



Livia dos Santos Portela

DA CULINÁRIA INCA Á GASTRONOMIA PERUANA: valorização da ancestralidade ou mercantilização da cultura?

Rio de Janeiro

2021

Lívia dos Santos Portela

DA CULINÁRIA INCA Á GASTRONOMIA PERUANA: valorização da ancestralidade ou mercantilização da cultura?

**Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado à Escola Politécnica de Saúde
Joaquim Venâncio – Fundação Oswaldo Cruz
(EJV-Fiocruz) como requisito parcial para
aprovação no Curso Técnico em Análises Clínicas.**

Orientador(a): Renata Sodré

Coorientador(a): Carolina Dantas

Rio de Janeiro

2021

*Dedico esse trabalho a todos os indígenas que
sofreram com o genocídio e com o apagamento cultural.*

Viva o povo ancestral

AGRADECIMENTOS

Esse projeto de monografia não seria possível sem o apoio afetivo, emocional e inigualável da minha família, em especial da minha mãe que sempre me levantou em todas as minhas quedas e não me deixou desistir nunca, sei que sempre terei nela uma melhor amiga e um amor sem medidas. Agradeço ao meu pai que está comigo todos os dias, mesmo não sendo tão bom em palavras sei que se orgulha de mim e não poderia me esquecer do meu irmão, a luz da minha vida, que passa 24 horas do dia comigo e me faz sorrir e lembrar de que a vida é puro amor e alegria, amo eles mais do que tudo, são os maiores presentes que Deus poderia me dar.

Agradeço também as minhas amigas que não largaram da minha mão em momento algum e por todos os amigos que levarei para sempre no meu coração que foram fontes de aprendizado e com certeza de muitas risadas, esse agradecimento vai em especial para Rebecca Esteves, Ana Carolina Sá e Thuany Lima, minhas amigas que me ajudaram no processo de produção da monografia e que sempre vão ter um lugar especial no meu coração.

Agradeço com muito amor a minha orientadora Renata Sodré que me acompanha desde o segundo ano nas aulas de Espanhol com muito carinho e compreensão, que sempre esteve disponível e com toda certeza trouxe até mim conhecimentos que nunca serão apagados, e o maior dos ensinamentos que a Renata me trouxe foi ultrapassar os obstáculos, secando as lágrimas e olhando mais a frente que o objetivo está muito perto.

Um agradecimento especial a Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio - Fundação Oswaldo Cruz (EJV-FIOCRUZ), por todos os ensinamento que obtive nesses quatro/cinco anos, além de agradecer também pela pessoa que me tornei, tudo graças as pessoas dessa instituição e de todo aprendizado que será levado comigo eternamente, não consigo me enxergar sem ter passado por tudo que passei na FIOCRUZ, foi um processo muito importante de amadurecimento e de conhecimento, um processo que por muitas vezes foi dolorido mas vai ser lembrado com muito sorriso no rosto.

Agradeço aos professores que estiveram presentes na minha vida acadêmica durante esses anos e que me marcaram muito e me fizeram pensar e questionar sobre diversas coisas, em especial a Carolina Dantas minha coorientadora que me trouxe conhecimentos muito importantes sobre a história dos Incas, Fernanda Bottino que com certeza vai estar presente em muitos agradecimentos pela total ajuda nesse processo de aprendizado com a produção da monografia, e aos outros tantos

professores que marcaram meu coração de uma forma incrível, se for para agradecer a cada um deles daria para escrever uma eterna monografia.

Por último mais não menos importante, agradeço a mim, por ter tido força, por ter arranjado amizades incríveis e por produzir com muita ajuda esse projeto, agradeço a Deus por ter cuidado da minha saúde mental e física e através da fé ter conquistado tudo que conquistei. Sou infinitamente grata a minha escola, pelos amigos que conheci, por todos que compõem essa instituição de ensino tão importante para o p brasileiro, que a educação seja cada dia mais enaltecida e valorizada, viva a educação pública de que qualidade, VIVA O SUS! VIVA A VACINA!

*“Índio, lhe peço perdão
pela soberba, avareza, enganação
pela tirania, hipocrisia, zombaria
Índio! lhe peço perdão
pela ignorância, maldade, destruição
pela arrogância, ganancia, humilhação
Índio, me perdoe!
por pensar que sabia por ter tudo,
hoje sei quem não tem nada é que conhece o mundo
ÍNDIO ME PERDOE!”
(Luan Da Silva Leal)*

RESUMO

Há cerca de 600 anos atrás os Incas eram o principal povo e a grande concentração deste povo se localizava onde conhecemos hoje a cidade de Cusco no Peru. Ali eles possuíam uma organização que era inimaginável (em uma visão eurocêntrica do conhecimento – que muitas vezes pode ser vista nos manuais do ensino básico ou em livros que retratem este povo) para a época em que se encontravam. Porém após todo genocídio que o povo Inca sofreu, a cultura foi se apagando e a história se perdendo (DREW, 2005). A civilização Inca possuía grandes invenções que geraram avanços tecnológicos utilizados até os dias atuais. Tais avanços podemos vislumbrar, principalmente, no modo de se alimentar e na produção do seu alimento, reforçando o valor de cada alimento, da natureza e de um consumo natural.

Além de sua expansão ter sido interrompida pelos espanhóis logo no momento de sua ascensão, o povo Inca deixa um legado que nunca será apagado: sua agricultura, divisão social de extrema organização e um sistema de produção alimentar que mesmo sendo avançado não deixa de ser caracterizado como uma herança. E é na cultura e na história do Peru que podemos observar algumas das maiores contribuições deixadas pelo povo ancestral que é a relação alimentar.

Este projeto tem como objetivo compreender de que modo ocorre essa apropriação da culinária Inca pela gastronomia peruana atual dos centros, reforçando a importância e a valorização da cultura Inca, focando nessa mudança da culinária à gastronomia – e dando destaque aos aspectos de **mercantilização**¹. A culinária Inca não deve ser tratada como uma mercadoria e sim como uma parte da história social e cultural do Peru. Desta maneira, pretendemos utilizar a metodologia qualitativa com uso de materiais de propaganda, livros de culinária tradicional, sites do governo Peruano e folders de agências de viagem destinados a turistas que irão ao Peru. No levantamento deste material, temos o intuito de evidenciar e descrever a visão que se vende aos turistas, destacando a maneira com que se relata a história ancestral, além de outras fontes de pesquisa que retratem a cultura Peruana tradicional e moderna.

¹ Mercantilização se resume nas práticas relacionadas ao Capitalismo, das propagandas e do marketing, ou seja, transformar tudo que seja possível em mercadoria. Fonte: <

Palavras-chave: Culinária Inca; Gastronomia Peruana; turismo;

LISTA DE FIGURAS

Figura 1	Mapa do Peru e Machu Picchu	
Figura 2	Estrutura social do Império Inca.....	21
Figura 3	Espigas preciosas do Povo Inca.....	22
Figura 4	Camponeses e sua colheita de batata (<i>papa</i>).....	26
Figura 5	Pachamama: <i>Madre Tierra</i>	27
Figura 6	Poster de Apresentação do Festival “Mistura”	31
Figura 7	Foto de Turista no Site Tripadvisor “ <i>Navegando por el Titica</i> ”	34
Figura 8	Foto de Turista no site Tripadvisor “Uros Experiences Peru”	34

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	10
1.1 JUSTIFICATIVA.....	14
2. OBJETIVOS.....	15
2.1. OBJETIVO GERAL.....	15
2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	15
3. METODOLOGIA.....	16
4. ORIGEM E DINÂMICA DO IMPÉRIO INCA.....	17
5. CULTURA E ALIMENTAÇÃO.....	22
5.1. A culinária Inca.....	24
5.2. Papel da Mulher Andina (Peruana) na culinária.....	25
6. CONTRASTES DA CULINÁRIA E GASTRONOMIA.....	29
7. MERCANTILIZAÇÃO DOS ORIGINÁRIOS NA CULTURA PERUANA.....	32
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	36
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	38

1. INTRODUÇÃO

Há cerca de 600 anos os Incas formaram umas das principais organizações sociais e culturais das Américas. O Povo Inca estava localizado na região que conhecemos hoje como a cidade de Cusco no Peru.

"O Peru é um país da América do Sul que abriga uma parte da Floresta Amazônica e Machu Picchu, uma antiga cidade inca na cordilheira dos Andes. A região ao redor de Machu Picchu, que abrange o Vale Sagrado dos Incas, o Caminho Inca e a cidade colonial de Cusco, é rica em sítios arqueológicos."

Fonte: Wikipedia



Figura 1: Mapa do Peru e Machu Picchu

Fonte: <https://br.pinterest.com/pin/378513543678018046/>

Ali eles possuíam uma organização que era grandiosa para a época (se considerarmos a visão eurocêntrica) em que se encontravam, já que não possuíam meios tecnológicos, e esses tais meios tecnológicos citados são os que tinham grande semelhança com aqueles que já eram presentes na Europa. Mesmo depois de séculos de história e de criação de diversas tecnologias, leituras e estudo, os Incas originários sofreram grandes genocídios e grande parte da população se perdeu, porém atualmente ainda existe muitos descendentes dessa comunidade ancestral. (DREW, 2005).

Com a chegada dos espanhóis o povo ancestral foi dizimado e mesmo anos depois de toda a ascensão do império, esses espanhóis queriam expandir ainda mais as terras espanholas em diversos continentes, principalmente no continente latino americano. A justificativa para a expansão foi a de que na América Latina encontraram grande variedade de alimentos, além de extensões de terra que ajudariam muito no crescimento econômico e no acúmulo de riquezas. Pois, ao explorar esse continente os espanhóis retirariam das mãos da população indígena que ali habitava todo o controle de suas terras, riquezas e cultura e, assim, poderiam crescer e se expandir por grande parte do mundo (DREW, 2005).

Entretanto, mesmo depois de toda a expansão da colonização espanhola no Império Inca, sabemos que os costumes desses ancestrais permaneceram, ainda, no modo de se alimentar. Embora seja com significados diferentes, pois a alimentação sagrada já não é amplamente exercida pela maioria da população peruana, a relação com a alimentação que sobreviveu dos ancestrais seguiu no imaginário do povo peruano através da construção da ancestralidade. (BOND, 1993).

E em relação a alimentação sagrada, esta era um modo de caracterizar a maneira em que a população Inca tinha o cuidado com sua alimentação, já que alguns alimentos não eram consumidos diariamente como nos tempos atuais, entre eles a carne animal, usada em alguns rituais de sacrifício para deuses não poderia ser uma forma cotidiana de se alimentar. Destacamos também os mais conhecidos como milho e batata, que foram caracterizados como alimentos sagrados, pois eram de fácil cultivo, poderiam ser servidos de diversas formas, além de não possuírem altos custos. O milho poderia alimentar desde os grandes governantes até os aldeões. Tal prática, relacionada ao sagrado, vem sendo utilizada por pequenas comunidades peruanas que ainda vivem de maneiras muito semelhantes das civilizações Incas.

A relação sagrada com os alimentos vem de milhares de anos. Acontecia de forma cotidiana ou até nos rituais religiosos a determinados deuses onde os sacrifícios eram feitos muitas vezes com esses alimentos ditos sagrados e era chamado como sagrado principalmente pelo fato de sua vasta quantidade nas plantações e também pelo valor que os deuses atribuíram a esses alimentos específicos, colocando como por exemplo o milho e a batata em um patamar diferenciado dos demais alimentos (DREW, 2005).

Algumas pessoas dizem ser parentes distantes de grandes ditadores Incas, justificando a permanência das práticas chamadas de tradicionais, segundo Bond (1993). A identidade do povo

ancestral vem desaparecendo ao longo dos anos. Para além de todo esse processo de apagamento social/cultural que ocorreu para diversas sociedades, incluindo a sociedade Inca, a língua ²deles.

Como relatamos anteriormente, a alimentação foi um dos pontos principais de destaque da sociedade Inca. Destacamos a permanência do cultivo de diversos alimentos da época como o milho, arroz e batata que eram a principal fonte nutricional para uma alimentação saudável e equilibrada na concepção de nutrição desse povo no passado. Outro fator relevante foi o de que o milho e a batata eram os únicos alimentos com variedades e consumidos diariamente. Com isso, muitas comunidades que dizem ser as novas gerações dos Incas ainda praticam da mesma cultura alimentar que tem relação direta com a agricultura. O modo de plantação que eles estabeleceram era moderno para a época (e ainda para os dias atuais) que depois nas análises documentais não se acreditava no poder de inteligência e de arquitetura com projetos avançados para um povo ancestral. Dentre os que desacreditavam de suas obras, destacamos os europeus que mesmo duvidando da capacidade de organização da agricultura na sociedade Inca, com o passar dos anos, também se apropriaram de vários conceitos de organização e administração utilizados pelos Incas. Podemos destacar como exemplo a maneira de reaproveitamento de águas pluviais para irrigação de plantações, mesmo duvidando “da inteligência” dessa população e a funcionalidade dessas tecnologias, anos depois foram sendo usadas por quase todos os continentes do mundo (DREW, 2005).

Todo continente possui determinada cultura que se difere de outros continentes, as regiões também apresentam diferenças, como clima, geografia territorial, entre outros. No continente americano, os Incas, por exemplo, obtinham sua fonte de proteína através do consumo de porquinho-da-índia. E não consumiam diariamente vacas, lhamas e alpacas como alimento comum, pois eram muito valiosas para serem aproveitadas em abundância, com isso criavam esses animais somente para sacrifícios aos deuses para determinados rituais e para serem consumidos de formas eventuais ou em comemorações anuais (DREW, 2005). Esse é um grande exemplo de como a variedade cultural é muito visível, e como os Incas se diferem dos indígenas do Brasil e de diversos outros países.

No tocante das diferenças que levantamos aqui, tratando exclusivamente de um alimento, o milho é um dos principais, se não o principal grão do Peru e das populações dos Andes, possui

² O Quéchua - ainda permanece no Peru, Bolívia e Equador com grande força, contrastando com o que se esperava tendo em vista o extermínio dos ancestrais americanos. Isto nos faz refletir sobre a sobrevivência de características que foram deixadas por essa civilização (BOND, 1993).

grande variedade de espécies que foram perdidas com o tempo e com as novas gerações, e claro, com a colonização e homogeneização das variedades que existiram do milho. Além do valor nutricional, o milho era importante nos rituais, pois acreditavam que os homens haviam sido feitos a partir do grão de milho (SALAVERRY, 2012)

Isso também é nítido com as batatas que atualmente, aqui no Brasil em algumas regiões, temos acesso a duas ou três variedades, sendo que até hoje na área da população Andina existem mais de 200 variações de espécies e sabores. A batata como era consumida amplamente pelo povo era produzida em grandes extensões de terra, e também servia para calcular o tempo na época dessa sociedade, de acordo com Salaverry (2012).

As sociedades podem ter diferentes relações com a concepção de alimentação, percebemos que há uma valorização da culinária indígena peruana em grandes restaurantes e principalmente no cotidiano da população peruana. A culinária normalmente é entendida como um presente dado pelas gerações passadas. Aqui no Brasil temos pouco contato com a cultura ancestral no nosso dia a dia e sem saber consumimos diversos alimentos que vieram do cultivo indígena e praticamente todas as vezes que consumimos apagamos a existência dessa ancestralidade ou desconhecemos a sua origem, e muitas vezes essa desvalorização acontece, pois os alimentos de origem indígena são considerados como “comida pobre” no âmbito social. Porém se olharmos a fundo e no aspecto nutricional são riquíssimos e ajudam demais em uma alimentação repleta de nutrientes e livre de venenos que prejudicam nosso organismo (KATZ, 2009).

Levando em consideração os aspectos sociais e culturais, notamos a existência de um conceito que não é bem explorado, ao qual chamamos de identidade gastronômica. A partir de Franzoni (2016), podemos entender que a identidade propriamente dita é algo que se constrói de modos diferentes dependendo de cada indivíduo, mas também pode ser construída em um âmbito social, já que a identidade cultural é formada por um grupo de pessoas (sociedade), e se essa identidade social é construída por normas e costumes de diversos indivíduos, a comida e a gastronomia estão interligadas no conceito da formação da identidade de cada indivíduo, já que se alimentar é um ato próprio de cada ser humano.

O conceito de identidade gastronômica não faz parte de um conceito dentro do espectro da ancestralidade Inca. Tal conceito faz parte, claramente, das atualizações que a população peruana fez e faz sobre a sua visão de culinária tendo em vista os aspectos resgatados da sua ancestralidade. E é a partir do aperfeiçoamento de todos os aprendizados culinários que a visão de gastronomia

tenta atualizar os paradigmas tradicionais nos restaurantes. Contudo essa atenção gerada está ligada ao idealismo de consumo e na venda cultural aos turistas, alguns indivíduos pensam em vender para poder espalhar essa cultura por todo o mundo, porém não é sempre assim. Com isso, existem aqueles que vendem um produto que afirmam ser tradicional e que tem diversas interferências para que se adapte ao paladar do turista. E sem relatar que na adaptação há a perda de grande valor cultural remetendo também a uma ideia contraditória do tradicional já que foi interferido e adaptado, e com isso o foco passa da distribuição de uma nova cultura e novos sabores para o consumo e o ganho do capital (MATTA, 2014).

Com isso, a relação que vai permanecer ao longo do projeto traz diretamente esse aspecto do passado e presente. Entender o passado culinário e nessa nova geração poder observar o crescimento da gastronomia e de todos os conceitos que estão entrelaçados, observando e analisando dados atuais que nos levem ao pensamento de que o povo Inca vem sendo perdido e que devemos todos os dias regatá-lo.

1.1. JUSTIFICATIVA

O tema abordado possui grande relevância tanto social quanto cultural já que podemos observar a falta de trabalhos que abordem o cotidiano da antiga população Inca e de como a sociedade peruana vem se modificando. Como nas últimas décadas o apagamento sendo ele caracterizado a partir do desconhecimento de diversas culturas, silenciamento de milhares de vozes que foram caladas durante genocídios por posses de territórios, que foi praticado e acabamos cometendo o ato de esquecer-se da nossa ancestralidade e da influência gastronômica que está inserida no nosso prato de comida diário

Esse apagamento é praticado fundamentalmente por todos nós diariamente e também pelas grandes mídias que muitas vezes sem perceber valorizam uma determinada cultura sem observar que todas as culturas são validas, e isso desvaloriza principalmente a cultura dos pequenos e dos países menos desenvolvidos, esses pequenos são os que vivem em área desconhecidas do Peru e que em sua maioria ainda praticam os costumes dos ancestrais Incas. Essa gastronomia muitas das vezes parece estar distante dos nossos hábitos alimentares cotidianos, mas todo fundamento culinário vem de hábitos tradicionais e isso é um destaque importante desse projeto.

A comida assume um papel que vai muito além da função nutritiva, faz parte da memória afetiva, das reuniões familiares que sempre possuíam um prato específico e, além disso, a comida representa muito a realidade das sociedades. Um dos graves problemas que fazem com que toda população pare de pensar nesses assuntos é a falta de trabalhos desenvolvidos sobre essa influência e costumes deixada pelos ancestrais Incas, que tende cada vez mais a desaparecer e, por consequência dessa falta de estudos, acometida pelas disputas de poder e apagamento da sociedade ancestral, as pessoas não têm consciência dos nossos antepassados e ignoram que muitas das coisas que comemos foi descoberta desses antigos e que sem seus experimentos e diversos anos de cultivo e amor pela comida não saberíamos da existência de muitos alimentos, que atualmente são bases da nossa alimentação, como milho, batata e para nós brasileiros a mandioca, por exemplo.

2. OBJETIVOS

2.1. OBJETIVO GERAL

Compreender de que modo a atual gastronomia peruana aciona e se apropria da cultura alimentar dos antigos Incas.

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Os objetivos específicos são:

- 1). Analisar através de documentos oficiais e não oficiais, que estejam disponíveis na internet, os possíveis traços da cultura alimentar dos Incas e as possíveis atualizações vendidas aos turistas com intuito de mercantilizar a cultura Inca.

3. METODOLOGIA

O projeto foi baseado na abordagem qualitativa. Usará como estratégias de pesquisa a revisão da literatura por meio da busca nas bases de dados Lilacs e Scielo, e na fonte de informação Google Acadêmico.

Também fará uso de materiais de propaganda destinados a turistas que irão ao Peru, uso de folder de agências de viagem, análise de sites do governo e também dos sites de restaurantes tradicionais peruanos (utilizando o cardápio caso seja possível) e também uso de livros de culinária tradicional, para retratar como toda a cultura peruana vem sendo vendida aos turistas, destacando também os principais pontos turísticos do Peru.

Especificando os sites que iremos utilizar na pesquisa estão entre eles: *Consular de la Embajada del Perú em la República Federativa del Brasil, Ministerio de Cultura Gobierno del Perú, Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.*

Os descritores que serão utilizados para obtenção da análise serão: alimentação, gastronomia Peruana, culinária Inca, Peru, viagem ao Peru, entre outros.

4. ORIGEM E DINÂMICA DO IMPÉRIO INCA

Neste capítulo, vamos apresentar fatos históricos que contribuíram para que a cultura Inca, em relação à culinária peruana, fosse resgatada na atualidade, trazendo os fatos históricos que contribuem para o reconhecimento da importância cultural que vamos abordar.

O império Inca começou sua formação a partir do século XIII. Este Império se originou a partir de diversos outros. Como muitos outros originários, a partir da colonização espanhola na América estes foram dizimados. As contribuições que os Incas deixaram a América (Norte-Sul) foram muitas, desde a língua como também o sistema de contabilidade, irrigação de plantações e diversos outros recursos que já eram vistos naquela época como desenvolvidos (VON VASS, 1990).

Vale a pena ressaltar que a contribuição dos originários também se replicou nos europeus indo para além da América do Sul. Muitos métodos já conhecidos pela civilização Inca foram sendo disseminados pelo mundo após a expansão espanhola. Com o seu poder e extensão os incas foram e continuam sendo lembrados como um dos maiores impérios da América (VON SASS, 1990).

Segundo relato dos, o império que antecede e que até se afiliou ao império Inca foi o Império Chimú, também chamado de “império hidráulico” cuja a formação da civilização e seus fundamentos se parece como o do Egito e Mesopotâmia, pois não era tão contemporânea quanto a civilização Inca. O conceito de ser contemporaneidade pode se promover através das evoluções e pensamentos dos ancestrais Incas que avançaram muito diante do que já passou pelo Egito e Mesopotâmia, por exemplo. Esse p surgiu nos vales de Chicama e Moche por homens em embarcações de bambu, na época a população Chimú era amplamente conhecida por ter pensado e colocado em prática um dos métodos de irrigação que contava com aquedutos que transpassavam água por todo o vale, já que as chuvas nesses locais eram muito escassas e não podia faltar água principalmente para o cultivo de alimentos (FAVRE, 1987).

Uma observação a ser feita sobre essa época é que a existência de divisão social era real, somente soberanos – os enviados do divino, dispunham de poder absoluto para poder realizar a construção desses aquedutos, não era um simples morador da comunidade que poderia realizar tal feito. Esses soberanos possuíam uma vida de luxo o que pode ser verificado através das cerâmicas,

dos metais preciosos, entre outros artigos da época (FAVRE, 1987). O que deixava ainda mais evidente os abismos da divisão social.

O destaque do Império Chimu era sua capital **Chanchan** que possuía grande aglomeração urbana, chegando a aproximadamente 80 mil habitantes, e talvez tenha sido a maior aglomeração de uma civilização pré-colombiana. Além disso, existia um centro administrativo na civilização que facilitava a distribuição dos bens para todos do povo, e isso inevitavelmente foi herdado pelo império Inca que futuramente iria obter uma unificação somando-se a essas diversas civilizações da região dos Andes (FERREIRA, 1988).

O surgimento desse império se deu principalmente no vale de Cusco no Peru, onde a partir do século XIII se estendendo até o XV, passou por uma fase expansiva, na qual seus se distribuíram pelos principais territórios que hoje se localizam no Peru, Bolívia e Equador. Tal distribuição não foi pacífica, já que ocorreu a invasão de um outro p que não era conhecido e precisava ampliar suas terras para se fortalecer, esse p eram os chamados Chancas. Os Chancas eram inimigos dos Incas e queriam explorar o território que era da grande civilização, porém **Pachacutec Inca**, filho do chefe do império, decidiu que não sairia das terras, resultando em uma luta que gerou a derrota dos Chancas, dando então um posto de liderança a **Pachacutec** e também abrindo portas para o grande império Inca se expandir juntamente com o reino **Chimu**. Por conta dessa derrota, os Chancas não ganharam destaque na história de formação do império Inca, só reforçaram o poder que aquela civilização possuía (FERREIRA, 1988).

Um outro p que favoreceu a história dos Incas no período pré-colombiano foram os que exerciam a cultura **Chachapoya**, estavam localizados na Amazônia peruana, no norte do Peru, surgiu a partir do ano 800 d.C. e sua dissolução ocorreu aproximadamente em 1470, pouco antes da chegada dos espanhóis. O povo do norte que ali vivia queria expandir, tanto em conhecimentos, métodos de plantação e transmitir para as gerações futuras os rituais que praticavam de sacrifícios de corpos e mumificação para o Deus Sol, esses rituais e o modo diferente de manter “vivo” os corpos dos seus ancestrais foi o grande destaque da cultura **Chachapoya** que perdeu sua ascensão com a chegada dos Incas e seus novos costumes (FABRE, 2008).

A origem dos Incas possui um vínculo mítico, existem diversas versões que tratam da lenda do surgimento desse grande império. A versão clássica dessa lenda contada até hoje por das comunidades vizinhas é que no lago de Titicaca o grande Deus sol desesperado em ver que os que

ali viviam não tinham conhecimento, faltava alimentos e agricultura, enviou seu filho *Manco Capac* e sua filha *Mama Ocllo* que tinham a missão de juntar-se e tornar aquele território a grande capital do Império Inca, onde ali criariam grandes sistemas tecnológicos que ajudariam no desenvolvimento da sociedade e no avanço histórico (CONTRERAS, 2014)

A história da sociedade Inca foi baseada em tradições orais/oralidade passadas de geração a geração. Esse processo de repassar a história facilitou que houvesse modificação dos relatos, desde a chegada dos espanhóis. A história Inca foi remontada como um quebra-cabeça, no qual faltam peças. Vale ressaltar que há a necessidade de um pensamento crítico em relação a história da formação desse p, já que as histórias relatadas são sempre incompletas e também distintas em diversos livros, ou seja, a história é repassada de maneiras diferentes conforme o autor deseja. E dessa história se retira muitas das vezes a tradição da civilização Inca e a veracidade desse passado.

É importante reforçar que em virtude das invasões dos espanhóis nunca saberemos ao certo como a origem ocorreu, já que é nítido que o que encontramos no que é relatado não é somente uma única versão da história. Observamos que nesta versão, o p que, construiu um império como os Incas, foi inferiorizado e sua cultura tratada como menor através dos séculos. Reconhecemos que diante das lacunas que ainda existem, o estudo da história Inca pode até ser uma fagulha no escuro, mas esta fagulha pode acender uma luz para abrir novas portas que tentam solucionar mistérios que a historiografia ainda não pode responder ou que a colonização europeia apagou de nós (ZATTA,2010).

Sobre a estrutura social dos Incas, um ponto muito estudado sobre a história dessa civilização era a divisão social da comunidade como um todo e todas suas regras. A estrutura social do império era bem dividida, no topo das classes havia o Inca filho do Deus sol, considerado o herdeiro de *Manco Capac* o qual concentrava grande poder divino para poder chefiar essa grande civilização e também essa divindade e obtenção de poder era em sua grande maioria validada pelas tradições desse p. O tratamento ao grande Inca era de extrema autoridade, não se podia olhar em seus olhos e nem ao menos falar com ele sendo de classes menos afortunadas. Apesar disso, sabemos que o poder na mão do Inca foi fruto de conquistas, quanto maior fossem essas conquistas, mais grandiosa seria essa civilização e seu poder cresceria em conjunto a todo o progresso (FERNANDES, 2010).

Logo abaixo do Inca estão os *Panakas* que ocupavam os postos militares e postos burocráticos da sociedade, além de não praticarem nenhum trabalho braçal e possuíam traços físicos distintos, como cabelos curtos e uso de ouro para se diferir na comunidade. Depois vinham os *Tukriquqs* os governadores da província, responsáveis pela realização da justiça, organização administrativa e econômica. Os sacerdotes eram outro grupo social responsável pelos rituais sagrados e de comunicação com os deuses, além de cuidar dos templos onde se realizavam esses rituais, dentre os sacerdotes existia subdivisões dos funcionários como os *Wakas* (sacerdotes de etnia Inca) e os *Kipukamayocos* que dominavam a utilização dos *Quipus*³ já que poucas pessoas detinham conhecimento sobre esse instrumento de contagem, já um outro p conhecido como *Kuracas* gerenciavam todos os recursos praticados por esses sacerdotes, eram então a junção do poder central e da população dita como submissa (FERNANDES, 2010).

Os *aylus* eram comunidades aldeãs comandadas pelos *Kuracas*, eram a base da economia da civilização e formada por pessoas que compartilhavam dos mesmos laços familiares, além dos mesmos trabalhos e a terra onde viviam. No degrau dito como inferior estavam os *Yanas*, surgiram na cidade de *Yanacu* onde foram condenados a servidão sem fim e um castigo interminável, todos que cometessem algo criminoso ou contra as regras do governo Inca seriam considerados *Yanaconas*, eram utilizados em praticamente todos os serviços, desde limpar os templos, a carregar materiais de construção, trabalhos domésticos etc., mas serviam principalmente nas terras dos principais governantes da civilização e por isso com o passar dos anos foram sendo caracterizadas como os escravos das terras Incas (FERNANDES, 2010).

³ *Quipus* na língua Quéchua significa **nó**, era um instrumento de contagem praticada pela civilização Inca que promovia melhor aproveitamento e organização de todos os âmbitos sociais, entre eles o econômico e judicial, sendo possível com os *Quipus* contagem de pessoas nas comunidades, dos alimentos produzidos, vigilância na produção de ouro, entre outros, além disso não possuíam uma forma de escrita, e esse instrumento era fundamental para o controle social e econômico.

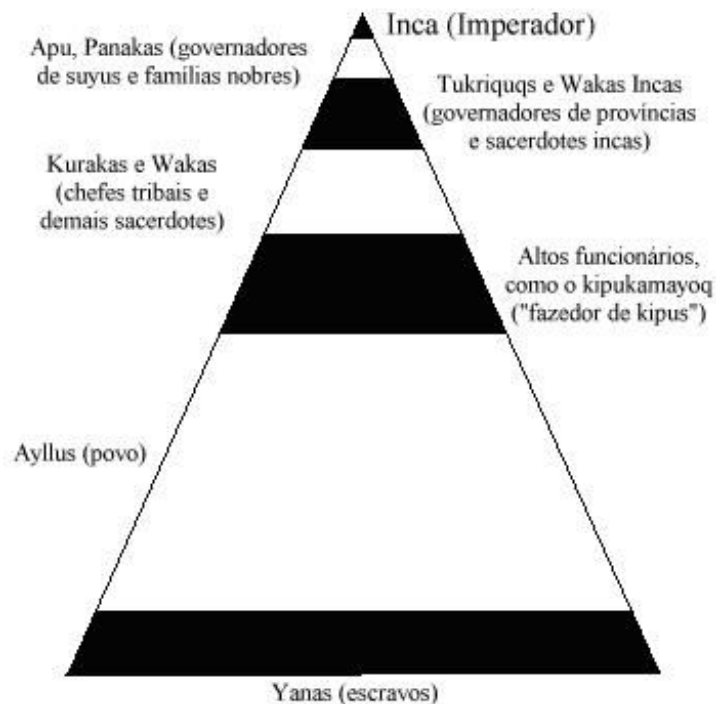


Figura 2- Estrutura social do Império Inca

Fonte: Texto - Tawantinsuyu: O Império Inca Danilo José Figueiredo (USP), 2001.
 Disponível em: <http://portaldoprofessor.mec.gov.br/fichaTecnicaAula.html?aula=22453>

Portanto, como já foi caracterizado nesse capítulo conseguimos observar a civilização Inca e de como sua cultura ao passar de centenas de anos continua sendo uma formação social extremamente organizada e além de todo conhecimento que até os dias atuais são de grande valia para todos os e que essa sociedade possa continuar sendo lembrada como um p, valorizando, assim, a nossa cultura e ancestralidade.

para o melhor aproveitamento da água em todas estações do ano e com a criação dessa tecnologia seria muito mais fácil evitar a fome de toda comunidade e manter todas as pessoas bem alimentadas durante o ano (CÁNEPA, 2011).

Os incas tinham o hábito de tratar alimentos específicos como sagrados, por isso nunca poderiam faltar na mesa, além de nunca poder haver a falta dos mesmos eram utilizados em rituais religiosos como trocas aos deuses que cultuavam, entre esses alimentos sagrados os principais são o milho e a batata, já que na região peruana eram alimentos que sempre possuíram grande variedades de cores e sabores (CÁNEPA, 2011).

A relação da civilização Inca com a natureza era enorme, todas suas construções fluviais, de plantação eram sempre pensadas na melhor forma do aproveitamento da terra e de não haver nenhum desperdício do que estava sendo colhido, já que a fome era um medo constante desse p, por isso valorizavam muito cada alimento, cada pedaço de terra e também é nítido esse relacionamento com a natureza, pois os recursos naturais começaram a se perder logo após a invasão dos espanhóis, causando um colapso na região (CÁNEPA, 2011).

Um dos sistemas de parentesco ou também conhecidos como um divisor territorial que facilitava a produção de alimentos eram os chamados *Ayllus*, onde uma extensa família ligada através do mesmo parentesco dividia o mesmo território e essa comunidade familiar obtinha uma enorme estruturação territorial, que futuramente seria observada através da colheita dos produtos, e que facilitaria cada vez mais a chamada agricultura familiar (PORTUGAL, 2009).

Essas comunidades consanguíneas tinham uma enorme organização, cada um da comunidade tinha utilidade, ou era nas tarefas primárias como o trabalho agrícola que seriam os chamados *Ayni*, nas construções de obras públicas e serviços de construção os chamados *Mitas*, e com isso sendo tão bem dividida todos da civilização saberiam que aquela terra era deles e sendo deles precisariam ser autossuficientes para cuidar das terras, ter maior proximidade com seus alimentos e obviamente um enorme saber em trabalhar em conjunto, que antes de qualquer relação com as propriedades de terras e a economia desse povo é necessário frisar a relação humana entre todos os habitantes dessa civilização (PORTUGAL, 2009)

Como podemos observar através de todos os artigos históricos que nos trazem um pensamento sobre determinadas civilizações tão importantes não ocorrendo diferentemente como

os Incas, já que as interpretações de suas relações com a agricultura, cultivo e o próprio alimento são ditas e retratadas de milhares de formas, já que a exploração espanhola facilitou e muito a distorção histórica desse povo e com isso os estudos se tornam muito superficiais sobre a civilização e sua enorme organização.

5.1 A Culinária Inca

A culinária possui um conceito que vai muito além de reconhecer a comida como uma simples fonte de nutrição para o corpo, o ato de comer não é somente a sobrevivência do físico, é sobre a retomada das tradições de gerações, de uma cultura que se perde ou é tomada, das lembranças que marcam nossa alma dando destaque também ao ato de cozinhar que nos aproxima do alimento que é nosso e esse contato também se une ao tradicional que é único e deve sempre ser enaltecido ao passar das gerações, para que esse costume de alimentar o corpo e alma seja a reprodução das civilizações milenares.

O termo culinária vem sendo ao longo dos anos deixado de lado por conta da modernização do ato de comer, ou também chamado de gourmetização, transformar comida simples em gourmet⁴, um dos pontos de foco da culinária Inca era o agrupamento de pessoas na cozinha e também como aquele determinado alimento chegava a mesa, e sabemos que muitos alimentos que consumimos diariamente a procedência é desconhecida, dificultando o que a civilização Inca na sua época de ascensão prezava muito, reconhecimento de que aquele alimento era seu, que veio de suas terras e que claramente por ser seu era precioso e só poderia gerar benefícios (FERNANDES, 2010).

A culinária Inca por ser de anos atrás vem sendo dita como tradicional e esse tradicionalismo caracterizado como o período antes da invasão espanhola aos territórios andinos, visto que logo após a chegada dos espanhóis muito dos costumes viraram apenas histórias nos livros. Essa culinária Inca ficou marcada principalmente pelo fato de ser simples em questão do consumo de alimentos como milho e batata, mas sua produção exigia muito cuidado e estudos da

⁴ Gourmet do Francês que significa apreciador (segundo o dicionário Michaelis), este termo é utilizado para se referir ao altos padrões de qualidades aplicados na comida e bebida.

área para uma produção que pudesse suprir a fome e manter a população bem alimentada (DREW,2005).

As comidas Incas e seus hábitos tradicionais ficaram amplamente conhecidos por conta do turismo que vem aumentando muito no Peru, visto que a culinária local e a tradicional do p Inca se tornou um grande atrativo aos turistas, dando foco na região e transformando todos os costumes ditos como tradicionais em um amplo patrimônio cultural, e isso é um ponto muito positivo para que a culinária Inca seja cada vez mais reconhecida por sua simplicidade. Mas além de tudo, essa recuperação do status da cozinha Inca destaca toda sua história que é marcada pelo ato de se alimentar e saber valorizar a natureza dando importância ao sagrado que cada componente alimentar carrega (BELEZE,2018).

Contudo, essa valorização da culinária tradicional que vem sendo mais conhecida pelos turistas não favorece diretamente os povos tradicionais indígenas e não corresponde a valorização dos mesmos, já que quando se vende essa comida tradicional dita como “comida Inca” quem controla esse processo não são esses , são guias de grandes empresas que talvez nem possuam ligação consanguínea com nenhum p ancestral peruano e isso reforça a mercantilização da cultura tradicional, usando a comida como um passaporte de conhecimento, porém não traz junto dele o seu agente produtor, que são os indígenas que ali vivem (BELEZE, 2018).

5.2 Papel da mulher Andina (Peruana) na culinária

A cozinha sempre foi um espaço onde o trabalho feminino era de maior incidência. A partir dessa construção cultural e histórica, as mulheres são condicionadas a trabalhos domésticos e que já nasceram com um “dom” para serem donas de casas, mães em tempo integral e belas cozinheiras.

Historicamente isso não é diferente para as mulheres Andinas é, na verdade, uma realidade de muitas delas até os dias atuais. Observando o passado dessas mulheres, uma grande parte delas não faziam parte dos trabalhos rurais que era a principal fonte de renda da época, pois precisavam cuidar da casa e da alimentação de todos os familiares que estavam fora de casa trabalhando.

No Peru, as mulheres são educadas desde muito pequenas a sempre serem acompanhadas por homens ricos, pois assim ocupam apenas o cargo de donas de casa, sendo seu único passatempo

para aquelas que ainda não tiveram filhos estar na cozinha a todo vapor, sendo uma boa cozinheira (MISAKA,2020).

No passado, ainda na época da existência da civilização Inca, não se sabe ao certo como as mulheres exerciam esse papel na formulação de uma culinária, pois os “saberes culinários” eram revelados e passados para as próximas gerações através de histórias, todos os conhecimentos dessas mulheres que já eram mais velhas precisavam ser transmitidos através da oralidade, na época sem escrita tudo era como uma grande roda de histórias (MISAKA,2020).

Na época da civilização Inca as mulheres de uma classe social mais baixa eram bem envolvidas no processo de plantio e na cozinha, como produziam seu próprio alimento, muitas vezes seus companheiros necessitavam de ajuda no cultivo, sendo assim o trabalho rural para as mulheres de classe mais baixas também existia em grande potência, não somente eram Donas de casas, mas também cuidavam de seus filhos e ainda passavam grande parte do seu tempo cozinhado e cultivando seus alimentos (MISAKA,2020).



Figura 4- Camponeses e sua colheita de batata (*papa*)

Disponível em: http://www.swissinfo.ch/spa/sociedad/cosude-bolivia_en-la-pachamama--saber-ancestral-y-modernidad/36623420

Uma grande representação da mulher na cultura Andina até os dias atuais é a chamada *Pachamama* a mãe terra e divindade máxima, o culto a *Pachamama* é o mais importante nos territórios andinos, uma herança da civilização Inca. A mãe terra modelo de nascimento, maternidade, fertilidade (*mama*) e também em sua totalidade ligada aos conceitos de terra, espaço, divino, sagrado (*Pacha*) está presente desde a civilização Inca sendo cultuada diariamente pelo povo Andino como a grande mulher protetora de suas terras e da população (MISAKA,2020).



Figura 5- *Pachamama: Madre Tierra*

Disponível em: <http://info.caserita.com/Pachamama-Madre-Tierra-a346-sm116>

Apresentemos a seguir o poema *Pachamama* de Erika Lorena Rojas Mordani que nos remete a este sentimento da divindade feminina relacionada à fertilidade, à terra, às origens.

Pachamama

*Hija del Sol y la Luna,
acogida por Mamá Natura,
fue cuando la pequeña encontró el amor
que nunca recibió.*

Gracias por acogerme em tus verdes y marrones, y tus azules infinitos.

*Desde entonces puedo decir
que pertenezco a tus bosques y ríos.
soy parte de ti,
desde que nascí
hasta que vuelva a fundirme contigo:
Mi Madre Infinita.*

Erika Lorena Rojas Mordani

Fonte do poema: https://www.instagram.com/p/B_FKeWYIp4v/

Sobre ser uma mulher andina podemos destacar alguns dados que encontramos em um blog na internet que conta a história de mulheres verdadeiras, mulheres peruanas e suas vivências e o quanto essas mulheres são fortes e trabalhadoras. No blog ***Cup Of Things (sobre viver em lima, Peru, viagens, crianças y más)*** a escritora Manu Tessinari destaca pontos importantes sobre o trabalho atual das mulheres andinas (Peruanas) que atualmente não vivem mais somente de seus maridos, são donas de si, ela diz:

“As peruanas são trabalhadoras. Segundo o INEI (Instituto Nacional de Estatísticas e Informação), 95,4% das peruanas trabalham, a maioria em serviços. Em média, uma peruana ganha UM TERÇO A MENOS do que um peruano ganha, fazendo o mesmo serviço. Infelizmente, somente 36% das mulheres conseguem terminar a escola e pouco mais de 16% conseguem concluir uma faculdade. Isto num país onde as mulheres são 15.800.000, ou seja, 49,9% da população” [...]

Portanto, deixamos esse trecho da fala da Manu em destaque como uma forma de pensarmos cada vez mais na potência e importância da mulher na sociedade e que não só são grandes cozinheiras e que detém grandes conhecimentos sobre culinária, como também movimentam diversos cargos nos serviços da sociedade. Ainda há muita luta pela frente, mas não devemos nos esquecer de que lugar de mulher é onde ela quiser e que elas podem ser grandes chef's de cozinha.

6. CONTRASTES DA CULINÁRIA E GASTRONOMIA

Este capítulo abordará as relações existentes entre o que já foi dito sobre a culinária Inca e sobre os novos conceitos criados pela gastronomia peruana que vem transformando o tradicional termo e costumes em um conceito moderno, evoluindo junto com a sociedade peruana, dando visibilidade ao encontro do passado e presente culinário.

Observando tudo que já foi apresentado sobre a ancestralidade culinária peruana podemos colocar como o marco de destaque a relação entre chef's de cozinha, os produtores e consumidores na atual gastronomia local. Um dos grandes questionamentos que podemos observar no passar dos anos é a importância com relação ao alimento, de onde ele vem, onde é produzido, e isso gera uma grande mudança no mundo pela globalização, o sistema agroalimentar, que distancia grande parte da população do meio rural para o urbano (ZANETI, 2017).

No artigo de Tainá Bacellar Zaneti da Universidade federal do Rio grande do Sul uma de suas falas destaca muito bem esse processo de distanciamento da população do meio rural e da chamada industrialização da alimentação, ela diz:

“Neste processo de industrialização da alimentação, o alimento sofreu um processo de objetificação, isto é: no meio urbano/industrial, principalmente, o alimento passou a ser tratado como um objeto, desconsiderando a sua trajetória, seu significado e sua função sociocultural, transformando-se de um elemento essencialmente relacional para uma mercadoria.”

Esse processo fomentou a descaracterização com a relação do alimento, sua origem e o seu produtor, formando os sistemas alimentares que não existiam séculos atrás e que atualmente no meio gastronômico são declaradas dia após dia, pois muitas franquias estão sendo criadas com destaque na nova culinária peruana, com o intuito de crescer no mercado internacional (ZANETI, 2017).

Os polos gastronômicos atualmente exercem o um papel que tem sido visto de uma forma muito positiva para o mercado interno e internacional, com a criação de festivais que levam a toda população local ou turística a mistura da ancestralidade com o conceito atual de alimentação (COPARA,2015).

Consideramos que a Gastronomia é um elemento cultural que demonstra os hábitos atuais e originários de uma localidade turística, ou não, a realização de eventos gastronômicos é uma representação da cultura de uma determinada localidade, que bem executada pode gerar uma comoção positiva, colocando em destaque a cultura Peruana (COPARA,2015).

Alexander Malaver Copara da Universidade De Brasília, destaca um grande evento em sua dissertação, o Festival “Mistura” de Lima (Peru) e em uma de suas falas deixa bem claro a importância que o Peru na culinária e pela sua localização geográfica, ele diz:

“O fato de contar com 84 das 104 zonas climáticas do planeta também permitiu a expansão da exploração agrícola em diferentes níveis. A combinação dos elementos fez do território peruano não só o berço da civilização no mundo, mas também um dos cinco centros de produção de alimentos.”

Esse festival em Lima destaca a grande diversidade dos alimentos e métodos culinários que existem no Peru, como por exemplo a existência de comidas italianas, chinesas, espanholas, e por aí vai, tudo isso em decorrência de que essas outras civilizações já vieram anteriormente ao Peru em busca de novos elementos culinários e acabaram deixando um pouco de seus hábitos e receitas, que até hoje vem sendo reproduzidos pela população Peruana (COPARA, 2015). Segundo Alexander Malaver Copara sobre a Origem do festival Mistura, ele destaca:

“O Festival Gastronômico Mistura é um projeto da Sociedade Peruana de Gastronomia (APEGGA), uma associação cultural sem fins lucrativos reconhecida pelo Ministério de Cultura do Peru e formada por gastrônomos, nutricionistas, donos de restaurantes, cozinheiros, pesquisadores, enólogos e jornalistas, além de centros de formação de cozinha e universidades.”



Figura 6- Poster de apresentação do Festival Mistura

Disponível em: <http://www.lacostanerarestaurant.com/blog/mistura-biggest-food-festival-latin-america/>

Um dos outros métodos, além de festivais, que promovem esse encontro do passado e presente da culinária peruana é a criação de escolas (*Cocina Novoandina*) que resgatam os produtos nativos das diferentes regiões do país e que estavam afastados da cozinha peruana. Com isso procura-se destacar as diferenças sem deixar de lado as técnicas ancestrais.

De acordo com Alexander Malaver Coapara:

“Uns dos méritos da cocina novoandina foi ter feito um possível resgate de inumeráveis produtos tradicionais cujo uso era realmente limitado entre nós ou que simplesmente haviam sido esquecidos na prática. A cocina novoandina quer mostrar ao mundo uma versão renovada da gastronomia peruana, como uma mostra de cultura viva, em permanente mudança e aberta às exigências da alta cozinha.”

Portanto, podemos observar que os contrastes entre a gastronomia e a culinária ancestral não serão completamente apagados, porém, há vários movimentos de resgate das tradições Peruanas que trazem diversos benefícios para população e para o mercado internacional, e que disseminando através desses projetos o Peru se destaca ainda mais como um nome dentro do universo gastronômico.

7. MERCANTILIZAÇÃO DOS ORIGINÁRIOS NA CULTURA PERUANA

Neste capítulo vamos abordar como funciona a indústria cultural Peruana e suas formas de mercantilização, focando em como ocorre a “venda” da cultura dos originários Incas.

A mercantilização tem como significado transformar qualquer coisa em mercadoria, esse conceito é comercializado, neste caso a cultura passa a ser essa mercadoria e esse conceito é fundamentalmente capitalista pois tudo que está presente na esfera da cultura se torna mercadoria (DA SILVA, 2017).

Essa mercantilização cultural ocorre principalmente para elevar os mercados sociais e culturais contemporâneos, incluindo a retomada das tradições como foco principal da ampliação do mercado cultural. As tradições servem também como referência de criação desses mercados que se dividem em três grandes grupos distintos que são: os produtores, consumidores e organizadores. Esses grupos utilizam de construções históricas para tornar o mercado um grande método de conservação da cultura local para o mundo (DALMORO, 2017).

Entretanto, alguns dos poucos povos originários existentes têm receio de que essa mercantilização seja uma ameaça a tradição e somente estabeleça uma compreensão de mercado, já que em grande parte da indústria cultural, a tradição é vista de modo globalizado e não é vista do modo peruano, principalmente, levando em conta o modo que a geração que veio dos povos originários imaginou que pudesse ser (DALMORO, 2017).

Uma das formas de resgate e de conservação cultural é o turismo local, que além de disseminar a cultura ancestral pelos diversos turistas que visitam o Peru, ainda gera empregos para a população que precisa de renda para sobreviver e aumenta a movimentação da indústria cultural e do mercado financeiro (SANTOS, 2008).

A forma de resgate desse turismo local tem crescido e ganhado muita popularidade com o passar dos anos, através do que eles chamam de “turismo vivencial” que nada mais é do que um método de crescimento da indústria cultural peruana que aumenta através das vivências e experiências do povo local e isso favorece não somente a população como também os próprios turistas-estrangeiros ou não – e inclusive as agências de turismo (VILÍMKOVÁ, 2015).

O governo Peruano tem criado diversos projetos de turismo, que sejam socialmente lucrativos, sustentáveis e enquadrados nas políticas do setor turístico, e que principalmente gere o

desenvolvimento econômico e social do país (VILÍMKOVÁ, 2015). Um dos projetos é o turismo comunitário rural com a participação local direta para o desenvolvimento de um turismo sustentável, além da inclusão social e econômica das populações rurais, desenvolvendo produtos e diversos serviços. Tendo em vista as informações expostas, as estatísticas dizem:

“Según la estadística del MINCETUR (Ministerio de Comercio Exterior y de Turismo cerca de 100 mil visitantes extranjeros hacen turismo en zonas rurales manejadas por organizaciones de base comunitaria.”⁵

Entretanto, os projetos não são somente benéficos e sustentáveis por conta da crescente demanda turística. Sendo assim, foram criadas as chamadas “*islas flotantes Uros*” que são ilhas fabricadas na Bahía de Puno (cidade ao sul do Peru) que servem de destino turístico para tours de barcos. Ao chegar as ilhas de Uros são oferecidas explicações acerca da vida do povo da ilha contada por algum cidadão, além disso são dadas informações sobre comida, alojamento temporário e artesanatos feito pelos moradores da ilha para serem vendidos ao turista para gerar renda (VILÍMKOVÁ, 2015).

⁵ De acordo com estatísticas do MINCETUR (Ministério de Comércio Exterior e de Turismo) quase 100.000 visitantes estrangeiros fazem turismo em áreas rurais administradas por organizações comunitárias. (Tradução nossa)



Figura 7- Foto de Turista no Site *Tripadvisor* “Navegando por el Titica”

Disponível em: <http://www.tripadvisor.com.br/>



Figura 8- Foto de Turista no site *Tripadvisor* “Uros Experiences Peru”

Disponível em: <http://www.tripadvisor.com.br/>

O projeto das Ilhas de Uros antigamente era totalmente sustentável, tendo em vista que os alojamentos e os barcos eram constituídos apenas do que eles chamam de “totora” planta típica de pântanos, porém com a implantação de tecnologias e ampliação do uso de materiais plásticos para a aceleração da produção e pela durabilidade foi implantado em conjuntos às plantas, os materiais plásticos para a construção das ilhas (VILÍMKOVÁ, 2015).

Por conta de as ilhas serem semi plásticas, ocorre um grande risco de contaminação dos lagos, ocasionando em uma qualidade de vida perdida para o povo das ilhas. Por sofrerem com o abandono dos governantes, já que a contaminação das águas afeta diretamente na vida dessas pessoas, na cidade de *Puno*, a população vem tentando frear essa contaminação através de discussões sobre a criação de outro método, que não afete diretamente o meio ambiente ao mesmo tempo não afete o turismo local e ele continue ativo (VILÍMKOVÁ, 2015).

Diante do que observamos, há um resgate da cultura ancestral Inca tanto no que tange a culinária quanto aos outros costumes (tradições) celebradas por este p e deixado de legado aos peruanos. No entanto, é importante ressaltar que em alguns casos esses regastes são feitos com o intuito da mercantilização, apenas. As experiências locais que os turistas vivem são boas maneiras deles se apropriarem da cultura a partir da imersão. No entanto, sem conhecimento aprofundado dessas vivências, estes turistas são apresentados somente a uma rasa experimentação do que os verdadeiros locais vivenciam, seja na relação com o consumo da comida seja na compra do artesanato e também na relação direta com os habitantes das regiões, principalmente, os de origem inca.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Essa pesquisa obteve revisões bibliográficas sobre o passado e atualidade dos ancestrais Incas, sintetizando e reforçando o passado histórico, focando principalmente na gastronomia e nas formas que os mercantilizam a cultura ancestral, seja de forma positiva para população ou de uma forma que não gere benefícios culturais e somente em fins lucrativos.

A pesquisa possui uma grande importância para o meio acadêmico por conter uma breve retomada histórica dos originários Incas e por tratar da desvalorização cultural que vem acontecendo muito com o decorrer dos anos, com o apagamento cultural e o anseio pelo dinheiro.

Essa pesquisa conta com a metodologia qualitativa, a qual utilizamos de muitos materiais encontrados na internet, entre eles, materiais de propaganda e eventos promovidos na região do Peru que contam como forma de resgate ancestral, ou até mesmo os que somente pensam em vender a cultura Inca como uma mercadoria para turistas, sejam eles regionais ou internacionais.

Os objetivos foram atingidos de forma coerente, contando como objetivo geral a compreensão do modo que a atual gastronomia peruana aciona e se apropria da cultura alimentar dos antigos Incas, e como objetivo específico a análise de documentos oficiais e não oficiais com os possíveis traços da cultura alimentar dos Incas e as possíveis atualizações vendidas aos Turistas, com o intuito de mercantilizar a cultura Inca. Sendo assim, como os objetivos foram atingidos o impacto no resultado do trabalho foi positivo, somente ocorrendo limitações nas coletas de dados históricos, pelo difícil acesso a história Inca, que foi amplamente retratada de forma oral pelas gerações.

Vale apontar que os pontos que merecem destaque para futuras melhorias se concentram nas passagens históricas, principalmente sobre a culinária ancestral, e isso é gerado principalmente pela falta de pesquisa acerca do tema discutido, promovendo novamente o apagamento das origens Incas. Tendo em vista tal fato, se cada vez mais a população reconhecer a importância de valorizar a cultura, seja ela nacional ou não, pode ser que no futuro, haja evoluções nas pesquisas sobre o assunto.

Desta forma, esse trabalho conclui que a história faz parte do cotidiano de toda população, esquecê-la ou apaga-la não diminuirá sua importância para a formação do que somos atualmente, porém precisamos reconhecer que a cultura é muito mais importante que o dinheiro, e que ter uma história a ser contada é a maior riqueza que existe.

Por fim, se continuarmos produzindo trabalhos como esse que trazem o passado e presente histórico, contando os lados positivos e negativos das situações será de grande valia para o ampliamto de conhecimento da população, e assim quem sabe num futuro próximo a cultura não sirva somente de mercadoria para turista, mas sirva também como orgulho da população, e que seja contada e passada para todas as gerações de forma que nada se apague.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BELEZE, Ronaldo Luiz; BAHLS, Álvaro Augusto Dealcides Silveira Moutinho; KRAUSE, Rodolfo Wendhausen. O Valor Atribuído à Culinária Tradicional. **Revista Turismo em Análise**, v. 29, n. 2, p. 312-331, 2018. Disponível em:

<<http://www.revistas.usp.br/rta/article/view/141347/153925>>. Acesso em: 12 maio 2020.

BOND, Rosana. Livro: O cotidiano da história: A civilização Inca. 7º Edição. São Paulo-SP-Brasil. Editora Ática, 1993.

CÁNEPA KOCH, Gisela et al. Cocina e Identidad: La culinaria peruana como patrimonio cultural inmaterial. 2011. Disponível em:

<<http://repositorio.cultura.gob.pe/bitstream/handle/CULTURA/681/COCINA%20E%20IDENTIDAD.pdf?sequence=1&isAllowed=y>>. Acesso em: 25 maio 2020.

CONTRERAS, Carlos; ZULOAGA, Marina. **História mínima de Perú**. El Colegio de Mexico AC, 2014. Disponível em: <<http://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=CLpmBAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT9&dq=historia+dos+incas&ots=9h6epcKEhC&sig=tTrozxevF1JKBrCIevdbLhtyfJc#v=onepage&q=historia%20dos%20incas&f=false>>. Acesso em: 03 jun. 2020.

COPARA, Alexander Malaver. Festival " Mistura" (Lima/Peru): nova janela de inclusão dos agricultores familiares pelo turismo gastronômico. 2015. Disponível em:<http://repositorio.unb.br/bitstream/10482/18832/1/2015_AlexanderMalaverCopara.pdf > Aceso em: 07 fev. 2021.

DALLA BONA, Fabiano. **O prazer gastronômico no Reino das Duas Sicílias: Entre o sagrado e o profano na representação literária**. Novas Edições Acadêmicas, 2016. Disponível em: <<http://www.letras.ufrj.br/pgneolatinas/media/bancoteses/fabianodallabonadoutorado.pdf>>. Acesso em: 16 set. 2019.

DALMORO, Marlon; NIQUE, Walter Meucci. Tradição mercantilizada: Construção de mercados baseados na tradição. **Revista de Administração Contemporânea**, v. 21, n. 3, p. 327-346, 2017. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=s1415-65552017000300327&script=sci_arttext> Acesso em: 15 dez. 2020.

DA SILVA, Anilde Tombolato Tavares; BUENO, Sinésio Ferraz. Indústria cultural e mercantilização da cultura como projeto de semiformação na educação da infância moderna. **Perspectiva**, v. 35, n. 4, p. 1164-1181, 2017. Disponível em: <[file:///C:/Users/Usuario/Downloads/44706-Texto%20do%20Artigo-187895-1-10-20180315%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Usuario/Downloads/44706-Texto%20do%20Artigo-187895-1-10-20180315%20(1).pdf)> Acesso em: 20 mar. 2021.

DE CASTRO, Helisa Canfield; MACIEL, Maria Eunice; MACIEL, Rodrigo Araújo. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Ágora**, v. 18, n. 1, p. 18-27, 2016. Disponível em: <<http://online.unisc.br/seer/index.php/agora/article/view/7389>>. Acesso em: 23 set. 2019.

DREW, David. Livro: Incas Vida Cotidiana. 2º Edição. São Paulo- SP –Brasil. Editora Melhoramentos Ltda, 2005.

FABRE, Olivier et al. Los chachapoya de la región de Soloco: Chaquil, del sitio de hábitat a la cueva funeraria. **Bulletin de l'Institut français d'études andines**, n. 37 (2), p. 271-292, 2008. Disponível em: <<http://journals.openedition.org/bifea/3086>>. Acesso em: 20 abr. 2020.

FAVRE, Henri. **A civilização Inca**. Editora Schwarcz-Companhia das Letras, 1987. Disponível em: <<http://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=DTBJAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT2&dq=historia+dos+incas&ots=tUhU6qCdjN&sig=3rqcFriUfy1yRSWwQg1mPGeP-Os#v=onepage&q=historia%20dos%20incas&f=false>>. Acesso em: 25 mar. 2020.

FERNANDES, Roberto Limia. O império inca e a economia da América pré-colombiana. 2010. Disponível em: <<http://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/25450>>. Acesso em: 26 abr. 2020.

FERREIRA, Jorge Luiz. **Incas e astecas: culturas pré-colombianas**. Editora Atica, 1988. Disponível em: <<http://www.passeidireto.com/arquivo/22333835/ferreira-jorge-luiz-incas-e-astecas>>. Acesso em: 03 jun. 2020.

FRANZONI, Elisa. **A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração**. 2016. Disponível em: <<http://run.unl.pt/bitstream/10362/19832/1/ELISA%20FRANZONI%20-%20A%20gastronomia%20como%20elemento%20cultural%20-%20s%C3%ADmbolo%20de%20identidade%20e%20meio-.pdf>>. Acesso em :21 out 2019.

KATZ, Esther. Alimentação indígena na América Latina: comida invisível, comida de pobres ou patrimônio culinário? **Espaço Ameríndio**, v. 3, n. 1, p. 25, 2009. Disponível em: <<http://www.seer.ufrgs.br/EspacoAmerindio/article/view/8319>>. Acesso em: 20 ago. 2019.

KRAUS, Isabela Belli et al. EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA NO PERU DE ACORDO COM A PERSPECTIVA DOS TURISTAS. **A&C**, 2018. Disponível em: <[http://www.academia.edu/download/64568251/Cap%206%20\(1\).pdf](http://www.academia.edu/download/64568251/Cap%206%20(1).pdf) > Acesso em: 23 jan. 2021.

MATTA, Raúl. República gastronômica y país de cocineros: comida, política, medios y una nueva idea de nación para el Perú. **Revista colombiana de antropología**, v. 50, n. 2, p. 15-40, 2014. Disponível em: < <http://www.scielo.org.co/pdf/rcan/v50n2/v50n2a02.pdf>>. Acesso em: 26 nov. 2019.

MISAKA, André Katsuyoshi et al. “Eu sou andina!”: As faces e contrafaces da mulher boliviana na Praça/Feira da Kantuta. 2020. Disponível em:<<http://tede.pucsp.br/bitstream/handle/23079/2/Andr%C3%A9%20Katsuyoshi%20Misaka.pdf>>Acesso em: 11 de mar. 2021

OLIVEIRA, Bruna Pratesi de. “Y ahora todo el mundo viene al Valle”: turismo e comodificação da diferença no Vale Sagrado dos Incas, Peru. 2020. Disponível em:

<http://repositorio.unb.br/bitstream/10482/39454/1/2020_BrunaPratesideOliveira.pdf> Acesso em: 15 mar. 2021.

PORTUGAL, Ana Raquel. O ayllu andino nas crônicas quinhentistas. 2009. Disponível em:

<<http://books.scielo.org/id/btxhx/pdf/portugal-9788579830006-05.pdf>>. Acesso em: 28 mai. 2020.

SALAVERRY, Oswaldo. La comida en el antiguo Perú: haku mikumusum (¡ vamos a comer!).

Revista peruana de medicina experimental y salud pública, v. 29, p. 409-413, 2012.

Disponível em: <<http://www.scielosp.org/article/rpmesp/2012.v29n3/409-413/es/>>. Acesso em: 27 nov. 2019.

SANTOS, Jose. A cultura como objeto de controlo turístico. **Centro de Estudos de Comunicação e Linguagens Working Papers**, n. 14, p. 1-19, 2008. Disponível em:

<<http://sapientia.ualg.pt/bitstream/10400.1/1444/1/Microsoft%20Word%20-%20A%20cultura%20como%20objecto%20de%20controlo%20tur%20C3%ADstico.pdf>> Acesso em: 14 fev. 2021.

VILÍMKOVÁ, Olga. Turismo vivencial–presentación de actividades y su impacto en la vida de algunas comunidades andinas en Perú. **ELOHI. Peuples indigènes et environnement**, n. 7, p. 75-100, 2015. Disponível em: <<http://journals.openedition.org/elohi/479>> Acesso em: 07 mar. 2021.

VON SASS, Roselis. **A Verdade sobre os Incas**. Ordem do Graal na Terra, 1990. Disponível

em:<<http://books.google.com.br/books?id=fTRZElt8u1kC&printsec=frontcover&hl=pt-BR#v=onepage&q&f=fals>>. Acesso em: 10 mar. 2020.

ZAFFARONI, Eugenio Raúl. La Pachamama y el humano. 2011. Disponível em:
<http://perso.unifr.ch/derechopenal/assets/files/obrasjuridicas/oj_20180808_02.pdf> Acesso em:
19 mar. 2021.

ZANETI, Tainá Bacellar. Cozinha de raiz: as relações entre chefs, produtores e consumidores a partir do uso de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea. 2017. Disponível em:
<<http://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/164708/001027597.pdf?sequence=1>> Acesso em: 12 mar. 2021.

ZATTA, Angela. Um grito no escuro: o resgate da cultura inca em dias de globalização. **Revista Vernáculo**, v. 11, n. 25, 2010. Disponível em:
<<http://revistas.ufpr.br/vernaculo/article/view/21592/20231>>. Acesso em: 01 abr. 2020.