: no son pocas las historias de madres buscando superar episodios de agresión conyugal.

Mariana: a mis vecinas, [...] así nosotros les hemos guiado para que sean ellas independientes, para que ellas sean fuertes, de que no hay derecho que te pegan, no hay derecho que te humillan. Entonces a muchas mamitas les hemos rescatado. Y ahorita están bien. Sí, y entonces ese es nuestra meta, que las mamitas sean fuertes, decididas de que si algo pasa, no están solas. Y que comida no va a faltar. Y muchas veces nos hemos ayudado: "la vecina tiene problemas, no tiene para comer", hasta chanchitos [colecta] hacemos decir: "vecina, toma esto, y tu comida vas a llevar, y toma un poco de víveres para que cocines en tu casa". Así ayudamos. Entonces a mí me gusta eso. Y se sienten bien, se sienten protegidas. No están esperando de que: "llegará, me pegará".

Cuando ciertos cónyuges muestran recelo de las ollas comunes y los comedores populares, las asociadas resaltan su valioso rol en el cuidado comunitario:

Luisa: mi esposo me reclamaba [...] pero con ese pandemia sí recapacitó. Me dijo: "[el comedor popular] bastante ayuda, tienes razón". Porque yo le hecho ver: "mira, tú dices que 'no, no ¿por qué tanto, por qué tanto?' dices. Mira, si no estaría el comedor, ahorita estaríamos... ni tú trabajas ni yo trabajo, no hay y todos estamos en la casa. [...] ¿Dónde estaríamos ahorita? ¿Cómo estaríamos?". Entonces eso creo que más aprendió, ha visto el valor y dijo "tienes razón, de verdad: si no estaría el comedor, ¿dónde estaríamos ahorita?". Claro no nos pagan a nosotros, la comida separamos. La comida le llevamos. [...] Más la comida [...] más que nada porque otras cosas no es tan necesario.

Estas acciones comprenderían así un cuidado en lo comunitario: prácticas heterogéneas y recíprocas de cuidado en experiencias colectivas de cooperación, que "remiten a procesos autogestivos basados en la afinidad y la elección, a veces son una prolongación de la familia extensa, mientras que en otras ocasiones se entrelazan con servicios del Estado o de organizaciones particulares" (Vega, Martínez-Buján y Paredes 2018: 24).

Entrelazando estas prácticas heterogéneas y recíprocas de cuidado comunitario, las ollas comunes no solo dinamizan afectos y relaciones significativas, también evocan memorias, actualizan experiencias<sup>37</sup>, apelan a técnicas corporales: en suma, instan a sus asociadas al empleo de conocimientos situados, siempre ligados a lo

comunitario, no a individuos aislados (Haraway 1988: 590). Así, las ollas comunes se nutren de conocimientos de mujeres, madres y migrantes andinas desde su particular vínculo con la cocina Quechua: algunas integrantes de la olla común La Esperanza evocan la cocina de su comunidad natal de Illauro (andes de Ancash), cuya ética y técnicas aprendieron colectivamente en faenas comunales y fiestas, como la celebrada en honor al Señor de la Cruz de Mayo:

Mariana: nosotros en la sierra, cocinamos así cuando hay fiestas costumbristas y sabemos la cantidad de olla que se puede preparar, y entonces la comida sale un montón y para todos tienes que alcanzar. [...] pero ahí no hay cantidad definida y cocinan para 100, 200, dependiendo. Antiguamente, así de ese tamaño eran los cántaros que preparaban comidas [señala cisterna de 250 litros] así de ese tamaño olla este los antiguos tenían. Con eso preparaban y nosotros ya como niños ya veíamos como hacían los mayores, y después poco a poco aprendimos y cocinamos así con esas pailas.

Como otras celebraciones en Illauro (la Fiesta de San Miguel Arcángel en septiembre o matrimonios ordinarios), la fiesta anual del Señor de la Cruz de Mayo es celebrada varios días con banquetes ofrecidos a todo el pueblo. Junto a la bebida, los fuegos artificiales, y la orquesta, los banquetes son financiados por el Mayordomo, título ritual concedido al comunero que asume la organización de la fiesta. Mariana explica: "cocinan para todos los invitados [...] toda la gente, cuando sabe, van y le dan [comida] a todos. Yo por decir soy mayordomo, yo pongo toda la comida, la bebida, todo el gasto, pongo para toda la comunidad, para todos los que vienen a mi casa". Además de los gastos monetizados como el contrato de los músicos o la compra de cerveza, existen otros que el Mayordomo asume mediante el intercambio recíproco de donaciones y servicios: algunas parientes mujeres, por ejemplo, prestan al Mayordomo su fuerza de trabajo en la cocina (cocineras, ayudantes de cocina, repartidoras de platos), a cambio de una contraprestación futura, equivalente al servicio prestado, cuando llegue a sus esposos, hijos o a ellas mismas el turno de asumir la mayordomía. Puede observarse cómo la dinámica festiva Quechua revela relaciones cruciales asociadas al trabajo agrícola y al intercambio recíproco de servicios: "en el caso de que una unidad doméstica no disponga de herramientas ni de animales de tracción, los puede obtener a cambio de su fuerza de trabajo, en el llamado 'ayni de yunta', y no necesariamente a cambio de dinero" (Golte y De la Cadena 1986: 4). En efecto, *ayni*<sup>38</sup> designa el intercambio recíproco de favores, el cual es intrínseco a las relaciones que definen al *ayllu* como comunidad extensa de parientes, tal como se visibiliza en las ocasiones festivas: un mayordomo que, ayudado por otras personas, dona un

banquete al pueblo, les retornará la ayuda cuando corresponda, fortaleciéndose mediante dicho intercambio la relación de parentesco que los vincula.

En tanto conocimiento situado, el *ayni* es acaso rememorado y recreado en las ollas comunes: para el cuidado alimentario colectivo, las mamitas brindan su fuerza de trabajo sea cocinando, asistiendo a la cocinera de turno, comprando ingredientes en el mercado o lavando los implementos utilizados, asegurándose a cambio el alimento diario. Todas trabajan y se benefician, y este cuidado mutuo refuerza relaciones externas al núcleo familiar, observándose cómo en las sociedades andinas "los lazos entre las unidades domésticas pueden ser igualmente fuertes o más que en su interior [,] las relaciones entre amigos y compañeros de trabajo pueden *devenir* relaciones de parentesco" (Weismantel y Wilhoit 2019: 182-200). El trabajo comunitario y el cuidado colectivo recíproco de las ollas comunes se presentarían como conocimientos situados: éticas, memorias, experiencias y técnicas colectivas que las madres de La Nueva Rinconada actualizan en el difícil presente urbano post-migratorio. Las ollas comunes muestran cómo los migrantes andinos en Lima<sup>39</sup> se tornan "hacia formas tradicionales de hacer, otorgándoles, inclusive, orientaciones y significados nuevos dentro de nuevas configuraciones domésticas y sociales [...] En esos días de precariedad e incertidumbre se recurre a formas tradicionales de solidaridad y cuidado familiar" (Lima 2016: 90). Apelando a conocimientos situados, los pobladores de La Nueva Rinconada liderados por las madres de familia, aseguran un cuidado comunitario, principalmente alimentario, mediante la organización de ollas comunes.

Si se nos permite profundizar más en los conocimientos situados desplegados en las ollas comunes, podría afirmarse que el cuidado comunitario en ellas es acaso constituyente de la socialidad Quechua. En un estudio sobre las relaciones interdomésticas establecidas entre las mujeres Quechuas migrantes de Luricocha (Ayacucho), Mary Wilhoit muestra cómo el conocimiento situado del *ayni*, y su intercambio recíproco de favores, les permitió conseguir trabajo en un "ambiente de apoyo mutuo que muchas no habían tenido en el matrimonio". Así, mientras "se insertaban a un mercado laboral precario, adecuando sus vidas a modos que facilitaban trabajos temporales de medio tiempo, ellas estaban cooperando activamente y cuidando unas a otras en el proceso. Lejos de reducir sus hogares, ellas forjaban y fortalecían sus lazos sociales" (Wilhoit 2017: 439-40). El intercambio recíproco del *ayni* pareciera tener un principio ético común a todos los casos expuestos de Quechuas en situación de migración: el desafío colectivo del intercambio de cuidado. Puede sumarse a esta lista el caso estudiado por Babb (2018, 1987), en la medida que las madres Quechuas migrantes que se autoempleaban en la ciudad de Huaraz como cocineras y vendedoras de comida en los mercados de abasto, perseguían de modo complementario tanto el cuidado colectivo como el doméstico.



Maribel: Acá nos hemos aprendido a conocer nuestro carácter de cómo somos, y sobrellevarnos también, y ya pues somos como una familia, [...] es como cuando tú te unes a trabajar a una casa a limpiar o a cuidar, con el tiempo es como tu familia. Tu jefe no, o tu patrona, ya ellos también te quieren y tú también a ellos, igualito nos hemos acostumbrado, así como somos según nuestro carácter.

Ahora podemos remitirnos a los recientes estudios etnológicos sobre la noción Quechua de *uyway* llevados a cabo principalmente<sup>40</sup> por Catherine Allen (2019, 2016): *uyway* es el intercambio recíproco de cuidados, intercambio que involucra la vida comunitaria entre humanos y no humanos. Este cuidado recíproco sería un operador social implícito en el intercambio recíproco de favores del *ayni*, un operador constituyente de la comunidad de parientes del *ayllu* y, en esa medida, un principio Quechua de organización. *Uyway*, *ayllu* y *ayni*, serían así nociones puestas en práctica como éticas y técnicas que han sido acaso actualizadas por las mujeres migrantes en las ollas comunes de Lima Sur, en tanto conocimientos situados. Como en el trabajo de las faenas comunales y las fiestas Quechuas, el trabajo colectivo que las madres vecinas despliegan en las ollas comunes de La Nueva Rinconada privilegia la alimentación vecinal y el cuidado mutuo de sus miembros.

Podemos encontrar en estas prácticas Quechuas de cuidado aquellos lazos significativos que son intrínsecos de la organización. Al respecto, Tatjana Thelen (2015: 510) argumenta que es menester considerar "la importancia fundamental del cuidado para todas las formas de organización social", aspecto clave "para investigar cómo los lazos significativos son creados a través del cuidado en general". En ese sentido, Thelen propone tomar a las prácticas de cuidado "como el punto de partida para el análisis de relaciones significativas", prestando atención "a tales prácticas de cuidado y a la evolución de sus relacionamientos: la conceptualización propuesta de cuidado ofrece oportunidades para ver resultados inesperados, porque no presupone una clasificación relacional" (2015: 510). Considerando este principio organizacional de las prácticas de cuidado, podemos afirmar que la organización de las ollas comunes constituye el resultado particular de relaciones significativas desarrolladas para el cuidado colectivo de familias vecinas y migrantes en un asentamiento humano dado, en un contexto de desigualdad social, en particular de desigualdad alimentaria, con la agencia femenina como estandarte. Los conocimientos situados que las madres vecinas auto-organizadas evocan, actualizan y emplean, son orientados por este mismo principio: la aspiración organizada al cuidado comunitario.

## Fronteras y muros en el mapa nacional de la desigualdad

Las relaciones de los pobladores de los asentamientos humanos de Lima Sur dinamizadas en torno a la alimentación, evidencian una conexión crítica con el estado y la nación, expresando "diferentes grados de jerarquía, inclusión y exclusión, fronteras e intercambios a través de ellas" (Douglas 1972: 61). Ampliando la escala, apreciaremos que la cartografía de la desigualdad alimentaria testimoniada desde los asentamientos humanos limeños integra una desigualdad compleja entre élites económicas y poblaciones vulnerables del país. En esta cartografía, los modos de inclusión y exclusión se manifiestan, respectivamente, mediante las fronteras permeables de la identidad y los muros infranqueables de la discriminación socioeconómica. Por ello, una herramienta analítica para cartografiar la desigualdad en la alimentación poblacional puede partir de esta doble dinámica de inclusión / exclusión y apertura / cierre. Para el caso estudiado, presentamos una de las narrativas nacionalistas más impulsadas por el Estado peruano, la cual ha gozado de una magnífica difusión en los medios masivos: la "celebración" de la llamada "revolución gastronómica peruana" (Matta 2019). Recogemos para tal fin un pasaje que describe detalladamente los matices de dicha narrativa, tomado de una de las ediciones de la revista *Anthropology of food* dedicada a este "giro gastropolítico" del Perú:

«Probablemente ningún país en el mundo es más "gastro-político" que el Perú contemporáneo, donde cientos de escuelas culinarias están educando a más de 80,000 chefs peruanos, y donde un célebre chef [Acurio] es considerado un fuerte candidato a la presidencia. Perú está reconstituyéndose a sí mismo como "país de cocineros" y mecca gastronómica no solo por razones comerciales y estéticas, sino también por un proyecto político, económico y cultural en el cual la cocina peruana sea el motor del desarrollo inclusivo, de la reconciliación racial, y la unificación nacional. Muchos peruanos han abrazado este momento de éxito culinario en el país con fervor [...] como una manera de consumir, performar, y celebrar la soberanía tras décadas de violencia política que amenazaron la misma idea de proyecto y comunidad nacionales. El conflicto político entre fuerzas revolucionarias y el estado (1980-2000) dejó al menos 70 mil fallecidos, e innumerables detenidos injustamente, torturados, desaparecidos y desplazados. La mayoría de los impactados fueron pueblos indígenas [...]. Este es el marco crucial para las historias contemporáneas de éxito económico, culinario y cultural. De hecho, es por esta reciente historia de violencia que las narrativas dominantes de resiliencia y

resurgimiento peruanos también incluyen discursos de inclusión y tolerancia. Una parte esencial del avance hacia la grandeza culinaria, por ejemplo, es el vínculo explícito realizado entre la *estética* de chefs urbanos (en su mayoría élites masculinas) y la ética de colaboración con agricultores y productores rurales (principalmente indígenas). Como ya se ha visto, las narrativas dominantes despliegan la comida peruana como un arma social [...], que ha permitido transformar una nación fracturada [...] en una unificada (y "hermosamente mezclada", en palabras del chef Acurio). Cambiar el terror por el destino culinario es clave para reposicionar al Perú y, según Acurio y otros, para curar las heridas y volver a unir a los peruanos. La cocina, en esta narrativa dominante, es reconciliación» (Matta y García 2019).

Como sostiene Hall (2003 [1996]), las narrativas identitarias se legitiman en el ideal de naturalización de los lazos que vinculan a sus miembros, es decir, en el reconocimiento del origen y/o las características comunes de personas con un grupo o una causa, y en la solidaridad así atribuida. Pese a esta naturalización legitimadora, la identificación se muestra en realidad condicional y contingente: en nuestro caso, fue la coyuntura del mercado que llevó a la Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA), formada por empresarios de la élite capitalista de Lima a impulsar el "giro gastronómico" en Perú. El llamado "giro" o "boom gastronómico" se alcanzó gracias a campañas publicitarias altamente difundidas por medios oligopólicos afines a APEGA, sociedad que, según refiere en su página de Facebook, había nacido "con la finalidad de reunir a los principales actores de la gastronomía nacional para promover el desarrollo, la inclusión y nuestra identidad cultural". El boom se hizo palpable en multitudinarias ferias gastronómicas como Mistura (inaugurada el 2007), producidas con el decisivo apoyo estatal del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, en particular de la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (PromPerú).

Sin embargo, los frutos obtenidos por el empresariado promotor de esta narrativa no se situaron en los sectores que la gran población "excluida" hubiese demandado (alimentación, nutrición, salud y calidad de vida, remitiéndonos al problema de la seguridad alimentaria), sino en el minoritario y privilegiado sector turístico y de comercio exterior. Tales frutos fueron condicionados por una década (2003-2014) de auge económico (otro "boom") propiciada por las contingencias del mercado internacional<sup>41</sup> y la favorable fluctuación del precio de los minerales exportados por el Perú (especialmente oro y cobre). En efecto, el mayor logro del "giro gastronómico" promovido por los conglomerados empresariales peruanos con el apoyo estatal, no ha sido el haberse "permitido transformar una nación fracturada en una unificada" a través de la cocina, tampoco "curar las heridas",

"unir", "tolerar" y "reconciliar a los peruanos" gracias a la "grandeza culinaria" de los "chefs urbanos", puesto que la desigualdad social en el mapa peruano se ha mantenido. Su logro más sustancial puede ubicarse, en cambio, en el vigoroso posicionamiento del empresariado gastronómico en el mercado de restaurantes, celebrado sucesivamente por galardones como el reconocimiento de World Travel Awards a Perú como el principal destino culinario. El 2021, el 1er y 2do lugar del Latin America's 50 Best Restaurants fueron otorgados a los restaurantes limeños La Central y Maido, cuyas cartas se orientan a una clientela económicamente elitista. Al relacionarse con la sociedad global, las estrategias de identidad local promovidas por la élite económica limeña han intentado objetivarse en la producción local de comida peruana en tanto mercancía dirigida al consumo turístico, toda vez que tanto "la producción como la exhibición turística se han convertido en un proceso fundamental para la reconstrucción consciente de la identidad" (Friedman 2001: 175, 183).

Consolidar la narrativa de la identidad nacional implica no soslayar la diferencia, sino articularla: el discurso de la identidad atiza "la marcación y ratificación de límites simbólicos, la producción de 'efectos de frontera'. Necesita lo que queda afuera, su exterior constitutivo" (Hall 2003 [1996]: 16). Esta dinámica de exclusión / inclusión de lo diferente es desplegada por el empresariado promotor del "giro gastronómico" cuando incluye en su narrativa nacionalista-peruana al poblador andino, rural, campesino. Esta inclusión se manifiesta en la sobreexposición de ingredientes andinos (quinua, papa, maca, cañihua, maíz), en la conformación de una cocina nacional peruana, o de platos gourmet presentados con el rótulo de "cocina novoandina". En segundo lugar, se aprecia en el pasaje citado que los pobladores andinos son imaginados al otro lado de la "frontera limeña" y asociados a historias de exclusión, discriminación racial, subdesarrollo, violencia y terror. Estos pobladores andinos son invitados a construir un nuevo Perú, reconciliado y curado, como "agricultores y productores rurales", complementándose a los chefs provenientes de la "élite masculina" y "urbana". En este sentido, se difunden en medios y en ferias culinarias productos audiovisuales de un Perú cuyos pobladores diferentes son "armonizados" por la cocina. No obstante, en ferias como Mistura localizadas en Lima, los chefs-empresarios (limeños) y los productores agrícolas rurales (andinos) conviven bajo estrictas reglas de separación: investigaciones como las de García (2021:102 y ss.) muestran cómo los primeros pretenden higienizar y "civilizar" la presencia y conductas de los segundos con la voluntad de hacerlos aceptables a la clientela, reproduciendo así prácticas de discriminación.

Esta narrativa nacionalista grandilocuente y sobreexpuesta de un Perú que deja milagrosamente atrás sus "fracturas" y "racismos", sus "torturados" y "asesinados" para convertirse por medio de la cocina en un país "reconciliado", "exitoso" y "unido", tiene un corolario: la nación "hermosamente mezclada", una metáfora

que en argot culinario reinterpreta, desde la lógica del marketing, el ideal estatal del multiculturalismo, en remplazo del antiguo ideal del mestizaje. Si la élite abre de par en par las fronteras de la identidad nacional a la diferencia andina, parece ser a condición de reforzar los viejos muros que protegen su jerarquía socioeconómica y política. Estos muros acaso se hacen perceptibles en la conocida muralla que separa dos barrios presentes en el imaginario popular de los limeños, barrios que son colindantes pero pese a ello social y económicamente separados<sup>42</sup>: el barrio residencial de Las Casuarinas en el distrito de Surco, a un lado del Cerro San Francisco y, del otro, La Nueva Rinconada, en el distrito de SJM. Aunque el discurso nacionalista de la cocina peruana insiste en performar y exhibir un país donde conviven peruanos sin discriminación, dicho esfuerzo discursivo no la elimina: las fronteras que delinean la cartografía de la desigualdad alimentaria en Lima, y los infranqueables muros que separan a sus pobladores así lo evidencian.

Culminamos esta cartografía de la desigualdad subrayando el rol del estado peruano en su reproducción. Aun cuando las entidades públicas gestionan el ejercicio de los derechos civiles, resulta evidente la diferencia de magnitud entre las políticas destinadas a favorecer al empresariado gastronómico (medidas implementadas por el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo y PromPerú) y aquellas destinadas a atenuar la precariedad alimentaria en los asentamientos humanos (programas del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y los municipios distritales). Citando a Herzfeld, a propósito de la desigualdad reproducida desde la racionalidad nacionalista estatal, es posible ver cómo en el aparato burocrático peruano, "[l]a indiferencia hacia el sufrimiento de individuos y grupos frecuentemente coexiste con ideales democráticos e igualitarios" (1992: 1). Durante la pandemia de Covid-19, tal indiferencia estatal hacia la población vulnerable no cesó, antes bien pareció profundizarse y, con ella, la desigualdad social<sup>43</sup>: a dos meses de iniciada la pandemia, el gobierno creó el programa Reactiva Perú<sup>44</sup> para brindar créditos a las empresas afectadas con prioridad sobre los pequeños negocios; sin embargo, terminó destinando casi el 67% del fondo de 30.000 millones de soles desembolsado a los mayores grupos empresariales, 300 millones a las medianas y microempresas, y un bono familiar de apenas S/380 a los trabajadores auto-empleados<sup>45</sup>. En esta cartografía multiescalar coexisten, por tanto, como demuestra Reis (1995) para Latinoamérica, dinámicas políticas estatales que propician la reproducción de la desigualdad entre élites económicas y poblaciones vulnerables, reproducción que se ha mantenido constante en tiempos de covid-19: por un lado, las élites económicas encuentran un eco solidario en las estructuras del fomento estatal como aquellas que han favorecido a las empresas vinculadas al boom del "giro gastronómico" o como el programa Reactiva Perú implementado durante la pandemia; por su parte, los pobladores de asentamientos humanos como los de La Nueva Rinconada ponen en práctica formas comunitarias

y autónomas de cuidado, agencia y organización interfamiliar que, en el caso de las ollas comunes, son lideradas por mujeres posicionadas como madres, vecinas y migrantes, enfrentando así los efectos provocados sobre la alimentación por aquella desigualdad reproducida desde el Estado y la nación.

## Notas

- 1 Las citas de ediciones en idioma distinto al español llevan nuestra traducción
- 2 Según Deleuze y Guattari (2005 [1991]), la desterritorialización refiere a un territorio del cual ciertas colectividades escapan, no solamente como relación geográfica, sino también como relación física, mental y espiritual. La desterritorialización puede comprenderse como "un movimiento que produce cambio [...] es liberar las relaciones fijas que contienen a un cuerpo, mientras se le expone a nuevas organizaciones" (Parr 2005).
- 3 *Sensu* Deleuze y Guattari (1980)
- 4 Ley N° 15382
- 5 El distrito limeño más poblado es San Juan de Lurigancho, con 1 millón 162 mil habitantes, mientras que SJM es el séptimo más poblado, con 422 mil habitantes. La población total de Lima asciende a 9 millones 320 mil habitantes <https://www.inei.gob.pe/prensa/noticias/lima-alberga-9-millones-320-mil-habitantes-al-2018-10521/>
- 6 Los hogares de la Nueva Rinconada tienen el menor ingreso per cápita de Lima Metropolitana: menos de 863 soles al mes, es decir menos de US\$ 218. (INEI. Planos Estratificados de Lima Metropolitana)
- 7 Municipalidad de SJM. Plan Comunal de Prevención y Reducción del Riesgo de Desastres de Nueva Rinconada, 2020 – 2023.
- 8 US\$ 1.00 = 3,7 nuevos soles
- 9 La precariedad refiere a situaciones de fragilidad e inestabilidad social. Puede estar acompañada de estigmatización cuando las personas afectadas son consideradas "pobres" por las instituciones oficiales (Poulain y Tibère 2008: 2).
- 10 Véase Montoya (2010: 23): en 1971, alrededor de diez mil familias (migrantes andinos y limeños en condiciones precarias) ocuparon la zona de Pamplona, colindante al colegio jesuita La Inmaculada, ubicado en un barrio residencial de Surco. Ante el reclamo del ala conservadora de la Iglesia, el presidente Velasco accedió a reubicar en camionetas militares a las familias "invasoras" en los arenales de Tablada de Lurín, creándose así el distrito de VES.
- 11 VES basó su plano urbano fundacional en sectores conformados por 24 grupos residenciales, cada uno de los cuales albergaba 16 manzanas (o cuadras) que contenían 24 lotes familiares cada una.
- 12 Hace referencia al comedor de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, en el Centro de Lima.
- 13 Sierra equivale geográficamente a altura de los Andes, en tanto área donde los Quechuas principalmente se han asentado y desarrollado, desde tiempos pre-incas.
- 14 Véase Matos (1986) y Golte y Adams (1987)
- 15 Estas barriadas son llamadas asentamientos humanos, asociación de vivienda, comunidad, etc. Según Matos (2015), la primera barriada de Lima surge en 1946, en

- el Cerro San Cosme. Entre otras, surge en 1954 San Martín de Porras y, en 1970, Villa El Salvador. Las primeras barriadas fueron creciendo vertiginosamente hasta llegar a formar "conos urbanos", habitados paulatinamente hasta por un millón de personas.
- 16 Puede sumarse a estos tres puntos históricamente fundantes de las ollas comunes aquel *ethos* solidario que emerge en condiciones de precariedad y desigualdad. Reis (1995) advierte este carácter de solidaridad colectiva en aquellos Estado-nación latinoamericanos que, no obstante haber transitado procesos de modernización democrática durante el siglo XX, han excluido a las grandes poblaciones vulnerables de la participación civil, social y política de la nación, haciendo más profunda la desigualdad social mediante políticas que las negligencian.
  - 17 Contrariamente, en los años setenta, las ollas comunes que habían acompañado huelgas sindicales y tomas de terrenos, se habían caracterizado por ser transitorias o instrumentos de una sola denuncia, pues "[s]olucionado el conflicto laboral o normalizada la propiedad del sitio para construir viviendas, la olla se disolvía" (Hardy 2020 [1986]: 50). En Lima, se organizaron ollas comunes efímeras durante las huelgas de maestros afiliados al Sindicato Único de Trabajadores de la Educación del Perú, en 1979: terminada la movilización, aquellas se disolvieron.
  - 18 Discordamos, por tanto, con la posición de autores como Sarmiento (2017), para quien la participación de las mujeres en el espacio público habría empezado únicamente con los comedores populares, habiendo sido invisibilizadas o excluidas de acciones colectivas previas.
  - 19 Véase Guattari y Rolnik (2006 [1996]: 46): "Una cosa es la individuación del cuerpo. Otra la multiplicidad de los agenciamientos de subjetivación: la subjetividad está esencialmente fabricada y modelada en el registro de lo social".
  - 20 En tanto acciones del habitar y cocinar en Lima, las ollas comunes "parecen corresponder a las características de astucias y sorpresas tácticas: buenas pasadas del 'débil' en el orden construido por el 'fuerte', arte de hacer jugadas en el campo del otro, astucia de cazadores, capacidades maniobreras y polimorfismo, hallazgos jubilosos, poéticos y guerreros" (De Certeau 2000 [1990]: 46).
  - 21 D.S. N° 044-2020-PCM
  - 22 Para un panorama de las necropolíticas (*sensu* Mbembe 2019) activadas por los gobiernos latinoamericanos durante la pandemia de Covid-19, véase Parreiras y Mattar (2020), Silva-Escobar (2021), Gudynas (2021).
  - 23 Utilizamos nombres ficticios para preservar el anonimato de las interlocutoras
  - 24 D.L. N° 1472
  - 25 <https://www.ollascontraelhambre.pe/>
  - 26 Resolución Ministerial N° 383-2020-MINSA
  - 27 Acuerdo de Concejo N° 180
  - 28 <https://www.defensoria.gob.pe/abastecimiento-de-comedores-populares-y-ollas-comunes-debe-ser-una-prioridad-del-actual-gobierno-y-del-proximo/>



- 29 <http://www.digesa.minsa.gob.pe/noticias/Julio2021/nota63.asp>
- 30 <https://www.gob.pe/institucion/midis/noticias/551991-midis-lanzo-plataforma-de-registro-de-ollas-comunes-para-mejorar-atencion-de-la-poblacion-vuln%E2%80%A6>
- 31 Ley N° 25307
- 32 Ley N° 27731
- 33 R.M. N° 167-2016-MIDIS
- 34 D.S. N° 007-2019-MIDIS
- 35 Puede afirmarse del asentamiento humano limeño lo mismo que de la villa bonaerense (con sus inmigrantes andinos bolivianos) afirmara Gagó: "espacio de recursos comunitarios, de protecciones y favores y de fuerza de trabajo [...] lugar de producción de una multiplicidad de situaciones laborales que van del autoemprendimiento, a la pequeña empresa pasando por el trabajo doméstico y comunitario y en relación de dependencia" (2015: 258).
- 36 Véase Lima: "[l]as relaciones informales de cuidado, que aseguran niveles mínimos de bienestar y/o sostenibilidad económica de personas en situación de necesidad, tienen muchas veces proyección pública directa que cristalizan idearios de bien, y que se asientan colectivamente en regímenes culturales de moralidad y justicia" (2016: 90).
- 37 Véase Giard: "las conductas alimentarias constituyen un dominio donde la tradición y la innovación importan de igual modo, donde el presente y el pasado se mezclan para atender la necesidad del momento, proporcionar la alegría del instante, adecuarse a la circunstancia. Con su alto grado de ritualización y su poderosa inversión afectiva, las actividades culinarias son para muchas mujeres de todas las edades un lugar de felicidad, placer e inversión" (1999 [1994]: 154).
- 38 Además de *ayni*, existen otros términos quechuas a lo largo de los Andes. Véase Mayer (2002: 105 y ss.).
- 39 Véase Golte (2001: 199-200).
- 40 Véase también Rozo (2022), Gutiérrez (2021), Torres (2020), De la Cadena (2015).
- 41 Véase Justo (2014).
- 42 Véase Canelo (2018): "Uno de los mecanismos mediante los cuales las prácticas estatales establecen la frontera nosotros/otros es la organización y homogeneización espaciales, que permite valorizar ciertas relaciones sociales en lugares particulares"
- 43 Véase Butler (2020): "El virus no discrimina. Podríamos decir que nos trata igualitariamente, colocándonos ante un riesgo equivalente de enfermarse, de perder a alguien cercano, de vivir en un mundo de amenaza inminente [...] La desigualdad social y económica habrá de asegurarse de que el virus discrimine. El virus por sí solo no discrimina, mas nosotros, humanos, sí".
- 44 D.L. N° 1455
- 45 Véase Salazar *et al.* (2020) y Durand (2020).

## Referencias

- ALLEN, Catherine. 2016. The living ones: Miniatures and animation in the Andes. *Journal of Anthropological Research* 72(4): 416-441
- ALLEN, Catherine. 2019. Righting imbalance: Striving for well-being in the Andes. *Science, Religion and Culture* 6(1): 6-14.
- ANGULO, Nedda. 2011. *Comedores Populares: Seguridad Alimentaria y Ejercicio de Ciudadanía en el Perú*. Recuperado el 12/01/2022 de [https://www.socioeco.org/bdf\\_fiche-document-4392\\_es.html](https://www.socioeco.org/bdf_fiche-document-4392_es.html)
- BABB, Florence. 1987. From the Field to the Cooking Pot: Economic crisis and the threat to marketers in Peru. *Ethnology* 26(2): 137-149.
- BABB, Florence. 2018. *Women's place in the Andes. Engaging decolonial feminist anthropology*. California: University of California.
- BUTLER, Judith. 2020. Capitalism has its limits. *Verso*. Recuperado el 30/04/2023 de <https://www.versobooks.com/en-gb/blogs/news/4603-capitalism-has-its-limits>
- CANELO, Brenda. 2018. La producción espacial de fronteras nosotros/otros. Sobre migrantes, agentes estatales y legitimidad pública en Ciudad de Buenos Aires. *Antípoda* 31: 3-24.
- CAPLAN, Pat. 2020. Struggling for food in a time of crisis. Responsibility and paradox. *Anthropology Today* 36(3): 8-10.
- CATACORA, Eleana y CATACORA, Edwin. 2022. El evento pandémico en Perú: Covid-19, política neoliberal y exclusión social. *Pacarina del Sur* [En línea] 14(49).
- COTA, Ariana. 2019. Procesos de agenciamiento junto a Stop Represión Granada y un ejercicio de autoetnografía vulnerable. *Papeles del CEIC* 1, 207: 1-19.
- DAS, Veena. 2020. *Textures of the ordinary. Doing Anthropology after Wittgenstein*. New York: Fordham University.
- DE CERTEAU, Michel. 2000 [1990]. *La invención de lo cotidiano 1: Artes de hacer*. México D.F.: UIA, ITESO.
- DE LA CADENA, Marisol. 2015. *Earth beings. Ecologies of practice across Andean worlds*. Durham: Duke University.
- DELEUZE, Gilles. 2002. *L'île déserte. Textes et entretiens 1953-1974*. Paris: Éditions de Minuit.
- DELEUZE, Gilles et GUATTARI, Félix. 1980. *Capitalisme et schizophrénie: Mille plateaux*. Paris: Éditions de Minuit.
- DELEUZE, Gilles et GUATTARI, Félix. 2005 [1991]. *Qu'est-ce que la philosophie?* Paris: Éditions de Minuit.
- DOUGLAS, Mary. 1972. Deciphering a meal. *Daedalus* 101(1): 61-81.
- DURAND, Anahí. 2020. Coronavirus y neoliberalismo en el Perú. *Centro Estratégico Latinoamericano de Geopolítica*. Recuperado el 30/04/2023 de [https://www.celag.org/coronavirus-y-neoliberalismo-en-el-peru/#\\_ftn1](https://www.celag.org/coronavirus-y-neoliberalismo-en-el-peru/#_ftn1)
- FAO. 2012. *Marco Estratégico Mundial para la Seguridad Alimentaria y la Nutrición - Primer Proyecto*. Buenos Aires: FAO. Disponible en: <https://www.fao.org/3/md317s/md317s.pdf>
- FRIEDMAN, Jonathan. 2001. *Identidad cultural y proceso global*. Buenos Aires: Amorrortu.

- GAGÓ, Verónica. 2015. *La razón neoliberal. Economías barrocas y pragmática popular*. Buenos Aires: Traficantes de sueños.
- GARCÍA, María. 2021. *Gastropolitics and the specter of race. Stories of capital, culture, and coloniality in Peru*. Oakland: University of California Press.
- GIARD, Luce. 1999 [1994]. "Hacer de comer". En M. De Certeau. *La invención de lo cotidiano 2: Habitar, cocinar*. México D.F.: UIA, ITESO.
- GOLTE, Jürgen. 2001. *Cultura, racionalidad y migración andina*. Lima: IEP.
- GOLTE, Jürgen, y ADAMS, Norma. 1987. *Los caballos de Troya de los invasores. Estrategias campesinas en la conquista de la gran Lima*. Lima: IEP.
- GOLTE, Jürgen, y DE LA CADENA, Marisol. 1986. *La codeterminación de la organización social andina*. Lima: IEP.
- GUATTARI, Félix y ROLNIK, Suely. 2006 [1996]. *Micropolítica. Cartografías del deseo*. Madrid: Traficantes de Sueños.
- GUDYNAS, Eduardo. 2021. Necropolítica: la política del dejar morir en tiempos de pandemia. *Palabra Salvaje*. Recuperado el 30/04/2023 de <http://palabrasalvaje.com/2021/10/necropolitica-la-politica-del-dejar-morir-en-tiempos-de-pandemia/>
- GUTIÉRREZ SUÁREZ, Gustavo. 2021. *Gift Exchange and Production of Kins Among the Navans from Peruvian Central Andes*. [Presentación] IUAES Congress.
- HALL, Stuart. 2003 [1996]. "Introducción: ¿quién necesita 'identidad'?" En S. Hall y P. du Gay (Comps.). *Cuestiones de identidad cultural*. Buenos Aires: Amorrortu.
- HARAWAY, Donna. 1988. Situated Knowledges: The Science Question in Feminism and the Privilege of Partial Perspective. *Feminist Studies* 14(3): 575-599.
- HARDY, Clarisa. 2020 [1986]. *Hambre + Dignidad = Ollas Comunes*. Santiago: LOM, EUROsocial+
- HERZFELD, Michael. 1992. *The social production of indifference. Exploring the symbolic roots of Western bureaucracy*. Chicago: University of Chicago.
- JUSTO, Marcelo. 2014. ¿Fin del milagro económico de Perú? *BBC News Mundo*. Recuperado el 30/04/2023 de: [https://www.bbc.com/mundo/noticias/2014/07/140725\\_economia\\_peru\\_contraccion\\_wbm](https://www.bbc.com/mundo/noticias/2014/07/140725_economia_peru_contraccion_wbm)
- LÉVI-STRAUSS, Claude. 1968. *Mythologiques III: L'Origine des manières de table*. Paris: Plon.
- LIMA, Antónia Pedroso de. 2016. O cuidado como elemento de sustentabilidade em situações de crise. Portugal entre o Estado providência e as relações interpessoais. *Cadernos Pagu* 46: 79-105
- MARTÍNEZ, María. 2019. Presentación. Una (breve y no muy sistemática) aproximación a la noción de agencia desde la vulnerabilidad. *Papeles del CEIC* 1, 205: 1-9.
- MATOS MAR, José. 1961. "Migración y urbanización". En P. Hauser (Ed.). *La Urbanización en América Latina*. París: Unesco.
- MATOS MAR, José. 1986. *Desborde popular y crisis del Estado*. Lima: IEP
- MATOS MAR, José. 2015. Una barriada nueva cada día. *El Comercio*. Recuperado

- el 22/01/2023 de <https://elcomercio.pe/opinion/columnistas/barriada-nueva-dia-jose-matos-mar-356225-noticia/?ref=ecr>
- MATTA, Raúl. 2019. La revolución gastronómica peruana: una celebración de "lo nacional". *Anthropology of food* [En línea] 14.
- MATTA, Raúl y GARCÍA, María. 2019. The Gastro-Political Turn in Peru. *Anthropology of food* [En línea] 14.
- MAYER, Enrique. 2002. *The articulated peasant. Household economies in the Andes*. Colorado: Westview.
- MBEMBE, Achille. 2019. *Necropolitics*. Durham: Duke University Press.
- MONTOYA, Rodrigo. 2010. *Porvenir de la cultura quechua en Perú. Desde Lima, Villa El Salvador y Puquio*. Lima: UNMSM, Oxfam, Conacami, CAOI.
- ORTNER, Sherry. 2006. *Anthropology and Social Theory. Culture, power, and the acting subject*. Durham, London: Duke University Press.
- PARR, Adrian. 2005. "Deterritorialisation / Reterritorialisation". En A. Parr (Ed.). *The Deleuze Dictionary*. Edinburgh: Edinburgh University Press.
- PARREIRAS, Carolina y MATTAR, Viviane. 2020. Bolsonaro's politics of death, Covid-19 and racial inequality in Brazil. *Corona Times*. Recuperado el 30/04/2023 de <https://www.coronatimes.net/bolsonaro-politics-death-covid-19-race-brazil/>
- POULAIN, Jean-Pierre y TIBÈRE, Laurence. 2008. Alimentation et précarité. *Anthropology of food* [En línea] 6.
- REIS, Elisa. 1995. Desigualdade e solidariedade. Uma releitura do "familismo amoral" de Banfield. *Revista Brasileira de Ciências Sociais* 10(29): 35-48.
- RIEIRO, Anabel; CASTRO, Diego; PENA, Daniel; VEAS, Rocío y ZINO, Camilo. 2021. Tramas solidarias para sostener la vida frente a la Covid-19. *Revista de Estudios Sociales* 78: 56-74.
- ROCA, Anaïs. 2020. "Frascos Hechizos". *Proyecto para la sostenibilidad de Ollas Comunes en Chile durante la crisis del Covid-19*. [Proyecto para título]. Pontificia Universidad Javeriana.
- ROZO, Bernardo. 2022. Dueños y uywiris. Crianza, predación y comensalidad entre humanos y más-quehumanos. En Asociación Latinoamericana de Antropología. *Memorias del VI Congreso, Vol. 6*. Montevideo: ALA.
- SALAZAR, Elizabeth; CASTILLA, Óscar; LUNA, Nelly; HUAMÁN, Gianfranco; CABRAL, Ernesto y CASTRO, Aramis. 2020. Reactiva Perú: Bancos beneficiaron a grandes compañías. *Ojo Público*. Recuperado el 30/04/2023 de <https://ojo-publico.com/1901/reactiva-peru-bancos-beneficiaron-grandes-companias>
- SANTANDREU, Alain. 2020. *#OllasContraElHambre*. Lima: ECOSAD, Friedrich Ebert Stiftung.
- SARMIENTO, Katherine. 2017. La disputa de las mujeres por el hábitat popular: la experiencia de los comedores populares autogestionarios de El Agustino, Lima. *Bulletin de l'Institut Français d'Études Andines* 46(3): 489-508.

- SILVA-ESCOBAR, Juan. 2021. Biopolítica, necropolítica y pandemia. Notas sobre el neoliberalismo y la desigualdad social en Chile. *Autoctonía* V(2): 438-453.
- STRATHERN, Marilyn. 2012. Eating (and Feeding). *Cambridge Journal of Anthropology* 30(2): 1-14.
- THELEN, Tatjana. 2015. Care as social organization. Creating, maintaining, and dissolving significant relations. *Anthropological Theory* 15(4): 491-515.
- TORRES, Vicente. 2020. Uywanakuy. Ritual y crianza mutua entre humanos y no humanos en el sur andino de Perú. *Iberoforum. Revista de Ciencias Sociales* XV(29): 135-179.
- VEGA, Cristina; MARTÍNEZ-BUJÁN, Raquel y PAREDES, Myriam. 2018. "Introducción: Experiencias, ámbitos y vínculos cooperativos para el sostenimiento de la vida". En C. Vega, R. Martínez-Buján y M. Paredes (Eds.). *Cuidado, comunidad y común*. Madrid: Traficantes de Sueños.
- WEISMANTTEL, Mary y WILHOIT, Mary. 2019. "Kinship in the Andes". En S. Bamford (Ed.). *Handbook of Kinship*. Cambridge: Cambridge University.
- WILHOIT, Mary. 2017. "Un Favorzote": Gender and Reciprocity in the Andes. *Journal of Latin American and Caribbean Anthropology* 22(3): 438-458.

## CARTOGRAFÍA DE LA DESIGUALDAD ALIMENTARIA EN LIMA SUR: OLLAS COMUNES, AGENCIA FEMENINA Y RELACIONES VECINALES EN TIEMPOS DE COVID-19

### RESUMEN

En este trabajo estudiamos las relaciones vecinales observadas en torno a la organización de las ollas comunes en los asentamientos humanos de La Nueva Rinconada (Lima, Perú), durante la pandemia de Covid-19. Organizadas por madres de familia vecinas, las ollas comunes constituyen núcleos de cocina y alimentación autónomos y comunitarios, que emergen con el propósito de sostener la alimentación vecinal en un contexto de desigualdad socioeconómica y condiciones de precariedad urbana. Las mujeres que dedican su tiempo y trabajo a las ollas comunes, despliegan en ellas conocimientos situados desde su posición como mujeres, madres y migrantes, en su mayoría de origen Quechua. Además, despliegan prácticas de cuidado colectivo que dan lugar a lazos significativos cruciales para la organización de las ollas comunes. Asimismo, revisamos las diferencias básicas entre ollas comunes y comedores populares en tanto experiencias de agencia femenina alimentaria, con distinto grado de articulación con el Estado peruano. Finalmente, enfocamos el rol del Estado-nación peruano en la reproducción de la desigualdad alimentaria.

**Palabras clave:** Agencia, Desigualdad, Alimentación, Relaciones, Cuidado

## CARTOGRAFÍA DA DESIGUALDADE ALIMENTAR NO SUL DE LIMA: PANEAS COMUNES, AGÊNCIA FEMININA E RELAÇÕES DE VIZINHANÇA EM TEMPOS DE COVID-19

### RESUMO

Neste trabalho estudamos as relações de vizinhança observadas em torno da organização das panelas comuns nos assentamentos humanos (bairro de baixa renda) de La Nueva Rinconada (Lima, Peru), durante a pandemia de Covid-19. Organizadas por mães de famílias vizinhas, as panelas comuns constituem núcleos de cozinha e alimentação autônomos e comunitários, que surgem para sustentar a alimentação dos vizinhos em um contexto de desigualdade socioeconômica e condições urbanas precárias. As mulheres que dedicam seu tempo e trabalho às panelas comuns colocam nelas conhecimentos situados a partir de sua condição de mulheres, mães e migrantes, em sua maioria de origem Quéchua. Da mesma forma, apresentam práticas coletivas de cuidado que dão origem a vínculos significativos que são fundamentais para a organização das panelas comuns. Além disso, revisamos as diferenças fundamentais entre panelas comuns e refeitórios populares como experiências de agenciamento alimentar feminino, com diferentes graus de articulação com o Estado-nação peruano. Por fim, enfocamos o papel do Estado peruano na reprodução da desigualdade alimentar.

**Palavras-chave:** Agência, Desigualdade, Alimentação, Relações, Cuidado

## **A CARTOGRAPHY OF FOOD INEQUALITY IN SOUTHERN LIMA: COMMON COOKING POTS, FEMALE AGENCY AND NEIGHBORHOOD RELATIONS IN TIMES OF COVID-19**

### **ABSTRACT**

In the present article, we study neighborhood relations observed around the organization of common cooking pots in the human settlements of La Nueva Rinconada, in Lima (Peru), during the Covid-19 pandemic. Organized by neighborhood mothers, the common cooking pots constitute autonomous and community associations for cooking and feeding, which emerge with the purpose of sustaining neighborhood food in a context of socioeconomic inequality and precarious urban conditions. The women who dedicate time and work to the common cooking pots display in this situated knowledges arising from their position as women, mothers, and migrants (mostly of Quechua origin). Likewise, they display collective care practices that give rise to meaningful ties that are crucial for the organization of the common cooking pots. We also review the basic differences between common cooking pots and public dining rooms as experiences of female food agency exposing different degrees of linkage with the Peruvian State. Finally, we analyze the role of the Peruvian Nation-State in the reproduction of food inequality.

**Keywords:** Agency, Inequality, Food, Relationships, Care

**Eleana Paola Catacora Salas** é profesora en la Universidad Nacional Intercultural de Quillabamba (UNIQ). Doctora en Antropología Social por la Universidade Federal Fluminense (UFF). Magister en Antropología Social por el Museu Nacional - Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ).

<https://orcid.org/0000-0001-6201-5919>

[eleana.catacora@uniq.edu.pe](mailto:eleana.catacora@uniq.edu.pe)

**Gustavo Elmer Gutiérrez Suárez** é doctorando en Antropología Social por la Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Integrante del Núcleo de Antropología de las Sociedades Indígenas y Tradicionales (NIT/UFRGS). Magister en Antropología por la Universidad Nacional Mayor de San Marcos (UNMSM).

<https://orcid.org/0000-0002-7089-2441>

[ggutierrezsuarez@gmail.com](mailto:ggutierrezsuarez@gmail.com)

### **Declaração de Autoria**

Declaramos, para os devidos fins, que o presente trabalho é de nossa autoria.

### **Conflito de interesse**

Os autores declaram não haver conflitos de interesse nesta submissão de trabalho.

### **Financiamento**

Gustavo Elmer Gutiérrez Suárez agradece o apoio financeiro do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) – Número do processo 140725/2022-9, o qual me permitiu desenvolver a etapa final de esta pesquisa (análise e interpretação dos dados, redação do texto).

---

**Editora-Chefe:** María Elvira Díaz Benítez

**Editor Asociado:** John Cunha Comerford

**Editora Asociada:** Adriana Vianna

Recebido em 03 de agosto de 2022

Aprovado em 12 de maio de 2023