



ISSN 2362 - 2652

Cultura en Red
Museos territoriales

Año VI, Volumen 9, Julio 2021

UniRío
editora

Ariel Guillermo Ponce (<https://orcid.org/0000-0001-8399-663X>). Museología de sabores peruanos en Buenos Aires: patrimonio cultural inmaterial hecho muestra museal. Revista Cultura en Red, Año VI, Volumen 9, julio 2021: 145 - 168. En línea desde 6 de diciembre 2015. ISSN Electrónico 2362 – 2652 Link Cultura en Red: <http://www2.hum.unrc.edu.ar/ojs/> Creative Commons, Reconocimiento no comercial, compartir igual 4.0, Internacional, <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/> Tapa: Bio-arte.

MUSEOLOGÍA DE SABORES PERUANOS EN BUENOS AIRES: PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL HECHO MUESTRA MUSEAL

MUSEOLOGY OF PERUVIAN FLAVORS IN BUENOS AIRES: INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE MADE MUSEAL SAMPLE

Ariel Guillermo Ponce

Centro de Investigaciones Precolombinas (CIP),
Instituto Superior del Profesorado Dr. Joaquín V.
González,
Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
<https://orcid.org/0000-0001-8399-663X>
ariel.ponce@bue.edu.ar



Resumen

Esta publicación muestra el planteo museológico de la muestra Sabores Peruanos en Buenos Aires y su concreción museográfica aplicada y redefinida para su montaje en los diferentes destinos compartidos. La muestra curatorial buscó poner foco en la gastronomía peruana en la Ciudad de Buenos Aires, reconociendo el valor de la misma en tanto patrimonio alimentario y patrimonio cultural inmaterial.

Palabras clave: guion museológico; museografía; patrimonio alimentario.

Abstract

This paper shows the museological approach of the exhibition Peruvian Flavors in Buenos Aires and its museographic concretion applied and redefined for its assembly in the different shared destinations. The curatorial exhibition sought to focus on Peruvian gastronomy in the Buenos Aires City, recognizing its value as food heritage and intangible cultural heritage.

Keywords: the museological script; museography; food heritage.

Introducción

El presente trabajo pretende dejar documentado el planteo museológico y su aplicación museográfica de una de las muestras realizadas desde el Centro de Investigaciones Precolombinas (CIP)¹, a través de su equipo Museo². En esa línea de acciones, el CIP considera necesario difundir a través de muestras e instalaciones museales los conocimientos generados a través de sus investigaciones y seminarios referidos al mundo andino y amazónico.

La temática elegida en esta ocasión fue la gastronomía peruana. La misma se caracteriza por una amplia y variada cantidad de platos gourmet. Se puede encuadrar y definir a la gastronomía peruana en los términos que utiliza Raúl Matta, como patrimonio alimentario, en tanto “conjunto de elementos materiales e inmateriales de las culturas alimentarias considerados como una herencia compartida, o como un “bien común”, por una colectividad” (2012, p. 3).

El patrimonio alimentario peruano representa prácticas y saberes identitarios de gran valor local. Estamos hablando de un bien cultural que puede ser encuadrado bajo la categoría de Patrimonio Cultural Inmaterial

(UNESCO 2003), el cual fue presentado y postulado por el gobierno peruano en el año 2007 para integrar la lista de bienes declarados Patrimonio de la Humanidad, convirtiéndose en un *recurso patrimonial real* a un *recurso patrimonial potencial* (Aguilar, Ponzio, Reinoso y Alaniz, 2013).

Su complejidad en los procedimientos de elaboración, la estética de sus emplatados y la diversidad de ingredientes llevó a la difusión y valorización de la misma por fuera de sus fronteras nacionales. Buenos Aires, no ajena a ella y con recepción de una numerosa colectividad peruana en las últimas tres décadas, recrea y degusta estos sabores y saberes en una cantidad de restaurantes y bodegones.

Este artículo no es un escrito antropológico social sobre las implicaciones culturales identitarias en torno a la gastronomía peruana, trabajo ya realizado por Ana María Rocchietti (2020) junto con Flavia Balbachan y Nicolás Perrupato en base a registro de campo en un bodegón³, sino que se pretende mostrar el trabajo de mediación cultural realizado desde el equipo Museal, el cual consiste en la valorización patrimonial cultural inmaterial a través de un guion museológico sostenido en una museografía itinerante bajo un código de accesibilidad cognitiva visual desde el arte conceptual.

La propuesta museológica

El objetivo principal de este proyecto de muestra museal fue ofrecer una mediación cultural que refleje un registro visual-etnográfico introductorio de la cultura peruana en Buenos Aires a través de su arte culinario, mediante una muestra itinerante que recorra diversos públicos.

Los objetivos específicos consistieron en ofrecer visibilizar la presencia peruana en Buenos Aires: dar a conocer la experiencia intercultural obtenida por los seminaristas del año 2018 a partir de la degustación de la comida peruana en su versión argentino-porteña, expresar dicha experiencia mediante una instalación museal itinerante parcialmente integrada y contribuir a la difusión del valor de la gastronomía peruana a nivel continental.

La muestra pretende no sólo democratizar el acceso a códigos artísticos culturales, sino que busca partir de saberes reconocidos socialmente, como en este caso el patrimonio gastronómico peruano de reconocimiento internacional, para incorporar nociones de valorización de historias de vida vinculadas a la inmigración, en consonancia con los contextos económicos y políticos que generaron dicho movimiento, y la búsqueda de la reproducción de prácticas intangibles como

expresión identitaria en Buenos Aires y como sustento de vida en un panorama adverso, en una dinámica de re-territorialización cultural propia de los que han migrado en los procesos globales⁴ (García Canclini, 1990), teniendo en cuenta que, según la información relevada por Rocchietti y presentada en el seminario Binacional Peruano Argentino, tanto el dueño del bodegón visitado como una gran parte de los comensales provienen de la región peruana de Ayacucho⁵.

En ese sentido, la muestra pretende aproximarse a lo que Víctor Vich espera de una política cultural que desculturalice la cultura dominante dotándola de nuevos significados en función del cambio social (2014, p. 130). Este cambio social tiene que ver con el reconocimiento de un colectivo migrante, fuertemente discriminado durante las últimas dos décadas, a través de sus prácticas culturales identitarias, hoy valoradas a nivel internacional, y a reforzar lazos binacionales.

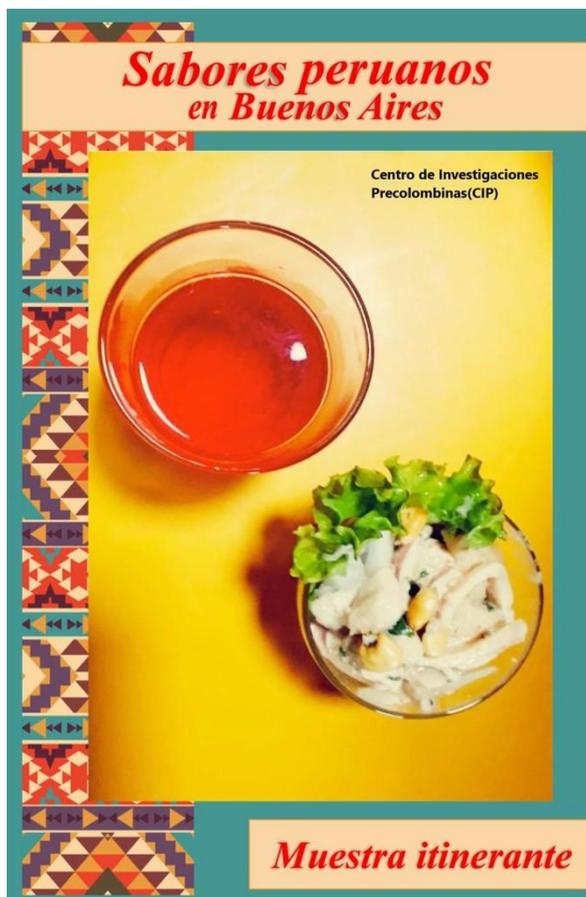


Figura 1: Banner de difusión de la muestra. Equipo Museo CIP.

Su relato museal

En la Ciudad autónoma de Buenos Aires los sabores peruanos han sabido expandirse. En parte por la fuerte presencia migratoria como también por el posicionamiento del producto a nivel continental, que ha convertido a Perú en capital gastronómica de América. Una de las tantas casas gourmet de comida peruana perteneciente al barrio de Balvanera, sector de la ciudad en donde se concentra una parte importante de dicha oferta

cultural, abre las puertas a los estudiantes del seminario binacional Los Andes antes de los Inka. Los seminaristas, ayudados por el equipo conductor, recogen información fotográfica y realizan entrevistas in situ.

Se puede apreciar en ese contexto una construcción de una territorialidad simbólica, comercial pero nostálgica por parte de los dueños del local y así también por la de los comensales. Puede caracterizarse esta existencia por el sentido de pertenencia, una oferta que se atiene a los sabores y recetas originales, una estética austera, pero con algún indicio que remite a la peruanidad, tiempos en los que se desarrolla el acto similar al del país de origen, mayoría de comensales de nacionalidad peruana. Chicha morada, Inka Cola, Pisco Sour, papa a la huancaína, ceviche de pescado, cuy, entre otras, se expresan bajo dos ejes. Lo típico, se puede establecer en los circuitos de menús más consumidos en dicho restaurant, en tanto la media en bebida, entrada, plato principal y postre. Lo diverso, representa la variedad de platos clásicos organizados y clasificados en tanto tipo de cocción, tipo de consistencia, expresando dicha organización parte de la estructura de la cultura culinaria peruana.

Ejes temáticos en los que se centra el guion museológico

La muestra se estructura en tres ejes: lo típico, lo diverso y lo vivencial.

Lo típico, busca reflejar dos circuitos de menú promedio frecuentemente consumidos por los comensales de ese bodegón; a raíz de una entrevista al encargado del local se puede establecer dos combinaciones de bebida, entrada, plato principal y postre. La elección de un circuito degustativo implica representatividad en la identificación entre sus componentes y con el comensal, valorándolo. Esta relación también se entabla con el territorio; en ese sentido no es casual que se haya incorporado en los dos paneles sobre lo típico, galletitas peruanas. El dato situado ocurrido en ese bodegón, es que un hombre suele vender este producto de forma ambulante, y suele comprarse por parte de los comensales, consumiéndose tal vez luego de retirarse del edificio, pero es una continuación de los sabores asociados a lo peruano.

Los menús identificados como típicos en el registro introductorio hecho desde el seminario pueden ordenarse en dos:

- Menú 1: bebida, Kola Inglesa (gaseosa sabor cereza); entrada, Ceviche Mixto (pescados y mariscos marinados con maíz tostado); sopa, Sopón de Mote (mondongo de res cocido en caldo de maíz pelado); plato prin-

cipal, Seco con Frijoles (carne de res acompañada de amasijo de frijoles, arroz blanco y ensalada mixta); postre, Picarones (aros de harina, batata amarilla y canela bañados de miel). Se suma al circuito, galletitas Casino (galletas de chocolate con crema sabor vainilla).

- Menú 2: bebida, Chicha Morada; entrada, Papa a la Huancaína (papa hervida con salsa a base de ajíes acompañada de huevo duro y lechuga), sopa, Sopón de Mote (mondongo de res cocido en caldo de maíz pelado), plato principal, Arroz con Pollo (acompañado de cilantro y espinaca), postre, torta de tres leches (bizcocho bañado con leche evaporada, crema de leche y leche condensada). Se suma al circuito, galletitas Morochas (galletas sabor vainilla bañadas con pasta de sabor a chocolate).

Lo diverso busca representar la diversidad de platos clásicos organizados y clasificados en tanto tipo de cocción, tipo de consistencia, expresando dicha organización parte de la estructura de la cultura culinaria peruana. Buscando inspirar la mística organizadora de Levi Strauss, se clasifican en dos modalidades de cocción de los alimentos, en vez de hervido y asado, en frito y salteado. Lévi-Strauss (1968) sostiene que el alimento asado, por ser expuesto directamente al fuego, se encuentra en relación de conjunción no

mediatizada, mientras que el hervido es producto de un doble proceso de intermediación: además de estar inmerso en agua, tanto el agua como el alimento están contenidos en un recipiente. Marca así dos razones para colocar lo asado en el polo de la naturaleza y lo hervido en el de la cultura. Una literal, pues el alimento hervido requiere el uso de un recipiente, que es un objeto cultural; y otra simbólica, pues, si la cultura media entre el hombre y el mundo, la ebullición, a través del agua, se coloca entre la comida que el hombre ingiere y otro elemento del mundo físico: el fuego.

La idea que se sostiene en esta muestra es que, así como el hervido se sostiene como práctica de cocción mediatizada a través del agua, el frito también lo es a través del aceite. En cambio, el asado, en tanto práctica de cocción directa, es reemplazado en este caso por una cocción salteada.

De esta manera seis platos muy diversos entre sí, se ordenan en dos columnas de tres platillos cada una.

- Los platos de cocción frita: Aros de Pescado, Pollo Broaster y Papa Rellena.
- Los platos de cocción salteada: Seco de Lentejas, Anticucho de corazón y Salteado de Lomo.

Lo diverso no sólo se puede apreciar en lo sólido, sino también en lo líquido, tanto bebidas, aperitivos, salsas y sopas: Pisco Sour, Inka Cola, Salsa Huancaína, Sopón y el té y café que aparecen en el menú, son clasificados en frío o caliente.

El tercer eje es lo vivencial. Buscando expresar los vínculos generados dentro del establecimiento en tanto territorio en el que se recrean prácticas culturales aceptadas, valoradas y elegidas por quienes las producen y por quienes las consumen como identitarias de una peruanidad en Buenos Aires, en especial de la región de Ayacucho, que es la procedencia de muchos de los comensales. Se incluye en aquello la diversidad de ingredientes de origen andino, la elaboración de preparaciones y emplatados por parte de los cocineros, los platos, los comensales en sus mesas, imágenes del interior y exterior del bodegón y su decoración ambientada a la peruanidad. A través de un material audiovisual, se proyectó el mismo acompañando a la muestra plástica que reúne lo típico y lo diverso⁶. La muestra se acompañó de folletería representativa a la temática.

Museografía y montajes

Se entiende por museografía o museología aplicada como la figura práctica o aplicada de la museología, la aplicación práctica

de los resultados obtenidos por la museología como ciencia en formación, mediante el arte o las técnicas de la exposición (Desvallées y Mairesse, 2010). Por lo tanto, así como un registro etnográfico realizado en una experiencia educativa en un seminario de postítulo se sintetiza en un guion museológico, el mismo se enlaza con un planteo expositivo museográfico para concretar la mediación y difusión cultural a distintos públicos, teniendo en cuenta la complejidad y dificultad que encierra dicho proceso. En palabras de Luis Adrián Galindo Castro (2018), la complejidad en la transformación del guion museológico al guion museográfico y su puesta en escena se debe a que es un proceso durante el cual el concepto y el discurso central de la exposición sufren significativas modificaciones, que en algunos casos pudieran ser contrarias a los objetivos acordados por los organizadores. La búsqueda de coherencia y pertinencia entre los tres ejes temáticos planteados en el guion museológico buscan ser reflejado mediante las siguientes estrategias museográficas.

Planteo museográfico inicial y primeros montajes

El patrimonio cultural inmaterial sintetizado en los dos primeros ejes del guion museológico antes mencionado, *lo típico* y *lo*

diverso de la gastronomía peruana en Buenos Aires, se plasmó inicialmente en cuatro lonas de tela tropical mecánico impresa y sublimadas de 1 m por 1 m cada una. La elección de los colores en principio respondía a la paleta cromática predominante en el Bodegón visitado, amarillo y naranja, así como su decoración con líneas de Nazca, en relación a su cercanía con la región de Ayacucho.

La distribución de las figuras en las lonas del eje museográfico de Lo Típico intenta recrear dos secciones áureas unidas y direccionadas hacia un mismo eje de simetría vertical y a su vez horizontal, teniendo en cada lado una figura potente en tamaño, color y contraste, compensando el cúmulo de figuras de menor tamaño y contraste de la margen superior. En ambos casos, los circuitos de menú pretenden llevar la visión ocular desde la bebida hasta lo dulce.

En el eje museológico lo diverso, su distribución es más predecible y menos arriesgada respecto al planteo del eje anterior, pero se juega con el contraste de dos colores para separar a ambas columnas y la decoración de líneas de Nazca.

En todos los casos se buscó seleccionar las fotografías que permitían una apreciación de las figuras en un modo aéreo o la edición de las mismas para darle una morfología

esférica, marcando homogeneidad en su conjunto. Este criterio también fue tenido en

cuenta para el diseño del Banner de difusión de la muestra.



Figura 2: En la margen superior, lonas que reflejan el eje museográfico de lo Típico. En la margen inferior, lonas que reflejan el eje museográfico de Lo Diverso. Diseño Equipo Museo CIP.

Se sumaron folletos explicativos, audios de entrevistas realizadas en el Bodegón gastronómico peruano de Balvanera y un video (proyector y audio a cargo de la institución receptora). La elección de los soportes se

debe a los destinos: La Dirección Desconcentrada de Cultura de La Libertad y La Universidad Nacional de la Amazonía Peruana, teniendo en cuenta su carácter liviano para el traslado aéreo internacional. Así

mismo, se acordó en el proyecto enviado las responsabilidades de las partes y la provisión de elementos necesarios y mano de obra para su colocación. Se pidió que se colgaran desde el cielorraso, arista superior de pared o se tendieran sobre paneles de Durlock, de acuerdo con las posibilidades de la sede receptora. La tensión del colgado mediante varillas de madera o de metal lo ha proporcionado la sede.

La instalación museal fue pensada como escenografía de un tallerdictado por la Dra Ana María Rocchietti y la Dra. María Laura Gili, llamado *La vida de los otros*⁷. Con la instalación se pretendía buscar sensibilizar sobre la producción artístico-elaborada referida al patrimonio cultural inmaterial peruano e historias de vida de la comunidad en Buenos Aires y motivar a que los seminaristas hagan sus propias producciones.



Figura 3: Mosaicos sobre lo típico y lo diverso de la gastronomía peruana en Buenos Aires. Fotografía: Ana María Rocchietti.

El montaje y el carácter inspirativo de la muestra para acompañar el taller antes mencionado ha sido repetido en la Universidad de la Amazonía Peruana, en la ciudad de Iquitos, a la semana siguiente. El curso fue dictado con el mismo programa y apuntando

al mismo tipo de público, desarrollándose en la biblioteca de la universidad. El Centro de Investigaciones Precolombinas ha obsequiado al finalizar el curso los mosaicos a la Universidad receptora, quien sigue exhibiéndola.



Figura 4: Mosaicos en la Biblioteca de la UNAP. Fotografía: Ana María Rocchietti.

Esta actividad en la universidad receptora se enmarca en el convenio académico establecido con el Centro de Investigaciones Precolombinas desde hace más de veinte años. Un dato agregado, pero no menor, es que el CIP presentó un proyecto de creación de un museo universitario amazónico (MUA) de arte popular, el cual está siendo actualmente considerado por las diversas instancias. Debido a esto, en esa ocasión el CIP presentó dos producciones audiovisuales más, a cargo de Yanina Aguilar y María Laura Gili; la última especialista sumó un banner de arte popular amazónico de 3 m por

1,5 m provisto por la Usina Cultural de la Universidad Nacional de Villa María, institución que dirige actualmente.

En ambos lugares, la instancia de intercambio cultural se realizó conforme a lo que estaba establecido: cada seminarista brindó una instalación improvisada de la vida de los otros, exhibición del producto logrado (una muestra de arte ad hoc) en la sede de la DDC La Libertad (Dirección Desconcentrada de Cultura de La Libertad), reflejando imágenes y testimonios de esas prácticas culinarias, pero en el país de origen. En ese sentido, cabe aclarar que tanto en sus primeras expo-

siciones como en las siguientes se plantea un carácter estilístico de la muestra que va en sintonía con la propuesta del acceso al conocimiento a públicos más amplios. Busca establecer un código comunicativo mediante una estrategia de accesibilidad cognitiva mediatizada a través del arte (López Martínez, 2016). En el presente caso, se busca mediatizar la interpretación patrimonial de los contenidos de la muestra a través del arte conceptual. Conceptos como Performance, Instalación y Ready Made, presentes en el arte Conceptual, aparecen sintetizados en la idea de experiencia que busca generarse con la presencia de estas muestras itinerantes, en las que combina degustación, apreciación plástica, apreciación sonora y objetos que remiten a generar contexto en una vivencia integral asociada al mensaje y guion curatorial; y esto porque en el arte conceptual la idea o concepto prima sobre la realización material de la obra al considerar de mayor relevancia la intangibilidad de aquella. El objetivo curatorial es la “idea” sobre la muestra, dejando en un segundo plano su materialidad y/o tangibilidad. Es una propuesta diseñada para generar en el público reflexividad y emotividad experiencial (Vásquez Rocca, 2013).

Revisión museográfica y nuevos montajes

Bajo un criterio similar al mencionado anteriormente, el CIP dictó en el Partido bonaerense de Coronel Suárez, un seminario semi-presencial llamado Educación Patrimonial Cultural. Prácticas pensadas para nuestras aulas, como una de las actividades del convenio interinstitucional firmado en el año 2017 entre el CIP (siendo quien escribe el representante institucional del mismo) con la Dirección de Cultura y Educación del Partido de Coronel Suárez⁸, proponiendo trabajo en conjunto de investigación, difusión y educación de temáticas referidas al mundo andino amazónico y a la historia local.

El curso estuvo a cargo de quien escribe, en calidad de Licenciado de Museología histórica y Patrimonial y ex director del Museo Histórico Municipal de ese partido. La actividad fue destinada a docentes de establecimientos educativos de los tres niveles y estudiantes del profesorado, el cual fue difundido por los medios de prensa local⁹. De este modo, se busca que los seminaristas difundan y eduquen con valores patrimoniales en sus comunidades.

La muestra itinerante Sabores Peruanos en Buenos Aires fue instalada en la Sala del Bicentenario y sirvió, al igual que los talleres desarrollados en Perú, como motor inspirador de apreciación patrimonial cultural, en

este caso con los valores que encierran las prácticas y saberes de los migrantes peruanos, tanto en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires como en el Partido de Coronel Suárez. Este primer encuentro fue realizado el día 22 de junio del presente año. La muestra fue presentada oficialmente a los vecinos a las 20 horas, para permanecer durante un mes hasta realizarse el siguiente encuentro del seminario y ser desmontada y trasladada a Buenos Aires el 17 de agosto. El montaje estuvo a cargo de quien escribe, con asistencia de dos empleados de la planta municipal de la Dirección de Cultura y Educación del Partido.

Para esa ocasión se hizo una revisión museográfica a través del rediseño de la versión anterior, mediante una *evaluación formativa de la muestra* (Merleau Ponty y Ezrati, 2011) buscando aproximarse al efecto esperado para los futuros públicos. Manteniendo en este caso el mismo guion museológico, se buscó aplicar aspectos básicos de las artes de apreciación plástica, siendo clave para generar armonía y nociones referidas al equilibrio entre figura-fondo, color, forma geométrica y tamaños (Iñigo Dehud, 2013). Debido a que el fondo de los mosaicos tomaba más protagonismo que las figuras, al ser tan intenso, se optó por suavizar el mismo a un ocre lavado.

A su vez, le otorgó un efecto más armónico y menos estridente.

Los circuitos de los menús típicos aparecen reflejados, pero bajo otra modalidad visual. Según los criterios de apreciación plástica, desarrollados ilustrativamente por Laura Iñigo Dehud (*op cit.*), los círculos de un color contrastante a las figuras deben ser de pequeño tamaño y deben estar ubicados en la margen superior del plano, dado que de lo contrario la visual se va hacia la parte inferior, buscando la apreciación de todo el plano. En ese sentido, se reemplaza el tamaño y ubicación de la imagen área del vaso de Kola Inglesa, arrancando desde ahí el circuito de figuras planteado.

Así mismo, se busca dar centralidad al plato principal, ya que en definitiva es lo que nunca se prescinde en la mesa. Es por ello que se incrementa su tamaño y se lo coloca en la margen opuesta a la secuencia, quedando todas las figuras relegadas a la centralidad del plato principal, rodeándolas en un semi-círculo, y compensados los pesos visuales hacia ambos lados del plano, derecho e izquierdo.



Figura 5: Revisión museográfica de uno de los mosaicos. Equipo Museo CIP.

Otro ejemplo de replanteo se puede apreciar en el reemplazo del mosaico que buscaba reflejar lo diverso en líquidos, para sustituirlo con una elección de la bebida típica por excelencia en el Bodegón, la Chicha Morada. La figura de esta bebida acompaña-

da con el servilletero, dado su contraste y a su vez la calidad de la imagen fotográfica, será la única figura exenta en un mosaico, obteniendo un protagonismo por sobre el resto, siendo así en el objeto icono de la muestra.



Figura 6: Revisión museográfica de uno de los mosaicos. Equipo Museo CIP.

Por otro lado, en busca de un mejor efecto y estética, se eligió cambiar el material de soporte (imprimiendo en lona front color). Se sumó la impresión de una lona explicativa de la muestra y se incorporaron códigos QR para ver el material audio visual, así como también para acceder a un catálogo virtual, el cual ilustra a cada una de las figuras convertidas en objetos museales de valor cultural inmaterial con su respectivo nomenclador descriptivo, tal como puede tenerlo el patrimonio tangible en un Museo, siendo siempre su único objetivo servir de una apoyatura para identificar, describir, explicar o servir de ayuda a la interpretación (Merleau Ponty y Ezrati, *op cit.*).

Ambos códigos estaban en el interior de los platos para establecer relación de contexto entre los soportes y los enlaces transmediales. De esta manera, no se abrumba al lector con información descriptiva del objeto, permitiendo un primer nivel de accesibilidad cognitiva mediante el efecto visual integral, pero a su vez tampoco se lo priva de un segundo nivel de profundidad de lectura,

ofreciéndola como optativa desde un enlace transmedial que no obstruye visualmente a la obra; a su vez, es colocado con insumos tales

como el plato y pizarra de restaurant que le brindan contexto y lo integran a la escenografía.



Figura 7: Algunas de las páginas del catálogo virtual de la muestra. Equipo Museo CIP.

Se solicitó previamente a la institución insumos que den contexto y ambiente de Restaurant a la muestra (pizarra, mesa, cubiertos, vasos, saleros, platos), los cuales conocíamos de su disponibilidad previamente, usados en el bar de su dependencia.

De este modo, conforme al proyecto enviado a la Dirección de Cultura y Educación

del Partido de Coronel Suárez, el CIP se comprometió a llevar los materiales de la muestra itinerante y a llevar al encargado del curso y curaduría museal para ser presentada ante los vecinos. El órgano receptor, se ocupó de financiar el gasto de traslado en micro, alojamiento en hotel y viáticos en restaurant al representante, brindar insumos

para acondicionar el espacio y proyector, difundir a los medios de prensa y proveer de empleados asistentes para la colocación de la muestra itinerante y de acondicionar la sala para el dictado del curso.

El personal de la dependencia receptora se ocupó de desmontar la muestra, la cual se encontró en perfecto estado al momento de su traslado. El municipio se había compro-

metido a declarar el cierre de la muestra como evento de interés municipal, buscando conseguir partida presupuestaria y así financiar insumos de elaboración de gastronomía peruana, con convocatoria a representantes gastronómicos locales que participan anualmente en la fiesta local de las colectividades. Sin embargo, la parte municipal no pudo concretarlo.



Figura 8: Muestra itinerante en Coronel Suárez. Fotografía: Ariel Ponce.

Con la misma finalidad se llevó la muestra en el Instituto Superior del Profesorado Dr. Joaquín V. González. La misma se

montó en la galería del primer subsuelo, de ingreso a la biblioteca y departamento de idiomas. La elección del lugar se debe a se-

run espacio que se encuentra en óptimas condiciones de cuidado y a su buena iluminación.

La falta de una estructura que pueda generar que ambas paredes del pasillo puedan quedar cubiertas con los mosaicos, requirió utilizar dos porta-banners de 2 m por 2 m como soportes para poder desplegar dos de sus lonas.

Se compró una pizarra de restaurante con el nombre de la muestra y código QR adhesivos con el material audiovisual y catálogo virtual, en función de generar narrativas trans-mediales, tal como se había hecho en el Municipio de Coronel Suárez. En esta oca-

sión la Chicha Morada, objeto ícono de la muestra, fue protagonista no sólo por ser la única figura exenta, sino porque el público pudo disfrutar de una degustación de la bebida peruana durante la presentación en el Auditorio B.

Es significativo involucrar al público no sólo desde lo visual sino también desde el paladar, involucrando sensorialmente a todo el auditorio. Además, la Chicha Morada fue elaborada por Modesto, el dueño del local, con quien se estableció un canje de publicidad con folletos de su restaurant, y quién se mostró muy a gusto con la muestra.

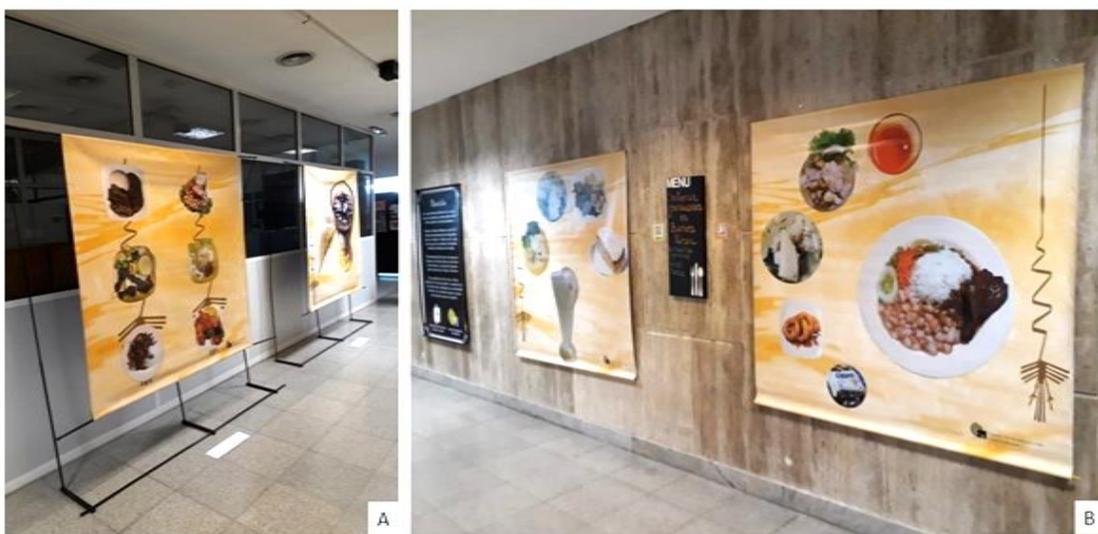


Figura 9. A y B: Muestra Sabores Peruanos en Buenos Aires. Hall de entrada a la Biblioteca del Instituto. Año 2019. Fotografía: Ariel Ponce.

Respecto a la importancia del haber llevado a cabo el montaje en el instituto, esta presenta cuatro sentidos: En primer lugar, es una institución de formación superior, de la cual egresan futuros docentes de nivel medio y superior en diversas disciplinas. Por lo tanto, la contribución a la perspectiva patrimonial docente será necesaria para la educación e intercambio patrimonial en sus respectivas comunidades educativas en las cuales se desempeñarán al graduarse. En segundo lugar, el instituto se encuentra emplazado en el barrio de Balvanera, el cual concentra una gran cantidad de restaurantes gastronómicos peruanos, la mayoría de ellos atendido por dueños de dicha nacionalidad. En ese sentido, es un modo de visibilizar con perspectiva patrimonial un aspecto propio del paisaje social del territorio en el cual está emplazada la institución. En tercer lugar, fue

montada con estudiantes de la cátedra de Prehistoria y Arqueología Americana del Departamento de Historia, durante la clase. Esto fue una experiencia significativa para aquellos, en tanto que pudo contribuir a tomar perspectiva educativa patrimonial y el valor del trabajo en equipo, mostrando que la inteligencia colectiva puede más que la individual. En cuarto lugar, su presentación fue en el Coloquio Binacional Argentino Peruano, desarrollado en el Auditorio B de la institución, contando con un numeroso público, compuesto por investigadores de las ciencias sociales del Perú y de la Argentina, docentes y estudiantes de la comunidad educativa del profesorado anfitrión, representantes del Centro de Investigaciones Precolombinas, entre ellos el equipo curatorial y el dueño del Restaurante del que se hizo la muestra y su hija, quien a su vez es empleada.



Figura 10: Muestra Sabores Peruanos en Buenos Aires y su presentación inaugural. I. S. P. Dr. Joaquín V. González. CABA. Año 2019. Fotografía: César Borzone.

Consideraciones finales

La muestra Sabores Peruanos en Buenos Aires resulta de una experiencia museal integral en la que vincula una experiencia educativa con la museología y la museografía por parte del Centro de Investigaciones Precolombinas, en relación a uno de los objetivos institucionales: contribuir al conocimiento y difusión de la cultura andino amazónica. Toma para ello uno de los elementos constitutivos de la identidad e idiosincrasia peruana: su gastronomía.

La gastronomía peruana es sin dudas uno de los elementos característicos de su cultura, con gran reconocimiento nacional

e internacional. La intangibilidad de este patrimonio no sólo encierra estética y técnica, sino también los saberes y el reconocimiento de tantas mujeres y hombres que llevan hace años recreando y perfeccionando estas prácticas que tanto identifican la peruanidad.

De esta manera, se investiga y se trabaja desde su potencial museal, se musealiza un bien que es considerado un patrimonio alimentario de carácter cultural inmaterial a través de mosaicos, catálogos y material audiovisual.

La elección de la temática, así como la ejecución de ejes museológicos como lo típico, lo diverso y lo vivencial, viene a

visibilizar la complejidad del universo cultural y la territorialidad construida en torno a ella, no sólo en Perú, sino también en todos los bodegones de gastronomía peruana por fuera de su país visitados por quienes han emigrado de su país, en tanto lugar de encuentro. El Bodegón en el que se han realizado los registros de campo por parte de los seminaristas del Seminario los Andes antes de los Inka, organizado por el Centro de Investigaciones Precolombinas, refleja la lógica antes enunciada respecto a la relación entre intangibilidad del patrimonio, personas, saberes, ingredientes, estéticas y ambiente.

En esta evaluación formativa basada en el replanteo y redefinición resulta importante el rediseño y la autocrítica, conforme a revisar tanto el planteo museológico como el museográfico, teniendo en cuenta soportes, diseños y composición visual, en función de su carácter itinerante y de una apreciación visual en constante redefinición.

El pensar propuestas en itinerancia obliga a quien hace museología a tener en cuenta la adaptación contextual museográfica según lo edilicio, el público, el tiempo, el convenio. Así mismo, obliga a pensarla necesidad de una extensión comunitaria y los niveles de participación y

trabajo interinstitucional para que la experiencia sea más fructífera desde el intercambio mediado, siendo el público protagonista de la experiencia y no mero receptor pasivo, reconociendo sus saberes y testimonios que enriquecerán el relato museal.

Notas

¹Presidido por la Mag. Yanina Valeria Aguilar y con Dirección Académica de la Dra. Ana María Rocchietti.

²Aquel queda finalmente consolidado a raíz de una experiencia educativa, la cual consistió en un registro de campo introductorio en un bodegón de gastronomía peruana en el barrio porteño de Balvanera. La actividad fue hecha en el marco de la cursada del seminario Los Andes antes de los Inka, cohorte 2018, en el Instituto Superior del Profesorado Dr. Joaquín V. González, GCBA. Quienes forman parte de este proyecto inicialmente son algunos de los seminaristas, el profesor César Borzone, también docente del Instituto y quién escribe este trabajo en calidad de Coordinador, dada la incumbencia profesional del título de grado, Licenciatura en Museología Histórica y Patrimonial. De esta manera, el Equipo Curatorial CIP está compuesto por Ariel Ponce (Coordi-

nador), Pablo Conte, Graciela Alejandra Bianchiotti, César Borzone y Flavia Balbachan. En el proyecto inicial colaboró Valeria Demeter y Fátima Solomita Banfi.

³Trabajo presentado en el XVI Seminario Binacional Peruano Argentino, celebrado en la ciudad de Trujillo, organizado por la Dirección Desconcentrada de Cultura de La Libertad, febrero de 2020. Ver en: <https://ddclalibertad.gob.pe/inician-xvi-seminario-binacional-peruano-argentino/>

⁴Néstor García Canclini (1990) llama reterritorialización a la relocalización territorial de producciones simbólicas antiguas y nuevas.

⁵Ver resumen de su ponencia en: https://ddclalibertad.gob.pe/transparencia/pdf/RESUMENES_DE_PONENCIAS_XVI%20SEMINARIO_BINACIONAL.pdf

⁶El video se puede ver en el siguiente enlace web:

<https://www.youtube.com/watch?v=AKvBfCtgBY4>

⁷La muestra fue llevada al Instituto Nacional de Cultura de la Dirección Desconcentrada de la Libertad. Trujillo, Perú, y a la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana (UNAP). En este caso, la muestra fue llevada en carácter de decoración inspiradora de un taller referido a heren-

cias sociales y Patrimonio Cultural Inmaterial, en el marco del XV Seminario Binacional Argentino Peruano, celebrado entre los días 5 al 7 de febrero del 2019 en el auditorio Antenor Orrego de la Dirección Desconcentrada de Cultura de La Libertad.

⁸Ver nota de prensa en:

<https://www.lanuevaradiosuarez.com.ar/municipalidad/convenio-entre-el-museo-municipal-y-el-centro-de-investigaciones-precolombinas-6889.html>

⁹Ver notas de prensa en:

<https://www.coronelsuarez.gob.ar/index.php/events/seminario-educacion-patrimonial/>

<https://www.lanuevaradiosuarez.com.ar/cultura/se-desarrollara-en-nuestra-ciudad-el-primer-encuentro-del-seminario-educacion-patrimonial-teorias-y-practicas-pensadas-para-nuestras-escuelas-18352.html>

Referencias Bibliográficas

Aguilar, Y.; Ponzio, A.; Reinoso, D. y Alanis, L. (2013). Los recursos patrimoniales reales y potenciales en la Comarca de Achiras para un desarrollo endógeno territorial. En M. T. De Haro, A. M. Rocchietti, M. A. Runcio, O. Hernández de Lara y M. V. Fernández, M. V (Eds.).

- Formaciones sociales en América Latina. Aproximaciones desde el presente y el pasado*, (pp.83-96). Buenos Aires: Dirección General de Patrimonio e Instituto Histórico.
- Desvallées, A. y Mairesse, F. (2010). *Conceptos Claves de Museología*. París: ICOM-Armand Colin.
- Galindo Castro, L. (2018). El guion museológico, una herramienta para la seducción. *RdM. Revista de Museología: Publicación científica al servicio de la comunidad museológica*, n° 71, 74-83.
- García Canclini, N. (1990). *Culturas Híbridas*. México: Grijalbo.
- Iñigo Dehud, L. (2013). *Diseño / Artes visuales: Manual de conceptos básicos*. México: Universidad Autónoma del Estado de Morelos.
- Lévi-Strauss, C. (1968). *Mitológicas. Volumen I: Lo crudo y lo cocido*. México: Fondo de Cultura Económica.
- López Martínez, E. (2016). Interpretación y mediación en museos: estrategias y posibilidades desde la educación artística. En *Museos.es: Revista de la Subdirección General de Museos Estatales*, N° 11-12, 39-53.
- Matta, Raúl (2012). El patrimonio culinario peruano ante UNESCO: algunas reflexiones de gastropolítica. *desiguALdades.net Working Paper Series*, n° 28. Berlín: desiguALdades.net
- Merleau Ponty, C. y Ezrati, J. (2011). *La exposición. Teoría y Práctica*. Buenos Aires: ICOM Argentina.
- UNESCO. (2003). *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. París: UNESCO.
- Vásquez Rocca, A. (2013). Arte conceptual y pos conceptual. La idea como arte: duchamp, beuys, cage y fluxus *Nómadas*, 37 (1). Recuperado de: <https://www.redalyc.org/pdf/181/18127803014.pdf>.
- Vich, V. (2014). *Desculturizar la cultura. La gestión cultural como forma de acción política*. Buenos Aires: Siglo XXI.

Recibido: 17 de mayo de 2021.

Aceptado: 25 de junio de 2021.