

Heritage Foodways as Matrix for Cultural Resurgence: Evidence from Rural Peru (Russian Translation)¹

Raúl Matta

Georg-August-Universität Göttingen. Göttingen, Germany. Email: matta_raul@yahoo.com

Abstract

This article explores critical directions in the study of cultural heritage and, in particular, food heritage research. Its goal is to deliver insight into local perspectives produced outside mainstream heritage organizations. Strategies implemented jointly by peasant farmers of rural Peru and non-governmental organizations committed to promoting cultural resurgence show how food discloses the symbiotic relation between nature and culture in these indigenous worlds, and allows for claims grounded in social, political, and economic imaginaries. The initiatives described in this article develop within transnational networks of partners and interlocutors but outside of universalist pretensions. They constitute food heritage that differs from that of global cultural actors such as the United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization and the United Nations by addressing only the needs of local communities and not complying with mechanisms that bring prestige and revenues to states and powerful cultural entrepreneurs. Globally nurtured, but locally implemented, these locally based initiatives seek out and take advantage of opportunities in strategic, proactive fashions.

Keywords

Food Heritage; Indigenous Foodways; Cultural Resurgence; Biocultural Heritage; Rural Peru



This work is licensed under a [Creative Commons «Attribution» 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

¹ The Editorial Board of the Journal expresses its gratitude to the author for the opportunity to translate his article into Russian and publish it in our Journal. The original version of this article was published in *International Journal of Cultural Property* (2019) 26: pp. 49–74.

Пищевые традиции как основа для возрождения культуры: свидетельства из сельской местности Перу (перевод на русский язык)¹

Матта Рауль

Гёттингенский университет. Гёттинген, Германия. Email: matta_raul[at]yahoo.com

Аннотация

В данной статье рассматриваются важнейшие направления в изучении культурного наследия и, в частности, исследования в области пищевого наследия. Ее цель – дать представление о местных подходах, созданных вне основных организаций, занимающихся вопросами наследия. Стратегии, реализуемые совместно крестьянами сельских районов Перу и неправительственными организациями, стремящимися содействовать возрождению культуры, показывают, как пища раскрывает симбиотические отношения между природой и культурой в этих традиционных уголках мира и позволяет выдвигать идеи, основанные на социальных, политических и экономических концепциях. Инициативы, описанные в этой статье, развиваются в рамках транснациональных сетей партнеров и контрагентов, но вне универсалистских притязаний. Они концентрируются на вопросах пищевого культурного наследия, подход к которому отличается от стратегии мировых культурных организаций, таких как Организация Объединенных Наций по вопросам образования, науки и культуры и ООН в целом, тем, что ориентированы только на потребности местных сообществ и не подчиняется механизмам, приносящим престиж и доходы государствам и влиятельным дельцам от культуры. Возникшие на международном уровне, но реализованные на местном уровне, эти локальные инициативы ищут и используют возможности на стратегическом, перспективном уровне.

Ключевые слова

продовольственное наследие; пищевые традиции коренных народов; культурное возрождение; биокультурное наследие; сельская местность Перу



Это произведение доступно по [лицензии Creative Commons «Attribution» \(«Атрибуция»\) 4.0 Всемирная](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

¹ Редакция журнала AS выражает благодарность автору за предоставленную возможность перевести его статью на русский и опубликовать в нашем журнале. Первоначальная версия этой статьи была опубликована в журнале International Journal of Cultural Property (2019) 26: pp. 49–74.

Введение

В данной статье рассматриваются важнейшие направления в изучении культурного наследия и, в частности, исследования пищевого наследия. Ее цель – дать представление о подходах, созданных вне основных организаций, занимающихся вопросами наследия. Эта статья также является попыткой выразить справедливость в отношении взглядов коренных народов¹ на их собственную культуру питания – взглядов, которые до сих пор не получили должного признания в декларациях о пищевом наследии. Последние годы я посвятил критическому изучению заявлений о продовольственном наследии в рамках Конвенции об охране нематериального культурного наследия (CSICH), учрежденной Организацией Объединенных Наций по вопросам образования, науки и культуры (ЮНЕСКО)². Конвенция является одним из самых мощных международных инструментов, с помощью которого государства превращают свои прошлые и настоящие культурные особенности в ресурсы для удовлетворения современных потребностей. Культурное наследие, связанное с продуктами питания, стало одним из наиболее разрекламированных и одновременно неоднозначным результатом этой конвенции. Моим исследованием движет желание выйти за рамки дебатов о превосходстве одних кухонь над другими (Samuel, 2008) и стремление понять, в какой степени эти международные инициативы соответствуют утверждениям о том, что они ориентированы на местное управление продовольствием. Научный подход, в котором я следовал, состоял в том, что в «критическом подходе к наследию», которое призывает к изучению реальных последствий конструирования наследия в жизни людей и, следовательно, требует изучения наследия вне «благодушных заявлений ЮНЕСКО и государственных агентств по наследию о выражении общих гуманитарных и универсальных ценностей и других пустых фраз» (Smith, 2012, p. 538).

Конвенция обязывает национальные государства привлекать и вовлекать местные сообщества. Однако это редко реализуется из-за сложности формирования надежных «сообществ, придерживающихся наследия», то есть групп лиц и заинтересованных сторон различного происхождения, сотрудничающих ради интересов наследия, которые также стремятся использовать целый ряд других экономических, политических и социальных возможностей, открывающихся благодаря сохранению культурного наследия (Adell-Gombert, Bendix, Bortolotto, & Tauschek, 2015). Тот факт, что интересы не всегда совпадают, означает, что, несмотря на этику перераспределения, которую агентства, занимающиеся наследием, обычно применяют по отношению к культурному наследию, уязвимые группы населения, такие как меньшинства, коренные народности и сельские сообщества – предполагаемые «бенефициары»

¹ Слово «коренной» (indigenous) в данной статье означает нечто связанное с местом или происходящее из определенного места.

² Convention for the Safeguarding of Intangible Cultural Heritage, 17 October 2003, 2368 UNTS 1.

проектов наследия, претендующих на социальную интеграцию, – могут страдать от маргинализации после реализации политики в области наследия в местах их проживания (Giguère, 2006; Salazar, 2010; Hauser-Schäublin, 2011).

Такие результаты не должны удивлять, поскольку международные организации, и ЮНЕСКО, в частности, признают, что национальные правительства сохраняют суверенные права и контроль над своими ресурсами и выступают в качестве их основных и часто единственных представителей. Это приводит к «странному политическому феномену, когда именно к государствам обращаются с просьбой «применять» подходы «снизу вверх», ориентированные на сообщества» (Coombe & Turcott, 2012, p. 296).

Сохранение наследия в области продуктов питания не является исключением в подобных ситуациях. Напротив, включение этих продуктов и кулинарных культур в область наследия, как, например, в Конвенции, раскрыло и стимулировало потенциал продуктов питания для передачи национальных и частных интересов в области предпринимательства и общественной дипломатии (Zhang, 2015). Активное соперничество правительств в получении поощрительных грантов от ЮНЕСКО – наряду с бюрократическим императивом по созданию досье номинации объемом не более двадцати страниц – поощряет редукционистские взгляды на пищевые культуры,двигающиеся в направлении материальной выгоды и накопительства, а не духовной составляющей и трансляции традиции. Действительно, почти каждая номинация ЮНЕСКО в области продовольственного наследия поддерживается закулисной политикой, направленной на маркетинг ценных версий «национальных» кухонь и «этнических» продуктов питания (Pelletier, 2012; Sammells, 2014; Matta, 2016). Номинации ЮНЕСКО также предоставили доказательства того, что пищевые культуры вряд ли могут быть оценены только с точки зрения «нематериального наследия», что означает сглаживание большей части их сложностей. Пища охватывает категории, относящиеся к разрядам осязаемости и неосязаемости; пищу можно определить как блюдо или рецепт, сельскохозяйственный продукт или ритуальный предмет, базовую потребность для выживания или предмет социального отличия, билет в будущее или объект ностальгии. Правительства, неправительственные организации (НПО) и отдельные лица осознали это, поскольку они стремятся интегрировать культурные, «традиционные» и гуманитарные ценности, маркируемые отличительными знаками наследия, для поддержки своих собственных программ. Лучшим подтверждением этому является то, как СМИ относятся к номинациям ЮНЕСКО – преобладают лишь те определения продовольственного наследия, которые соответствуют престижу и рыночной повестке дня страны. Наиболее распространенное представление о пищевом наследии – это наличие одного «национального» блюда, которое подают в (модных) ресторанах.

Исследование бюрократической структуры пищевого наследия в основном подтверждает точку зрения Джулии Чсерго на нематериальное наследие как на глобальное проявление силы в области управления (Csergo, 2016). Тем не менее, разворачивающаяся трансформация пищи в культурное наследие сделала саму пищу объектом идентичности и политического вмешательства, что привело к появлению большого количества инициатив и усилий, направленных на передачу культурных составляющих пищи. По этой причине я стремлюсь предоставить место в дискуссии для взглядов коренных народов на сохранение и продвижение пищевых культур, которые часто упускаются и неправильно интерпретируются в рамках основного процесса создания наследия. Мое стремление совпадает с исследованиями, изучающими локальное и альтернативное понимание управления культурными ресурсами. Она пополняет список критических исследований, в которых с позиции стороннего наблюдателя рассматривается независимая деятельность по созданию наследия, осуществляемая меньшинствами, этническими и другими (суб)культурными группами и отдельными лицами (Robertson, 2012; Geismar, 2013; Isnart, 2015; Ashley & Frank, 2016; Bigenho & Stobart, 2016; Throsby & Petetskaya, 2016.), а также дополняет существующую литературу о том, как переплетаются культура и биологическое разнообразие (Nazarea et al., 2013). Кроме того, он поддерживает работу всемирных движений и организаций, отстаивающих продовольственный суверенитет, таких как *Via Campesina*, Международный институт окружающей среды и развития (IIED) и *Terra Madre Слоу Фуд* (Slow Food's Terra Madre) (Desmarais, 2007; Pimbert, 2009; Siniscalchi, 2019), содействуя возрождению традиционных культур питания, местных рынков и коротких цепочек поставок продовольствия в качестве альтернативы неолиберальной политике, возлагающей надежды на глобальную торговлю для решения мировой продовольственной проблемы (Altieri & Toledo, 2011; Motta, 2016). Наконец, эта работа связана с исследованиями, изучающими то, как сельские и крестьянские общины справляются с вопросами дефиниций традиционных продуктов питания и перестраивают свои агропродовольственные системы в ответ на социальное, экономическое и экологическое давление (Frank, 2011; Turner et al., 2016; Parasecoli, 2017).

Для подтверждения своей точки зрения я провел полевую работу в Перу среди крестьянских общин Анд и бассейна Амазонки. Хотя термин «наследие» никогда прямо не упоминался моими местными консультантами, я смог выявить в их дискурсе и практике темы, которые имели поразительное сходство с темами, выделяемыми агентствами по наследию; такие вопросы, как память, традиции, передача, самоопределение, знания и устойчивость, появлялись, когда они рассуждали о еде. Поэтому можно многое понять, если обратить внимание на то, как различные организованные группы работают для достижения (якобы) схожих целей, и, в частности, на то, как инициативы менее влиятельных групп не всегда получают право голоса. Эта статья посвящена

позициям коренных народов, которые были проигнорированы во время попытки включить перуанскую кухню в Список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО. Несмотря на то, что изначально в основе этого проекта лежали стремления к межкультурному диалогу и инклюзивному развитию, в конечном счете, это начинание по созданию наследия оказалось в пользу рыночной конкуренции и популярности перуанских поваров-метисов, в то время как традиционные знания о еде, культуре и биоразнообразии остались в тени (García, 2013; Matta, 2016). Вместо того чтобы делать политические заявления, я хочу затронуть две темы. Первая заключается в том, что глобальные культурные акторы и коренные сообщества пытаются защитить свои собственные цели и проблемы в отношении продовольствия в рамках международных, транснациональных и взаимосвязанных сетей и групп с разной степенью успеха, несмотря на параллельное онтологическое и эпистемологическое развитие. Во-вторых, нам следует воздержаться от идеализации коренных общин, считая их способными управлять своими ресурсами, если сектор развития перестанет «вмешиваться», и вместо этого признать, что альтернатива пересекается, а иногда и переплетается с основной массой и в разной степени подвержена неопределенности, разногласиям и сбоям.

Данные для этой статьи я получил из двух источников: моей собственной этнографической работы и работы других людей. Мое исследование основано на серии из семи коротких полевых экспедиций (до одной недели каждая) в период с 2012 по 2016 год в сельских районах Анд и Амазонки в Перу. Они состояли из наблюдений, бесед и записанных интервью с крестьянами-фермерами, а также с членами Андского проекта крестьянских технологий (Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas [PRATEC]) / Waman Wasi, Uripichallay и Asociación para la naturaleza y el desarrollo sostenible (ANDES), все из которых являются организациями, состоящими из активистов-интеллектуалов, стремящимися содействовать культурному возрождению страны через повышение значимости традиционных сельскохозяйственных практик. Эти НПО выступают с критикой, используя язык глобальной культурной политики для (ре)артикуляции международных целей и норм таким образом, чтобы это способствовало созданию моделей, отвечающих социальным, политическим и экономическим интересам коренных народов. В следующих разделах представлен обзор контекста растущего, но еще слабого признания традиционных экологических знаний (ТЕК), а также некоторых инициатив по сохранению культуры питания в сельских районах Перу вне мейнстримных тенденций, а также проблем, которые эти инициативы ставят перед местными организациями и сообществами.

Использование коренными народами глобальной культурной и экологической программы развития общества

Экономика Перу формировалась и продолжает формироваться под влиянием двух исторических тенденций: переноса европейских технологий и организации и глубоко укоренившегося презрения к коренному населению, как это имеет место в большинстве обществ с древней историей, экологическим разнообразием и колониальным прошлым. Это привело к возникновению технократических и добывающих подходов к земле, которые характеризуются пренебрежением к знаниям и институтам коренных народов и учетом традиционных экологических знаний только в том случае, если они способствуют добыче полезных ископаемых для экспорта (Agrawal, 2002). Такие подходы, хотя и были поставлены под сомнение более чем четырьмя десятилетиями всемирного распространения Всеобщей декларации прав человека, все еще являются доминирующими или, по крайней мере, широко распространенными¹. Это дало повод Розмари Кумб выдвинуть предположение, что на ранних этапах разработки Конвенции о биологическом разнообразии 1992 года (КБР), признанной сегодня одним из наиболее целостных и «прогрессивных» многосторонних договоров, была предпринята попытка представить биологическое разнообразие как «ресурс», сохранение которого лучше обеспечить, сначала сделав его доступным для других, а затем превратив его в товары и услуги, имеющие денежную стоимость:

Передача материалов, соглашения о доступе и совместном использовании ресурсов, картографирование общинных территорий, базы данных ТЕК, банки генетических образцов, инвентаризация видов, совместный мониторинг жизнедеятельности и биокультурные протоколы – все это неолиберальные «технологии», созданные для того, чтобы сделать местную социально-экологическую жизнь понятной для большего числа участников (университетов, ученых, антропологов, НПО и их доноров) (Coombe, 2016, p. 259)².

Несмотря на полезность и важность во многих отношениях, эти технологии стимулируют рыночные сделки, а также механизмы лишения собственности, такие как корпоративный секвестр традиционных экологических знаний, и, таким образом, представляют риск подрыва мировоззрения, автономии и суверенитета общин коренных народов.

Однако с конца 1980-х гг. переговоры КБР, касающиеся ТЕК, превратились в международную платформу для утверждения альтернативного понимания биоразнообразия, основанного на базовых способах видения, ощущения и восприятия коренными народами природного мира и его экосистем. Ученые в союзе с представителями коренных народов и крестьян все чаще критикуют западные методики, используемые для представления биоразнообразия, как неспособные адекватно понять различия в восприятии, которые

¹ Universal Declaration of Human Rights, UN Doc. A/810, 10 December 1948.

² Convention on Biological Diversity, 5 June 1992, 1760 UNTS 79.

должны учитывать ТЕК (Coombe, 2016). В конечном итоге, этим акторам удалось добиться внедрения биокультурных подходов, включающих «динамичный, взаимозависимый комплекс отношений, связывающих человеческие популяции, экосистемы, нечеловеческие виды и среду их обитания» (Turner et al. 2016, p. 3). Термин «биокультурный» подчеркивает неразрывные связи между культурным и биологическим разнообразием с целью расширения возможностей для получения средств к существованию и содействия развитию зон, сохраняемых общинами, этических кодексов для исследований, культурно приемлемых форм документирования знаний, показателей для оценки воздействия, конкретных режимов, основанных на обычном праве, и программ по возрождению культуры (Buergin, 2015). Биокультурные отношения проявляются в местных и традиционных пищевых системах, поскольку они сохраняются благодаря сочетанию методов управления, которые опираются на связь между биоразнообразием, культурой, памятью, духовностью и средствами к существованию и развиваются в зависимости от местных экологических перемен на протяжении тысячелетий (Barthel, Crumley & Svedin, 2013).

В конце 1990-х гг. произошло укрепление того, что Райнер Бёргин назвал «биокультурным поворотом» в дискурсах окружающей среды и развития; биокультурное разнообразие и биокультурное наследие стали устоявшимися подходами к вопросам сохранения в рамках политики и практики развития (Buergin, 2015). С тех пор учреждения, имеющие общемировой интерес к сохранению, управлению и использованию природных ресурсов, с одной стороны, и местные сообщества, претендующие на земли, местные ресурсы, особую идентичность и различный образ жизни, с другой стороны, используют общие сценарии и платформы для выражения, защиты и обсуждения своих взглядов на сохранение, развитие и контроль над ресурсами (Buergin, 2015).

«Биокультурный поворот» подразумевает, что сообществам коренных народов придется столкнуться как с новыми возможностями, так и с угрозами, поскольку такие механизмы не всегда обеспечивают ту степень политической автономии, к которой стремятся эти группы. Гарретт Грэдди, например, указывает, что такие меры защиты, как КБР, являются инструментами международного экологического управления, которые, однако, подчиняются национальному законодательству. Соответственно, такие схемы «часто исключают группы коренного населения, как, например, в Перу, которые исторически были и, во многих местах, по-прежнему идеологически и политически настроены враждебно по отношению к своему правительству» (Graddy, 2014, p. 20). Ирен Белье отмечает, что модель участия в резолюциях ООН предоставляет коренным народам инструменты, такие как право на консультации, и право голоса в процессах принятия решений, в то же время превращая лидеров коренных народов в «удобных посредников», тем самым ограничивая их потенциал для противостояния (Bellier, 2013). Далее критика утверждает, что ни появление движений и сетей коренных народов, ни глобальные

правовые рамки не могут гарантировать принцип самоопределения, который дает право коренным народам решать, как использовать свои знания и извлекать из них пользу. Он предполагает, что способность коренных народов защитить землю и системы знаний зависит от их политических навыков на национальном уровне и поддержки, которую они могут получить от организаций гражданского общества, международных НПО и местных элит, ориентированных на обеспечение равноправия (Bellier & Préaud, 2011).

Данные по всему миру свидетельствуют о том, что распространение механизмов сохранения и популяризации наследия способствовало тому, что сообщества стали понимать местное биоразнообразие и свои традиционные сельскохозяйственные знания как форму биокультурного наследия и разрабатывать уникальные нормативные документы (Coombe, 2016; Forsyth, 2015; International Institute for the Environment and Development (IIED), 2013; Turner et al., 2016). Формулирование механизмов на международном уровне управления и самоопределение общин в сочетании с использованием альтернативных экоцентрических, устойчивых, межкультурных инициатив и парадигм для возрождения общин коренных народов (Apgar, Argumedo, & Allen, 2009; Delgado & Escobar, 2016).

В следующих разделах рассматривается коллективная работа крестьянских общин и НПО PRATEC/Waman Wasi, Uripichallay и ANDES. Их деятельность развивалась в контексте неолиберальных подходов (Brannstrom, 2009) к сельскому хозяйству и негативного воздействия сокращения биологического и культурного разнообразия, с целью предоставления альтернатив многочисленному давлению на сельское население Перу, такому как агрессивная коммерциализация «улучшенных» семян и агрохимикатов, биопиратство и нисходящие стратегии передачи технологий. Несмотря на то, что они действуют схожим образом и преследуют одни и те же цели, существуют идеологические различия в подходах этих организаций к преобразованиям, происходящим в сельских общинах, и в их стратегиях по обеспечению жизнеспособности и новаторства в области продовольственных культур коренных народов.

Пища, память и политика в Западной Амазонке Перу

Несмотря на то, что территория бассейна Амазонки занимает более половины площади страны и обладает огромным биоразнообразием, ее продукты все еще пытаются стать частью многонационального пищевого образа Перу. Туристы и местные жители крупных городов могут расхваливать известные блюда из прибрежной зоны страны, такие как *севиче* и *ломо сальтадо*, или такие как *пачаманка* из области Анд, но они гораздо меньше знают о еде из района Амазонки. Однако усилия по информированию населения предпринимаются на различном уровне, в том числе и местном. Во время моих визитов в регион меня принимали члены НПО Waman Wasi («дом сокола» на языке кечуа), которые возили меня в деревни, где проживают индейцы кечуа-

ламисты. Кечуа-ламисты составляют третью по величине амазонскую этнолингвистическую группу в Перу, насчитывающую около 30000 человек, проживающих в основном в провинции Ламас на востоке страны. Девяносто процентов крестьян занимаются производством кофе, какао, бобов, маниока и бананов на небольших участках, называемых чакрами. Вторым по доходности видом деятельности – охота для пропитания (Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI), 2010).

С 2002 года Waman Wasi поддерживает культурное возрождение кечуа-ламистов из провинции Ламас с упором на биологическое разнообразие, мелкотоварное сельское производство, межкультурное образование и традиции предков. Эта НПО является меньшей, сестринской организацией расположенного в Лиме PRATEC, который с 1987 г. пропагандирует деколониальный подход и выступает с радикальной критикой западной картины мира (Apffel-Marglin, 1995; Gonzales, 2015). При поддержке прогрессивных и культурно ориентированных европейских и североамериканских финансовых учреждений, а также критически настроенных научных и активистских сообществ (Gonzales, 2015), PRATEC/Waman Wasi выступает за возрождение и утверждение культуры через поддержку андских общин, чтобы одновременно ослабить «развитие» (рассматриваемое как внешнее давление сверху вниз) и улучшить жизнь коренного населения (Apffel-Marglin, 2002; Ishizawa, 2009).

Верхняя часть тропических лесов перуанской Амазонки имеет бурную историю с множеством острых социальных проблем. Поскольку экосистема региона благоприятна для развития сельского хозяйства, политическая и экономическая элита долгое время рассматривала его как колонию, предназначенную для производства и снабжения страны продовольствием. Регион прошел через череду экономических циклов, основанных на добывающей и грабительской деятельности (заготовка каучука и древесины) и монокультурном сельском хозяйстве (производство барбаско, хлопка и табака). Эти циклы оказались неприбыльными, что привело к тому, что в 1980-х годах фермеры отказались от выращивания продовольственных культур и сосредоточились на выращивании листьев коки, что принесло деньги, а также организованную преступность и насилие. Вооруженные группы Sendero Luminoso и Movimiento Revolucionario Tupac Amaru активно действовали в этом районе и занимались торговлей наркотиками. Многие местные крестьяне записались в армию для борьбы с этими группировками.

К концу 1990-х годов, когда насилие ослабло, международные организации, такие как Североамериканское агентство развития, Управление ООН по наркотикам и преступности и Германское агентство технического сотрудничества, поддержали программу замещения посевов коки пальмами, кофе, сахарным тростником, мускатным орехом и какао, предназначенными на экспорт (Cabieses, 2010). Программа была успешной в искоренении плантаций коки, но не смогла решить проблемы бедности и ухудшения состояния

окружающей среды. Отдавая предпочтение экстенсивному монокультурному земледелию в районах, экологически не пригодных для крупномасштабного производства, крестьянская экономика стала зависеть от международного спроса и колебаний цен на товары (Rengifo, 2008; Cabieses, 2010). Традиционное натуральное сельское хозяйство, основанное на разнообразии, умении читать природные «знаки» (Van Kessel and Larrain, 2010) и чередовании культур (техника, имитирующая ранее существовавшую структуру леса), сократилось под давлением политических и коммерческих интересов и растущего желания местного населения мигрировать в города для достижения современных условий жизни. Особенно уязвимы местные общины индейцев кечуа – самые бедные в регионе; мало того, что их исторический способ существования сошел на нет, так еще за последние два десятилетия снизились и темпы роста населения (INEI, 2010, p. 33).

В своей деятельности Waman Wasi уделяет большое внимание диверсификации сельскохозяйственных культур и потреблению этих культур самими крестьянами как средству восстановления традиционного сельского хозяйства и достижения продовольственной безопасности. Как мне рассказал директор Луис Ромеро, главные цели организации – противостоять тенденции товарно-ориентированного сельского хозяйства «загонять в угол» (*arrinconar*) земли, которые исторически использовались для пропитания, и уменьшить «зависимость общин от рынка»¹. Еще одна цель этой организации – снизить уровень конкуренции между крестьянами. Эта конкуренция вызвана якобы устойчивыми инициативами, выдвинутыми правительством и другими НПО, в виде премий крестьянским хозяйствам и экологических сертификатов для их сельскохозяйственной продукции. Среди действий, которые Waman Wasi продвигает для достижения этих целей, – продовольственные мероприятия, называемые *микунами*.

Микунa (что в переводе с языка кечуа означает «еда») – это практика по сохранению и передаче памяти о продуктах питания, проводимая с 2005 года дважды в год в местных общинах индейцев кечуа. Они являются частью программы Waman Wasi под названием *Warmikuna Tarpudora* (кеч. «женщины-сеятели»), направленной на повышение осведомленности и повышения роли женщин в поддержании разнообразия культур и продуктов питания, а также в обеспечении здоровья семьи. Микунy можно считать принадлежащими к области сохранения культурного наследия, поскольку они включают практики идентификации и классификации продуктов питания, передачу кулинарных навыков из поколения в поколение и социально-политические заявления на местном уровне. В апреле 2012 и 2016 годов я посетила микунy в двух общинах (Mishky shaquillu Shupumba and Naranjal, соответственно). Микунy похожи на многие кулинарные фестивали тем, что участники выставляют свои блюда и ингредиенты и готовят свои фирменные блюда в режиме

¹ Личное сообщение, Lamas, 19 апреля 2016.

реального времени. Микунас обычно начинается в полдень на главной площади общины. По мере прибытия участников женщины расстилают на земле большие брезенты и выставляют продукты, которые они вырастили, собрали или добыли на охоте. Среди них дикие фрукты, лесные грызуны – махас (*Cuniculus paca*) и амазонская бамбуковая крыса (*Dactylomys dactylinus*), гигантские улитки, дичь, кукуруза, речная рыба – карачама (*Pseudorinelepis genibarbis*) и качама (*Colossoma macropomum*), бананы, бобы, маниок, семена макамбо (дикого какао) и местные овощи. Waman Wasi помогает общинам в организации этого мероприятия и предлагает экономическую поддержку для покупки продуктов питания, необходимых для приготовления блюд, которые не могут быть произведены на местных чакрах (например, рис). Хотя до участия в микуна я не раз совершал путешествия по Амазонке, многое из продуктов питания мне было незнакомо. И ничего из этого не соответствовало роскошным образам и представлениям, которые агенты перуанской кухни и культурного наследия стремятся продвигать в ресторанах для мировых гурманов.

Когда все продукты выставлены, женщины перегруппировываются в команды разных поколений. Затем каждая команда садится на землю, образуя круг, и начинает готовить. Старшие женщины приступают к обучению младших. Измельчение маниока представляется наиболее сложным для передачи навыком. Несмотря на значительные размеры мельничных камней, старые женщины оказываются более ловкими и быстрыми; оставив на мгновение своих подмастерьев, маневрирующих жерновами, они возвращаются на свое место, чтобы закончить работу. Но техника и рецепты также обновляются в поколениях; пожилые женщины обмениваются друг с другом знаниями, опытом и мнениями, то же самое делают и молодые. Эти наблюдения наглядно демонстрируют, что женщины являются основными гарантами передачи сельскохозяйственных и кулинарных знаний (Faiffer & Belaunde, 2016). Мужчины остаются в стороне от очагов; некоторые помогают изготавливать деревянные шампуры, используемые для того, чтобы держать над огнем семена макамбо и червей сури (личинки жука *Rhynchophorus palmarum*).

Когда все блюда готовы, участники выкладывают образцы своих блюд длинными рядами на стол или, если стола нет, на брезент. Затем представитель Waman Wasi подсчитывает и записывает каждый образец в блокнот. Подсчет имеет принципиальное значение, поскольку результаты обсуждаются членами общины, что позволяет им задуматься о причинах, по которым они иногда готовят больше блюд, а в другое время – меньше. Это также позволяет им определить в случае дефицита, являются ли причины косвенными (случайный природный фактор), продолжительными (временные изменения в почве) или хроническими (утрата биоразнообразия, существенные изменения в структуре питания). Мероприятие заканчивается совместным употреблением

блюды и танцами под традиционную музыку, исполняемую на барабанах и флейтах местными музыкантами.

По словам директора Waman Wasi, микуны способствуют созданию коллективных для общины понятий продовольственной (не)безопасности и культурной автономии, которые опираются на существующий традиционный образ жизни:

Для нас очень важно возрождение блюд, основанных на знаниях коренных народов, сельскохозяйственных продуктов и местных блюд из лесных посадок и реки. ... То, что мы делаем в микунах, – это развитие, регенерация и возвращение памяти о том, что такое правильное питание; как это было всегда, потому что мы считаем, что дети общин по-прежнему едят очень хорошо. Все это нужно сохранять и поддерживать, но всегда на основе собственных сельскохозяйственных знаний¹.

Следующие высказывания Росарио, женщины, активно участвующей в микунах Мишки шакиллу Шупумба, свидетельствуют о том, что эти понятия были включены и стали значимыми в дискурсе общин; жители выражают свое понимание продовольственной безопасности через призму здоровья и здорового образа жизни и формулируют свое понимание культурной автономии с точки зрения конфликтных отношений с рынком:

Приготовлению блюд в микунах нас научили наши бабушки и дедушки, а также наши родители, потому что они никогда не смотрели на рынок. Все привозилось с их плантаций, как они всегда нам говорили. Сегодня мы все смотрим на рынок, но в их время они никогда не ходили туда; они работали в лесу, чтобы прокормить нас. Поэтому они жили в добром здравии. Но сегодня, когда мы едим нездоровую пищу, мы постоянно боеем. Наши предки не болели, я помню, мой дедушка умер в 85 лет, но он никогда не болел. Как мы говорим, «болезнь пришла только забрать его». ... Нам не обязательно быть толстыми, а только иметь хорошее здоровье и не болеть постоянно. ... Здесь мы все живем очень близко к лесу; наши земли находятся немного дальше, и именно там мы находим пищу. Но я думаю, что для вас все это немного сложно. Как вы можете найти такие продукты, как те, что мы приносим из чакры в котел? Сначала вы идете на рынок и только потом можете готовить².

Конечно, такие рассказы нельзя принимать как должное и интерпретировать только то, что было сказано и рассказано, поскольку процессы изменения рациона питания и модернизации в сельских районах Перу развивались полным ходом после аграрной реформы 1970-х гг. (Leonard & Thomas, 1988). Эти рассказы показывают, что люди признают политическую позицию НПО и что это влияет на то, как они предпочитают вспоминать прошлое в свете настоящего. Поскольку микуны воспитывают скептическое отношение к продовольственным рынкам и программам развития, а также функционируют в рамках лишь общинами провинции Ламас, их можно считать глубоко местной и радикальной инициативой в области продовольственного наследия.

¹ Интервью с Луисом Ромеро, Lamas, 21 апреля 2012.

² Интервью с Ромеро.

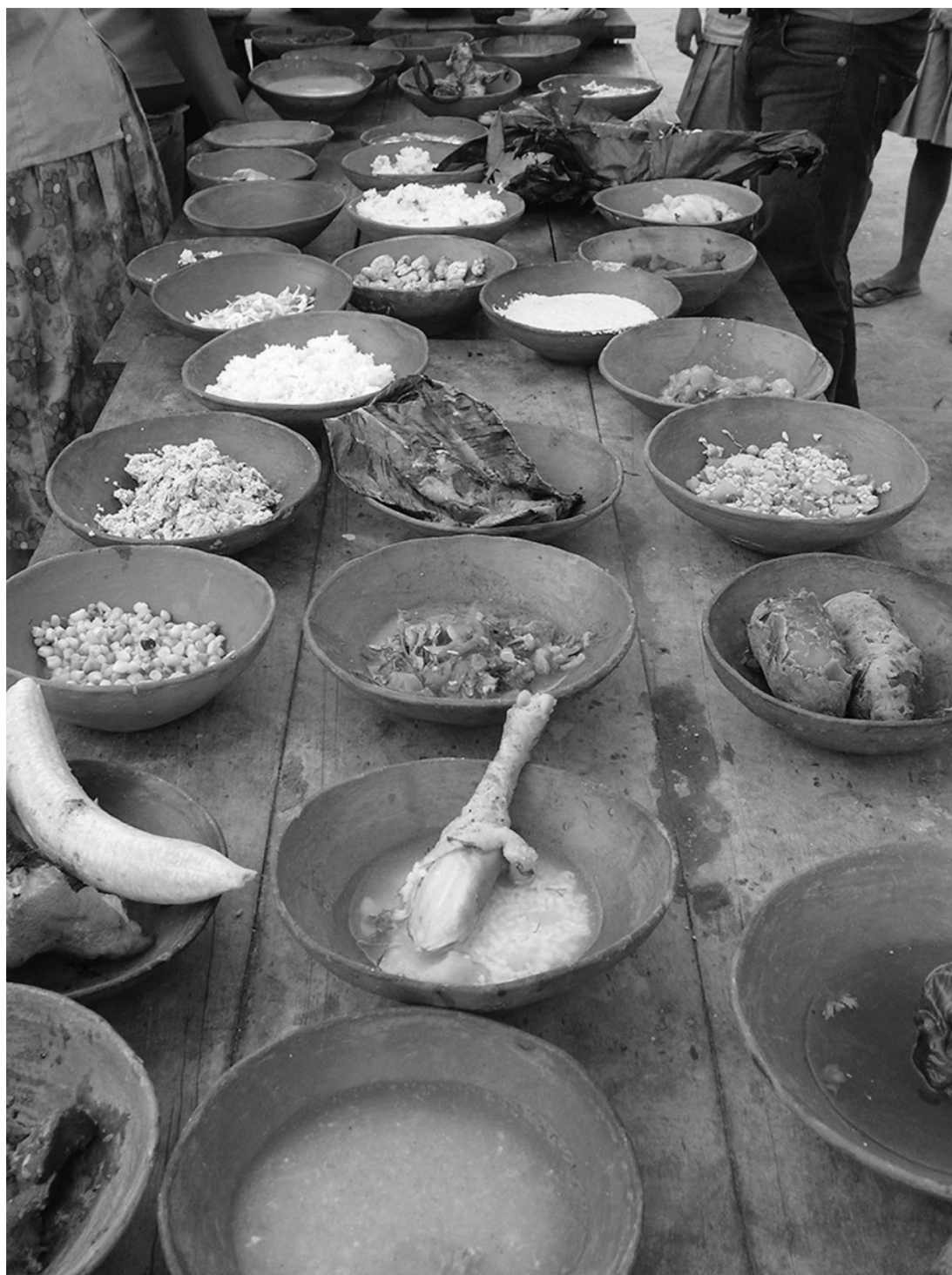


Figure 1. Waman Wasi's mikunas (photograph by the author, 2012).
Илл. 1. Микуна, организованная Waman Wasi (фото автора, 2012)

Еда и ритуал как средства культурного самовыражения

Использование пищи для укрепления коллективной памяти и усиления сообщества также имеет решающее значение для организаций, работающих в перуанских Андах. В отличие от жесткой критики рыночной логики PRATEC / Waman Wasi, подход, разработанный НПО Urpichallay (кеч. «голубка»), признает сельскохозяйственные практики – как традиционные, так и нетрадиционные – и рыночные отношения как основополагающие для экономического обмена и устойчивого существования в регионах с более ограниченным спектром биоразнообразия. С 1992 года Urpichallay работает с крестьянскими общинами в регионе Анкаш на севере Перу и, в частности, с общинами в округе Маркара. Ассоциация способствует восстановлению и сохранению окружающей среды, биоразнообразия и знаний через уважительное отношение к целостным представлениям народов Анд об окружающем мире. Хотя ассоциация не высказывается открыто против политики и проектов сельского развития, члены Urpichallay выступают за стратегии развития, которые не ориентированы на внешние знания, а, скорее, отдают предпочтение знаниям коренных народов, таким образом, стремятся создать диалог между андскими и западными народами (Rojas, 1999; Llorca, 2014).

Долины Анкаш имеют долгую историю внешнего вмешательства в развитие, поскольку их почвы позволяют выращивать важнейшие основные продукты питания, а именно клубни (картофель, оку, машуа), киноа и кивичу (амарант). Одна из самых известных инициатив по экономическому развитию была предпринята в Маркаре, а точнее в общине Викос. Проект «Корнелл-Перу» был прикладным антропологическим экспериментом, проведенным Корнельским университетом в период с 1952 по 1966 гг. (Holmberg, 1959) с целью преодоления (пост)колониальных отношений господства в Андах путем модернизации и интеграции крестьянства в государство (Stein, 2000). Хотя показатели свидетельствовали о некотором улучшении питания, образования и материального благосостояния в конце проекта, внедрение «пакета зеленой революции» и последующее изменение структуры власти в Вико привело к двум основным последствиям: во-первых, к тому, что высшие слои общества получили больше благ, и, во-вторых, к компромиссам в экономических отношениях и сельскохозяйственной практике (Stein 2000; Greaves, Bolton, & Zapata, 2010). Традиционные сельскохозяйственные знания и, в частности, знания, связанные с выращиванием местных сортов картофеля, ослабли после внедрения корпоративного управления сельским хозяйством и внедрения *paras mejoradas*, гибридного высокоурожайного картофеля.

Благодаря распространению «зеленой революции» эти преобразования затронули весь регион перуанских Анд. Низкая прибыль, получаемая от массовой продажи *paras mejoradas*, наряду с влиянием глобализации на культуру Анд, привела к потере среди молодых людей интереса к сельской

жизни и их последующей миграции в городские центры (Ponce Romero, 2016). С тех пор северные перуанские Анды столкнулись с проблемой заброшенности и негативному отношению к андской самоидентификации. Государственная политика продовольственной помощи еще больше усугубила пренебрежение к традиционному образу жизни индейцев гор. Даже программа школьных завтраков (*desayunos escolares*), которая была призвана бороться с анемией и тем самым повышать успеваемость (Cueto & Chinen, 2008), подверглась обвинениям со стороны местных организаций в том, что она идет вразрез с традиционными и более здоровыми привычками питания. Как объяснила мне директор Urpichallay Карина Костилья, завтрак, состоящий из чашки напитка, наподобие молока, и шести маленьких печений, обогащенных железом, вызвал у детей если не зависимость, то, по крайней мере, сильное желание есть (и покупать) сладости¹.

С целью смягчения этой ситуации Urpichallay предприняла действия по продвижению фермерства и потребления местных сортов и культур картофеля, а также повышению осведомленности о здоровых и традиционных привычках питания. Эти действия включают неденежный обмен клубнями, семенами и зерном. Бартер – это одна из множества стратегий, которые использовали андские доколумбовые цивилизации для получения продуктов из разных экологических зон. Эта практика сохранилась в регионе наряду с денежной экономикой, введенной испанскими завоевателями (Corr, 2016). Алехандро Аргумедо и Майкл Пимберт предполагают, что бартер отражает основную экономическую ценность андского мировоззрения: солидарность, выраженную в виде *айни* или священной взаимопомощи (Argumedo & Pimbert, 2010). Это означает, что когда общины кечуа не могут найти необходимые им товары, «они могут прибегнуть к различным взаимным договоренностям с соседями и родственниками, основанным на обязательствах, лояльности, социальных и ритуальных долгах» (Argumedo & Pimbert, 2010, p. 344). Ежегодные бартерные встречи, организуемые Urpichallay, опираются на эту логику; они задуманы как инструменты для укрепления коммуникабельности, продвижения местных рынков и улучшения (ре)распределения продовольствия среди жителей деревень и городов, расположенных в долине Каллехон-де-Уайлас.

Red de Docentes Interculturales (Сеть межкультурных педагогических работников [IE]) поддерживает Urpichallay в организации этих бартерных мероприятий. Межкультурное образование возникло в контексте глобальных программ, подчеркивающих важность обеспечения культурно-языкового образования для детей коренных народов и других маргинализированных меньшинств, как указано во Всеобщей декларации языковых прав 1996 г. и

¹ Интервью с Мариной Костилья, Marcará, 17 июня 2015.

Декларации ООН о правах коренных народов 2007 г. (Valdiviezo, 2010)¹. Недавнее распространение политики и программ, направленных на организацию многоязычного и межкультурного образования, похоже, соответствует меняющимся парадигмам (описанным выше в этой статье), которые считают разнообразие жизненно важным для борьбы с неравенством, довлеющим над обществами, где ассимиляционистские идеологии исторически определяли социальный порядок. Недавнее распространение политики и программ, направленных на организацию многоязычного и межкультурного образования, похоже, соответствует меняющимся парадигмам (описанным выше в этой статье), которые считают разнообразие жизненно важным для борьбы с неравенством, довлеющим над обществами, где ассимиляционистские идеологии исторически определяли социальный порядок. Несмотря на свои ограничения, такие как применение, социально ограниченное в рамках коренного и угнетенного населения (Gasché, 2010), интеркультурализм нашел широкое признание в Латинской Америке не только как альтернативная модель для маргинализированных людей, но и как новый и заинтересованный подход к развитию, который выступает за культурное разнообразие и призывает, уважая различия, поддерживать гармоничное сосуществование и обмен между различными культурами в мире (García, 2005; Walsh, 2008; Valdiviezo, 2010).

30 июня 2015 года я принял участие в ярмарке в провинции Юнгай, расположенной на высокогорной озерной равнине. Urpichallay и IE арендовали фургоны и школьные автобусы, чтобы предложить бесплатный транспорт участникам, приехавшим из общин долины Уайлас. Небольшие группы участников бартерных сделок были разнообразны по составу. Некоторые группы состояли из членов семьи, другие – из членов одной общины, но большинство из них находились под эгидой местных государственных школ, что ясно говорит о статусе IE в связи с этими мероприятиями. Бартерные ярмарки в Анкаше действительно являются институциональными, хотя и не такого порядка, как те, которые изучала Оливия Анже в аргентинских Андах, которые она описывает как «средство структурирования гражданского общества и утверждения этнической идентичности в соответствии с глобальной повесткой дня международного развития» (Angé, 2016, p. 660). Организаторы встреч в Анкаше, напротив, с недоверием относятся к внешнему вмешательству во имя развития.

Мероприятие начиналось с демонстрации семян и продуктов питания на брезентах. Организаторы попросили участников не торговаться до церемонии открытия, чтобы посетители и другие участники могли оценить разнообразие продуктов питания. Церемония открылась приветственными словами директора Urpichallay. Одетая в традиционный андский костюм, она напомнила

¹ Universal Declaration of Linguistic Rights, 6 June 1996, <http://pluriling.uni-graz.at/etc/upload/linguistic.pdf> (accessed 4 April 2019); United Nations Declaration on the Rights of Indigenous Peoples, GA Res 61/295, UN GAOR, UN Doc. A/RES/61/295, 13 September 2007.

о важности сохранения практики обмена семенами, которую она назвала «наследием наших предков». Затем, одетая в похожую одежду, представительница делегации Маркара из ИЕ подробно остановилась на той же теме и подчеркнула идею «ценить нашу культуру». Она затем пригласила всех присутствующих образовать полукруг вокруг ритуального алтаря, в то время как мужчины-педагоги играли на рожках из ракушек. Делегат ИЕ от региона Анкаш подошел к алтарю, чтобы произнести заключительную и главную речь. Громким, уверенным тоном он заявил, что культурное разнообразие – это «наш образ жизни», который необходимо сохранять с помощью «соответствующих образовательных программ, соответствующих нашей реальности». Он также подчеркнул главную цель мероприятия: «[Чтобы] наши дети, наша молодежь ценили то, что у них есть». «Почему иностранные гости могут ценить то, что есть у нас, и почему мы не можем?» – вопрошал он.

Открытие завершилось повторным проведением *pago a la tierra* – подношения Матери-Земле, которое может быть сделано различными способами. В данном случае оно состояло из различных видов украшений и керамики, кухонной утвари, местных трав, традиционных напитков, таких как *чи́ча* и *агуардиенте*, смеси настоящих фруктов и поддельных пластмассовых имитаций (груши, яблоки, виноград, апельсины, авокадо и ананасы), а также хлеба. Любопытно, что среди предлагаемых продуктов не было картофеля и местных клубней. Мужчины-учителя в костюмах, похожих на костюмы инков, проводили *pago*. Они обратились с молитвами на испанском и кечуа к Матери-Земле и *ану* (духам местных гор).

Сразу после ритуала начался обмен. Желающие совершить бартер переходили от одной группы к другой с горстями семян для обмена, а посетители в основном наблюдали и спрашивали о неизвестных им семенах и клубнях. Особенно привлекал внимание посетителей привезенный крестьянами общины Викос местный картофель, вызывавший восхищение за его цвет и форму. На протяжении многих лет Викос получал мощную поддержку от таких ассоциаций, как *Urpichallay*, в восстановлении местных сортов картофеля. Этот факт в сочетании с плодородными высокогорными почвами общины и известностью, полученной благодаря тому, что она стала объектом эксперимента Корнельского университета, обеспечил Викосу хорошую репутацию в плане сохранения биоразнообразия продуктов питания.

Возможно, именно эта репутация и стала причиной неожиданной ситуации. Вскоре после начала мероприятия посетители сообщили организаторам, что общинники из Викаса не обменивают свой картофель и семена, а продают их. Я смог сам наблюдать, что фермеры назначали цену в один перуанский нуэво соль (pen), что составляет около 0,30 доллара США, за более «обычные» местные сорта – одноцветные и с более равномерной поверхностью, и цену в два PEN за самые цветные, сложной формы. Это говорит о том, что фермеры, вероятно, хорошо понимали и свое приоритетное положение перед другими

общинами, участвовавшими в ярмарке, и ту роль, которую они могли сыграть в глобальной тенденции повышения значимости «родных» местных продуктов питания. Но для общественности и организаторов ярмарки общинникам из Викоса не хватало морального долга для участия в обмене. Когда их спросили об их решении, они объяснили, что их собственная земля обеспечивает их всем урожаем, представленным на мероприятии. Проще говоря, они продавали картофель, потому что им не нужны были семена. Условия участия Викас в ярмарке были пересмотрены, в результате чего они продавали самые редкие местные сорта за два соля, а остальные сорта обменивали на киноа, кукурузу и ячмень.

Завершение мероприятия состояло из массовой раздачи еды и национальных танцев в исполнении школьников. Урпичаллай и IE оказали финансовую и материальную поддержку в приобретении и транспортировке общих блюд. Родители школьников предложили типичные андские блюда региона, такие как *picante de cuy* (тушеная морская свинка, приготовленная в остром перце *panca*), *patasca* (наваристый кукурузный суп с бараниной), *llunqa cashqui* (пшеничный суп с картофелем и овощами) и различные виды *mazamorras* (густые пудинги из кукурузы или картофеля).

Картофельный парк: между культурным (вос)созданием и рыночным позиционированием

Картофельный парк расположен в департаменте Куско, над Священной долиной и деревней Писак. Он представляет собой объединение шести андских общин (Сакака, Пампальякта, Чавайтире, Амару, Пару-Пару и Куйо-Гранде), которые с 2001 года ставят своей целью создание устойчивых источников средств к существованию путем восстановления и расширения традиционных знаний и поощрения культурного самоопределения. Общины объединили почти 10 000 гектаров своих земель для выращивания, продажи и демонстрации местных сортов картофеля и других местных культур. За прошедшие годы Парк стал международным эталоном в области управления биоразнообразием, расширения прав и возможностей коренного населения и продовольственного суверенитета. Он также считается самым успешным проектом такого рода в Перу.



Figure 2. Barter fair in Yungay (photograph by the author, 2015).

Илл. 2. Ярмарка по обмену товарами в Юнгае (фотография автора, 2015 год)

Успех Картофельного парка как территории сохранения биоразнообразия основывается на объединении продуктов, производимых комунерос, и опыта, предоставляемого его учредителем – НПО ANDES. Созданная в 1995 году и финансируемая грантами Продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН (ФАО), Фонда поддержки договоров и международных НПО (Graddy, 2014), ANDES занимается защитой экологических и культурных прав коренного населения Анд. Центральной фигурой, способствующей развитию НПО и, соответственно, укреплению Картофельного парка, является ее директор Алехандро Аргумедо. Аргумедо является коренным кечуа и имеет диплом агронома Университета МакГилла. Он добился широкого признания в сфере международного сотрудничества как специалист по вопросам, связанным с правами коренных народов. Тесное сотрудничество между Аргумедо и базирующимся в Великобритании IIED сыграло решающую роль в разработке основной концепции работы ANDES: коллективное биокультурное наследие. Коллективное биокультурное наследие определяется как «знание, инновации и практики коренных и местных сообществ, которые являются коллективными и неразрывно связаны с традиционными ресурсами и терри-

ториями, местной экономикой, разнообразием генов, сортов, видов и экосистем, культурными и духовными ценностями, а также обычными законами, сформированными в социально-экологическом контексте сообществ» (Swiderska, 2006, p. 3). Если говорить более предметно, то знания коренных народов должны быть признаны и оценены как мощный ресурс и как дополнение к западным научным знаниям (Argumedo, 2008).

Организация ANDES опирается на понятие *sumak kawsay* (кеч. «хорошая жизнь»)¹, основанное на присущих андским народам понимании о взаимозависимости между людьми и природой, поэтому она стремится восстановить этику обмена, заботы и уважения коренных народов, которая, как считается, была подорвана современностью (Macas, 2010).

Работа по сохранению и производству аборигенного картофеля является ориентиром для НПО. В 2004 году ANDES подписала соглашение с Международным центром картофеля (CIP) о возвращении части коллекции местного картофеля и семян центра для выращивания, размножения и мониторинга *in situ*². Сегодня в Парке насчитывается около 1300 сортов картофеля. Этот успех открыл возможности для превращения его в центр агроэкотуризма и создания новых рынков для коренных народов в соответствии с понятием коллективного биокультурного наследия.

Управление Картофельным парком опирается как на принципы устойчивого туризма, так и на обязательства взаимности и взаимовыручки, продиктованные *айни*. Услуги, ориентированные на туристов, еще не полностью

¹ *Sumac kawsay* – это не просто «красивая» фраза. Данный неологизм стал своеобразным политическим лозунгом в 80–90-х гг. XX в. на волне индигенизма в Перу и в соседних странах – Боливии и Эквадоре. *Sumac kawsay* (*sumak kawsay*) – объединяет в себе самый широкий диапазон понятий. Сумак каусай – это не только хорошая жизнь. Слово «сумак» на кечуа обозначает прежде всего понятие «красивого», «прекрасного». Здесь уместно вспомнить псевдоним известной перуанской певицы Имы Сумак (Zoila Augusta Emperatriz Chávvarri del Castillo), что в переводе с кечуа означает «Какая красавица». Другими словами, *sumac kawsay* – это жизнь, полная красоты и гармонии с окружающим миром, в согласии с другими людьми. Эта концепция очень хорошо отразилась и в флаге индигенистов в Андских странах. Этот флаг или випала (*wiphala*) представляет собой квадратную мозаичную ткань, сшитую из разноцветных лоскутов (7 x 7). Каждый цвет (белый, желтый, оранжевый, красный, фиолетовый, синий и зеленый) символически представляет определенную область инкского государства, а также и разные народы Анд. Это разнообразие цветов и их определенная повторяемость в сочетании с другими цветами и символизирует всю красоту и гармонию мира. Называя этот термин неологизмом, мы тем не менее должны понимать, что это понятие восходит еще к доинским временам. Фразу *sumac llakta* (кеч. «прекрасная страна» или «прекрасная земля») произносит Ольянтай – мятежный инкский полководец в одноименной драме «Апу Ольянтай», называя этим термином столицу государства инков Куско. *Sumac llakta* – это ощущение восторга от окружающей красоты мира вокруг субъекта. Правда, в упомянутом фрагменте из индейской драмы у его героя смешанные чувства – и восхищение от прекрасной столицы, и ненависть к его обитателям, готовность разрушить этот чудесный город. Другими словами, концепция *sumac kawsay* – это идеологический конструкт, направленный на политический призыв к созданию лучшей жизни индейских общинников. (прим. переводчика)

² Основанный в 1971 году со штаб-квартирой в Лиме, Международный центр картофеля возник в контексте «зеленой революции». Изначально он стремился к использованию точных научных данных для сохранения и улучшения семян картофеля, но постепенно включил в свою работу социальные ориентиры, такие как продовольственная безопасность, благосостояние и гендерное равенство, и стал более благосклонно относиться к местным подходам к вопросам консервации.

развиты, но, как будет показано далее, усилия в этом направлении предпринимаются. В Парке приветствуются индивидуальные и небольшие группы посетителей. В июне 2015 года я записался на трехдневный тур с гидом, который включал в себя трекинг по всей территории, встречи с жителями (комунерос), совместное питание, непосредственный опыт сельскохозяйственной деятельности и ночлег в доме местной семьи. Во время путешествия на высоте от 3500 до 5000 метров местные гиды ознакомили меня с динамикой выращивания и потребления картофеля в Андах. Я узнал, например, что сорт *rapas mejoradas* идет на продажу, местные сорта служат для пропитания общины, а очень высокогорный «горький картофель» подвергается дегидратизации для создания пищевых запасов (*chunño*)¹. У меня была возможность оценить десятки местных сортов, каждый из которых удивительным образом отличался от другого. Я также получил вкусное обучение. Я ел картофель и другие дикорастущие клубни три раза в день: на завтрак и ужин в компании моих хозяев и на обед в компании гидов Парка.

Однажды Грегорио (псевдоним), один из гидов, с гордостью показал мне две большие местные картофелины. Кроме слегка синего оттенка кожуры, они показались мне довольно обычными. Их круглая, почти полированная форма и размер заставили меня подумать, что это *rapas mejoradas*, современные, хотя и невкусные сорта, продающиеся в супермаркетах. Я ожидал, что Грегорио будет больше гордиться красивыми аморфными, маленькими и разноцветными картофелинами, которые он показывал мне раньше. Однако он продемонстрировал крупные и менее изящные сорта в качестве самого большого секрета Картофельного парка. Он объяснил, что этот «улучшенный местный картофель – идеальная интеграция традиций и науки». Он подтвердил, что эти сорта являются «чистыми», то есть они более устойчивы к эпидемиям и болезням, но содержат те же питательные и вкусовые свойства, что и обычный местный картофель.

Когда я спросил Фаусто (псевдоним), главного гида, о размере картофеля, он ответил: «Я не знаю точно почему, но на рынке всегда предпочитают большие размеры ... всего». Таким образом, в отличие от мелких местных сортов картофеля, крупные сорта не являются продуктом натурального хозяйства; судя по всему, они находятся на пути к выходу на рынок не только с учетом их весовых приоритетов, но и как продукт с добавленной стоимостью. Но этот картофель – нечто гораздо большее. Они являются материализацией совместной работы крестьян Картофельного парка и ученых-генетиков CIP.

¹ Чуньо – дегидратизированный картофель, процесс приготовления которого состоит из предварительной заморозке картофеля ночью и размораживания днем на протяжении трех суток, а затем растаявшую воду отжимают из клубней. После этого эти клубни длительное время вымачивают в проточной воде, в результате чего горечь выходит из клубней. Полученную массу высушивают, и она готова для длительного хранения. Таким способом производят «белое чуньо». Но не всегда дегидратизированный картофель подвергается дополнительному вымачиванию. После того, как оставшуюся влагу отжали ногами, «обезвоженный» картофель могут оставить в таком виде. Такой картофель называется «черный чуньо» и тоже пригоден в пищу. (прим. переводчика)

Иными словами, они являются результатом попытки придать равное значение научному и традиционному подходу к выращиванию культур – двум видам знаний, которые всегда существовали, но в то же время игнорировали друг друга. Крупный картофель сознательно задуман как гибрид, как биологический, так и концептуальный. Их следует также понимать как гибриды с точки зрения категорий «разрушительного» и «продуктивного» (Bhabha, 1994; Appadurai, 1996), поскольку они обладают потенциалом, как для уничтожения, так и для создания новых способов знания. Действительно, на мой взгляд, они представляют собой важнейший вопрос, стоящий на повестке дня для крестьянского и коренного населения: построить лучшую жизнь для себя, не утратив при этом своих ценностей и традиций.

Рядом со зданиями, предназначенными для сохранения и воспроизводства картофеля (центр по воспроизводству картофеля, банк семян, исследовательский центр и несколько теплиц), были возведены новые сооружения, такие как ресторан традиционной еды (*mikuna wasi*), который обслуживают женщины Картофельного парка, магазины для продажи товаров местного производства и домики в эко-стиле. Некоторые из них были построены как пристройки к домам комунерос, а другие являются отдельными зданиями. Помимо радушного приема, посетители могут познакомиться и приобрести традиционные лечебные средства, косметические товары из картофеля (картофельный шампунь, картофельное жидкое мыло) и других местных растений и трав, ремесленные изделия, а также мистические услуги (участие в ритуальных действиях).

Производство всех этих товаров распределяется по специализированным экономическим рабочим группам (*colectivos económicos*), в каждую из которых входит около десятка членов из разных общин. Кроме того, система ротации рабочих мест и принцип распределения прибыли в гармонии с *айни* гарантируют, что все члены *colectivos económicos* получают прибыль.

Тот факт, что этот Парк функционирует, объясняется способностью ANDES к обновлению своей картины мира и формулированию новых, идеологически последовательных инициатив. Действительно, производственная диверсификация Картофельного парка – это не просто открытость рыночным отношениям. Самое главное, что она задумана как решающий шаг к бизнес-модели, призванной приносить доход, не вступая в противоречие с культурными и духовными ценностями или давно устоявшимися обычаями (Argumedo, 2013). Такая концептуализация стала возможной благодаря широкому участию Аргумедо и сотрудников IIED в многосторонней, активистской и научной деятельности, в которой они внесли свой вклад в споры об использовании прав интеллектуальной собственности (ПИС) для защиты и продвижения знаний коренных народов (Argumedo & Pimbert, 2006; Grey, 2011). В этом смысле Парк является плодородной почвой для экспериментов. Самым последним результатом стало создание коллективной торговой марки

Parque de la Pasa для коммерциализации новых товаров и услуг Парка. Товарный знак опирается на концепцию «индикации биокультурного наследия» (Argumedo, 2013), которая в свою очередь широко опирается на географические указания и другие предположительно «мягкие» и «доброжелательные по отношению к коренным народам» инструменты ПИС. В данном конкретном контексте указание на биокультурное наследие является инструментом, призванным обойти бюрократические ограничения, налагаемые правилами интеллектуальной собственности перуанского государства (например, товарный знак Parque de la Pasa используется, но еще не зарегистрирован официально, поскольку не подходит ни под одну категорию ПИС), защитить новые продукты Парка, защитить производственные процессы и связанное с ними биологическое и культурное разнообразие, укрепить коллективные права общин и местное мировоззрение, а также позволить общинникам осуществлять контроль над развитием рынка. В целом, Картофельный парк, первоначально сосредоточившись на сохранении разнообразия картофеля, теперь занимается более широкими задачами, которые по-прежнему соответствуют его важнейшим принципам развития.



Figure 3. The big potatoes of the Potato Park (photograph by the author, 2015).

Илл. 3. Крупный картофель Картофельного парка (фотография автора, 2015).

Как и следовало ожидать, несмотря на прочные концепции, на которых ANDES строит свою новую миссию, недавнее развитие Картофельного парка породило проблемы с точки зрения социальной сплоченности и управления. По мере роста спроса и производства товаров, которые становятся все более технически сложными, возрастают и потребности в производственных навыках и менеджменте (грамотности, математике, бизнесе и владении Интернетом). Это привело к укреплению позиций лиц, принимающих решения, и квалифицированных работников, и, следовательно, к чувствам отчуждения среди общинников с меньшими возможностями (Asensio & Caverio, 2013). Неопределенность, связанная с распределением прибыли, также возникла и создала среду, способствующую соблазну отойти от правил, установленных в Парке. Наиболее яркий пример этого произошел в 2011 году, когда община Куйо-Гранде решила отделиться от объединения и самостоятельно управлять потоком посетителей, прибывающих в ее пределы. Благодаря этому она могла извлекать выгоду исключительно из близости к Парку. После его отделения желание действовать самостоятельно распространилось и стало общей тенденцией. Об этом меня заставил задуматься следующий анекдотичный случай: перед тем как покинуть Парк, моя принимающая вручила мне цветную визитную карточку. На одной стороне визитки были изображены пейзажи Картофельного парка, женщины, занимающиеся традиционным ткачеством, и кухонный стол моего хозяина, готовый к традиционному завтраку. На другой стороне карточки были указаны четыре контактных номера мобильных телефонов, список предлагаемых услуг (познавательный туризм, треккинг, народные промыслы, гастрономия и верховая езда) и название предприятия. Моя принимающая сторона попросила меня связаться с ней напрямую для следующего визита, чтобы я мог воспользоваться теми же услугами, которые предлагает Парк, но по более низкой цене. Она также сообщила мне, что занимается бизнесом не одна, а вместе со своим двоюродным братом, который оказался одним из моих проводников в путешествии.

Заклучение

В то время как национальные государства все чаще используют понятие культурного наследия как источник для реализации своих политических, экономических и культурных программ, коренные и уязвимые группы населения разработали свои собственные стратегии, основанные на культурных традициях, чтобы обеспечить определенный контроль над своей жизнью. Коренные народы перуанских Анд и Амазонки в партнерстве с интеллектуально-активистской сферой осмысливают свою культуру питания и выносят ее на всеобщее обозрение для решения, обсуждения и урегулирования проблем, препятствующих их существованию в соответствии с их культурными и духовными ценностями. Это вовлекает ряд субъектов, которые участвуют в процессах идентификации, (ре)контекстуализации, интерпретации и пере-

дачи знаний о пище (кулинарных, сельскохозяйственных и ритуальных). Соответственно, такие инициативы могут относиться к сфере культурного и продовольственного наследия. Более того, они затрагивают вопросы, схожие с теми, которыми занимаются основные институты наследия. Действительно, повышение осведомленности молодых людей о важности защиты их культуры, биоразнообразия и мировоззрения может по праву рассматриваться как общая цель совершенно разных организаций и механизмов, таких как микуны Waman Wasi, бартерные ярмарки Urpichallay и IEs, возрождение айни в Картофельном парке, Конвенция об охране нематериального культурного наследия ЮНЕСКО и программа FAO по сохранению важнейших систем сельскохозяйственного наследия всемирного значения.

Цель данной статьи – подчеркнуть центральное место культуры питания в мировоззрении коренных народов Анд и бассейна Амазонки. Пища раскрывает симбиотические отношения между природой и культурой в этих районах проживания коренных народов и, таким образом, обеспечивает плодородную почву для стратегий возрождения культуры. Описанные выше инициативы развивались в рамках транснациональных сетей партнеров и посредников, но вне универсалистских притязаний всемирного управления наследием, и поэтому мало выиграли от государственной политики. Эти инициативы представляют собой концепции продовольственного наследия, которые отличаются от подходов ЮНЕСКО тем, что затрагивают только насущные проблемы крестьянских и коренных общин. Возникшие на глобальном уровне, но реализованные на местном уровне, эти инициативы ищут и используют возможности в стратегическом, перспективном ключе. В этом отношении крупный местный картофель Картофельного парка можно рассматривать как обратную метафору «национального блюда», представляемого в качестве продовольственного наследия. В то время как последнее опирается на цель государств и глобальных культурных акторов получить престиж и доходы, первое опирается на необходимость коренных народов адаптировать свой образ жизни как условие продолжения существования. Конечно, как и в любой деятельности, направленной на укрепление самостоятельности и мировоззрения коренных народов, описанные выше случаи не лишены конфликтов и противоречий, а также иерархических отношений власти и соперничества. В этом отношении влияние НПО коренных народов, работающих в области укрепления культуры, все еще требует рассмотрения. Необходимы дальнейшие исследования, чтобы лучше понять, в какой степени идеологические подходы НПО могут влиять на решения об участии (или неучастии) в деятельности и практиках, которые члены общин могут рассматривать как полезные или вредные. Критика Waman Wasi рынков и торговых механизмов, а также стремление Urpichallay и ANDES продвигать традиционные, но в чем-то идеализированные взгляды на культуру Анд поднимают важные вопросы по этому поводу. Признание сложностей и взаимосвязей, возникающих при сближении

различных мировоззрений, соответствует изобретательности и жизнеспособности коренных народов, стремящихся обеспечить себе достойный уровень жизни.

Благодарности

Я с благодарностью отмечаю, что эта статья основана на исследованиях, которые на разных этапах были поддержаны Федеральным министерством образования и научных исследований Германии в рамках проекта *designALdades.net*, Национальным исследовательским агентством Франции (ANR-13-CULT- 0003-1) и Немецким исследовательским фондом в рамках проекта «Еда как культурное наследие» (2014–17). Я хочу поблагодарить всех моих консультантов на местах, а также Регину Бендикс, Марию Елену Гарсия, Чиару Бортोलотто и трех анонимных рецензентов за их бесценные отзывы об этой и предыдущих версиях этой статьи (Рауль Матта).

References (Список литературы)

- Adell, N., Bendix, R., Bortolotto, Ch., & Tauschek, M. (2015). *Between Imagined Communities of Practice Participation, Territory and the Making of Heritage*. Göttingen University Press.
- Agrawal, A. (2002). Indigenous knowledge and the politics of classification. *International Social Science Journal*, 54(173), 287–297. <https://doi.org/10.1111/1468-2451.00382>
- Altieri, M., & Toledo, V. M. (2011). The agroecological revolution in Latin America: Rescuing nature, ensuring food sovereignty and empowering peasants. *Journal of Peasant Studies*, 38(3), 587–612. <https://doi.org/10.1080/03066150.2011.582947>
- Angé, O. (2016). Barter Fairs, Ethnic Configuration and National Multiculturalism in the Argentinean Andes. *Ethnos*, 81(4), 648–666. <https://doi.org/10.1080/00141844.2014.989873>
- Apffel-Marglin, F. (1995). Development or decolonization in the andes? *Futures*, 27(8), 869–882. [https://doi.org/10.1016/0016-3287\(95\)00050-7](https://doi.org/10.1016/0016-3287(95)00050-7)
- Apffel-Marglin, F. (2002). From Fieldwork to Mutual Learning: Working with PRATEC. *Environmental Values*, 11(3), 345–367. <https://doi.org/10.3197/096327102129341127>
- Apgar, J. M., Argumedo, A., & Allen, W. (2009). Building Transdisciplinarity for Managing Complexity: Lessons from Indigenous Practice. *International Journal of Interdisciplinary Social Sciences*, 4(5), 255–270.
- Appadurai, A. (2010). *Modernity at large: Cultural dimensions of globalization*. University of Minnesota Press.
- Argumedo, A. (2008). The Potato Park, Peru: Conserving Agrobiodiversity in an Andean Indigenous Biocultural Heritage Area. In T. Amend, J. Brown, A. Kothari, A. Phillips, & S. Stolton (Eds.), *Protected Landscapes and Agrobiodiversity Values* (pp. 45–58). German Technical Cooperation and International Union for the Conservation of Nature.
- Argumedo, A. (2013). *Collective Trademarks and Biocultural Heritage: Towards New Indications of Distinction for Indigenous Peoples in the Potato Park, Peru*. IIED.

- Argumedo, A., & Pimbert, M. (2006). *Protecting indigenous knowledge against biopiracy in the Andes*. IIED.
- Asensio, R., & Caverio, M. (2013). *El Parque de la Papa de Cusco, Documento de trabajo 183*. Instituto de Estudios Peruanos (IEP).
- Ashley, S., & Frank, S. (2016). Introduction: Heritage–Outside–In. *International Journal of Heritage Studies*, 22(7), 501–503. <https://doi.org/10.1080/13527258.2016.1184704>
- Barthel, S., Crumley, C., & Svedin, U. (2013). Bio-cultural refugia—Safeguarding diversity of practices for food security and biodiversity. *Global Environmental Change*, 23(5), 1142–1152. <https://doi.org/10.1016/j.gloenvcha.2013.05.001>
- Bellier, I. (2013). ‘We Indigenous Peoples...’: Global Activism and the Emergence of a New Collective Subject at the United Nations. In B. Müller (Ed.), *The Gloss of Harmony: The Politics of Policy-Making in Multilateral Organisations* (pp. 177–201). Pluto Press.
- Bellier, I., & Préaud, M. (2012). Emerging issues in indigenous rights: Transformative effects of the recognition of indigenous peoples. *The International Journal of Human Rights*, 16(3), 474–488. <https://doi.org/10.1080/13642987.2011.574616>
- Bhabha, H. (1994). *The location of culture*. Routledge.
- Bigenho, M., & Stobart, H. (2016). The Devil in Nationalism: Indigenous Heritage and the Challenges of Decolonization. *International Journal of Cultural Property*, 23(2), 141–166. <https://doi.org/10.1017/S0940739116000114>
- Brannstrom, C. (2009). South America’s Neoliberal Agricultural Frontiers: Places of Environmental Sacrifice or Conservation Opportunity? *Ambio*, 38(3), 141–149.
- Buergin, R. (2015). Contested Rights of Local Communities and Indigenous Peoples in Conflicts over Biocultural Diversity: The case of Karen communities in Thung Yai, a World Heritage Site in Thailand. *Modern Asian Studies*, 49(6), 2022–2062. <https://doi.org/10.1017/S0026749X14000390>
- Cabieses, H. (2010). *The “Miracle of San Martín” and Symptoms of “Alternative Development” in Peru, Drug Policy Briefing 34*. Amsterdam: Transnational Institute.
- Coombe, R. (2016). The knowledge economy and its cultures: Neoliberal technologies and Latin American reterritorializations. *HAU: Journal of Ethnographic Theory*, 6(3), 247–275. <https://doi.org/10.14318/hau6.3.018>
- Coombe, R., & Turcott, J. (2012). Indigenous Cultural Heritage in Development and Trade: Perspectives from the Dynamics of Cultural Heritage Law and Policy. In C. Graber, K. Kuprecht, & J. Lai (Eds.), *International Trade in Indigenous Cultural Heritage: Legal and Policy Issues* (pp. 272–305). Edward Elgar.
- Corr, R. (2016). “We make them give more”: Women’s roles in the exchange and redistribution of food across ethnic boundaries. *Food and Foodways*, 24(3–4), 173–193. <https://doi.org/10.1080/07409710.2016.1210897>
- Csergo, J. (2016). *La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre?: La gastronomie française à l’Unesco: Histoire et enjeux [Is gastronomy a cultural commodity like any other: French gastronomy at UNESCO: History and stakes.]*. Menu Fretin. (In French).
- Cueto, S., & Chinen, M. (2008). Educational impact of a school breakfast programme in rural Peru. *International Journal of Educational Development*, 28(2), 132–148. <https://doi.org/10.1016/j.ijedudev.2007.02.007>

- Delgado, F., & Escobar, E. (2006). *Dialogo intercultural e intercientifico para el fortalecimiento de las ciencias de los pueblos indígenas originarios* [Intercultural and inter-scientific dialogue for the strengthening of the sciences of native indigenous peoples]. Agruco-Compas, Plural Editores. (In Spanish).
- Desmarais, A. A. (2007). *Globalization and the Power of Peasants: La Via Campesina*. Fernwood Publishing.
- Faiffer, G., & Belaunde, L. E. (2016). *Mujer, biodiversidad y seguridad alimentaria en las comunidades kechua-lamas* [Women, biodiversity and food security in Kechua-Lama communities]. Waman Wasi and PRATEC. (In Spanish).
- Forsyth, M. (2015). Cultural Economics and Intellectual Property: Tensions and Challenges for the Region: Cultural Economics and Intellectual Property. *Asia & the Pacific Policy Studies*, 2(2), 356–369. <https://doi.org/10.1002/app5.77>
- Frank, L.-E. (2011). *The Discourse and Practice of Native American Cuisine: Native American Chefs and Native American Cooks in Contemporary Southwest Kitchens* (PhD dissertation). University of New Mexico.
- García, M. E. (2005). *Making Indigenous Citizens: Identity, Development and Multicultural Activism in Peru*. Stanford University Press.
- García, M. E. (2013). The Taste of Conquest: Colonialism, Cosmopolitics, and the Dark Side of Peru's Gastronomic Boom: The Taste of Conquest. *The Journal of Latin American and Caribbean Anthropology*, 18(3), 505–524. <https://doi.org/10.1111/jlca.12044>
- Gasché, J. (2010). De hablar de educación intercultural a hacerla [From talking about intercultural education to doing it]. *Mundo Amazónico*, 1, 111–134. <https://doi.org/10.5113/ma.1.9414> (In Spanish).
- Geismar, H. (2013). *Treasured Possessions*. Duke University Press.
- Giguère, H. (2007). Vues anthropologiques sur le patrimoine culturel immatériel: Un ancrage en basse Andalousie [Anthropological views on intangible cultural heritage: An anchorage in lower Andalusia]. *Anthropologie et Sociétés*, 30(2), 107–127. <https://doi.org/10.7202/014116ar> (In French).
- Gonzales, T. (2015). An Indigenous Autonomous Community-Based Model for Knowledge Production in the Peruvian Andes. *Latin American and Caribbean Ethnic Studies*, 10(1), 107–133. <https://doi.org/10.1080/17442222.2015.1034433>
- Graddy, T. G. (2014). Situating In Situ: A Critical Geography of Agricultural Biodiversity Conservation in the Peruvian Andes and Beyond: Situating In Situ. *Antipode*, 46(2), 426–454. <https://doi.org/10.1111/anti.12045>
- Greaves, T., Bolton, R., & Zapata, F. (Eds.). (2010). *Vicos and Beyond*. Altamira Press.
- Grey, G. (2011). *Decolonization as Relocalization: Conceptual and Strategic Frameworks of the Parque de la Papa, Qosq* (MA thesis). University of Victoria.
- Hauser-Schäublin, B. (Ed.). (2011). *World Heritage Angkor and Beyond*. Universitätsverlag Göttingen.
- Holmberg, A. (1959). Land Tenure and Planned Social Change: A Case from Vicos, Peru. *Human Organization*, 18(1), 7–10. <https://doi.org/10.17730/humo.18.1.562p272226168r20>
- IIED. (2013). *Biocultural Heritage: Promoting Resilient Farming Systems and Local Economies*. IIED.

- Instituto Nacional de Estadística e Informática [National Institute of Statistics and Informatics] (INEI). (2010). *Perú: Análisis etnosociodemográfico de las comunidades nativas de la Amazonía, 1993 y 2007* [Peru: Ethno-sociodemographic analysis of Amazonian native communities, 1993 and 2007]. INEI. (In Spanish).
- Ishizawa, J. (2009). Affirmation of Cultural Diversity: Learning with the Communities in the Central Andes. *Development Dialogue: What Next*, 2, 106–139.
- Isnart, C. (2015). Self Heritage-Making and Religious Minority in Greece: An Ethnography of Heritage Activities outside of the Cultural Institutions. In N. Adell, R. F. Bendix, Ch. Bortolotto, & M. Tauschek (Eds.), *Between Imagined Communities and Communities of Practice* (pp. 171–183). Göttingen University Press.
- Leonard, W., & Thomas, B. (1988). Changing Dietary Patterns in the Peruvian Andes. *Ecology of Food and Nutrition*, 21(4), 245–263.
- Llorca, I. (2014). *La cocina en la Comunidad Campesina de Vicos de los Andes peruanos* [Cooking in the Vicos Campesino Community of the Peruvian Andes] (MA thesis). Université Laval. (In Spanish).
- Macas, L. (2010). Sumak Kawsay. *Yachaykuna*, 13, 13–39.
- Matta, R. (2016). Food incursions into global heritage: Peruvian cuisine's slippery road to UNESCO: Food incursions into global heritage. *Social Anthropology*, 24(3), 338–352. <https://doi.org/10.1111/1469-8676.12300>
- Motta, R. (2016). *Social Mobilization, Global Capitalism and Struggles over Food: A Comparative Study of Social Movements*. Routledge.
- Nazarea, V., Rhodes, R., & Andrews-Swan, J. (2013). *Seeds of Resistance, Seeds of Hope*. University of Arizona Press.
- Parasecoli, F. (2017). *Knowing where it comes from: Labeling traditional foods to compete in a global market*. University of Iowa Press.
- Pelletier, B. (2012). Repas gastronomique français à l'UNESCO (1): Déclassement en vue ? [French gastronomic meal at UNESCO (1): Downgrading in sight?] Retrieved August 2, 2021, from Gestion des Risques Interculturels website: <https://gestion-des-risques-interculturels.com/pays/europe/france/repas-gastronomique-francais-a-lunesco-1-declassement-en-vue/> (In French).
- Pimbert, M. (2009). *Towards Food Sovereignty: Reclaiming Autonomous Food Systems*. Centre for Agroecology and Food Security (CAFS), IIED and Rachel Carson Center (RCC).
- Ponce Romero, T. (n.d.). *Los reyes de la papa: Economic, racial, and social transformations in the Peruvian Central Highlands* (PhD dissertation). Harvard University.
- Rengifo, G. (2008). Nuevos retos para la juventud Quechua-Lamas. Notas a propósito de una visita al Centro 'Waman Wasi.' [New challenges for Quechua-Lamas youth. Notes on a visit to the 'Waman Wasi' Center]. In G. Rengifo, L. Tapullima, & S. Alarcón (Eds.), *Sembrar para comer* [Sowing to eat] (pp. 27–32). Bellido Ediciones EIRL. (In Spain).
- Robertson, I. J. M. (Ed.). (2012). *Heritage from Below*. Ashgate.
- Rojas, B. (1999). *Así converso con mis semillas* [This is how I converse with my seeds]. Uripichallay. (In Spanish).

- Salazar, N. B. (2010). The Glocalisation of Heritage through Tourism: Balancing Standardisation and Differentiation. In S. Labadi & C. Long (Eds.), *Heritage and Globalisation* (pp. 130–147). Routledge.
- Sammells, C. (2014). Haute Traditional Cuisines: How UNESCO's List of Intangible Heritage Links the Cosmopolitan to the Local. In R. Brulotte & M. Di Giovine (Eds.), *Edible Identities: Food as Cultural Heritage* (pp. 141–158). Ashgate.
- Samuel, H. (2008, July). French Cuisine 'Not a World Treasure', Says UN. *The Telegraph*. Retrieved November 13, 2014 from www.telegraph.co.uk/news/worldnews/europe/france/2257965/French-cuisine-not-a-world-treasure-says-UN.html
- Siniscalchi, V. (2019). *Slow Food: The Economy and Politics of a Global Movement*. Bloomsbury.
- Smith, L. (2012). Editorial. *International Journal of Heritage Studies*, 18(6), 533–540. <https://doi.org/10.1080/13527258.2012.720794>
- Stein, W. (2000). *Vicisitudes del discurso del desarrollo en el Perú: Una etnografía sobre la modernidad del Proyecto Vicos* [Vicissitudes of development discourse in Peru: An ethnography of modernity in the Vicos Project.]. Casa de Estudio del Socialismo (SUR). (In Spain).
- Swiderska, K. (2006). *Protecting Community Rights over Traditional Knowledge: Implications of Customary Laws and Practices*, project folder. IIED.
- Throsby, D., & Petetskaya, E. (2016). Sustainability Concepts in Indigenous and Non-Indigenous Cultures. *International Journal of Cultural Property*, 23(2), 119–140. <https://doi.org/10.1017/S0940739116000084>
- Turner, K., Davidson-Hunt, I., Desmarais, A., & Hudson, I. (2016). Creole Hens and Ranga-Ranga: Campesino Foodways and Biocultural Resource-Based Development in the Central Valley of Tarija, Bolivia. *Agriculture*, 6(3), 41. <https://doi.org/10.3390/agriculture6030041>
- Valdiviezo, L. A. (2010). Indigenous worldviews in intercultural education: Teachers' construction of interculturalism in a bilingual Quechua-Spanish program. *Intercultural Education*, 21(1), 27–39. <https://doi.org/10.1080/14675980903491866>
- Van Kessel, J., & Larraín, H. (Eds.). (2010). *Manos sabias para criar la vida* [Wise hands to nurture life]. Abya-Yala. (In Spain).
- Walsh, C. (2008). Interculturalidad, plurinacionalidad y decolonialidad: Las insurgencias político-epistémicas de refundar el Estado. *Tabula Rasa*, (9), 131–152.
- Zhang, J. (2015). The Food of the Worlds: Mapping and Comparing Contemporary Gastrodiplomacy Campaigns. *International Journal of Communication*, 9, 24.