

RESENHA
Gastropolítica:
una mirada alternativa al auge
de la cocina peruana

*Patrício Carneiro Araújo*¹
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira



GARCÍA, María Elena. *Gastropolítica. Una mirada alternativa al auge de la cocina peruana*. Lima: IEP, 2023. 459 p.

ARAÚJO, Patrício Carneiro. **Gastropolítica: una mirada alternativa al auge de la cocina peruana (Resenha)**. *Aceno – Revista de Antropología do Centro-Oeste*, 12 (30): 453-458, setembro a dezembro de 2025. ISSN: 2358-5587

¹ Professor de antropologia na Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (Brasil) e de História no Programa de Pós-Graduação em História, Culturas e Espacialidades na UECE (Brasil). Pós-doutorando em Antropologia Social na Universidad Veracruzana (México). Possui pós-doutorado em Antropologia Social pela UFRN (Brasil).

Maria Elena García é uma cidadã peruana que em 1976 teve que sair do Peru com seus pais em função das instabilidades e tensões políticas que marcaram o país entre as décadas de 1960 a 1990. Na esteira do governo reformista do presidente Juan Velasco Alvarado (1968-1975) e do conflito armado entre Sendero Luminoso e o Estado Peruano na década de 1980, sua família fugiu para a Venezuela, de lá para o México e do México para os Estados Unidos. Em 1985, ao completar 14 anos, quando seus pais resolveram permanecer definitivamente neste último país, seu destino também estava definido.

Em Seattle constituiu família, se tornou antropóloga, doutorou-se em Antropologia na Brown University e, finalmente, se tornou professora de antropologia na prestigiada Washington University, onde atua até hoje. Toda essa trajetória, contudo, não a fez desligar-se do seu país de origem, onde seus avós sempre se mantiveram e para onde sempre leva seus filhos, na intenção de manter o vínculo com sua terra e cultura.

Como pesquisadora, García publicou vários livros, artigos e ensaios, em inglês e espanhol, sobre temas relacionados a etnografia e política multiespécie, interculturalidade, colonialidade e relações de poder, entre os quais destacamos *Los desafíos de la interculturalidad: educación, desarrollo e identidades indígenas en el Perú* (2008) e *Death of a Guinea Pig: Grief and the Limits of Multispecies Ethnography in Peru* (2019). Como se pode constatar, mesmo tendo feito toda sua formação nos Estados Unidos, o Peru sempre esteve no cerne das suas pesquisas. O livro aqui resenhado é uma prova do seu interesse e engajamento com as questões do seu país de origem.

Gastropolítica. Una mirada alternativa al auge de la cocina peruana é, talvez, um dos mais contundentes e consequentes dos seus escritos. Se engana quem pensa que o livro só trata de temas típicos da gastronomia, já que também aborda questões de economia, bioética, relações de gênero, multiculturalidade, etnografia interespécie, entre outros. Não foi à toa que, ainda na sua versão em inglês, recebeu o Prêmio LASA Perú Flora Tristán, em 2022. Um ano depois foi traduzido ao espanhol por Jesús Hidalgo, sendo sua primeira edição publicada em abril de 2023, em Lima, pelo Instituto de Estudios Peruanos (IEP), numa tiragem de 1500 exemplares, como o número 24 da coleção *Lecturas Contemporáneas*. Esta resenha se refere à primeira edição em espanhol.

O livro está distribuído em 459 páginas: Agradecimentos, Prefácio à edição em espanhol, Prefácio à edição em inglês e uma Introdução intitulada “Histórias de ressurgimento e colonialidade”; uma Primeira Parte sobre as Estruturas de Acumulação, subdividida em: capítulo 1, *Gastropolítica e Nação*, precedido do Interlúdio “Aparições”; capítulo 2, *Cozinhando ecossistemas: a bonita colonialidade de Virgílio Martínez*, precedido do Interlúdio “Comendo o Peru”; e o capí-

tulo 3, *Colocando em cena a diferença: a gastropolítica da inclusão e o reconhecimento*, precedido pelo Interlúdio “A gastronomia é uma vitrine”; uma Segunda Parte sobre as Narrativas a partir das Margens, subdividida em: capítulo 4, *A gastropolítica de outra maneira: histórias em e do vernáculo*, precedido pelo Interlúdio “APEGA [Asociación Nacional de Productores Ecológico del Perú] precisa que estejamos lindos”; capítulo 5, *A figura do cuy: raça, sexo e nação*, precedido pelo Interlúdio “Humor e violência”; e, finalmente, o capítulo 6, *Morte de um cuy*, precedido do Interlúdio “Castração química”. Seguem um Epílogo intitulado “As huacas se levantam” e a Bibliografia.

O livro pode ser considerado um coquetel molotov lançado sobre o discurso da chamada revolução gastronômica ou *boom* gastronômico da comida peruana. “Revolução” essa inaugurada a partir de março de 2006, com o famoso discurso do renomado chef peruano Gastón Acurio, na abertura do semestre do curso de Gastronomia na Universidad del Pacífico (ACURIO, 2016), em Lima. O livro demonstra, de forma categórica, que o caso do *boom* gastronômico no Peru comprova que realmente o capitalismo também “entra pela boca”, como afirmou Eric Holt-Giménez (2017), no sugestivo título de um dos seus livros, no qual analisou dinâmicas alimentares muito parecidas com as que García discute.

A autora demonstra ter consciência dos efeitos iconoclastas do seu livro e compreender que “cozinha peruana” é um tema sensível que mobiliza os sentimentos mais profundos e genuínos dos seus compatriotas, como se pode constatar no cotidiano dos diferentes setores sociais daquele país, onde qualquer sinal de depreciação da cozinha pode resultar em tensões e reposicionamentos de relações.

Portanto, ao “lançar a pedra na vidraça” da gastropolítica peruana ela já previa que o anátema poderia vir, inclusive, da sua família. Por isso explica: “Una de mis mayores preocupaciones en relación con este libro es que mi familia se resienta” (: 20). Por outro lado, também assegura que sua crítica não é exatamente à cozinha peruana e sim ao “proyecto gastropolítico dominante y jerárquico” (: 293), levado a cabo pelas elites gastropolíticas representadas pelos setores empresariais ligados ao turismo gastronômico, restaurantes caros (como Central, Maido, Mayta, Astrid y Gaston, Mil), políticos e grandes produtores de alimentos, além da APEGA, cujas práticas nem sempre correspondiam ao discurso.

A questão colocada por García é simples e legítima: “sugiero que podemos examinar el auge gastronómico de manera crítica y preguntarnos qué está escondiendo a plena vista esta historia de éxito” (: 32). A resposta veio na forma das 459 páginas do livro, nas quais se questiona as reais motivações dos principais promotores do *boom* gastronômico peruano, como os chefs Gastón Acúrio e Virgilio Martínez.

O efeito iconoclasta do livro também implode a crença acrítica na pretensa dimensão inclusiva de eventos gastropolíticos como o Festival Mistura (hoje Feria Fusión) e nas práticas de grandes restaurantes que, protegidos pelo discurso da inclusão social e valorização da biodiversidade local, transformam tudo que tocam em mercadoria. Essa é outra crítica feita pela autora que, combinada à denúncia da invisibilização dos povos originários nestes festivais, problematiza qualquer forma de indiferença sobre a questão.

Por tudo isso o livro se revela realmente provocativo e potencialmente capaz de influenciar nossa forma de entender a gastronomia peruana do século XXI. Seus propósitos nos fazem lançar dúvidas e desconfiança sobre a autenticidade das intenções dos promotores da dita revolução gastronômica peruana:

Así, este libro explora el lado oscuro de la celebración de la gastronomía peruana y de las narrativas contemporáneas acerca de la inclusión social; sin embargo, también abre espacio para lecturas alternativas y las posibilidades que ofrece la revolución gastronómica del Perú. (GARCÍA, 2023: 49-50)

A autora também denuncia que, apesar das elites gastropolíticas afirmarem que “La gastropolítica busca reparar – o cubrir – las rasgaduras en el tejido de la soberanía nacional causadas por décadas de guerra interna y desigualdad racializada” (: 58) e que a gastronomia poderia ser uma via segura de transformação social e a cozinha peruana uma ferramenta indispensável ao progresso e à inclusão (ACURIO, 2016), na verdade “el proyecto gastropolítico del Perú puede ser leído como una manifestación contemporánea de una larga historia colonial de intentos por higienizar, controlar y civilizar al otro” (: 194). Isso é o que comprova o livro de García, já que, como ela mesma constata: “no puedo ignorar el lado oscuro de este boom, o el hecho de que esta ‘nueva’ historia de resiliencia, resurgimiento y reconciliación es, en realidad, una vieja historia de brutalidad colonial representaciones dañinas, extracción y desposeimiento” (: 21). Como não ouvir o barulho da máscara das elites gastropolíticas peruanas caindo no chão?

Além do escrutínio dos meandros do boom gastronômico peruano, García igualmente apresenta discussões sobre pesquisa social multiespécies, numa perspectiva decolonial e crítica, como tem sido a marca dos seus estudos como antropóloga. Os capítulos 5 e 6, da Segunda Parte, são exemplos do seu esforço analítico em demonstrar como a revalorização do cuy e sua exploração nos circuitos alimentares andinos, revela uma hiperexploração animal que passa, inclusive, por questões de gênero.

O livro é muito revelador sobre a realidade do Peru contemporâneo, onde essa gastropolítica hoje assume formas de uma cultura (quase) arraigada, estando presente diariamente tanto na imprensa nacional quanto nos circuitos turísticos, nas famílias e na multiplicação impressionante de escolas de cozinha e cursos de gastronomia. Pude testemunhar isso em 2025, durante meus estudos de campo em Lima, para uma pesquisa de pós-doutorado. Em 28 de setembro daquele ano, tive a oportunidade de visitar a Feria Fusión, festival gastronômico que substituiu Mistura. Hoje entendo que experimentei este festival influenciado pela análise de García, cujo livro acabara de ler.

O que a autora descreve sobre o festival Mistura eu pude observar, *in loco*, na Feria Fusión. O contraste entre a “popularização” do público e os preços praticados na feira, a descaracterização da comida para atender ao apelo comercial e a higienização da presença dos povos originários que, em 2025, se resumia a algumas barraquinhas de produtos artesanais desenvolvidos por famílias peruanas, associações de produtores ou mesmo estudantes de cursos de gastronomia (da capital, claro!). Ou seja, García não fala de coisas aleatórias e sim da realidade.

Filas enormes nas quais se tinha que ficar por mais de quarenta minutos para conseguir comprar uma porção de *Chanchó al Palo* (churrasco de porco) que mal dava para servir uma pessoa, ao preço de s/25 (equivalente a R\$ 39,75). Some-se a isso, os s/40 pelo ticket de entrada na Feira e s/10 numa cerveja *Cusqueña long neck* sem álcool.

Como a feira ocorria perto de onde eu morava (Arena 1 da Costa Verde, distrito de San Miguel), fui a pé, não precisando gastar com transporte ou estacionamento. Ainda assim desembolsei o equivalente a R\$ 119,75 apenas para conhecer a Feira e comer enquanto caminhava, já que as mesas existentes no ambiente não eram suficientes para os frequentadores. É disso que García fala no seu livro. Nada que se compare aos altos valores pagos por ela para comer nos restaurantes

famosos e caros durante a sua pesquisa, em troca de material etnográfico. Estabelecimentos nos quais hoje certamente não deve ser bem-vinda. Porém, nada barato para um pai-de-família peruano que resolvesse levar esposa e filhos para almoçar na Feira naquele domingo de setembro, aspecto que também não passou despercebido na obra.

Ao ler Maria Elena Garcia e visitar a Feria Fusión, pude constatar que Eric Holt-Giménez (2017) estava certo ao afirmar que o Capitalismo também entra pela boca. E, se ainda me restasse alguma dúvida sobre isso, o iconoclasta livro, do qual recomendo com ênfase a leitura, teria dissipado. Sim, diferentemente do que afirmam os grandes expoentes daquele movimento (com os chefs Gastón Acúrio e Virgílio Martínez, o projeto gastropolítico peruano é puro capitalismo, elitista, excludente. E Maria Elena Garcia demonstra isso em *Gastropolítica: una mirada alternativa al auge de la cocina peruana*.

*Recebido em 20 de outubro de 2025.
Aprovado em 10 de dezembro de 2025.*

Referências

ACURIO, Gastón. Sazón en Acción: Algunas recetas para el Perú que queremos. Lima: Editorial San Marcos, 2016.

GARCÍA, Maria Elena. Gastropolítica. Una mirada alternativa al auge de la cocina peruana. Lima: IEP, 2023.

HOLT-GIMÉNEZ, Eric. El Capitalismo también entra por la boca: comprendamos la economía política de nuestra comida. New York: MR – Monthly Review Press; Foodfirst Books, 2017.

VOLUME 13
NÚMERO 32
(MAIO/AGO. 2026)

ACENO

REVISTA DE ANTROPOLOGIA DO CENTRO-OESTE
ISSN: 2358-5587

PRAZO FINAL
DE SUBMISSÃO:
30 DE MARÇO
DE 2026

CHAMADA DE ARTIGOS

DOSSIÊ TEMÁTICO:

MASCULINIDADES, CURSO
DE VIDA E CUIDADO

COORDENADORXS:

DR. ESMAEL ALVES DE OLIVEIRA (UFGD)

DR. MARCOS NASCIMENTO (FIOCRUZ)

DR. CAMILO BRAZ (UFG)

A presente proposta de dossiê temático busca congrega pesquisas e reflexões voltadas a pensar e analisar a intersecção entre as construções de masculinidade(s), o curso de vida e as práticas de cuidado – incluindo o autocuidado, o cuidado em saúde e o cuidado com outros (como, por exemplo, a parentalidade). Nos interessam contribuições que busquem compreender, a partir de diversas perspectivas teóricas e metodológicas em diálogo com a antropologia e/ou com a etnografia, como repertórios simbólicos sobre masculinidade impactam a forma como homens concebem e praticam o cuidado ao longo de diferentes momentos de suas vidas. No âmbito dos estudos de gênero, observa-se uma tendência de associação da masculinidade com traços de dominação, autoridade e distanciamento emocional. Autoras como Elisabeth Badinter e Helena Hirata problematizam o quanto as normas tradicionais de gênero frequentemente estabelecem que o papel do homem esteja mais voltado para o sustento econômico e a proteção, enquanto o cuidado tem sido predominantemente atribuído às mulheres. Essa divisão contribui para a construção social de masculinidades baseada numa suposta independência e invulnerabilidade e na limitação de expressões afetivas e emocionais. Assim, se no âmbito do curso de vida, as masculinidades são influenciadas por transições e marcos prolongados, como infância, adolescência, idade adulta e velhice, desde uma perspectiva antropológica, o desafio que se apresenta é o de se levar em consideração o modo como as representações históricas e culturais da masculinidade influenciam os modos como homens se envolvem em práticas de autocuidado e de cuidado com/de outros/as. Aqui nem masculinidades, nem cuidado são categorias ontológicas, antes são compreendidas como resultantes de práticas históricas e socioculturais constituídas e atravessadas por valores, significados e normas que precisam ser situadas a partir dos marcadores sociais de diferença. Deste modo, em nossa proposta, tanto masculinidade quanto cuidado e curso de vida emergem como categorias centrais e em articulação, considerando que os modos como homens cuidam de si mesmos, de suas famílias e de suas comunidades estão intrinsecamente relacionados com modelos de masculinidade, marcadores geracionais e outras categorias de pertencimento tais como orientação sexual, identidade de gênero, raça, classe, entre outros. Portanto, serão bem-vindas contribuições que tenham como foco central de análise a intersecção entre masculinidades e práticas de cuidado; masculinidades, cuidado e emoções; masculinidades, curso de vida e cuidado; masculinidades e saúde; masculinidades, cuidado e interseccionalidade.