

¿Una comida perturbadora? El contraejemplo patrimonial del *apthapi* en Bolivia

Charles-Édouard de Suremain

Introducción

De las 60 prácticas y expresiones latinoamericanas registradas entre 2008 y 2018 en la «Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial» de la Unesco, Bolivia tiene nada menos que cinco: Recorridos rituales en la ciudad de La Paz durante la Alasita (2017); El Pujllay y el Ayarichi: músicas y danzas de la cultura Yampara (2014); Ichapekene, la fiesta mayor de San Ignacio de Moxos (2012); El carnaval de Oruro (2008) y La cosmovisión andina de los kallawayas (2008). Como tal, está detrás de México y Perú (nueve cada uno) y Colombia (ocho); Bolivia está justo delante de Cuba y Brasil (cuatro cada uno). En general, estas inscripciones se refieren a festivales, danzas, rituales, a veces prácticas locales y conocimientos relacionados con la gestión de los recursos naturales, pero rara vez prácticas alimentarias, con la notable excepción de México con «La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva-El paradigma de Michoacán» (2010).

Sin embargo, si se examina más de cerca, la alimentación ocupa un lugar central en uno de los expedientes bolivianos, en particular en el que se refiere

a «La cosmovisión andina de los kallawayas». Conocidos como curanderos itinerantes de los Andes (Girault, 1984), los kallawayas (literalmente «el que lleva las plantas a la espalda», en lengua quechua) utilizan técnicas medicinales basadas en un conocimiento muy detallado de las farmacopeas minerales, vegetales y animales¹.

Según los antropólogos que han trabajado en el tema (Bastien, 1987; Fernández Juárez, 1998; Rösing, 1995), el aporte de los kallawayas, en términos de conocimientos y prácticas alimentarias, es múltiple, directo y continuo, aunque no haya sido plenamente reconocido. En los rituales de curación, especialmente en las comidas colectivas de las comunidades en las que, a menudo, participan, los kallawayas comparten los productos que llevan consigo, contribuyendo así a la circulación y apropiación local de plantas, semillas e, incluso, preparaciones alimenticias procedentes del gigantesco territorio que recorren. En virtud de su cosmovisión y de sus conocimientos tanto médicos como alimentarios, los kallawayas pueden ser considerados como verdaderos «mensajeros de la comida» a nivel regional. No obstante, esta función no se destaca en la información que posee la Unesco y, por ello, no se valora como tal. En este sentido, el expediente boliviano sobre los kallawayas tiene el mismo destino que el de la mayoría de los expedientes latinoamericanos, en los que no hay referencias directas a la alimentación, aunque esta última sea omnipresente. Hasta la fecha, solo hay dos casos en el continente que contemplan explícitamente la comida: «La cocina tradicional mexicana, una cultura colectiva, viva y ancestral» (2010)² y «La ceremonia Nan Pa'ch», dedicada al maíz, en la lista de emergencia para Guatemala³.



¹ Véase <<http://www.unesco.org/culture/ich/fr/RL/la-cosmovision-andine-des-kallawayas-00048>>. En 2009, Bolivia abrió sus primeras «farmacias interculturales» que ofrecen medicinas alopáticas elaboradas por los kallawayas.

² Se supone que el estado de Michoacán debería representar toda la cocina mexicana. El expediente ha sido presentado a la Unesco por una estructura semipública y semiprivada: el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, también organismo consultor de la Unesco. Véase <<https://www.ccgmm.mx/ccgm/es/home/>>.

³ Hay que diferenciar entre la Lista de Salvaguardia Urgente y la Lista Representativa. El «Patrimonio Cultural Inmaterial» remite a «los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas —junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes— que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural [...] se manifiesta en particular en los siguientes: a) tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial; b) artes del espectáculo; c) usos sociales, rituales y actos festivos; d) conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo; e) técnicas artesanales tradicionales». Cf. <<http://www.unesco.org/culture/ich/es/convención>>.

En este trabajo no me detendré en el papel que los kallawayas desempeñan como agentes de transmisión e intercambio de alimentos en la región andina, tampoco en la pertinencia del expediente kallawayaya que se encuentra en la Unesco. Prefiero centrarme en el análisis de las diferentes comidas colectivas en las que pude participar durante mi investigación en Bolivia (1998-2003), es decir, antes de la declaración de la Unesco sobre el patrimonio cultural inmaterial en 2003. En particular, me enfocaré en las versiones contemporáneas y urbanas, producidas por diferentes actores de la sociedad (estudiantes, taxistas y trabajadores, entre otros), pues mi hipótesis es que este tipo de alimentos constituye una forma de «patrimonialización ordinaria» —tal como la define Cyril Isnart (2012)—, es decir una práctica social que se extiende más allá de las instituciones formales como la Unesco. También mostraré que tales comidas colectivas pueden dar lugar a posibles protestas contra el «orden establecido», en el sentido más general del término (tasas de registro, diversas regulaciones, medidas gubernamentales, etcétera).

El análisis de las comidas colectivas, como formas de configuración del patrimonio que no gozan de ningún reconocimiento oficial, plantea el problema de la relación entre «patrimonio establecido» y «patrimonio ordinario», y entre vulnerabilidad social y reconocimiento del patrimonio. En este sentido, una variante particular de esas comidas colectivas, el *apthapi*, revela, como lo mostraremos, una dimensión inesperada del patrimonio alimentario: por un lado, no se trata solo de reunirse para consumir alimentos y, por el otro, el *apthapi* permite a las poblaciones, que generalmente son invisibles, ser más visibles o escuchadas en el espacio público.

1. Las versiones urbanas y contemporáneas del *apthapi*

En la época colonial, el *apthapi*⁴ designaba, en la región andina, la comida colectiva que se llevaba a cabo durante la cosecha y en medio de los campos agrícolas. Sigue reuniendo hoy a los campesinos de los *ayllus*, término quechua y aymara que se podría traducir por «comunidad de linajes»⁵. Cada familia campesina participaba trayendo provisiones en abundancia.



⁴ El «vocablo viene del idioma originario aymara, el cual significa recoger, compartir una variedad de comidas que cada uno ha preparado, juntándolo en un solo espacio para poder compartir entre todos» (López Aguilar, 2016: 4).

⁵ Numerosos *ayllus* remontan a la época precolombina. Sobre la «circulación horizontal» de los dones (alimentarios, entre otros) entre *ayllus* en los Andes, cf. Murra (1975) y Johnsson (1986).

El verbo *apthapiñar* proviene de *apaña*, que en lengua aymara significa «aportar»; con el sufijo *thapi* indica una reunión de objetos, o sea, «recoger», «cosechar», «aprovechar los beneficios de un trabajo o tarea». La unión de ambas voces permite formar la palabra *ap-thapi*, es decir, «aportar colectivamente, reunir», según Gilles Rivière (comunicación oral, 2015). Ahora bien, cabe insistir en la importancia de reunir a miembros de un grupo, o de una colectividad, para un objetivo dado, para tramitar estrategias o consolidar protestas y demandas.

De acuerdo con las descripciones contemporáneas de distintos antropólogos (Fioravanti, 1978; Platt, 1978; Rivière, 1983), la comida reúne a un gran número de invitados según la intensidad de sus vínculos, de la reciprocidad e intercambio que gobiernan las relaciones de parentesco en el trabajo, en el campo y, más allá, en el *ayllu*. Para la ocasión, hombres, mujeres y niños, sin importar su estatuto social, comparten y comen juntos los alimentos. En las regiones quechuahablantes, las preparaciones son numerosas, diversificadas y pueden ser simples o muy elaboradas: hojas de coca, *chuño phuthi* (variedad de papa deshidratada), *chuño cocido* (papa deshidratada con o sin salsa), *k'awna* (huevo duro o frito), *kanka* (carne asada), *millk'itika thixi* (queso local frito), *mut'i* (granos de maíz hervidos), *puquta phuthi* (plátano frito), *ghatit ch'uqi* (variedad de papa), *jallpa wayk'a* (pimiento morrón amarillo salteado con cebolla), *jawas phusphu* (porotos cocidos) y, por supuesto, varios tipos de *chicha* (fermentación a base de maíz, cacahuate, yuca o arroz con o sin frutas), entre muchas otras.

Es notable que el *apthapi* se celebra en las más diversas regiones del país, en las aldeas de la Amazonia o en las áreas urbanizadas de la capital, incluyendo los poblados del Altiplano; dondequiera que se encuentren, el *apthapi* moviliza a actores de grupos sociales, culturales y políticos variados. En otras palabras, comer juntos no es un objetivo en sí mismo, sino un medio para alcanzar un fin. Esto es, por ejemplo, lo que he observado entre los cooperativistas mineros, quienes se enfrentan a una crisis sin precedentes y organizan *apthapi* con motivo de los bloqueos de caminos. En la universidad, he podido ver cómo estudiantes y profesores llevan a cabo *apthapi* —a veces juntos, a veces por separado— para protestar contra el aumento de las cuotas de inscripción. Otro ejemplo es el de las asociaciones de viudas de los empleados del sector público, que requieren del pago regular de sus pensiones; o el de los sindicatos de taxistas, quienes protestan contra los repetidos abusos de la policía.

Estos diferentes grupos celebran *apthapi* para solicitar ajustes o para exigir transformaciones más profundas en la sociedad. Incluso el presidente de la República, Evo Morales, regularmente organiza *apthapi* con sus interlocutores, sean personajes institucionales o simples actores de la sociedad civil. En tales ocasiones, por lo general, los platillos son fáciles de preparar, rápidos de cocinar y, sobre todo, muy populares. La gente a menudo cocina el «pique macho», un tipo de puré hecho con pedazos de carne de res, salchichas, huevos, pimientos morrones, tomates, papas y cebollas fritas, todo generosamente rociado con mayonesa y cátsup; se suele preparar también el «plato paceño», compuesto de una papa gigante, elotes de maíz tiernos, porotos y rodajas gruesas de queso fundido aromatizado con hierbas.

Con la aparición de internet, han surgido formas inesperadas de valorización del *apthapi*, en particular a través de las agencias de viajes que ofrecen a sus clientes la oportunidad de participar en alguno. Presentado como la «herencia de la tradición andina», el *apthapi* es rebautizado con los nombres de *collective andean meal* (comida andina colectiva), «comida indígena comunitaria», *potluck* (comida repartida) o incluso *native picnic*⁶. En este caso, los platillos servidos a los turistas son presentados como dietéticos, supuestamente orgánicos y más o menos inspirados en recetas campesinas locales.

Así, el entusiasmo de los turistas por el *apthapi* en realidad proviene del trabajo de *marketing* realizado por las agencias que promueven platillos que, en última instancia, son muy sencillos de cocinar en términos culinarios, pero que hacen pasar como gastronomía «exótica», «auténtica» y, a su vez, socialmente equitativa, en el sentido de que parte de los ingresos serán devueltos a las comunidades. Sin embargo, el *apthapi* no es el monopolio de un solo grupo social, en este caso de los indígenas del Altiplano; al contrario, es del interés de muchos actores sociales, culturales y políticos, incluidos los más antagónicos. Es tan diverso que se podría decir que el *apthapi* no se constriñe a lo que se come allí, ni a la forma en que se celebra: sería reductor pensar que sus variaciones urbanas y contemporáneas son solo una simple réplica empobrecida y estandarizada del modelo arquetípico original, necesariamente indígena.

Al respecto, es interesante mencionar el caso del *awayo*, el tejido bordado que, por tradición, permite a las mujeres llevar en la espalda alimentos,



⁶ Cf. <<http://theprisma.co.uk/2011/09/18/apthapi-a-tradition-that-became-a-feast/>>, <<https://foodfirst.org/future-of-foodways/>> y <<http://izzyinbolivia.blogspot.com/2012/10/>>.

bienes y niños, pero que ahora es utilizado por poblaciones no indígenas para múltiples usos, entre ellos el de mantel durante la celebración del *apthapi*. Fabricado con frecuencia en China, como resultado de la globalización, el *awayo* es tanto un objeto práctico como la representación de la pertenencia a la nación boliviana, más allá de las divisiones tradicionales entre indígenas y no indígenas. El *awayo*, que se utiliza para «poner la mesa», en las regiones quechua y aymara se usa para «poner la misa» (literalmente «servir a la misa»). En este contexto, la palabra «misa» designa el altar en el que se colocan las provisiones y las ofrendas en homenaje a las deidades. El término también se refiere a «la mesa», aunque se coma en el suelo. En la ciudad más bien se utiliza la palabra «mesa», tal vez para eliminar la connotación demasiado religiosa, o indígena, del término «misa»⁷.

Ya sea sentados en el piso, como en el *apthapi* de estudiantes, o sentados frente a la mesa, como en el *apthapi* de profesores, las prácticas son de lo más informales: cada comensal se sirve al gusto y sin orden de precedencia, a diferencia de lo que sucede en la vida cotidiana, en la que hay que cumplir con reglas estrictas. Así, los participantes se sirven en los platos que se encuentran delante de ellos y pasan la comida, rápidamente y de mano en mano, hasta llegar a los que están demasiado lejos. Nadie debe ser olvidado. La ropa que llevan los participantes también es informal, incluso en los *apthapi* donde se reúnen los políticos: los hombres no llevan chaqueta ni corbata. Lo importante es que los asistentes se sientan entre ellos. «¡Es lo nuestro!», dicen. En cualquier caso, el ambiente es bueno y relajado. Las conversaciones se suceden una tras otra y las risas estallan cuando circulan las tinajas de chicha. También hay cerveza y singani (un aguardiente de uva local), que permite preparar cocteles muy populares como el Chufly (singani con limonada), el Poncho Negro (singani con coca-cola) o el Yungueño (singani con naranjada). Inevitablemente los participantes comienzan a bailar al ritmo de una orquesta improvisada. Es raro que un *apthapi* termine por falta de comida; de hecho es una regla que los comensales regresen a casa con algunas provisiones, como para indicar que han obtenido algo concreto con el *apthapi*. Eso es precisamente lo que a continuación veremos más de cerca.



⁷ Se podría explorar más, con un análisis lingüístico, la transformación de la [i] en [e], tanto en quechua como en aymara, idiomas en los cuales no existían vocales abiertas.

2. La importancia política y el valor de protesta del patrimonio alimentario ordinario

No pasa una semana sin que se anuncie la celebración de un *apthapi* en los medios de comunicación locales, especialmente con motivo de una marcha, un desfile o un encuentro de actores vinculados al mundo político. Excepto en el imaginario del *marketing* de los promotores del sector turístico, el evento es común, pragmático y de ninguna manera exótico. De hecho, el *apthapi* es ahora un momento ordinario en la vida social y política boliviana: sella el comienzo de una reclamación o la conclusión de un acuerdo o de una acción colectiva. Sin embargo, podemos preguntarnos por las razones de la fuerte participación popular en la vida cívica de una institución de origen precolombino que parece viajar a través del tiempo, atravesar importantes brechas socioétnicas y de género, así como adaptarse a las transformaciones de la sociedad⁸.

En lo que se refiere al contexto urbano, cabe mencionar la importancia del lugar donde se celebra el *apthapi*. El sitio es tanto más estratégico cuanto que la comida es solo un pretexto para reunirse y hacer otra cosa que no sea comer, incluso si comer es parte de la celebración. La mayoría de las veces tiene una fuerte connotación a nivel político, social o cultural: el campus universitario, para exigir la anulación del aumento de la matrícula (grupo de estudiantes); delante del ayuntamiento, para presionar a un funcionario electo mediante fraude (grupo de ciudadanos); afuera de un ministerio, para pedirle a la instancia de gobierno que invierta en la renovación de la red de agua de un barrio (grupo de residentes); frente a un ayuntamiento, cuando se trata de «celebrar» (neologismo de «ofrecer») la puesta en marcha de un centro municipal en el que se impartirán cursos de formación (grupos de mujeres víctimas de la violencia doméstica o de madres que buscan oportunidades económicas). Estos ejemplos muestran que el *apthapi* se asemeja a un *sit-in*, pero cada uno de ellos organizado en lugares que siempre son estratégicos para la causa defendida por los participantes.

La cuestión de la elección de la ubicación es tanto más estratégica cuanto que los participantes se apropian voluntariamente del espacio público para que las



⁸ El *apthapi* comienza a interesar a los ministerios (Ministerio de Relaciones Exteriores, 2009), a las ONG y a diversas instituciones que se hallan a medio camino entre el desarrollo y la ayuda humanitaria, como por ejemplo el Centro Boliviano de Investigación y Acción Educativas (CEBIAE), el cual organiza grupos de debate, como el de la Recuperación de los Alimentos Nativos, o proyectos como Engaged Anthropology at Skidmore College (<http://skidmoreanthropology.weebly.com/student-projects/food-in-culture-la-comida-es-la-cultura>).

autoridades no los ignoren. Para lograrlo, los organizadores colocan múltiples globos y cintas multicolores en los lugares elegidos, con el propósito de atraer aún más la atención. También existen *apthapi* más «confidenciales», en los que se involucran familias de barrios y comunidades. Aunque en menor medida, estos a menudo terminan desbordándose en la calle, por lo que es imposible que los transeúntes no los vean. Así que no es nada raro que los carteles, pancartas o banderas marquen el espacio del evento. En La Paz, en particular, los colores que anuncian un *apthapi* hacen eco de la bandera boliviana y de la *wiphala*, también conocida como «bandera aymara» (que también es quechua).

El uso de la «bandera aymara» no está reservado exclusivamente a los pueblos indígenas. De hecho, se incluye en la lista de símbolos nacionales, como sucede con la hoja de coca. Aunque es cierto que los orígenes de la *wiphala* siguen siendo vagos, se plantean distintas hipótesis: mientras que unos le atribuyen raíces precolombinas, otros refieren que apareció en el contexto de las grandes marchas mineras organizadas por el Movimiento Revolucionario Túpac Katari de Liberación (MRTKL) en los años sesenta y setenta. En cualquier caso, el uso de la bandera aymara no es insignificante y muestra la dimensión política del *apthapi*⁹. Sin embargo, la *wiphala*, que regularmente se exhibe durante las marchas estudiantiles o mineras, evoca mucho más que una reivindicación étnica clásica. Expresa la lucha de los ciudadanos ordinarios contra las desigualdades de todo tipo y simboliza la esperanza de una sociedad más justa. La *wiphala* une a una parte de la población, sin distinción de origen social y cultural. Más allá de sus modalidades de desarrollo —que, según las categorías sociales, varían poco—, el *apthapi* explicita dinámicas sociales, culturales, políticas, económicas, territoriales e identitarias cuyos desafíos son muy contemporáneos y localizados, los cuales adquieren sentido en el contexto más amplio de la sociedad boliviana (Alvizuri, 2012)¹⁰.

Contrariamente a lo que ocurre en las organizaciones tradicionales (como partidos políticos, sindicatos, asociaciones o grupos), la ausencia de jerarquía social entre los participantes es una de las fuertes características del



⁹ Según el Instituto Nacional de Arqueología Boliviana (INAR), la *wiphala* cuenta con seis colores (verde, azul, morado, rojo, naranja y amarillo), distribuidos en cuarenta y nueve cuadrados de siete columnas y siete líneas. Cada color tiene su sentido propio, en particular el morado, que representa a la «ideología andina», a las organizaciones sociales, a la administración, etcétera.

¹⁰ Esta idea remite a la dimensión eminentemente social y política del patrimonio (más allá de «lo cultural»). Cf. Álvarez (2008).

apthapi. Asimismo, la falta de un protocolo formal deja mucho espacio para declaraciones espontáneas, cambios repentinos de humor o risas. A diferencia de la seriedad que se observa en las reuniones sindicales o campesinas, el ambiente durante el *apthapi* es cálido, aunque la causa a defender sea difícil o se pierda. Como en cierto modo la estructura del *apthapi* está acéfala, pues no hay una autoridad superior¹¹, es sorprendente comprobar que, durante el evento, las mujeres, los hombres y los niños de diferentes condiciones ya no se definen en relación con el papel o con el estatus social que ocupan en la vida diaria. Aunque solo por un periodo de tiempo limitado, los participantes persiguen el mismo objetivo y se presentan como iguales. Por supuesto, no se trata de (re)descubrir en el *apthapi* la forma contemporánea e ideal del «comunismo primitivo», ni de comprobar el dogma culturalista promovido por un cierto «populismo científico» (Olivier de Sardan, 1990). Por el contrario, se trata de evaluar el fuerte y muy real valor simbólico (en el sentido de Godelier [2015]) del *apthapi* en una sociedad altamente dividida y desigual en los ámbitos político, social y de género. En este sentido, el *apthapi* es quizás el lugar de encuentro privilegiado para la multitud de actores que suelen permanecer «sin voz». A través de él tienen la oportunidad de expresarse libremente, en un colectivo que los contempla y donde se sienten reconocidos como verdaderos actores y ciudadanos. Parece que el *apthapi* ofrece la oportunidad de construir, consolidar o legitimar a un grupo social en el que las identidades individuales se subsumen a una identidad colectiva. Al compartir la misma comida, a la cual todos llevan algo de comer o de beber, los participantes fortalecen su sentido de pertenencia a la misma comunidad.

Al igual que el negativo de una foto, la reciente instrumentalización política del *apthapi* por parte de los políticos pone de relieve su función potencialmente contestataria. Si bien el uso demagógico y populista de las tradiciones culturales está muy extendido —incluso se afirma que es una constante en las democracias (Hobsbawm & Ranger, 1983)—, tal instrumentalización no oculta la naturaleza controvertida del *apthapi*. La manera en que se multiplican los *apthapi* mediáticos va en esta dirección: claramente se trata de mostrar, al mayor número posible de personas, la imagen de una sociedad democrática que funciona, en la que los manifestantes no son desalentados,

●
¹¹ Es exactamente lo contrario de lo que sucede con los pasantes (literalmente los «anfitriones»), que designan las invitaciones colectivas durante las vacaciones de Navidad. Un *apthapi* es, por definición, indiferenciado y reúne a personas que no comparten necesariamente los mismos intereses. Ningún boliviano puede confundir un *apthapi* con un pasante.

sino más bien animados a expresarse. Aunque en realidad parece difícil conocer las intenciones de los políticos, el hecho es que el *apthapi* contribuye a la promoción del empoderamiento, es decir, al fortalecimiento de las capacidades analíticas y de acción de los grupos sociales cuyo objetivo es mejorar su situación, en especial los más vulnerables. El *apthapi* actúa, en cierto modo, como una especie de «embrague patrimonial» (*clutch/shifter*), en el sentido de «gatillo, motor o facilitador» que permite consolidar una acción colectiva¹².

Conclusión: ¿puede ser «políticamente incorrecto» un patrimonio alimentario?

Fortalecer la cohesión de un grupo social a través del *apthapi* evoca las características de muchas prácticas culturales inventariadas por la Unesco, en particular «La comida gastronómica de los franceses» (Csgero, 2011; Tornatore, 2012) o «La cocina tradicional mexicana». En ambos casos, la idea es reconocer una práctica de compartir que permita la transmisión de valores que consolidan a un grupo social. En este espíritu, parece que el *apthapi* es también una práctica patrimonial, aunque sea poco común porque se basa en el cuestionamiento del orden establecido.

El *apthapi* reúne a huéspedes que, al compartir sus propios productos y bebidas, afirman y reafirman su sentido de pertenencia a un grupo social efímero y, por extensión, su adhesión a consignas y acciones pasadas o futuras en defensa de la causa que los une. Durante el *apthapi*, la pequeña comunidad que incorpora sus alimentos literalmente hace «cuerpo». En tales circunstancias, lo que importa no es tanto el origen o la naturaleza de los alimentos como la intención del *apthapi*, la atmósfera y la complicidad muy especial que prevalecen y que están lejos de la formalidad de las comidas familiares. El *apthapi*, por lo tanto, no se limita a su contenido material y formal, es decir, a sus «producciones concretas», por utilizar la expresión de Julia Csgero (2011: 17).

Además, la comida, los alimentos, las preparaciones, los ingredientes y las bebidas varían muy poco de una ocasión a otra, al igual que la amabilidad y la puesta en escena. No existe una forma paradigmática de *apthapi* ni

un «modelo alimentario» (Suremain & Katz, 2008) reivindicado por esta celebración. La elección de los alimentos compartidos y consumidos *in situ* tampoco refleja una supuesta cultura gastronómica andina: en el evento hay platos populares que casi siempre son escogidos. El *apthapi* es, por lo tanto, una práctica muy viva, sujeta a una continua adaptación, reapropiación y transformación. Esta es la razón por la que el *apthapi* parece escapar a cualquier definición estandarizada o esencialista. En todo caso, se inscribe en el concepto de «patrimonio ordinario» propuesto por Cyril Isnart (2012): se trata de una configuración patrimonial que adquiere su sentido en la práctica y que se despliega hacia afuera de cualquier medio oficial.

Pero la relación con la historia, la memoria y el futuro está también en el corazón del *apthapi*. Dar de comer y beber, recibir y luego compartir una comida indica la concretización del compromiso de los participantes para defender una causa. La comida colectiva inicia, refuerza y sanciona la acción pasada y presente o inminente: el hedonismo escenificado en el *apthapi* no solo se articula en torno a formas de decir y hacer centradas en la alimentación, sino que se vincula con los ámbitos social, cultural, económico, político, territorial y de identidad. Así, la práctica generalizada del *apthapi* refleja la larga historia de luchas sociales, disputas políticas y reivindicaciones étnicas en Bolivia (Lavaud & Daillant, dirs., 1997).

Es a partir de una «práctica de indígena pobre» que el *apthapi* se convierte en una práctica urbana altamente politizada que participa, de manera plena, en el proyecto de descolonización de la sociedad, del que se convierte en uno de sus fuertes símbolos. Ya se trate de una «invención», de una «reinención» o de una «renovación», lo que está en juego en el *apthapi* no se refiere solo a los alimentos en sentido estricto, sino a la transformación de la sociedad en su conjunto. Aunque la dimensión patrimonial del *apthapi* no es, o muy raramente, afirmada como tal por actores que no tienen el capital cultural, simbólico o institucional para hablar de ella, esta es omnipresente. Eso sí, los intentos de recuperación del *apthapi* por parte de los políticos, así como del sector turístico, garantizan ahora un éxito mediático muy importante. El *apthapi* podría ser incluso una fuente de ingresos para algunas comunidades del Altiplano que son atravesadas por senderos ecoturísticos andinos (Bringas Rábago & Ojeda Revah, 2000), en la medida en la que, por supuesto, estas mismas comunidades los controlaran. El *apthapi* se convertiría entonces en una especie de «recurso alternativo» al patrimonio (Bondaz *et al.*, 2012).

En el gran concierto de la globalización de los recursos naturales y culturales, en el que la alimentación ocupa un lugar crucial, ¿las enseñanzas del *apthapi* permiten inculcar valores menos elitistas y más democráticos en la reflexión sobre el patrimonio alimentario? Cuando no está instrumentalizado, el *apthapi* es, en esencia, «políticamente incorrecto». Representa, por excelencia, el espíritu de una especie de protesta sin marco que escapa a las estructuras tradicionales de poder jerárquicas e institucionales, ya sean locales, regionales o nacionales. Probablemente porque en él intervienen actores que, por lo general, no «tienen voz», por lo que la posibilidad de reconocimiento patrimonial, en el sentido normativo e institucional del término, no es, por lo tanto, evidente.

Lo más probable es que un reconocimiento patrimonial del *apthapi* no beneficie a los políticos, sino a todos aquellos que están «sin voz»: los marginados y los más pobres. Queda, sin embargo, una pregunta sin resolver: ¿correspondería la imagen irrelevante y algo rústica del *apthapi* a la imagen del patrimonio que Bolivia desea mostrar en la escena internacional?

La cuestión es una de las tensiones potenciales, pues plantea que la pobreza y la democracia pudieran circular como una «imagen de marca» (*nation branding* [Dzenovska, 2005; Bortolotto, 2007; Graan, 2016]), respecto de la cual se debería realizar más investigación. Tener en cuenta esta tensión podría evitar el uso un tanto elitista del concepto de patrimonio alimentario que, a menudo, se confunde con el de «gastronomía»¹³.

Agradecimientos

El autor agradece profundamente a Élodie Razy y a Pascal Absi, por la paciencia y generosidad en sus comentarios y por su trabajo en general.



¹³ Sobre las relaciones complejas entre la mercantilización y el carácter intangible de los recursos naturales y culturales, la literatura es abundante. Cf. Appadurai (1986), Bessière (1998), Poulain (2000), Warnier (1998) y Bessière & Tibère (2011).

Referencias citadas

- ÁLVAREZ, M., 2008 – El patrimonio ya no es lo que era. Los recursos alimentarios entre la diferencia cultural y la desigualdad social. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América. In: *Identidades en el plato* (M. Álvarez & F. X. Medina, dirs.): 25-44; Barcelona: Icaria.
- ALVIZURI, V., 2012 – La fabrique de l'aymarité. In: *Le savant, le militant et l'aymara. Histoire d'une construction identitaire en Bolivie (1952-2006)* (V. Alvizuri, dir.): 229-260; París: Armand Colin. Disponible en <https://www.cairn.info/le-savant-le-militant-et-l-aymara--9782200277246-page-229.htm>
- APPADURAI, A., 1986 – Introduction: commodities and the politics of value. In: *The Social Life of Things* (A. Appadurai, ed.): 3-63; Cambridge: Cambridge University Press.
- BASTIEN, J. W., 1987 – *Healers of the Andes. Kallawayas Herbalists and Their Medicinal Plants*, 288 pp.; Salt Lake City: University of Utah Press.
- BESSIÈRE, J., 1998 – Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as a Tourist Attraction in Rural Areas. *Sociologia Ruralis*, **38** (1): 21-34.
- BESSIÈRE, J. & TIBÈRE, L., 2011 – Éditorial : Patrimoines Alimentaires. *Anthropology of Food*, **8**: disponible en <http://aof.revues.org/index6782.html>
- BONDAZ, J., ISNART, C. & LEBLON, A., 2012 – Au-delà du consensus patrimonial. Résistances et usages contestataires du patrimoine. *Civilisations*, **61** (1): 9-21.
- BORTOLOTTI, C., 2007 – From Objects to Processes: UNESCO's 'Intangible Cultural Heritage. *Journal of Museum Ethnography*, **19**: 21-33.
- BRINGAS RÁBAGO, N. & OJEDA REVAH, L., 2000 – El ecoturismo, ¿una nueva modalidad del turismo de masas? *Economía, Sociedad y Territorios*, **2** (7): 373-403.
- CSERGO, J., 2011 – Le 'Repas gastronomique des Français' à l'Unesco : éléments d'une inscription au patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Disponible en http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/images/sciences_humaines/CSERGO-repas-gastronomique-francais-patrimoine-unesco.pdf

- DZENOVSKA, D., 2005 – Remaking the nation of Latvia: Anthropological perspectives on nation branding. *Place Branding*, **1** (2): 173-186.
- FERNÁNDEZ JUÁREZ, G., 1998 – *Los kallawayas: medicina indígena en los Andes bolivianos*, 181 pp.; Cuenca: Universidad de Castilla La Mancha.
- FIORAVANTI, A., 1978 – La communauté aujourd'hui. *Annales. Economies, Sociétés, Civilisations*, **33** (5-6): 1182-1196.
- GIRAULT, L., 1984 – *Kallawayas, Guérisseurs itinérants des Andes. Recherche sur les pratiques médicinales et magiques*, 668 pp.; París: Éditions de l'ORSTOM.
- GODELIER, M., 2015 – *L'imaginé, l'imaginaire et le symbolique*, 283 pp.; París: CNRS.
- GRANN, A., 2016 – The Nation Brand Regime: Nation Branding and the Semiotic Regimentation of Public Communication in Contemporary Macedonia. *Signs and Society*, **4** (S1): 70-105. Disponible en <http://www.journals.uchicago.edu/doi/pdfplus/10.1086/684613>
- HOBSBAWM, E. & RANGER, T., 1983 – Introduction: Inventing Traditions. In: *The Invention of Tradition* (E. Hobsbawm & T. Ranger, eds.): 1-14; Cambridge: Cambridge University Press.
- ISNART, C., 2012 – Les patrimonialisations ordinaires. Essai d'images ethnographiées. *ethnographiques.org – Revue en ligne de sciences humaines et sociales*, **24**: disponible en <https://www.ethnographiques.org/2012/Isnart>
- JOHNSON, M., 1986 – *Food and Culture Among Bolivian Aymara. Symbolic Expressions of Social Relations*, 188 pp.; Uppsala: Uppsala University.
- LAVAUD, J.-P. & DAILLANT, I., dirs. 2007 – *La catégorisation ethnique en Bolivie. Labellisation officielle et sentiment d'appartenance*, 298 pp.; París: L'Harmattan.
- LOPÉZ AGUILAR, V., 2016 – Hábitos alimenticios de la ex-comunidad de Qalaqutu (Actual zona de Calacoto, Ciudad de La Paz); La Paz: Universidad Mayor de San Andrés, Facultad de Ciencias Sociales, Carrera de Antropología. Tesis de Grado.
- MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES, 2009 – *Aprendiendo nuevos protocolos: el Apthapi. El banquete indígena en la diplomacia de los pueblos*, 82 pp.; La Paz: SPA.
- MURRA, J., 1975 – *Formaciones económicas y políticas del mundo andino*, 339 pp.; Lima: Instituto de Estudios Peruanos.

- OLIVIER de SARDAN, J.-P., 1990 – Populisme développementiste et populisme en sciences sociales: idéologie, action, connaissance. *Cahiers d'études africaines*, **30** (120): 475-492.
- PLATT, T., 1978 – Symétries en miroir. Le concept de *yanantin* chez les Macha de Bolivie. *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, **33** (5-6): 1081-1107
- POULAIN, J.-P., 2000 – Les patrimoines gastronomiques et leurs valorisations touristiques. In: *Le tourisme local, une culture de l'exotisme* (R. Amirou & P. Bachimon, dirs.): 157-183; Paris: L'Harmattan.
- RIVIÈRE, G., 1983 – Quadripartition et idéologie dans les communautés Aymaras de Carangas (Bolivie). *Bulletin de l'Institut Français d'Études Andines*, **12** (3-4): 41-62.
- BRINGAS RÁBAGO, N. L. & OJEDA REVAH, L., 2000 – El ecoturismo: ¿una nueva modalidad del turismo de masa?. *Economía, Sociedad y Territorio*, **II** (7): disponible en <https://est.cmq.edu.mx/index.php/est/article/view/436/889>
- RÖSING, I., 1995 – Paraman Purina-Going for Rain. 'Mute Anthropology' Versus 'Speaking Anthropology': Lessons from an Andean Collective Scarcity Ritual in the Quechua-Speaking Kallawaya and Aymara-Speaking Altiplano Region (Andes, Bolivia). *Anthropos*, **90** (1-3): 69-88.
- SUREMAIN, C.-É. de & KATZ, E., 2008 – Introduction : modèles alimentaires et recompositions sociales en Amérique Latine. *Anthropology of Food*, **S4**: disponible en <http://aof.revues.org/sommaire2763.html>
- TORNATORE, J.-L., 2012 – Retour d'anthropologie : « le repas gastronomique des Français ». Éléments d'ethnographie d'une distinction patrimoniale. *ethnographiques.org – Revue en ligne de sciences humaines et sociales*, **24**: disponible en <http://www.ethnographiques.org/2012/Tornatore>
- WARNIER, J.-P., 2008 – Les politiques de la valeur. *Sociétés politiques comparées. Revue européenne d'analyse des sociétés politiques*, **4**: disponible en http://www.fasopo.org/sites/default/files/papier_n4.pdf

Suremain Charles-Edouard de.

Une comida perturbadora ? : el
contraejemplo patrimonial del apthapi en
Bolivia.

In Rebaï N. (ed.), Bilhaut A.G. (ed.),
Suremain Charles-Edouard de (ed.), Katz
Esther (ed.), Paredes M. (ed.). Patrimonios
alimentarios en América Latina : recursos
locales, actores y globalización.

Lima (PER) : IFEA ; Marseille (FRA) : IRD,
2021, 215-229.

(Actes et Mémoires de l'Institut Français
d'Etudes Andines), 48. ISBN 978-2-7099-
2887-8