



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN EN
TURISMO Y HOTELERÍA**

Identidad cultural alimentaria en la cocina tradicional para desarrollar
el turismo gastronómico en el distrito de Cajatambo, 2019

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

Licenciado en Administración en Turismo y Hotelería

AUTOR:

Moreno Maya, Anthony Williams (ORCID: 0000-0003-2635-6438)

ASESOR:

Mg. Huamaní Paliza, Frank (ORCID: 0000-0003-3382-1246)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Patrimonio y recursos turísticos

LIMA - PERÚ

2019

Dedicatoria

Dedico esta tesis, en primer lugar, a mis padres a quienes les debo o que soy.

A mi madre Gloria por ayudarme a construir mis sueños, por ser una mujer sin igual.

A mi padre Marco por su increíble fortaleza.

A mis hermanos Marjorie, Alexis y Sandra, quienes son mis verdaderos amigos.

A todos y cada uno de los pobladores del hermoso distrito de Cajatambo, quienes con sus aportes pudieron hacer posible esta tesis.

Agradecimiento

A mis padres por haberme brindado sus consejos, por su esfuerzo y constancia.

A mis hermanos por animarme y ayudarme en esos pequeños detalles que también cuentan.

A mi asesor el Magister Frank Huamaní, por sus consejos y paciencia.

Al señor alcalde José Fuentes, al señor Leonardo Olave, al amauta César Reyes Villanueva, al señor Raymundo Híjar, al señor Juan Michuy y todos los cajatambinos por el tiempo, amabilidad y hospitalidad brindada.

A todos ellos, muchas gracias.

Índice de contenidos

Carátula	i
Dedicatoria	ii
Agradecimiento	iii
Índice de contenidos	iv
Índice de tablas	v
Índice de gráficos y figuras	vi
Resumen	vii
Abstract	viii
I. INTRODUCCIÓN	1
II. MARCO TEÓRICO	10
III. METODOLOGÍA	108
3.1. Tipo y diseño de investigación	109
3.2. Categorías, subcategorías y matriz de categorización	109
3.3. Escenario de estudio	110
3.4. Participantes	111
3.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos	114
3.6. Procedimiento	115
3.7. Rigor científico	118
3.8. Método de análisis de datos	121
3.9. Aspectos éticos	121
IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	122
V. CONCLUSIONES	147
VI. RECOMENDACIONES	151
REFERENCIAS	153
ANEXOS	169

Índice de tablas

Tabla 1	Tabla de doble entrada de los ámbitos culturales	30
Tabla 2	Relación entre lo asado y lo hervido	65
Tabla 3	Relación entre lo asado y lo ahumado	65
Tabla 4	Relación entre lo hervido y lo ahumado	66
Tabla 5	Diferencia entre la alimentación cotidiana y la alimentación de la élite	80
Tabla 6	Tabla de ruta metodológica	115
Tabla 7	Tabla de gestión de procesos	116
Tabla 8	Tabla de validación de expertos	119

Índice de gráficos y figuras

Figura 1	Esquema teórico del control cultural de Bonfil Batalla	28
Figura 2	Representación del modelo socio-ecológico de Urie Bronfenbrenner	52
Figura 3	Estado básico de los alimentos	63
Figura 4	Relación de los estados básicos de los alimentos con los elementos del entorno	64
Figura 5	Tetraedro culinario	67
Figura 6	Creación del conocimiento en el turismo	93

RESUMEN

El presente trabajo de investigación tuvo como objetivo general, conocer los elementos de la identidad cultural alimentaria en la cocina tradicional que permiten el desarrollo del turismo gastronómico en el distrito de Cajatambo. Esta investigación fue de enfoque cualitativo, de tipo básica, diseño etnográfico y fenomenológico. Se aplicó el muestreo no probabilístico por conveniencia y bola de nieve. La muestra estuvo caracterizada por diecinueve participantes, entre pobladores, visitantes y expertos con los cuales se llegó a la saturación teórica a través de entrevistas semiestructuradas y se utilizó además la guía de observación, lo que permitió elaborar un registro gastronómico. Se concluye de manera general que los elementos de la identidad cultural alimentaria de la cocina tradicional de Cajatambo que van a permitir el desarrollo del turismo gastronómico, son los elementos materiales involucrados en su cocina tradicional, las formas de organización en torno a la preparación y distribución de la cocina tradicional, los conocimientos de las recetas y su legado, la simbología asociada a su gastronomía tradicional y el sentimiento de identidad territorial a través de su cocina tradicional; estos elementos permitieron conocer los productos, los servicios y las actividades turísticas que pasarían a complementar y ser parte de una ruta gastronómica en Cajatambo.

Palabras Claves: Identidad, cultura, identidad cultural alimentaria, cocina tradicional, turismo gastronómico

ABSTRACT

The present research work had as a general objective, to know the elements of food cultural identity in traditional cuisine that allow the development of gastronomic tourism in the Cajatambo district. This research was of a qualitative approach, of a basic type, ethnographic and phenomenological design. Non-probability sampling for convenience and snowball was applied. The sample was characterized by nineteen participants, including residents, visitors and experts with whom the theoretical saturation was reached through semi-structured interviews and the observation guide was also used, which allowed the elaboration of a gastronomic record. It is generally concluded that the elements of the cultural food identity of the traditional Cajatambo cuisine that will allow the development of gastronomic tourism are the material elements involved in its traditional cuisine, the forms of organization around the preparation and distribution of traditional cuisine, the knowledge of the recipes and their legacy, the symbolism associated with its traditional gastronomy and the feeling of territorial identity through its traditional cuisine; These elements allowed to know the products, services and tourist activities that will complement a gastronomic route in Cajatambo.

Keywords: Identity, culture, food cultural identity, traditional cuisine, gastronomic tourism

I. INTRODUCCIÓN

El Perú es un país cuya gastronomía representa actualmente un poderoso motivador de flujo turístico. La revalorización de la cocina peruana, ha sido objeto de mucha aceptación dado el sentido de identidad que genera en el peruano que se apropia de esta manifestación, entonces ¿la cocina tradicional andina puede aspirar a obtener también ese reconocimiento internacional? Con base en esta interrogante, cocineros e investigadores nacionales empezaron a buscar en la sierra peruana, aquellos complementos culinarios que no sólo son ingredientes físicos, sino más bien componentes etéreos que enriquecen aún más el potaje tradicional, lo dota de una razón y le regala al paladar una rica variedad entre sabor y memoria; entonces, ¿podrían todas aquellas manifestaciones culinarias estar a tiempo de su rescate y valoración? Aquí se presenta el meollo del asunto, la escasa información y la desidia del peruano por seguir buscando la verdad científica, está relegando a un segundo plano el rescate de las tradiciones, sirviéndose de herramientas comerciales que solo valoran lo que le permite un margen de utilidad que se ajusta a su conveniencia.

Actualmente, el Perú está pasando por una de las etapas de reconocimiento más prósperas a nivel mundial; la gastronomía peruana es apreciada por muchos cocineros extranjeros, algunos de los cuales han fusionado técnicas culinarias con alimentos peruanos, dando como resultado un maravilloso espectáculo de contrastes, no sólo agradable a los sentidos, sino también al valor cultural que lleva implícito. El turismo gastronómico es uno de los fenómenos de movilización masiva de personas que ha tenido mayor relevancia en el país en estos últimos años, que, a sorpresa de Vargas (2009) que se organicen en el extranjero viajes con fines gastronómicos al Perú, lo toma por sorpresa y sospecha la posibilidad de que la diversidad gastronómica y cultural del Perú sea el disparador de esta tendencia, pues ya no solo se reconoce al Perú por albergar una de las siete maravillas del mundo moderno, esto se ha logrado a base de muchos intentos y fracasos para elevar la cocina peruana al nivel de las cocinas europeas pioneras en el campo culinario. Ejemplo de ello es la feria gastronómica emblema de la gastronomía peruana, Mistura, que es el lugar en donde se podía degustar potajes de diferentes regiones, dando cuenta de la inmensa riqueza alimentaria de la tierra peruana; Mistura fue el

fenómeno que acercó el Perú a los peruanos, trajo consigo una revalorización de la gastronomía regional y el peruano pudo reconocer en la mirada de otro, un sentido de pertenecer a un propósito más grande que su egoísmo. Empero, con el pasar de los años Mistura se fue agotando, el propósito de su creación fue perdiendo terreno ante la banalización de la gastronomía peruana que la convirtió en un producto netamente comercial, perdiendo poco a poco su valor cultural implícito (Medina, 2016). Ya el peruano va a Mistura no con ansias de conocer algo nuevo, solo siente nostalgia de aquellos sabores que transportaban sus sentidos y su cuerpo mediante el poder del alimento. Entender el significado del alimento desde un punto de vista cultural, es remontarse en el tiempo y observar a unos primeros humanos, de un mundo primigenio, congregados alrededor de un fuego antiguo, una primera sociedad, un primer indicio de un hogar, en donde se empezaba a cocinar un sentido de identidad, de saber cuál es su lugar en el mundo, una identidad cultural en una incipiente sociedad; sin embargo, ¿pueden el tiempo y los factores sociales influenciar tan profundamente en la persona y hacer que aquello que define su origen, se oculte frente a una vorágine cosmopolita que todo engulle, que todo margina, tan material, menos humana, tan comercial?

En adición a los problemas que contribuyen a que la cocina pierda progresivamente su significado se encuentra el fenómeno de la globalización, cuyo impacto ha sido y será siempre ambiguo, pues no solo ha permitido hacer del mundo una aldea global, también ha contribuido en acelerar el ritmo en el que viven las personas, más ahora que el fenómeno del turismo gastronómico de masas contempla un incremento en el arribo masivo de turistas al país, está orientando a la gastronomía peruana hacia un casi imperceptible proceso de industrialización alimentaria, con la estandarización de los procesos y recetas se está limitando la creatividad culinaria, primando la satisfacción de la creciente demanda del consumidor, a la calidad del producto.

Las investigaciones en el campo gastronómico son escasas en el Perú, apenas si se designa un solo un 0,15% del PBI (Producto Bruto Interno) en investigación, cuando a nivel regional el índice de 0,70% (EC, 2017). El llamado “boom gastronómico” entusiasmó tanto al peruano, que se creyó que originaría

toda una revolución en cuanto a identidad cultural alimentaria a través de la documentación y rescate de ancestrales y tradicionales métodos y recetas; este acelerado proceso motivó la creación de escuelas de cocina que formaban promociones de técnicos, quienes alentados por la novedad, se dedicaron a innovar y a disrumpir en el mercado de ofertas gastronómicas. Uno de los problemas a afrontar es la informalidad de los negocios gastronómicos que representan el 79% del mercado limeño (EC, 2017). Si bien el peruano siente que ha pasado de ser un comensal a ser el embajador gastronómico de su país, tiende a generar una competencia insana con sus compatriotas, restando oportunidades a quienes hacen las cosas por conducto regular; este comportamiento está presente desde tiempos pre hispánicos, en donde la malsana competencia entre herederos al trono incaico, trajo una serie de guerras intestinas que acabaron por traer abajo un imperio completo (Galeano, 2004). La producción de cocineros a escala fue tan rápida que apenas alcanzaba tiempo de encontrar mercado digno para estos profesionales recién formados, es aquí en donde la informalidad juega su carta más baja, se inauguraron restaurantes tras restaurantes, uno cada vez peor que el anterior. Estas actividades ilícitas, debilitan credibilidad del extranjero, que incauto decide tomar los servicios de personas no preparadas, que no cuentan con el adecuado conocimiento que sólo se obtiene recorriendo el enriquecedor camino de la experiencia.

Las diferencias a nivel intercontinental en asuntos relativos a la identidad cultural alimentaria resultan al fin y al cabo, similares; así por ejemplo, las comunidades musulmanas marroquíes que emigraron a España escapando de la crisis económica, encontraron en el país de destino la tolerancia frente a los estrictos hábitos alimenticios que trajeron consigo; en este caso particular, la alimentación traspasa las fronteras físicas de los procesos migratorios y se convierte en una marca cultural, la personalidad de toda una nación representada en sus tradiciones, modos de consumo, y la constante lucha frente a la aculturación de las nuevas generaciones marroquíes, que se inclinan más por los nuevos modelos culinarios, lo que ocasiona que se pierda la tradición alimentaria y se haya visto disminuido el número de mujeres que

transmiten estas tradiciones, normas y secretos de forma oral y por la mera actividad cotidiana; es por ello que Abu-Shams (2008) afirma que la inclusión de la mujer en la sociedad ha propiciado una paréntesis en la transmisión transgeneracional de la cultura alimentaria, debido a que las mujeres al ser las amas indiscutibles de la casa, enseñaban a las hijas todo lo referente a la cultura culinaria de su país, pues las casi nulas oportunidades de participación de la mujer en las decisiones sociales las limitaban a aquel espacio virgen de influencias foráneas, la cocina.

En contraparte, México, al igual que Perú, posee una inmensa riqueza patrimonial cultural que lo pone en la cima del turismo gastronómico a nivel internacional, presenta una visión holística de su patrimonio alimentario, no se detiene a saborear los ingredientes culturales que conforman su gastronomía, si pertenece a México, es gastronomía mexicana. Este proceso opta por las soluciones más prácticas en la búsqueda de aligerar el proceso de reconocimiento ganando competitividad turística en el mercado internacional, ¿podría esta técnica replicarse en el Perú? y de ser así ¿cuál sería el impacto sobre el patrimonio intangible de la cocina tradicional en los pueblos de la sierra peruana? Considerando los posibles escenarios que se desprenderían de la aplicación del enfoque holístico de la gastronomía peruana, se puede inferir hipotéticamente que no sería fácil para el poblador peruano, de raíces andinas, considerar la aplicación del concepto. El peruano migrante, es una persona muy apegada a la memoria de su cocina tradicional (Ccopa, 2018), aunque no viva ya en la provincia de origen. Ha sobrevivido a la Lima aburguesada, que cayó rendida ante un inesperado y brusco intercambio cultural en donde se marginaba al provinciano personificándolo como un ser extraño, incivilizado, perdido en el tiempo, que no encajaba con el estereotipo social. A pesar de vivir la discriminación a manos de sus propios compatriotas, el provinciano supo conservar sus costumbres y tradiciones; la resiliencia frente al desprecio social, fue el factor que cimentó las bases identitarias de la cultura gastronómica de la que ahora el peruano hace gala en el mundo. En la lucha interna de clases sociales, que aún sigue latente ¿puede relegarse al olvido milenarias tradiciones por tratar de encajar en una sociedad consumista? en la búsqueda

de la respuesta a esta interrogante, la identidad del peruano se valdrá de la cocina tradicional, en donde siempre se han cocinado lentamente sobre el fuego eterno de la cultura, los ingredientes que han dotado de personalidad a la cocina peruana y presentan ante el mundo una amalgama de sabores y memorias que transforman al Perú en un importante motor de desarrollo tanto económico, social, cultural y ejemplo de Latinoamérica (Rey, Salazar y Guiulfo, 2011). Todo lo anterior mencionado, busca identificar la razón de este problema social, para tratar de encontrar una solución, teniendo como factor de cohesión a la gastronomía, que hace que toda una nación se detenga a reflexionar sobre lo que significa ser peruano, orgulloso de su patrimonio y disponga de unos minutos para compartir una sobre mesa, como en antaño solía ocurrir en el núcleo social familiar.

En el Perú se busca una identidad individualista que clasifique a las cocinas de acuerdo a alguna característica; cuestión es que si se analiza esta situación desde una crítica gastronómica, resulta que es un proceso lento pero muy enriquecedor, que eleva a la cocina a un nivel no solo rico en sabor, sino también en cultura, ejemplo de ello lo da el restaurante Las Brujas de Cachiche, que se ha convertido en el restaurante portador del patrimonio cultural inmaterial peruano al presentar el menú que el Señor de Moche degustaba en aquellos tiempos (Domingo, 2010). Sin duda alguna, la cocina peruana también alimenta la espiritualidad de las personas, aunque esto demande tiempo, vale la pena la espera.

Este trabajo de investigación pretende encontrar aquellos elementos que hacen que un individuo se reconozca como portador de una identidad territorial particular en torno a una cultura de alimentación ancestral; cómo y cuándo sucede que la gastronomía tradicional se enraíza y forma parte del acervo de los pueblos y la conduce por un camino que conecta el pasado y lo hace presente, investigando y plasmando en papel aquellas formas culturales que los años amenazan por descartar y considerando al poblador como la fuente más importantes de conocimientos culinarios, con quienes valorar los orígenes de la cocina tradicional y reconocer el potencial turístico de aquella gastronomía, que hace de su tierra una bendición a los paladares ciudadanos,

creando puentes emocionales que inviten a descubrir la belleza natural, el encanto mágico de los sabores al calor de un fuego, que consume las diferencias y redescubre la magia de los sentidos.

En la presente tesis se ha llegado a identificar un problema general, que es el punto en que el investigador se pregunta ¿cuáles son los elementos de la identidad cultural alimentaria en la cocina tradicional que permiten el desarrollo del turismo gastronómico en el distrito de Cajatambo?; no obstante, para poder dar respuesta a esta interrogante general, se tiene que indagar también sobre los elementos materiales que se emplean en esta cocina tradicional en particular, entonces cabe preguntar específicamente ¿qué significado tienen los elementos materiales tradicionales que se emplean en la cocina tradicional para desarrollar el turismo gastronómico?; así mismo, las relaciones sociales que se originan en torno a esta cocina tradicional, motivan a preguntar de manera específica ¿cómo son las relaciones sociales entre de los pobladores del distrito de Cajatambo con respecto a la elaboración de su cocina tradicional para desarrollar el turismo gastronómico?; de la misma manera, los conocimientos culinarios adquiridos de generación en generación son muy relevantes para transmisión de saberes, por ello se busca especificar ¿cómo se transmiten los conocimientos de la cocina tradicional de Cajatambo para desarrollar el turismo gastronómico?; del mismo modo, toda esa amalgama cultural alimentaria debe guardar un significado muy íntimo en el poblador, la forma de rescatar esta valiosa información es especificando ¿cuáles son los elementos simbólicos que se relacionan con la cocina tradicional del distrito de Cajatambo?; resulta imposible no emocionarse y hacer una regresión mental cuando se perciben los aromas de una cocina de toda la vida, entonces se busca especificar ¿qué sentimientos genera la cocina tradicional en los pobladores del distrito de Cajatambo?; por último, se busca que todos este conjunto de manifestaciones se compartan al mundo y puedan ser motivadores de flujo turístico, para poder lograrlo se debe analizar específicamente ¿cuáles son las condiciones del distrito de Cajatambo para desarrollar el turismo gastronómico?

Esta investigación analizará las características de identidad cultural

alimentaria de la cocina tradicional del distrito de Cajatambo, se buscará conocer la pertenencia y establecer las diferencias entre las regiones en donde suele prepararse la comida típica y se logrará determinar la peculiaridad de la gastronomía de este distrito valiéndose de un registro gastronómico de sus potajes más representativos. Este registro gastronómico servirá de base para posteriores réplicas en distintas regiones con potencial gastronómico y sentarán las bases para el desarrollo del turismo gastronómico en esa localidad.

El distrito de Cajatambo pertenece a la parte sierra de la región Lima; siendo así, su influencia debería ser notable en las cocinas de la capital, situación que no acontece. Del análisis que se desprenda de esta investigación, se pueden extraer los postulados más convenientes en la realización o réplica en otros escenarios de temática semejante, así se puede citar el caso de la Malarrabia en Piura, la Boda Moche en La Libertad, el Shambar en Trujillo, el Shurumbo en Cajamarca, entre otros.

Este trabajo de investigación pretende, a través del análisis profundo de la literatura relacionada y un trabajo de campo aplicado, comprobar a grandes rasgos, la teoría antropológica cultural propuesta por Harris (2011) en donde manifiesta que la endoculturación es la influencia sobre el aprendizaje consciente o inconsciente que ejercen generaciones anteriores sobre las nuevas, las que incitan, inducen y obligan a adoptar conductas y pensamientos tradicionales, las cuales pueden o no prolongar la existencia de manifestaciones culturales en una sociedad; asimismo, el instrumento utilizado para realizar el registro gastronómico de los potajes tradicionales del distrito es una adaptación del Noboa y Guachamín (2011) del INCP (Instituto Nacional del Patrimonio Cultural) de Ecuador, la cual permite dimensionar un potaje tradicional, registrando sus principales características espaciales y culturales, motivo por el cual, puede replicarse en otros contextos y espacios similares.

Finalmente, este trabajo de investigación busca identificar los elementos gastronómicos que permiten que una sociedad se identifique culturalmente a través de su cocina tradicional, generando en sí misma una representación

colectiva del sentido de pertenencia; este análisis y registro, representa un pequeño aporte a la investigación gastronómica en aras de una valorización y un desarrollo socioeconómico virtuoso.

Luego de haber delimitado el problema de investigación y planteada ya la interrogante general, el objetivo que se persigue para este supuesto general, es el de conocer los elementos de la identidad cultural alimentaria en la cocina tradicional que permiten el desarrollo del turismo gastronómico en el distrito de Cajatambo; así mismo, específicamente se buscará conocer el significado que tienen los elementos materiales tradicionales que se emplean en la cocina tradicional para desarrollar el turismo gastronómico; también se procederá a describir las relaciones sociales entre los pobladores del distrito de Cajatambo con respecto a la elaboración de su cocina tradicional para desarrollar el turismo gastronómico; del mismo modo se procede a conocer la manera en que se transmiten los conocimientos de la cocina tradicional de Cajatambo para desarrollar el turismo gastronómico; no se puede dejar de lado el importante significado de sus expresiones culturales y para ello se procederá a describir los elementos simbólicos que se relacionan con la cocina tradicional del distrito de Cajatambo; sin dejar de lado las emociones que genera la cocina tradicional en el poblador, se va a describir los sentimientos que genera la cocina tradicional en los pobladores del distrito de Cajatambo; y como supuesto de investigación, se va a identificar las condiciones del distrito de Cajatambo para desarrollar el turismo gastronómico.

II. MARCO TEÓRICO

A nivel internacional se consultaron estudios referentes a cómo la gastronomía puede rescatar de la ignominia a algunos pueblos poseedores de patrimonio culinario, Castellón y Fontecha (2018) en su investigación sobre la gastronomía como una fuente para el desarrollo del turismo y el fortalecimiento de la identidad cultural en Santander, Colombia, se preguntan ¿cómo la gastronomía podría convertirse en un instrumento que potencie el desarrollo turístico y resalte las características identitarias de cada región, a través de las particularidades que los hacen denominarse santandereanos? Para ello, su primer objetivo fue el de analizar de qué manera la gastronomía se puede convertir en una herramienta que permita potenciar la corriente turística y al mismo tiempo favorecer la identidad santandereana. En su trabajo de investigación, se tomó en cuenta un diseño no experimental, descriptivo y exploratorio de enfoque mixto, emplearon el instrumento de entrevista semi estructurada, observación directa del problema y la aplicación de encuestas. También se consideraron el análisis de documentos y la literatura relevante sobre el tema y tuvieron como conclusión principal que el establecimiento de una ruta gastronómica podrá generar empleo y oportunidades, siempre y cuando no solo se enfoque en el aspecto económico sino también cultural, pues se busca la integración de todos los sectores rurales para que puedan desarrollar el lazo de identidad cultural y reconocimiento; y finalmente se busca que la localidad sea el punto donde confluyan los sectores económicos que aporten al desarrollo de la región.

En el tema de generación de identidad a través de propuestas gastronómicas, Brito y Botelho (2018) manifiestan a través de su investigación sobre la gastronomía como marca de destino en Minas Gerais, Brasil, que el problema principal es cuestionar si existe el reconocimiento de sus demandas respecto a las condiciones de vida, seguridad y soberanía alimentaria de aquellos quienes comparten sus sabidurías. Asimismo, tuvieron como objetivo general explorar las propuestas existentes desde el turismo, que han dado tratamiento a la inserción de las culturas alimentarias como un recurso. Este trabajo tuvo un diseño de carácter cualitativo y empleó el instrumento de análisis hermenéutico y concluyó en la identificación y clasificación de tres

perspectivas de abordaje: una primera propone la activación del turismo mediante la puesta en valor de las cocinas indígenas para el mercado turístico y se integra por propuestas de productos e intervenciones en comunidades indígenas; la segunda responde a estudios críticos que ponen atención en las asimetrías y tensiones derivadas de la patrimonialización de las culturas alimentarias; una tercera muestra iniciativas integradas por propuestas alternativas al mercado neoliberal que surgen desde las comunidades locales y recuperan las perspectivas indígenas, se basan en la reapropiación y autogestión de su cultura alimentaria, con un énfasis en la búsqueda de autonomía, a partir de propuestas emanadas de las economías sociales y solidarias.

Los insumos que se utilizan en la gastronomía local, de ser comprados en la misma región, generan beneficios e identificación, así lo manifiesta Ascorbe (2018) en su investigación sobre un valor en alza de los alimentos y gastronomía de cercanías en Madrid, España, cuyo objetivo principal fue proporcionar alimentos saludables y de calidad organoléptica, contribuir al desarrollo sostenible y reducir el despilfarro de alimentos, conservar el patrimonio cultural alimentario y generar un turismo gastronómico sostenible, mantener los paisajes y su diversidad genética, reforzar la cohesión social y dotar a los alimentos y a la gastronomía de un significado y una identidad y, por último, restablecer la confianza del consumidor en la alimentación; asimismo, intenta aportar una respuesta a la cuestión de si los alimentos y la gastronomía de cercanía constituyen un valor en alza en el siglo XXI. Este trabajo empleó el instrumento de revisión bibliográfica de artículos y publicaciones de organismos nacionales e internacionales que describen las demandas del consumidor en materia de alimentos y gastronomía. Tuvo como conclusión principal que las oportunidades que puede proporcionar este tipo de alimentos y de gastronomía deben ponerse en valor, de tal manera que los consumidores reflexionen sobre ellas y valoren la posibilidad de modificar sus hábitos alimentarios.

Se consultó a Llano (2017) en su artículo publicado acerca de las potencialidades gastronómicas y turísticas del plato minero y la salazón, como bases para el turismo alimentario en Nemocón, Colombia, en donde el

problema principal fue preguntarse por la legitimidad de los alimentos y los contextos de su producción, lo cual significa interrogarse por las formas de estructuración de la identidad, asimismo, tuvo como objetivo general brindar insumos que puedan ser patrimonializables con la finalidad de generar rutas gastronómica que reconozcan las recetas, técnicas y potajes típicos de la cocina de Nemocón. La investigación tuvo un enfoque cualitativo, se realizó un trabajo de revisión documental con la finalidad de inventariar los productos característicos de la región. Se aplicó la técnica de las entrevistas a los principales involucrados usando la estrategia metodológica de historia oral. Esta investigación concluye que no solo es necesario que se identifique un destino porque ya haya sido explorado con anterioridad, se requiere el uso de guiones interpretativos, que incluyan registros alimentarios que puedan sentar las bases del turismo gastronómico de las regiones rurales y salvaguardar el patrimonio cultural.

Se revisaron los aportes de Sapunar (2017) que en su investigación sobre La Fiesta del Cubanito en Bahía Blanca, Argentina, analiza la gastronomía como rasgo de identidad y singularidad de un destino turístico, propuso como objetivo principal analizar el valor que le otorgan los pobladores de Bahía Blanca al Cubanito, el cual representa para ellos un elemento gastronómico de identidad local para lograr el propósito de diversificar la oferta en productos de esparcimiento turístico. La investigación fue exploratoria-descriptiva, de enfoque mixto. Utilizó técnicas para el levantamiento, análisis y evaluación de información, partiendo de la revisión bibliográfica y luego a la observación directa, además de aplicar entrevistas a los informantes primarios, registro fotográfico y empleó instrumentos cuantitativos como encuestas, finalizando con un análisis de la oferta gastronómica. Los intervenidos fueron trescientas quince personas, a través de un cuestionario con el uso de redes sociales. Las consideraciones finales señalaron que si bien la golosina llamada Cubanito no es originaria de la zona, la antigüedad de su preparación, la posiciona como propia en el colectivo imaginario de las personas, quienes están predispuestas a colaborar con los eventos que propone el autor en aras de la identificación cultural.

Castilla, Quintero, Vernot y Sotelo (2017) en su artículo de investigación orientada a la identificación histórica, geográfica y cultural en la elaboración de dulces tradicionales de Valledupar, Colombia, tuvieron como objetivo general el analizar la incidencia histórica, geográfica y cultural de la gastronomía dulce en Valledupar. Para lograr este objetivo, se valieron de una investigación de enfoque cualitativo con el auxilio de algunos instrumentos cuantitativos para realizar el registro de un recetario. Se aplicaron entrevistas abiertas a dos cocineras empíricas que recibieron el conocimiento de sus antecesoras, también procedieron a la consulta de fuentes bibliográficas. Como conclusión obtuvieron que la cocina dulce de Valledupar, es un ejemplo que combina en su esencia el sincretismo cultural y gastronómico. Muy a pesar de ser una región privilegiada por el clima y los insumos, sus procesos tienen mucha influencia española, la que cimentó las bases de una nueva gastronomía continental.

Rodríguez y Cáceres (2016) investigaron sobre cómo salvaguardar el patrimonio cultural gastronómico en Santander, Colombia, en donde tuvieron como principal objetivo el identificar aquellas preparaciones típicas y productos gastronómicos santandereanos que están en riesgo de desaparecer; para esto elaboraron una guía de aprendizaje y enseñanza. Esta investigación fue de enfoque cualitativo y de tipo descriptivo, pues analiza y explica una realidad social, además de rescatar el elemento de cultura y patrimonio asociado a la cocina ancestral. La población participante seleccionada, a criterio de una mejor orientación de la investigación, fueron diez personas, campesinos, amas de casa y cocineros empíricos de la región, a los cuales se les aplicó una entrevista estructurada. Como conclusión se pudo determinar que existen potajes que están por desaparecer pues no existe un registro gastronómico que los respalde ni tampoco una continuidad en la elaboración, a pesar de ser reconocidas en la región; el interés por los estudiantes de gastronomía en estas recetas ancestrales es notable, pero hace falta construir la identidad de cada una de las preparaciones en un intento de revalorar, no tan solo el valor nutricional, sino también el cultural.

Se revisaron los aportes de, de Araújo y de la Torre (2016) en un artículo

de investigación que trata sobre el consumo y representación de comidas típicas en fiestas populares, tomando como caso la FERIA das Yabas en los suburbios de Madureira y la Festa de Santa Bárbara en Pelourinho, ambas localidades en Brasil, en donde tuvieron el objetivo de resaltar los elementos que guían la comunicación y el consumo a través de los espacios de celebración en torno a la comida, la música, los ritos culturales y religiosos; para ello usaron la observación participante como un enfoque metodológico a través de informes de experiencia. Realizaron una investigación bibliográfica sobre la historia cultural, considerando los aspectos sociológicos y comunicativos de los festivales junto con su comida típica y varios medios de consumo enfatizando en la fuerte memoria de tiempos pasados que se comparte en las calles. Ser partícipes de la experiencia les permitió experimentar la vitalidad de los festivales, probar comidas típicas y caminar por las calles para comprender los espacios de celebración, utilizaron la técnica de la entrevista narrativa que permitió un informe más detallado de este fenómeno social. Los resultados obtenidos demostraron que las personas que asisten a estas celebraciones se sienten muy involucradas y motivadas a consumir las comidas que se ofrecen y reconocen la calle como un espacio privado reservado para ellos.

También se consultó a Hernández, di Clemente y López (2015) quienes realizaron una investigación sobre el turismo gastronómico como experiencia cultural en la ciudad de Cáceres en España, en donde establecieron como objetivo principal el definir el perfil del turista gastronómico, basándose en las características en común que presenta la motivación gastronómica y la cultura en el consumidor. A través de una investigación empírica, se aplicó como instrumento el cuestionario para la recolección de datos a ciudadanos españoles y turistas extranjeros a los que intervinieron en los restaurantes turísticos de la ciudad de Cáceres, el muestreo empleado fue no probabilístico, por conveniencia y los encuestados fueron captados por intercepción, alcanzando a setecientos veinte individuos. Los resultados primarios obtenidos fueron que los principales motivadores de viaje a un destino son la gastronomía y la cultura. Con lo cual concluyen que con una adecuada y eficaz propuesta culinaria bien estructurada, se podría aumentar la pernoctación de los viajeros

y convertirse en un elemento de fidelización del turista con el destino.

A nivel nacional se consultó a Jiménez y Muñoz (2018) en su investigación sobre la propuesta de una ruta gastronómica, en los principales restaurantes de la ciudad de Lambayeque, realizado en la Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo, en donde su objetivo general fue proponer una ruta gastronómica entre los principales restaurantes de la ciudad de Lambayeque. Para lograr este objetivo, aplicaron una investigación de tipo descriptiva, de enfoque cuali-cuantitativo. Del lado cualitativo, aplicaron la técnica de la entrevista a dueños de restaurantes y por parte cuantitativa, los datos fueron obtenidos a través de encuestas a trescientas sesenta y nueve jóvenes y adultos quienes tenían preferencias por los restaurantes de la zona. El método fue descriptivo, de diseño no experimental – transversal. Los resultados obtenidos permitieron concluir que existe un significativo interés por parte de los pobladores por degustar la comida de Lambayeque, y además de identificar los principales restaurantes para establecer una ruta gastronómica, también concluyen que la ciudad cuenta con la infraestructura necesaria y los servicios básicos para ser receptora de turismo gastronómico

De la misma manera Gómez (2018) en su investigación acerca de la revaloración de la cocina tradicional del distrito de Anco Huallo en Chincheros – Apurímac, realizado en la Universidad San Martín de Porres; propone un registro gastronómico, para difundir y propiciar el desarrollo turístico; se cuestiona de que forma la poca información que existe sobre la cocina tradicional del distrito de Anco Huallo, repercute en el desarrollo del turismo gastronómico en la zona de estudio; por lo cual el objetivo principal fue identificar la cocina tradicional del distrito con la finalidad de revalorarla y potenciar el desarrollo del turismo gastronómico. Para esta investigación empleó el enfoque cualitativo, de diseño etnográfico y a través de una ficha de registro identificó los recursos turísticos gastronómicos que posee el distrito. La autora empleó la técnica de la entrevista y la observación utilizando instrumentos como entrevistas abiertas y semi estructuradas y las guías de información y diario de observación. Las conclusiones de su investigación, encontraron que la cocina de Anco Huallo gira en torno a su agricultura, las

recetas que se transmiten de generación en generación son vigentes hasta la fecha, dependen de la temporalidad y poseen un carácter cultural y simbólico.

Teniendo ya los antecedentes para esta investigación, se procede a la construcción de un marco teórico que servirá de sustento para las afirmaciones contenidas en esta investigación.

La cultura para Giménez (2010) es una noción compleja, representa algo mucho más simbólico, una secuencia de significados que dan forma a un acervo que se materializa en expresiones, instituciones, materiales, valores, etc.; vista desde esta perspectiva, la cultura empapa cada resquicio de la cotaneidad, está contenida en todo lo que rodea al individuo, en su hablar, su historia, sus ritos, su hogar, es inseparable al hecho social. El autor distingue tres categorías de análisis para el término cultura, lo que permite un mejor estudio de cada componente:

La cultura como un elemento de comunicación, simbología, señales, idioma, códigos lingüísticos, códigos de alimentación, códigos de vestimenta, etc.; que no cumplen un rol funcional, sino una función mucho más trascendente.

La cultura como un acervo de conocimientos científicos y en su primigenia naturaleza, empíricos, todo este conjunto define lo que una sociedad puede transmitir a sus próximas generaciones.

La cultura como una visión universal, un todo condensado en la esencia de la espiritualidad, que incluye el complejo sistema de las creencias humanas, las religiones, las ideologías; todo un conjunto de valores creados para dar sentido a lo que acontece en el mundo.

No puede existir una sociedad que no manifieste un tipo de cultura, ya lo declaraban Giménez (2010), y, Mercado y Hernández (2010) quienes están de acuerdo con la premisa de que los sistemas existen, y que la sociedad es un sistema organizado de culturas en constante interacción, tal como lo manifiesta

la posición luhmanniana, la cual se explorará posteriormente en esta investigación.

De otro lado, Pulido, de la Calle y Velasco (2013) proporcionan tres enfoques para la cultura: cognitivo, expresivo e interpretativo, que van desde lo singular hasta lo general:

En primer lugar, para el enfoque cognitivo, la cultura es el acopio de conocimientos acumulados mediante el proceso de aprendizaje. Es el conjunto de saberes que enriquece a la sociedad.

En segundo lugar, para el enfoque expresivo, son el conjunto de prácticas o expresiones que el ser humano ha desarrollado a lo largo de un proceso de adaptación a su medio de vida, su forma de comunicarse e interrelacionarse a través del lenguaje, su forma de expresarse a través del arte, su derecho a la justicia, la construcción de su propia historia, sus modos legales, su gastronomía, en otras palabras, es la suma de todas las expresiones que son complemento de la vida en sociedad.

En tercer lugar, el enfoque interpretativo, es la capacidad de las sociedades de dotar de identidad y valor a las expresiones o prácticas anteriores. La cultura sería la suma del conocimiento acumulado, más las prácticas y expresiones a las que se adaptó una sociedad en concreto; así en el Perú, el conjunto de influencias que caracterizan y singularizan la cultura, dio lugar al origen de la sociedad peruana.

Por otro lado, Harris (2011) manifiesta que la cultura es todo un conglomerado de tradiciones que inciden en los *modus vivendis* de las personas y determinan su conducta ante la sociedad. Claramente, la sociedad establece sus reglas de convivencia, eso identifica y destaca al individuo y lo reconoce como parte de algo que permanecerá para siempre en su intrínseca manera de demostrarse a los demás. En este mismo aspecto, este autor ejemplifica a la familia como aquel conjunto de personas que se adapta a los parámetros culturales dictados por una sociedad en particular, de la que ellos a la vez son reflejo del predicamento. En este sentido, el autor también

establece que las diferencias entre sociedades no dejan de ser las mismas de generación en generación debido al proceso llamado endoculturación, que es definido por Harris como un conjunto de experiencias de aprendizaje que rondan lo consciente e inconsciente, en el común del colectivo social, en donde la generación predecesora “incita, induce y obliga a la generación más joven a adoptar los modos de pensar y comportarse tradicionales” (Harris, 2011, p.29); esta afirmación se basa en la transmisión de hábitos culturales, que permiten el control de las generaciones anteriores, sobre las nuevas, trascendiendo el tiempo y perpetuando la memoria cultural. Entonces, la endoculturación de los procesos culturales, ocupa un campo antropológico, muy susceptible de debilitarse, debido a las influencias coyunturales que gobiernan este espacio temporal. Más, hoy en día existe una apremiante preocupación sobre lo que ha sido denominado como “abismo generacional” en el que por motivos de discontinuidad intergeneracional, los niños hasta la actualidad, están perdiendo el lazo que los une a su pasado cultural, la generación de ahora sabe más que la generación que la precede, no precisamente porque haya pasado por una etapa de maduración intelectual, sencillamente la tecnología ha permitido el acceso ilimitado a una cantidad casi infinita de información empírica, que los más jóvenes asimilan como hechos experienciales, lo que les hace cuestionarse ¿qué más hay por descubrir? Por este motivo, la endoculturación no puede expresar cómo es que evoluciona la cultura, solo se limita a explicar la continuidad de la misma.

La palabra cultura es una de las más complicadas de definir debido a su constante evolución social, su interdisciplinariedad y su conceptualización en los distintos paisajes del pensamiento humano. Etimológicamente, la palabra cultura deriva del latín *colere*, que significa cultivar; en su forma latina derivada *cultum* significa agricultura y su adjetivo es *cultus*, que se interpreta como un campo cultivado; trasladado al plano antropológico, su significado metafórico refiere a la persona que se cultiva espiritualmente, es decir, una persona que posee cultura, en un sentido asociado a la educación o instrucción, a través de la adquisición de información socialmente relevante. (Enguix, 2012)

Para interpretar el significado de cultura, es necesario recurrir a las

definiciones dadas por pensadores, que fueron recopilados en la publicación de Enguix (2012) en donde menciona las principales características de sus aseveraciones:

Para Edward Burnett Tylor, la cultura tenía una evolución lineal, este pensador afirmaba que todas las culturas habían de pasar por los mismos estados de evolución. Colocaba en el mismo plano a la cultura y a la civilización, argumentando que debe existir un patrón de desarrollo común a todas las formas de cultura que desembocaban en la sociedad presente. Mediante el método comparativo, sustentaba que la cultura actual devenía de las supervivencias del pasado; enunciaba así la teoría unilineal de la cultura. En donde afirma que la cultura es un bien adquirido y no natural, sin desmeritar su influencia social en el comportamiento de los miembros de una colectividad. Con esta teoría, Tylor deja en claro que la cultura es un organismo complejo, social y adquirido, con lo que todas las civilizaciones, indistintamente de su trayectoria histórica, han evolucionado linealmente hasta ser lo que conforman en su actualidad.

Lewis Henry Morgan, basándose en la teoría unilineal, afirmaba que la civilización seguía una secuencia evolutiva de tres etapas o periodos étnicos: el salvajismo, la barbarie y la civilización; todas las sociedades evolucionaban de esta manera y se identificaban por el nivel tecnológico al que habían llegado. Indistintamente de la época, todas las sociedades lograban llegar a la última etapa. Esto concedía jerarquizar a la sociedad en el periodo en el que se hallaban: civilizadas a las avanzadas y atrasadas a las salvajes.

Franz Boas, considerado el padre de la antropología americana y la moderna, se pronuncia en contra de la teoría evolucionista y redefine el concepto de cultura aludiendo a que se trata de todas las manifestaciones de las costumbres de una sociedad que afectan al individuo, actuando como agentes externos, y los productos culturales que derivan son también extensiones de estas manifestaciones. En este concepto de cultura, Boas resalta la importancia del individuo en relación al entorno en el que se desarrolla y que supone un determinante en el desarrollo cultural colectivo de la sociedad.

El mayor aporte de Boas fue el de romper la ecuación raza = cultura, en donde los evolucionistas expresaban que la cultura “se posee” no “se es”, es decir, las desigualdades sociales son de carácter social, más no biológica como se creía.

El antropólogo británico Bronislaw Malinowski, aboga por una teoría funcionalista, esto significa que cada sociedad genera su cultura en proporción al entorno en que se desarrolla, la funcionalidad de la mente humana integra un todo cultural con el afán de satisfacer sus necesidades, inventando maneras y métodos de adaptarse al medio, generando en el proceso diferentes formas de vida y culturas particulares. Malinowski no se interesa en explicar la evolución de los sistemas sociales, pues para él, la cultura se organizaba en dos aspectos: un conjunto de artefactos con los que adaptarse al medio, y un sistema de costumbres que expliquen el funcionamiento de las primeras. A diferencia de la teoría evolucionista de la cultura, que se ocupaba de jerarquizar las sociedades en niveles de acuerdo a su desarrollo, la teoría funcionalista describe la dinámica desde el interior de la sociedad.

Claude Lévi-Strauss, enfoca la cultura desde un concepto deductivo; difiere del materialismo y el inductivismo, pues considera que la cultura debe ser observada como un concepto ideacional, pues existen ciertas estructuras empíricas que generan realidades subjetivas, sensibles de tergiversaciones en su esencia; así por ejemplo, el autor relaciona el tabú alimentario de las distintas religiones, que por conceptos generacionales religiosos, optan por no consumir cierto tipo de carnes animales que no son socialmente aceptados, no por lo que son, sino por la idea que se tiene de ellos en la ideología cultural y religiosa de algunos pueblos. Por lo tanto, para Lévi-Strauss, la cultura es un constructo referencial, que determina las conductas sociales, así como la educación forma la cultura del ser humano desde temprana edad.

Cuando la cultura muestra ciertas incompatibilidades sociales, se originan teorías enfocadas a criticarla. Así, desde la opinión emitida por Portocarrero (2004) el autor identifica y explica lo que para él son los puntos críticos a tomar en cuenta al analizar la cultura; define la cultura como aquel cúmulo de estilos de vida, así también todas aquellas manifestaciones que forman parte de una

sociedad, refiriéndose al acervo de expresiones que incluyen las costumbres, sus leyes, las conductas, los códigos normativos, y el conjunto de creencias. Es por estas premisas que el autor señala la cultura desde tres puntos: el elitista, el antinaturalista y el materialista, los cuales se detallan a continuación:

En una primera instancia, el elitismo refiere a lo que pertenece a un grupo exclusivo y selecto, diferenciado de los demás por el grado de cultura al cual acceden por ser depositarios de información. Esto indica que la educación cultural, actúa como un privilegiador para las sociedades superiores y un marginador para las menos favorecidas. Se tiende a clasificar a las personas como ciudadanos de primera clase y socialmente cultos, por el grado de educación que han logrado, por sus gustos, modos de consumo, por el lugar de residencia y por las amistades que frecuentan. Por otro lado, se denigra culturalmente a la persona que no reúne estos atributos y se le confina a un rincón social, en donde por el hecho de su procedencia humilde se le etiqueta de inculta.

En segundo lugar, el supuesto antinaturalismo refiere a que la cultura de una persona se refleja en el autodomínio de sus emociones y su autojuicio, donde las expresiones sentimentales mesuradas son sinónimo de aceptable y el impulso natural desmedido es el caos. Desde esta crítica, la persona que es capaz de demostrar gran control de sus emociones ante una tragedia, es calificada de culta; en contraste, ante la misma situación trágica, una persona inculta, se deja dominar por las expresiones de dolor frente a un acontecimiento adverso. Por ello, se suele alegar que la persona culta, deja de lado los sentimientos que se manifiestan de forma espontánea en todo ser humano.

El tercer supuesto de crítica a la cultura se da a través del materialismo, el cual manifiesta que la cultura no es importante para que se pueda perpetuar la vida, es más bien un recurso de lujo al que solo pueden acceder las personas que hayan podido satisfacer sus necesidades primarias. Es decir, prima la materialidad del consumo para alcanzar un *status* social alto y segrega a las clases sociales que no poseen recursos económicos para comprar, lo que para los privilegiados simboliza cultura.

De otro lado Galán (2009) menciona la importancia de aclarar lo que él considera el significado de la palabra cultura, para lo cual critica como erradas las siguientes definiciones de cultura:

En su primera crítica, manifiesta que la cultura no es sinónimo de buenos modales o que pertenece a determinado sector social por el solo hecho de tener conocimientos de diversa índole o aparentar ser culto. Este enunciado corresponde con lo expuesto por Portocarrero (2004) cuando asevera que se le otorga a la cultura una connotación elitista. Lo cierto es que todas las personas poseen cultura, no es exclusividad individual ni colectiva.

Como segunda crítica, afirma que la cultura no significa ser moderno por vivir en zonas urbanas o residenciales. Desde las grandes ciudades que se sirven de la tecnología, hasta las tribus más primitivas, que usan la naturaleza como herramienta, todas poseen cultura, la diferencia radica en la forma como la han desarrollado.

Como tercera crítica, expresa que la cultura no se refiere únicamente al folclor o tradiciones de los pueblos; involucra todas las manifestaciones religiosas, ideales políticas, avances tecnológicos, etc.; todo aquello que represente a una colectividad y que el hombre ha desarrollado atendiendo desde su pasado, hacia su presente y proyectando hacia su futuro.

Al ser muchas las opiniones y planteamientos en torno a la definición de cultura, el lingüista y antropólogo Roger Keesing (citado en Enguix, 2012) organiza y sintetiza las numerosas propuestas; de esta manera cataloga la cultura en los siguientes bloques teóricos:

Un primer momento refiere a la teoría sistémica de adaptación cultural, en donde se expone al ser humano como un ente incompleto, que necesita de un aprendizaje cultural que le permita coexistir en un entorno particular, en donde tengan lugar un sistema de conductas transgeneracionales que les permitan a las sociedades relacionarse con su medio ecológico; un cambio cultural no se rige por las leyes naturales de selección, es superior a ésta y se acomoda a través de un proceso adaptación al medio; el proceso de adaptación, los

avances tecnológicos, la economía y los componentes sociales de la producción son los que perciben en primera instancia la influencia del cambio y de ellos se ramifican a toda la sociedad.

En segundo lugar, formula las teorías ideacionales de la cultura, desde donde proporciona tres enfoques que se incluye en este concepto:

El primero de ellos enfoca a la cultura como un sistema de conocimientos adquiridos por la experimentación del entorno que dio origen al lenguaje; equivale decir que el habla se origina por la necesidad de comunicar al otro la realidad, su pensamiento y cultura, de forma que cada individuo asocia de modo distinto la percepción que tiene de su medio; el segundo enfoque, señala a la cultura como un conjunto de simbolismos imaginarios, que construyen mentalmente la realidad; es decir, el ser humano construye su cultura a través de mitos, de su arte, de su afinidad familiar, de su dialecto; y en un último proceso, tiene a la cultura como un sistema de símbolos y de significados que son representaciones culturales que se manifiestan como patrones, mediante los cuales el ser humano explica su razón de ser, pues estos símbolos o patrones de cultura son históricos, socialmente aceptados e individualmente impuestos.

Por lo tanto, la teoría ideacional de la cultura, se relaciona mucho con el enfoque dado por Lévi-Strauss, pues ambos autores concuerdan que la necesidad de comunicar los fenómenos de los que los primeros humanos estaban siendo testigos, como por ejemplo la reacción de la carne al fuego o la misma naturaleza de la cocción, fue lo que dio origen a las primeras unidades fonéticas, que evolucionarían en un complejo sistema de lenguaje y con ello la aparición de la cultura humana.

La cultura, de acuerdo con el antropólogo Guillermo Bonfil Batalla y la teoría del control cultural, se presenta como un sistema por el cual la sociedad está en las condiciones de decidir sobre sus componentes culturales. Necesariamente, estos elementos, deben ser parte de un intercambio social, en donde las particularidades que resulten sean la clave para identificar el

campo de acción de la sociedad sobre el elemento, para decidir si usar el control cultural, como un sistema en donde se diferencien los ámbitos culturales o un proceso en donde resulten enfrentados por las diferencias culturales con otros grupos. (Bonfil, 1991)

Es menester enfatizar que de acuerdo a esta teoría, las relaciones entre sociedad y cultura se van a materializar en sus expresiones colectivas, siempre que se refieran a sus creencias, como el resultado de un proceso temporal de acontecimientos en una sociedad determinada. También es conveniente aclarar que existen dos categorías establecidas por Bonfil en su teoría de control cultural, en las que se refiere al fenómeno étnico como una simbiosis entre cultura y sociedad; Bonfil (1991) denomina a la primera con el nombre de elementos culturales y está compuesto por: elementos materiales, formas de organización, de conocimientos, elementos simbólicos y elementos emotivos; y por otro lado los ámbitos culturales están definidos por: la cultura autónoma, cultura impuesta, cultura apropiada y cultura enajenada.

En cuanto a los elementos culturales, Bonfil (1991) indica que son aquellos recursos que resultan variables de intercambio social, con el propósito de conseguir desarrollar acciones que permitan vivir en condiciones satisfactorias, solucionar problemas cotidianos y cumplir con las expectativas de una población. Para ello lo subdivide en:

Los elementos materiales, donde manifiesta que son todos los elementos tangibles, naturales o trabajados por el hombre, que puedan ser aprovechados por la colectividad en su beneficio, así se menciona a la tierra, las materias primas, utensilios, herramientas, insumos naturales, etc.; (Bonfil, 1991). Paralelo a esta afirmación, Galán (2009) hace mención también a esta categoría material y la denomina como lo tangible o lo material, y refiere que es toda aquella cultura que haya sido creada y que aún se crea para satisfacer las necesidades históricas y cotidianas empleando tecnologías en su solución, instrumentos de trabajo, utensilios domésticos, medicina, transporte, vestido, gastronomía, etc.

En cuanto a las formas de organización, aquí se refiere a la participación entre las sociedades con el propósito de alcanzar un fin en común. Se debe considerar las características de la población y el espectro a abarcar cuando se trate de organizar a los grupos sociales. (Bonfil, 1991)

Para las formas de conocimiento, afirma que son aquellas construcciones empíricas del conocimiento, que se logran transmitir de generación en generación, y que también están sujetas a cambios aditivos, con la finalidad de mejorar lo aprendido. Así mismo, Galán (2009) denomina a esta subcategoría como el elemento histórico que “permite rescatar y fortalecer la memoria temporal y colectiva de un pueblo y para ello tiene en el pasado una fuente muy importante” (p. 71).

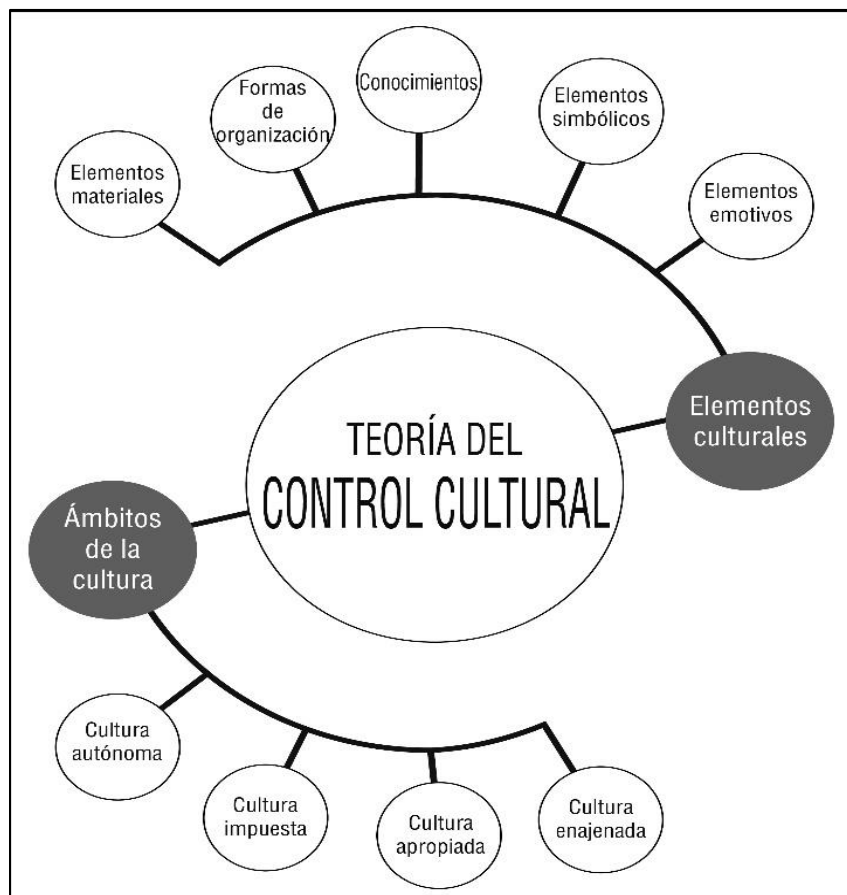
Al referirse Bonfil (1991) al elemento simbólico, añade que son las formas de comunicarse entre grupos durante el proceso de una acción determinada. Se compone de códigos que resultan eficaces en el empleo del lenguaje aunque pueden auxiliarse de símbolos y signos. Se consulta al autor Galán (2009) quien confirma que lo que se refiere a lo simbólico o imaginario, es en donde se agrupa toda la cultura tangible e intangible, esta se aprecia en toda su magnitud en la vida cotidiana de la gente. No se puede desvincular el concepto de cultura tangible de la intangible, pues es una expresión holística de la trascendencia del hombre en su paso evolutivo en sociedad. De acuerdo al autor, se compone de: valores, normas, principios de vida, cosmovisión, leyendas, mitos, formas de transmitir los saberes, el idioma, el dejo, las jergas, etc.

En cuanto al elemento emotivo, el autor lo define como aquella subcategoría que se percibe de forma subjetiva y está sujeto a la emocionalidad del grupo o individuo, con respecto a lo que considera que es su cultura. Se manifiesta a través de sus creencias y valores compartidos que van a condicionar la participación en las acciones sociales (Bonfil, 1991). En este sentido y tomando la opinión de Galán en cuanto a lo que representa el territorio en la emocionalidad de la persona, manifiesta que el entorno geográfico influye en el individuo y luego en el grupo, ya sea en la vestimenta, las costumbres, la

crianza, la naturaleza, etc.; que han formado parte fundamental en la evolución cognitiva del ser humano, lo que permite “la valoración de los elementos de la identidad cultural, la toma de conciencia del individuo de pertenecer a un grupo cultural” (Galán, 2009, p. 76). Además Giménez (2000) ofrece un enfoque de lo emotivo en relación al territorio afirmando que “el territorio puede ser apropiado subjetivamente como objeto de representación y de apego afectivo, y sobre todo como símbolo de pertenencia socio-territorial” (p. 34). Refiere a que los individuos o colectividades tienden a hacer suyo el espacio donde convivieron con sus más entrañables recuerdos, manteniéndose fiel a ello y a la cultura con la que crecieron. Es decir, la exteriorización del territorio cultural, puede pasar a un plano subjetivo y el individuo a pesar de estar desterritorializado exteriormente, no siente ese abandono pues esta simbólicamente territorializado en la subjetividad del recuerdo, la memoria, la distancia y la nostalgia, que se interpreta como sentido de pertenencia.

Cuando Bonfil Batalla, se refiere a los ámbitos culturales manifiesta que estos están sujetos al control cultural, pueden o no pertenecer al grupo étnico, pueden ser propios o en su defecto, ajenos. Los elementos que pertenecen al grupo étnico, son los que se consideran parte patrimonial heredada de culturas predecesoras, generaciones anteriores han producido, mantenido y transmitido este patrimonio hasta los tiempos modernos. Son considerados ajenos, aquellos elementos cuya naturaleza forma parte de la cultura del grupo étnico pero no han sido producidos, mantenidos ni reproducidos por ellos. Cuando ocurren fenómenos como la colonización (dominación/sumisión) la cultura endémica se verá influenciada por la cultura invasora. La relación que se busca para que se establezca un control sobre los elementos culturales estará supeditada a la decisión del grupo étnico sobre que elemento accionar. (Bonfil, 1991)

Figura 1: Esquema teórico del control cultural de Bonfil Batalla



Fuente: Elaboración propia

Cabe recalcar, que la definición de control cultural se refiere a una colectividad en general y no a una individualidad particular; esto es cuando los términos refieren a un “nosotros” y a los “otros” y no a un “mío” o “tuyo”. Tanto lo propio como lo ajeno referirán a un todo social. También vale rescatar que no existen elementos culturales que se creen de la nada o sean abstractos en su concepción, todo emprendimiento social tiene que dinamizar actividades que fomenten un cambio o accionar de los elementos que conforman la cultura. La existencia de estos elementos son los que dan vida a estas actividades. Estos elementos forman parte histórica en la evolución de la etnia, le dan forma y límites, pues son conscientes de las transformaciones que manipulan a la cultura a través del tiempo; la conversión de elementos naturales en culturales va a depender de la habilidad de la sociedad para sacar provecho de ese recurso, pero el elemento cultural por sí solo debe tener un origen para comenzar a desarrollar el cambio. (Bonfil, 1991)

En general, entre los elementos culturales, tanto propios o ajenos, es posible establecer cuatro ámbitos dentro del espacio total abarcado por la cultura. De esta manera Bonfil (1991) establece que:

La cultura autónoma se manifiesta cuando el grupo social toma decisiones basadas en función de sus propios elementos culturales, no existe intervención cultural externa que opaque la originalidad de su decisión, los producen, los reproducen y lo heredan de generación en generación, la sociedad tiene absoluto control de ellas.

La cultura impuesta se hace presente cuando tanto los elementos y las decisiones no pertenecen al grupo social, pero complementan en gran medida la carencia de elementos culturales en algunos sectores de la comunidad, corriendo el riesgo de ser adoptados, no como propios, sino como un complemento.

La cultura apropiada hace presencia cuando el grupo social decide sobre elementos culturales ajenos y no ejercen control en la reproducción de los mismos en el territorio.

La cultura enajenada se manifiesta cuando la comunidad no tiene el poder de decidir sobre sus elementos culturales, aunque éstos sigan siendo parte de su patrimonio, los intereses y decisiones son externas y condicionadas.

Tabla 1

Tabla de doble entrada de los ámbitos culturales

CULTURA ALIMENTARIA	DECISIONES	
	Propias	Ajenas
Propias	<p>CULTURA AUTÓNOMA Las cocinas tradicionales de la sierra peruana son propias y heredadas, las formas de cocinar, los modos de preparación, las formas de servicio; conservan aún técnicas ancestrales de cocción como son el caldeado de alimentos con piedras calientes, insumos propios de la región y utensilios que datan de tiempos preincas y por ende, prehispánicos. El uso cotidiano y doméstico le otorga la categoría de cultura autónoma.</p>	<p>CULTURA ENAJENADA En el espacio culinario, toma la forma de normas legales que buscan patrimonializar tradiciones, buscando la comercialidad de la cocina tradicional en un afán de controlar el flujo turístico en determinada sociedad. En este caso, las decisiones pasan a manos de la entidad estatal, quien decide que bloque patrimonial debe subsistir basándose en el puro razonamiento comercial y en el mejor de los casos, buscando el desarrollo sustentable de toda la comunidad.</p>
	<p>CULTURA APROPIADA Un ejemplo de esto se da cuando en el ejercicio de la actividad turística, el poblador tiene que adaptarse a los requerimientos de un turista que se niega a probar la comida tradicional del lugar; la oferta gastronómica se acomoda a las necesidades del solicitante, ofreciendo potajes que no son tradicionales, sino más bien comerciales. En este caso la comunidad decide ajustar la oferta de comida regional a una más moderna o citadina, relegando a un segundo plano la cocina tradicional. Otro ejemplo es la proliferación de puestos de comida rápida como forma de paliar la carencia de una cocina tradicional versátil.</p>	<p>CULTURA IMPUESTA Desde un enfoque culinario, este ámbito puede ejemplificarse con el uso de aditivos saborizantes que reemplazan a los sabores naturales, aderezos preelaborados, productos industrializados, alimentos precocidos, la influencia de los medios de comunicación que sugestionan el consumo de productos foráneos, los modernos estilos de vida que se transmiten en señal abierta que son auspiciados por las transnacionales de alimentos transgénicos, etc. Cuyo empleo, si bien no es del todo perjudicial, rompe el esquema de lo tradicional e incorpora elementos ajenos a la dieta acostumbrada, pues la comunidad no tiene control ni decisión sobre ellas.</p>

Fuente: Adaptación propia del modelo de Bonfil Batalla

La alimentación es el sostén biológico de la humanidad y por ello pasa inadvertida por considerarse un acto cotidiano. Pero a medida que se es consciente de la importancia del alimento, éste adquiere significancia en la vida del hombre y se manifiesta en la forma de identidad cultural; por lo tanto, esa misma invisibilidad es el enlace emocional que construye recuerdos y lo vincula a la memoria alimentaria (Alymbaeva, 2017). El acto de comer se compone de rasgos particulares: las características y composición del alimento, el estado físico del consumidor, la identidad cultural implícita, la dinámica territorial, la evolución tecnológica en los procesos de producción y las relaciones entre productores. Estas variables denotan la influencia y el carácter que tiene la

alimentación en un grupo social. (Vilamajó, Vales y Fernández, 2013)

Desde un enfoque turístico y gastronómico, las culturas alimentarias resultan una herramienta rentable para este sector; es por ello que se apuesta por la constitución de empresas que relacionen la cultura y la gastronomía a través de estrategias de fortalecimiento de productos autóctonos, rutas gastronómicas y servicios turísticos, con el fin de motivar y fomentar el conocimiento de la cocina tradicional a través de la diversificación turística (Campos y Favila, 2018). Resulta paradójico que los distintos intereses que se dan encuentro en el desarrollo de un proyecto patrimonial, sean el talón de Aquiles de los mismos, pues cada parte interesada busca el provecho individual y olvida el objetivo colectivo, originando una construcción patrimonial desigual. (Suremain y Matta, 2013)

Cuando el ser humano se cuestiona a sí mismo ¿quién es? la respuesta esperada es, lo que no se es, es decir, se responde con los agregados circunstanciales y/o coyunturales que forman una percepción subjetiva de identidad de una persona, esto es una profesión, una familia, un hábito, nombre o elementos que no son identidad, son el ejercicio de ésta; pero ¿decide el individuo desde su libre albedrío o sólo es un reflejo de lo que la sociedad quiere que sea? La esencia del ser humano se fundamenta en quien se es, lo que significa y cuál es su lugar en el mundo, debe tener en claro que es lo que quiere construyendo la respuesta con base en su realidad. De acuerdo a lo que manifiesta Ansuátegui (1998, p. 133) “la propia identidad individual es definida por el conjunto [que] rodea al individuo”. Se refiere a que la identidad se ha postulado para ordenar el mundo circundante; asegura que cada entidad es idéntica a sí misma, o sea que cada cosa es lo que es y no es otra cosa. Es lo que define la naturaleza o esencia de cualquier ente, sea organismo, persona o grupo; esta naturaleza se reconoce a sí misma sin considerar sus elementos circunstanciales, religión, moda, consumo, ideología, idiosincrasia. Las creencias y las ideas que se generan en el núcleo de la sociedad alteran el devenir de las decisiones del individuo, cuantas más creencias se tienen, menos creativo se es; la ausencia de creatividad impulsa a buscarlas en organizaciones sociales ya constituidas, identidades colectivas que adscriben

a la persona y la mimetizan y hasta se puede confundir con identidad propia. ¿Cómo se puede conjugar la individualidad y la colectividad? Ambos términos no siempre están en armonía, pues a pesar de todas las características individuales como las contingencias, los rasgos, roles, *status*, siempre buscarán mimetizarse con la conciencia individual, el sentido de pertenecer y encontrar su lugar en el mundo con el único propósito de encajar y ser aceptado por los otros.

La búsqueda del significado de identidad en estos tiempos y especialmente en el lado occidental del planeta se ha convertido en un problema, tal como manifiesta Giménez (2010) el cambio de una sociedad que ha sido aceptada por tradición y que se había mantenido incólume hasta la era de la globalización, es la que altera los procesos de adaptación de ciertas personas que se arraigan a lo que conocen y no exploran lo que se avecina, estas son las identidades adquiridas. Las nuevas generaciones adaptan modas y maneras de vivir muy ajenas a su entorno, sienten curiosidad por lo multicultural, lo íntimo, lo diferente a ellos y su idiosincrasia; el acercamiento global a través de la tecnología como medio de comunicación, favorece y estimula la búsqueda de la identidad personal y en un contexto muy próximo, tiene mucho que ver con la idea del “nosotros” y “los otros”, dos elementos de un mismo equipo, que guardan semejanzas y por ende, comparten identidad y cuando se detecta alguna diferencia, se infiere que son distintos.

Entonces, cabe cuestionar ¿qué es lo que hace diferente al individuo o su colectividad, de otros grupos que se asumen diferentes desde su punto de vista? La cultura, responde nuevamente Giménez (2010) y se apoya en el británico Stephen Frosch que en su obra *Identity* de 1999 (citado en Giménez, 2010) manifestó que la gente para poder expresar lo que en realidad representa, toman de su entorno social más próximo aquellos recursos culturales que están inmediatamente disponibles en su círculo más íntimo y a la vez en su todo colectivo; esto hace que el individuo tenga una idea de pertenencia social, el imaginario de ser y pertenecer a algún lugar del mundo, y lo confirman Mercado y Hernández (2010) cuando a través de su investigación reúnen tres características teóricas que debe presentar una

identidad social: Una de las primeras es que se debe pertenecer necesariamente a un grupo, para que luego se pueda desarrollar la conciencia de que, por el hecho de ser parte de ese grupo, la persona se hace de algún calificativo distintivo que actúe a manera de etiqueta y finalmente desarrollar un sentimiento de identificación con aquel grupo del cual se obtuvo el calificativo.

La identidad es un término que resulta polisémico, antagónico y dinámico, en constante evolución, se escabulle al querer analizarlo; es aquello que hace único y especial al individuo y lo diferencia de los demás, esa virtud lo hace distinto y lo separa a la vez; de este modo el ser humano se conecta al exterior mediante su propio ego, que es la partícula en común a otros individuos que rechaza, margina o clasifica el ego de los demás. Etimológicamente la palabra identidad proviene viene del latín *ídentitas* y luego de *ídem* (Navarrete, 2015) que pasa a significar “lo mismo”, refiriéndose a algo inmutable en el individuo, estático, que no cambia nunca; pero ¿se puede encontrar algo que no cambia en un mundo tan voluble? En respuesta, si este algo permanece estable, agobia y se renuncia al propósito, se encasilla, deja sin motivo al que pretende encontrarse a sí mismo. Navarrete (2015) recurre a la noción de aporía, que refiere metafóricamente a alguna proposición que no tiene una salida lógica; empero, la existencia aporética de la identidad, genera la presencia de corrientes ideológicas que tratan de encontrar una alternativa de posible solución, de la cual deriva el término identificación, que es cuando el individuo asimila una particularidad de otro y la convierte en un modelo para sí mismo.

Desde el núcleo social, los padres influyen y generan en el niño una imagen identitaria, ellos actúan como transmisores de un determinado tipo de cultura que el niño reflejará en la sociedad a lo largo su existencia y son esas características heredadas que determinarán su comportamiento de una manera particular. Cuando pequeños, se le suele preguntar a los niños lo que quieren llegar a ser cuando adultos, lo ideal es ayudarlos primero a descubrirse a sí mismos, para que puedan manifestar finalmente lo que quieren ser, pues la noción de identidad no es estática, crece con el individuo y se alimenta de las variables condicionantes del entorno y le ayuda a descubrir y alcanzar su identidad real, por lo tanto ¿es posible definir algo que está en constante

construcción? Descubrir es quitar lo cubierto, es encontrar la identidad por debajo de la cultura, la raza, la familia, es un viaje al núcleo del ser humano, es obligación de él (el ser humano) saber quién es. El ser humano viene a este mundo a transformarse, no a ser transformado; en la actualidad el mundo se presenta más materialista, más conformista, se ha alcanzado un nivel de desarrollo muy por encima de las expectativas pero aun así, no se es feliz. En una sociedad de consumo, las identidades culturales están atravesadas por el consumo cultural, y las marcas están por encima de los productos, esto hace ingresar a la identidad dentro del campo del libre mercado. ¿Es posible que una sociedad consumista pueda definir a través de su influencia en los mercados, el tipo de persona que quiere esta sociedad que se sea? es decir ¿el ser humano es lo que consume, o está sometido a un estereotipo de identidad que lo confunde con su libre albedrío? Metafóricamente, hablar de identidad es contarse un relato que sobre sí mismo, contando a cada momento la historia propia, recortando, acomodando. Si se está en constante cambio resulta fundamental estar abierto a los otros, a lo contaminante. Tener una identidad cerrada en un mundo social, deja afuera a algo, a lo otro, lo extraño que se hace invisible, incomprensible e intolerante. Lo otro resulta primordial en la construcción de la identidad, si el ser humano se encierra en sí mismo, no podrá alcanzar el objetivo que vino a cumplir en este mundo; la intrusión de los otros, solo demuestra que cada uno resulta ser otro, no existe nada en estado puro, todos los seres humanos son mixtos en la naturaleza; es por ello que no existe religión, raza, nacionalidad, que no se constituya sin el contacto con lo diferente, ¿qué mundo es el que pretende construir?, ¿un mundo solo para los semejantes, o un mundo abierto para todos?

Se puede inferir, tras lo que se manifiesta líneas arriba, que la identidad puede ser catalogada en dos dimensiones, a las que Galán (2009) lejos de dotarlas de un carácter excluyente, expresa que ambas están relacionadas, pese a poseer diferencias muy marcadas:

La identidad personal, que es aquella compuesta por las características físicas y cognitivas que desarrolla el ser humano y están en constante dinámica definiendo constantemente su propia identidad.

La identidad cultural, que son todos los componentes heredados del entorno familiar y social, y son el resultado de un proceso continuo de construcción identitaria pues se desarrolla con el pasar del tiempo, por ese motivo los acontecimientos históricos afectan directamente la identidad cultural propiciando su crisis o en el peor de los casos, su desaparición.

Dado los enunciados anteriores, la convergencia de ambas identidades se manifiesta en la conducta del individuo y su interrelación con el entorno, pues es en ese momento en donde todo el sistema de creencias, valores, símbolos, tradiciones adquiridos se refuerzan o se minimizan y acompañan a la persona hasta su último día de existencia.

Las siguientes líneas, describen la teoría de la identidad social que fue formulada a mediados del siglo XX por Henri Tajfel y Jhon Turner, cuyo propósito era explicar la razón por la cual, los grupos sociales tienden a rivalizar entre ellos, motivados por un lado por subjetividades raciales, ideológicas y discriminatorias, y por el otro, comprender el comportamiento social del individuo que pertenece a un grupo o etnia, sobre otras personas; midieron aspectos que resultan del antagonismo subjetivo, de una competencia irracional, que construye paradigmas ideales en torno a la supuesta superioridad de una cultura sobre la otra.

Canto y Moral (2005) brindan una primera definición de la identidad, para poder luego dar paso al análisis de la identidad en sociedad, para esto manifiestan que es una auto opinión, una crítica íntima que cada persona se hace a sí misma, a su “yo” o también conocido como “*self*”, que es con lo que se presenta ante otros grupos; se eleva el autoestima al encontrar que tiene un lugar en un colectivo social, alineándose a los valores, creencias, estereotipos, prejuicios, géneros que pueden incluso ser motivos de discordia con otro grupos. Es decir, la persona que pertenece a un grupo social, adquiere rasgos identitarios que lo hermanan al grupo y con el resto de los integrantes; y a su vez, estos rasgos son los que van a diferenciarlo de otros grupos sociales, los cuales pueden estar o no de acuerdo, originando amistades o conflictos en el proceso. Esta teoría fue formulada tomando en cuenta cuatro elementos:

La categorización: los seres humanos tienen la tendencia a otorgar características individuales a los objetos con la finalidad de entenderlos, de esta manera las personas encuentran significado y entienden la naturaleza del entorno social; estas categorías hacen que las personas sean distintas unas de otras y al mismo tiempo es el factor de cohesión entre ellas.

La identificación: aquella parte del ser humano que pertenece a un grupo, está en función a la perspectiva desde la cual aprecia la pertenencia, pensar en “nosotros” se define como identidad social y pensar como un “yo” se define como identidad personal. Esta característica permite elevar la autoestima, tanto del individuo como del colectivo.

La comparación: este elemento facilita el reconocimiento del individuo dentro de un grupo y la posterior identificación; deviene luego el prejuicio entre grupos lo que hace resaltar las diferencias a juzgar por las identidades que adoptan.

La diferencia psicosocial: aquí surge la necesidad de demostrar que las identidades adoptadas por el grupo social, siempre van a estar inclinadas a lo aditivo, desde un punto de vista auto crítico. (Scandroglio, López y San José, 2008)

En cuanto a la teoría de la categorización social y la influencia grupal, afirmaba Henri Tajfel (1982) que los procesos de comparación intersubjetiva, tanto social como individual, son los cimientos de quienes “somos socialmente” y quienes son “los otros socialmente”, es decir la identidad y la categorización social; el resultado de las comparaciones entre lo interno y externo de lo que caracteriza a cada sociedad vendría a ser el prejuicio, que de acuerdo a Scandroglio, López y San José (2008) es la referencia que tiene cada grupo para describir las cualidades y/o defectos de otro grupo desde un punto de vista que sea externo al de referencia. Entonces, la marginación o discriminación vendría a ser el resultado del prejuicio social hacia un grupo (exogrupo) que son originados por la comparación entre estereotipos culturales de la que cada individuo se apropia y defiende, pues llega a involucrar los sentimientos ajenos

como propios (endogrupo).

En el análisis del prejuicio, afirma Tajfel (1982) existen tres fases o componentes cognitivos:

La categorización social señala directamente a la introducción de todo un sistema de valores y creencias que se adoptan como modelo de conducta o estereotipos, que actúan como simplificadores en la repartición de juicios objetivos y subjetivos, comparan grupos con el fin de poner límites entre sociedades.

La asimilación es la identidad que se impone a muy temprana edad a los niños pertenecientes a un grupo, en los cuales se les enseña a integrarse al sistema de valores sociales en la búsqueda de un equilibrio externo que mostrar a la sociedad “los otros” y uno interno con el cual alimentar la autoestima “el yo”.

La búsqueda de coherencia ocurre cuando una persona se adapta a un cambio social, entonces dos escenarios son posibles, el primero es entender el cambio y enfrentarse a él; en segundo lugar, en el proceso de transición la persona debe asimilar el fenómeno social y permanecer impertérrito para conservar su integridad y su propia imagen. (Tajfel, 1982)

El origen del prejuicio se explica a través del paradigma del grupo mínimo, es un experimento social, que pone de manifiesto la existencia del favoritismo endogrupal y su efecto secundario, la discriminación exogrupal. La categorización social es criticada como un originador de conflictos identitarios, a comparación de la construcción de una identidad social que sea positiva y aditiva a la sociedad. Los resultados de esta experimentación, demuestran que “el favoritismo endogrupal mínimo, presupone que el individuo se ha identificado con el endogrupo” (Turner, 1988, p. 100).

Desde la perspectiva de la identidad social de Turner, un grupo social que se contrasta con otro grupo, tiende a rescatar las características positivas que lo identifican para luego crear un concepto afirmativo de ellos mismos. Los

experimentos llevados a cabo aplicando el paradigma del grupo mínimo señalan que:

Los miembros del endogrupo se consideran similares entre sí; además, la capacidad de cooperación aumenta entre ellos debido a que en las opiniones grupales, el individuo siente la necesidad de estar en concordancia con los demás; entonces, para el individuo, las opiniones emitidas en el endogrupo son las mejores en comparación al exogrupo; finalmente el individuo se alinea con los comportamientos endogrupales. (Turner, 1988)

Equivale decir que en cuanto exista la comparación social, los integrantes van a referenciarse como superiores frente a otros; por consiguiente, la distinción negativa se manifiesta, al momento de señalar esas diferencias que permiten categorizar la superioridad de un grupo sobre otro. Esta afirmación explica por qué desde dentro de una sociedad, los individuos tienden a cooperar mientras más identificados se sientan con algún elemento del entorno; el origen de estas comparaciones, pondrá en marcha el proceso de discriminación hacia otros grupos sociales o exogrupos.

La definición de hecho social, fue acuñada por Émile Durkheim cuando en su teoría de objetivismo sociológico, manifiesta que el comportamiento humano, está condicionado por fuerzas externas a las que él denomina “coerción”, que es la fuerza que ejerce una sociedad sobre un individuo y lo condiciona a un determinado comportamiento y pensamiento. Entonces, el ser víctima de un hecho social es haber sido influenciado por la cultura de un grupo social que subjetivamente condiciona el sentir y actuar del individuo de acuerdo al aprendizaje cultural en el cual haya crecido. El autor clasifica los hechos sociales en colectivos, pues pertenecen a una sociedad; coercitivos, que son hechos del individuo; y exteriores que, como su nombre lo indica, son foráneos y se imponen ya sea por costumbre o por repetición. (Durkheim, 1985)

Si el ser humano, se alinea con estos hechos sociales, se reconoce como parte integrante del conjunto; entonces, este comportamiento se remonta a las primeras agrupaciones homínidas, quienes reconocían la seguridad de formar

parte de un colectivo, es decir, sacrificar la individualidad por una causa social, que en aquella coyuntura, era sinónimo de seguridad. Empero, en el contexto actual, resulta que las individualidades tienden a prevalecer y a destacar, a pesar de no contar con una seguridad social desde sus inicios; por ende, la constitución individualista requiere de sacrificios colectivos que desencadenan, rechazos, envidias, odios, entre otros sentimientos negativos. Finalmente, Durkheim brinda a los hechos sociales tres rasgos distintivos que los caracterizan:

El hecho social morfológico, que es el que lleva el orden y mantiene la estructura social, debido a que son pilares del mismo hecho.

El hecho social institucional, es componente de la misma vida en sociedad y también es parte esencial de la misma.

El hecho social de criterio, que es la que dictan las tendencias actuales de comportamiento consumista. Se caracteriza porque la sociedad tiende a criticar los comportamientos sociales temporales dependiendo de cuanto influya la tendencia. (Durkheim, 1985)

La identidad es la esencia, una síntesis de un todo individualista, el centro del ser humano, el que pasa a formar parte de una sociedad que lo absorbe y lo devuelve al mundo dotado de una identificación particular, una conciencia que le permitirá construir una identidad propia. Pero por el hecho de pertenecer a un conjunto social ¿son todos los seres iguales? Ya lo manifestaba Spinoza en su libro III de la Ética, (citado en Ansuátegui, 1998) que el saberse distinto en su esencia, hace al ser humano diferente y eso lo convierte en un individuo que defiende, lo que para él significa su naturaleza, el *conatus*, que de acuerdo a la antropología spinoziana “cada cosa se esfuerza, cuanto está a su alcance por preservar en su ser” (*op. cit.* p. 134). El hecho de ser diferentes es identidad; la identidad se construye a través de una vida activa, en donde el individuo se va moldeando a través del tiempo y las experiencias en donde las intervenciones de factores externos le sugieren sutilmente, construir una identidad cultural social, crecer en conciencia le ayuda al individuo a descubrir

su identidad real. Si se despojara al ser humano de lo complementario hasta llegar a su esencia, se ha de notar que aún desnudo, ni su nombre significa identidad, pues el nombre en sí mismo, es un producto de la cultura.

En el discurso de Larrain (2003) se declara desde el punto de vista del autor, que en el proceso de construir una identidad, intervienen variables culturales, materiales y sociales. Explica que es cultural porque los individuos comparten rasgos identitarios que los hacen similares en sociedad, los categorizan así por género, religión, clase social, raza, profesión, orientación sexual, es lo que puede denominarse como identidad cultural colectiva. Añade además que la materialidad de la identidad se presenta cuando el individuo se exterioriza simbólicamente a través de objetos tangibles o manifestaciones corporales. Y por último, considera la identidad como proceso social, dado que existen los “otros”, de quienes el “nosotros” asimila las opiniones y a la vez establece la diferencia con esos “otros”. En síntesis, desde una postura trinitaria, Larrain (2003) categoriza la identidad en colectiva, simbólica y los “otros”.

Por el lado culinario Molina y Checa (1997) le otorgan a la cocina la capacidad de comportarse como un canal de comunicación. Manifiestan que la especie humana no se caracteriza por lo que come, sino por la manera como convierte la comida en un ritual, otorgando a cada parte del proceso una particularidad que sólo se reconoce y comparte dentro de una sociedad, una especie de lenguaje, uno intuitivo y profundo, en donde se confirma que la construcción de la identidad alimentaria del individuo empieza desde muy pequeños, pues según Gispert (2013) el acto de alimentarse es la primera interacción social del ser humano.

Las autoras Zamora, Padrón y Rodríguez (2010) afirman que se puede abordar la identidad, como un conglomerado de características y atributos que generan tipologías particulares. Describen la identidad como un modo singular de interpretar las emociones humanas y la humanidad en todo el esplendor de la vida, hasta la hora de la muerte. Manifiestan que la identidad es la respuesta a las interrogantes existenciales ¿quiénes y cómo somos?, ¿de dónde venimos

y hacia dónde vamos? En suma, la identidad es aquel sistema histórico y cultural que abarca desde el calor de una cocina, hasta la alegría de una fiesta.

Acontecimientos importantes siempre ha ido acompañados de alguna celebración en donde la gastronomía siempre ha sido la protagonista, ejemplo de esto fue la última cena de Cristo, en donde el pan y el vino fueron los alimentos de aquella reunión; con esto se demuestra que la comida funciona como un medio de cohesión social, tiene la capacidad de amansar las furias y permitir el diálogo, pues es lo primero que se aprende (Gispert, 2013). Confirma esto Ccopa (2018) argumentando que “La comida es un hecho social y también un acto social. Es comensalía” (p. 44). La comensalía se refiere a una manifestación simbólica, es el paso de la animalidad a la humanidad a través de la cultura. (Molina y Checa, 1997)

Contreras (2013) define la cocina como un conjunto de prácticas relacionadas con la cultura alimentaria y que luego son transmitidas de generación en generación. En estas prácticas se incluyen ciertos requisitos que se deben conjugar para dar origen a una tradición culinaria en particular, así se tiene: una cantidad de alimentos delimitados por el medio en que se cultivan y que han sido seleccionados de acuerdo a su accesibilidad y cantidad. Los métodos y/o técnicas de cocción que son característicos de la zona, en función del esfuerzo que demande prepararlos. La condimentación o *flavoring*, propios de cada región. El protocolo relacionado al momento de servir el alimento, ya sea por: cantidad de comidas al día, el consumo individual o colectivo del alimento, la selección de alimentos con finalidad ritual o religiosa y los tabúes.

Por otro lado Fischler (1985) manifiesta que la cocina es un invento del ser humano en un afán de provocación a una lucha de pertenencia simbólica; por tanto, infiere que no se trata solamente de los ingredientes que componen el alimento, crudo o cocido, aquí prima la idea de una clasificación y normas que rigen el universo del pensamiento humano y le dan sentido existencial. Es importante recalcar en este punto que la identidad alimentaria se construye también con base en el intercambio cultural que se llevó a cabo en el Perú debido a la intervención europea, asiática y africana (por mencionar algunas)

que trajo consigo un viejo mundo con nuevas “identidades”, por consiguiente, el sincretismo fue inevitable. Este mestizaje cultural culinario, cimentó y aportó las bases de la gastronomía peruana, por ello merece ser reconocida e investigada desde un enfoque identitario dinámico, en donde se sepa que los aportes exógenos, para con la gastronomía nacional estarán siempre en constante evolución.

Al hablar de la cocina como un espacio destinado a la preparación de comida, Meléndez y Cañez (2010) ofrecen una visión amplificada, que abarca un significado más profundo; la cocina es una manifestación de las sociedades en donde se dan a conocer a través de su dinámica, estas conexiones entre elementos que le dan vida y protagonismo se refieren al mercado, aquel espacio físico de intercambio de productos agrícolas, saberes culinarios, cocinas al paso, etc.; además, añaden que la cocina regional es el centro de intercambio cultural, que evoluciona a medida que más integrantes se suman al identitario social común.

En este contexto de identidad cultural en la cocina, es muy difícil pretender implicar todos los elementos que representen a una cultura regional, pero si se puede señalar las singularidades que lo caracterizan y esto obedece a la razón de que consumir un alimento es un hábito cultural adquirido y que a través del ciclo de vida del individuo, va adquiriendo significados que pasan a formar parte de una cultura alimentaria, en donde lo que se come, es lo que se es (Nunes, 2007); Duhart (2002) también refiere que, para construir una identidad cultural alimentaria, desde lo individual hasta lo colectivo, se debe entender en primer lugar el contexto en el cual evoluciona dicha cultura, esto se refleja en idiosincrasia, productos, discursos y cambios coyunturales que van a tener que influenciar en el proceso de elaboración y presentación del potaje. Entonces, para construir una identidad, es necesario tener un referente espacial, que indique que determinado elemento, tangible o intangible, procede de un territorio en general y posee un valor significativo en particular. Esta necesidad de identificación recurre a la toponimia como el nexo identitario de cultura, a lo que Bertrand Russell (citado en Cunqueiro, 1969) hace referencia en su publicación: “Ensayo sobre los conocimientos inútiles”, en donde se manifestó

acerca de los melocotones; el filósofo afirmaba que desde que supo que los melocotones procedían de China, y que los carozos de este fruto fueron encontrados en las bolsas de unos chinos, traídos a la India como prisioneros del rey Janiska y que de allí pasaron a Persia en donde se suscitaron diversas discusiones acerca del origen del nombre de este fruto; desde entonces, sabiendo todo el complemento histórico del melocotón, estos le gustaban mucho más. Esta terminología refiere a reconocer un elemento o ingrediente por las características percibidas cuando se impregnó en la memoria, lo que le otorga una connotación de propiedad y exclusividad característicos de alguna región en específico. Es así que lo que se consume de un alimento es el conjunto de características organolépticas que en términos culinarios se denomina “representamen”, que no es más que la representación ideal de las particularidades de un producto que se conoció en un determinado tiempo de la memoria sensorial y que a juicio del consumidor, la experiencia puede haber sido grata o ingrata. (Usme, 2015)

Es por ello que la persona que migra a otros lugares, añora sus costumbres y por sobre todo, su cocina. Esta es la principal razón que en el mercado extranjero se busquen productos nativos para tratar de recrear lo que en algún momento de la memoria sació no solo el estómago, sino también el alma. Es en este contexto que Contreras (2013) afirma que toda persona llega a apreciar verdaderamente su cocina, cuando se aleja de ella, las costumbres, los modos, los gustos no son iguales, pues aunque se encuentren los mismos productos en otros países, el ingrediente “memoria” es el gran ausente. En la necesidad de cubrir esas carencias, las personas tienden a agruparse dando principio a las asociaciones o *clubs* dentro y fuera del país, con la finalidad de recrear o conmemorar distintos aspectos de la cotidianidad de sus pueblos de origen.

Por otro lado, Valderrama (2009) menciona en una investigación sobre gastronomía peruana, que el aporte más significativo de esta disciplina no sólo es económico; este autor propone que la cultura gastronómica aporta a la identidad, a la cocina regional y su significancia, y a los productos que se obtienen del mar y la tierra. Este conjunto de características propicia que en la capital peruana, la cocina regional esté ganando protagonismo, gracias a la

difusión e intervención de los medios de comunicación.

¿Cómo es que una persona puede llegar a identificarse tanto con su lugar de origen? La geografía de un territorio ejerce una notable influencia en el modo de vida y la constitución de las dietas alimentarias de una región; ésta tendrá una connotación histórica y cultural, diseñando el camino de una autóctona tradición culinaria. A cada piso ecológico le corresponde un clima y unas condiciones ambientales específicas, que crean diferencias regionales en cuanto a la estacionalidad de los productos que conforman la dieta del poblador, tal como lo explica Antonio Brack Egg (citado en Benavides, 2002), en el Perú se cuenta con 84 de los 117 ecosistemas a nivel mundial, 11 ecorregiones que van desde, el mar frío, mar tropical, bosque tropical del Pacífico-Tumbes, el bosque seco ecuatorial, los desiertos y lomas costeras, la serranía esteparia, la puna, el páramo, selva alta, hasta la selva baja y sabana de palmeras; adicional a estas bondades se tiene 28 climas que recorren el Perú, desde el nivel del mar, hasta el punto más elevado a 6 768 metros de altura del nevado Huascarán. La incorporación de frutas, tubérculos, cereales; toda esta variedad se debe a la diversidad de especies de plantas que llegan a los 25 mil géneros, lo que corresponde a un 10% de las especies a nivel mundial; se cuenta con aproximadamente 63 millones de hectáreas de bosque tropical, 623 especies de árboles frutales y la mayor variedad de especies de papas; ahora, en cuanto a los recursos alimenticios que son oriundos de esta parte del mundo, el poblador peruano tiene una experiencia de 10 siglos en el proceso de domesticación de especies, 182 plantas domesticadas; 5 especies de animales, llama, alpaca, cuy, pato criollo y la cochinilla; más 4 400 variedades de plantas conocidas, 1 048 de uso medicinal, 1 046 para la alimentación; 85 especies de papa silvestre, 9 ya domesticadas y 2 500 variedades derivadas; 36 clases de maíz; y así las lista sería interminable; estas bondades permiten la existencia de una gastronomía articulada que de otro modo solo se limitaría a los ingredientes locales. En cuanto a la diversidad antropológica, el Perú es hogar de 12 familias filológicas, 50 familias étnicas, 45 dialectos vivos y 12 lamentablemente extintos; esto conlleva a reflexionar de la cantidad de conocimientos que aún no han sido descubiertos por la

limitaciones lingüísticas y espaciales, un bagaje cultural casi infinito, lo que llevado al campo culinario, daría una muy alta diversidad en gastronomía que permanece aún sin descubrir. Se deduce entonces que la abundancia o escases del recurso alimentario debido a la estación lluviosa o de sequía, que son los climas dominantes en estas zonas andinas, condicionan la aparición de las identidades gastronómicas que usan a su favor estas limitaciones físicas del medio y tienen la potencialidad de transformar a la región en un nodo turístico, ofreciendo potajes típicos que el escenario le permite.

La disponibilidad temporal de los insumos que caracterizan la identidad de una cocina tradicional, están siendo amenazadas por diversas variables que están propiciando que la identidad cultural se vaya desvaneciendo generacionalmente; estas van desde lo climatológico, hasta lo geopolítico, el centralismo capitalino, las constantes migraciones a la urbe, la desvinculación de la mujer en su rol de transmisora de identidad culinaria, etc. Es por ello que Garufi (citado en Montibeller, 2010) propone que se debe:

[...] elaborar un mapa en base a una real identificación geográfica de los recursos naturales y la temporalidad, así como a los procesos a los que son sometidos antes de ser utilizados en la alimentación, el uso de bebidas y la distribución de las comidas más importantes durante el día, son aspectos que reflejan técnicas y conocimientos ancestrales adaptados a las necesidades ecológicas y culturales. El registro deberá estar acompañado de una investigación referida a la composición química de los productos predominantes en la dieta, aquellos que le dan expresión típica a cada región, para conocer las potenciales carencias en los hábitos alimenticios. La propuesta de elaborar un registro de la cultura alimentaria regional en la dinamización de la economía, resulta de mucha utilidad, porque históricamente los pueblos aprovecharon y optimizaron de diversas maneras los productos útiles de su entorno inmediato. (p. 80)

Esta propuesta busca rescatar la integridad de un alimento en función a sus características físicas y culturales, aquella información nutricional y a la vez espiritual que se apropia del hombre y lo enraíza a su tierra. La potencialidad

de este registro puede servir, desde un punto de vista comercial, como parte de una ruta turística que sirva de agente dinamizador de la economía y traiga consigo los beneficios de un adecuado y bien desarrollado turismo gastronómico.

Cada región concentra, a su manera, las características que comparten en común, así Velásquez (2012) continúa explicando que dentro de estas características se pueden ubicar fácilmente los productos propios, maneras de cocción que datan de tiempos prehispánicos, sabores, utensilios, herencia culinaria transgeneracional y aquellas otras particularidades que son requisitos que facilitan el reconocimiento de una cocina tradicional de regiones, como patrimonio inmaterial de un pueblo.

Habría que reconocer también la relación mágica entre el hombre y las divinidades a los cuales ellos adoraban para poder establecer la relación de dependencia entre el hombre y la tierra. La deidad maternal del antiguo Perú fue denominada *Pachamama*, que desde su vientre se concebían los alimentos para los pobladores del ande. La agricultura resulta ser ese conector, que de acuerdo con Cabieses (1996) “no puede existir alta cultura sin una forma evolucionada de agricultura” (p. 37). La aparición de la agricultura en el Perú es incierta, pero si se puede resaltar que esta actividad propicia el sedentarismo, pues al poder obtener los recursos propios, el hombre deja de migrar, y consiguientemente aparecen los primeros indicios de sociedad. Es por ello que el valor espiritual que se le otorga a los productos de la tierra siempre serán superiores a los económicos, en donde el vínculo con la *Pachamama* se afianza en los lazos de su historia, su tradición y su cultura; este apego al terruño por parte del hombre lo hace querer a quien le regala el sustento, modifica su pensamiento y lo asocia íntimamente a las raíces del territorio, pues de allí, de la *Pachamama*, el hombre puede vivir y trascender. (Contreras, 2013)

Resulta interesante lo propuesto por Cabieses (1996) pues narra la concepción del vínculo del hombre del antiguo Perú con la percepción que éste tenía con el cosmos; para el hombre andino (como también en la mayoría de culturas) el universo se divide en tres áreas: *Hanan Pacha* (mundo de arriba);

Cay Pacha (este mundo); y *Hukju Pacha* (mundo de abajo, las profundidades de la tierra); en esta última es donde el hombre busca el alimento, lo que extrae de dentro de la tierra, del mundo de abajo, le da el sustento y le da vida: “venían de Ukju-Pacha; venían de las entrañas terrestres” (Cabieses, 1996, p.73).

Todo lo anteriormente mencionado genera un sentido de pertenencia a una identidad alimentaria. El término identidad, evoca sentido de pertenencia intrínseca y extrínseca, que busca una aproximación hacia un “nosotros” y un contraste que deriva automáticamente luego, “los otros”. En palabras del autor, cuando refiere a la identidad menciona que:

El *nosotros* es constante, de fines cohesivos, de comprensión mutable y, generalmente, de sobrevaloración propia unida a la denigración del *otro*. [...] [Además] El *nosotros* no es absoluto, pues las características que lo integran se van uniendo con relación a uno o varios *otros* [...]. (López, 2013, p. 16)

Todo rasgo en común a una particularidad, se convierte en un emblema comunitario, orienta el comportamiento social hacia una actitud de lealtad y compromiso activo, connotando a cada expresión un significado que podrá luego emplear en la construcción de su identidad regional, la cual estará sujeta también a ciertos parámetros que dependerán del grado de identidad con su historia y su patrimonio que se ha constituido a través de los acontecimientos que le dieron representación en una línea temporal; el grado de identidad proyectiva, que toma el pasado como un referente del cual hacer uso para un proyecto que represente a la región; y por último, la identidad vivida, que es la única que puede contener a las dos anteriores pues resulta ser que una identidad regional, se imbrica con las costumbres y modos de interpretar el patrimonio, así es que pueden funcionar en conjunto y también de forma aislada. (Giménez, 2000)

Entonces, una colectividad como el “nosotros”, no existe sin la particularidad de “los otros”. Sin embargo, la comprensión identitaria otorga al colectivo, rasgos de denigración. Al lograr un vínculo tan fuerte y sólido, se

origina los conflictos de identidades territoriales, familiares, políticos, regionales, religiosos y dentro del universo alimentario, los conflictos gastronómicos. Un sentimiento de apego hacia una identidad territorial se fundamenta en base a la lealtad que se origina tras compartir intereses en común, teniendo en cuenta que por intereses se refiere al acervo cultural que representa todo un sistema simbólico de cultura, de la cual el “nosotros” hace gala hacia los “otros”.

Prosiguiendo con la investigación sobre los sistemas, primero se debe definir lo que son; a *vox pópuli*, se define como un conjunto de elementos articulados funcionando interdependientemente. No obstante, al ingresar al campo científico, Domínguez y López (2016) ofrecen una aserto mucho más objetivo de lo que es un sistema basándose en los aportes de diversos autores, lo que les permite concluir que un sistema presenta elementos que trabajan de manera conjunta, coordinada y en constante interacción con un entorno propio que le sirve de sostén, en donde sus componentes generan sinergia entre ellos y pueden formar parte de un sistema menor o subsistema, o ser parte de un sistema mayor o suprasistema. De esta aseveración se puede colegir que un sistema en un contexto social, equivale a la familia; el suprasistema sería el entorno, los vecinos, amigos; y el subsistema estaría compuesto por los individuos.

Ludwig von Bertalanffy, en su obra teoría general de los sistemas de 1986, (citado en Domínguez y López, 2016) considera que todo lo que existe en la naturaleza sostiene una relación íntima entre todos los elementos que la conforman, esto los hace dependientes los unos de los otros a través de las interrelaciones que los unifica. Es decir, define al sistema como un conjunto de unidades recíprocamente relacionadas. Se basa en tres principios aplicables a todos los sistemas:

Existen sistemas inmersos dentro de otros, al funcionar como una máquina sincronizada, cada sistema forma parte de uno mucho más grande y complejo, no obstante, al referirse específicamente a uno, los demás sistemas circundantes pueden ser obviados.

Los sistemas no están aislados de su exterior, aunque se les estudie como entes singulares, siempre están en constante intercambio de información, materia o energía.

La funcionalidad de un sistema depende de la estructura del mismo, es decir, que las necesidades que requiera cualquier sistema estarán supeditadas a la composición y modo en que fue construido.

Clasifica los sistemas de acuerdo a algunas características específicas tales como:

La relación con el entorno, de acuerdo a esta clasificación existen sistemas abiertos que están en contacto con el medio, y sistemas cerrados si es que no existe esta comunicación; de acuerdo a su origen, estos sistemas pueden estar presentes en la naturaleza o pueden ser construcciones artificiales; además por la forma de relacionarse pueden ser sistemas simples de pocos componentes y sencillas relaciones, y sistemas complejos, con muchos elementos y relaciones volubles; y finalmente, por su desarrollo temporal, los sistemas pueden ser estáticos, que no presentan cambios a pesar del tiempo transcurrido o dinámicos, que sí cambian en la línea temporal de su existencia.

Le confiere a los sistemas características específicas:

Sinergia, manifiesta que todo cambio en alguna de las partes, afecta a todas las demás y en ocasiones al propio sistema.

Entropía, es la capacidad del sistema de conservar su identidad a pesar de la tendencia del sistema a la aleatoriedad.

Equifinalidad, las condiciones del sistema son independientes de las condiciones iniciales; dicho de otra forma, un sistema puede partir de múltiples condiciones iniciales y llegar a alcanzar un mismo estado final.

Retroalimentación, los sistemas mantienen un constante flujo de intercambio de información.

Homeostasis, todo sistema viviente se define por la tendencia a mantenerse estable; un sistema, a través de mecanismos que compensan el impacto de las variables del entorno, tiende a sustituir, bloquear o complementar estos elementos volubles con la finalidad de permanecer invariables en su estructura sistémica.

Morfogénesis, todos los sistemas también se definen por su tendencia al cambio; en sistemas complejos como las sociedades humanas, esta característica orienta a los sistemas a desarrollarse, con el objetivo de motivar un cambio constante en la composición la forma estructural del sistema; de allí parten las diferencias, especializaciones, los modos de aprendizaje. (Domínguez y López, 2016)

Entonces, se recurre a la teoría de los sistemas sociales para entender cómo es que un sistema social evoluciona y manifiesta sus singularidades al entorno, se consulta la literatura de Camou (1997) donde sustenta su postura recurriendo a personajes de la talla de Wilfredo Pareto, Talcott Parsons y Niklas Luhmann; resumiendo cada uno de sus postulados se tiene que:

Para Wilfredo Pareto el sistema social tiende al equilibrio, pues existen en el entorno fuerzas internas y externas que lo procuran. Para Talcott Parsons una sociedad es un sistema que en sus subsistemas, abarcan todos los roles importantes de las personas y colectividades incluidas en su población. De otro lado Niklas Luhmann señala que la sociedad es un sistema que está constituido por comunicaciones y no por individuos, y el sistema se conforma en función de ello.

Pero es la teoría de Luhmann a la que esta investigación apela. De esta manera se toman las aseveraciones de Arriaga (2003) en cuanto a lo afirmado por Luhmann al referirse que los sistemas existen y están en constante interacción con el entorno. Sistema y entorno son los ejes desde donde parte el análisis dicotómico de la teoría de sistemas sociales; si no existe diferencia entre sistemas y entorno, no existiría un punto de vista que refiera cuales son los límites que deben conservar ambos elementos.

Otro punto de vista sobre la perspectiva luhmanniana de los sistemas sociales lo brinda Rojas (2017) manifestando que Luhmann entiende a los sistemas como unidades que son susceptibles al paso del tiempo, sin embargo hacen frente a un entorno hostil y voluble por la misma razón de su diferencia con el entorno. Un sistema social que logre desarrollarse por sí mismo, será calificado como autopoiético, esto significa que una sociedad es capaz de generar desde sí misma características que definen los límites que lo vinculan al entorno, en donde esta diferencia sirve precisamente para impulsar la evolución del sistema que motiva en su interior.

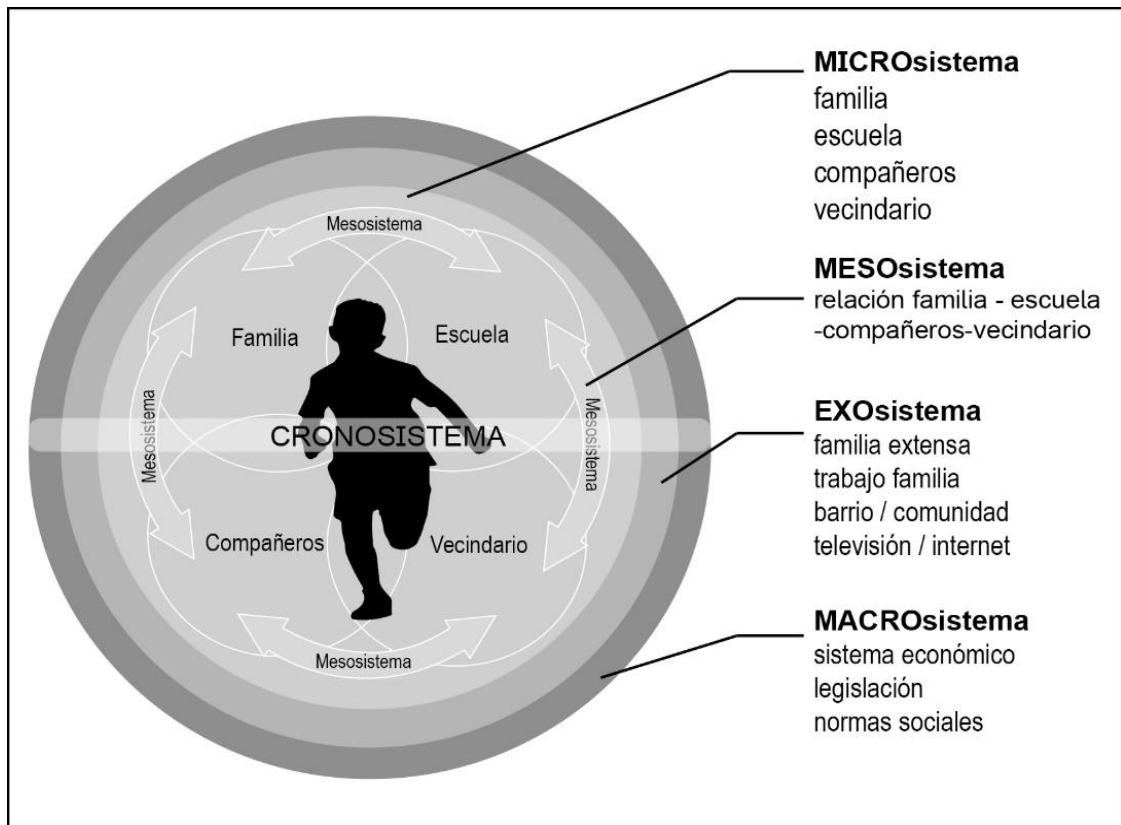
Ambos autores convergen sus ideas en algo cierto, los sistemas están presentes en todos los ámbitos sociales, psicológicos y hasta orgánicos. Coinciden en que la interacción es la causa de las diferencias entre el sistema y el entorno y usan un sistema de comunicaciones que enlaza ambos elementos. Los seres humanos son un sistema más y a su vez son el entorno del sistema social. Es por esta razón que ambas aseveraciones destacan al sistema de comunicaciones como unidades constituyentes de los sistemas sociales. Cada sistema resulta autopoiético, es decir, que el sistema mismo construye sus elementos estructurales que le permite adecuarse al entorno para poder existir. Luhmann adoptó la idea fundamental del constructivismo, con lo cual un sistema surge y se reproduce en la medida que sus operaciones den lugar a otras operaciones.

Sintetizando, la teoría de sistemas busca comprender el comportamiento de una organización considerando sus metas, procesos y su relación con el medio ambiente al cual debe adaptarse.

El modelo ecológico de Urie Bronfenbrenner, es una teoría que destaca la importancia crucial que posee el estudio de los ambientes en los que se desenvuelve el individuo. Este modelo permite obtener una visión amplia y contextualizada de aquellos fenómenos que son objeto de intervención psicosocial. Se debe entender al individuo como un ente dinámico y evolutivo, que se formará de acuerdo a la calidad del entorno en que se desarrolle. Así se tiene que la ecología del medio social, tal como sostiene Pérez (2004) son

estructuras en serie que se contienen una dentro de la otra; agrega además que el comportamiento del sujeto se va a ver influenciado por la presencia e intensidad de las interconexiones sociales entre los entornos en donde se desarrolla el sujeto. Cómo corrobora García (2001) el ser humano vive y crece en constante actividad propia del organismo biológico y a su vez, recibe la influencia del ambiente o entorno en donde se desenvuelve.

Figura 2: Representación del modelo socio-ecológico de Urie Bronfenbrenner



Fuente: Elaboración Propia

Tomando la clasificación de Bronfenbrenner, ambos autores asumen la postura de la teoría ecológica de los sistemas y describen los cuatro niveles en donde las estructuras del ambiente ejercen su influencia:

El microsistema es el nivel más próximo al sujeto, aquí se incluyen las conductas relacionales y los roles en contexto frecuente que sucede en el desarrollo del individuo. Los ambientes que engloban al microsistema son el hogar, el centro laboral, la influencia de las amistades, etc.; las características destacables del microsistema son:

Es relativamente estable, pues los espacios en donde se encuentra el sujeto tienen la tendencia de ser siempre los mismos, el hogar, el trabajo, el colegio, las relaciones amicales, etc. Estos elementos carecen de poca dinámica y no sufren significativos cambios. Sin embargo, existen ciertas situaciones que pueden alterar el normal desarrollo de la persona como son el cambio de residencia y por ende el círculo social construido en la escuela, una ruptura familiar que provoque el alejamiento de los padres, alguna situación desfavorable a la salud o cualquier suceso que provoque el alejamiento de las amistades. Una mala interacción entre variables del microsistema, las cuales se comunican constantemente y se retroalimentan, puede originar que desde el microsistema escolar de un niño, la dinámica de interacción afecte el microsistema de su familia y viceversa.

Las personas se afectan directamente por la actividad de los microsistemas, estas relaciones suelen ser de suma importancia, pues al estar en contacto próximo a la persona, ejercen importante influencia en su desarrollo; el entorno condiciona la evolución cognitiva del sujeto que está en constante interacción con los demás afectándolo fisiológica y psicológicamente.

El mesosistema está compuesto por las relaciones entre dos o más entornos, en ellos la participación de la persona es constante y dinámica. Aquí se producen interrelaciones entre el entorno familiar y el entorno laboral, el entorno social y el entorno escolar, tomando como sujeto al niño en su etapa de desarrollo. Entonces, se puede inferir que en el mesosistema ocurren interacciones entre microsistemas que se originan cuando la persona entra a tallar en un entorno nuevo. Los elementos que característicos al mesosistema son:

Un flujo constante de información que acontece entre los microsistemas, en este nivel, la persona juega el rol de comunicador entre sus propios microsistemas, ejemplo de esto es cuando existe una interacción o flujo de información entre el niño y sus maestros (microsistema escolar) y a la vez con sus padres (microsistema familiar), la calidad de información que ocurra entre estos microsistemas va a dar pie a la formación positiva o negativa de la

conducta del niño en cada microsistema.

El reforzamiento de la conducta es un elemento crucial al momento de influir en el desarrollo del individuo, debido a que los aspectos que el niño aprende en cada microsistema van a definir su comportamiento conductual, en otras palabras, las conductas aprendidas en el entorno familiar se van a ver reforzadas si se aplican también en el entorno escolar.

La forma en que el sujeto se interrelaciona y se complementa socialmente, va a estar definido por la calidad de interacciones entre los microsistemas; esto quiere decir que el mesosistema no puede trabajar sin depender de los microsistemas, así por ejemplo, un niño puede tener una relación social muy alta, pero carecer de comunicación en su entorno familiar, o caso contrario, tener un sólido apoyo familiar y tener una conducta antisocial con el entorno.

En el exosistema están incluidos los entornos en los que el sujeto no toma participación directa, pero en estos contextos se producen influencias que afectan directamente el entorno de la persona; como ejemplo se puede tomar como entornos influyentes el colegio de los hijos, el centro laboral de la pareja, el círculo social de los hermanos, etc. Aquí, el individuo no es participe directo, ya que si lo hiciera, pasaría a conformar un nuevo microsistema; los acontecimientos que ocurren en el exosistema tienden a implicarse en algún momento en el desarrollo del individuo, pero como ya se mencionó, no de manera directa. Los elementos característicos del exosistema son:

Las críticas de terceras personas tienden a influenciar de manera indirecta en la persona, los comentarios desfavorables acerca de sí mismo condicionan su comportamiento con el entorno. Así por ejemplo, las críticas hacia su imagen personal, los comentarios de maestros sobre los niños, las opiniones de terceros sobre la pareja, etc.

Una historia familiar que antecede a la persona, opiniones de familiares acerca de un pasado social que incluye referencias a familiares lejanos, que repercuten en el accionar del sujeto, que le permiten generar una premisa de conducta social que llega del pasado al presente.

La relación que se establece en un entorno de familiares allegados va a ser satisfactoria dependiendo de la calidad de interacción entre ellas, pues su habitual convivencia influye de manera indirecta al desarrollo de la persona.

En el macrosistema se concentran todos los factores que están necesariamente conectados al desarrollo cultural de la persona. De acuerdo a la teoría ecológica de Bronfenbrenner, los sistemas micro, meso y exo, tienden a ser similares en la estructura social, como si partieran de un modelo predeterminado. Esto explica por qué el macrosistema influye en todos los sistemas anteriores, involucrando sistemas de creencias, estratos en las sociedades, grupos raciales, religiones, costumbres y reglas de convivencia social y sistemas culturales, los cuales influyen en cada persona y determinan las cualidades con las que se integran a un colectivo social. Los aspectos característicos a resaltar en el macrosistema son:

La intervención del estado mediante la derogación de políticas y normas de comportamiento socialmente aceptables, los cuales parten siempre desde una negativa que castiga al infractor.

La regulación del entorno social y cultural con la aplicación de normativas que regulen la conducta de la persona hacia comportamientos aceptables por los demás; estas pautas sistematizan la convivencia y promueven la tolerancia entre individuos. Claro está que estos estatutos dependen de la jurisdicción de cada sociedad y también de cada cultura, a mayor diferencia cultural entre territorios mayores serán también las diferencias en el desarrollo de cada persona que integra la sociedad.

El valor que le otorga el individuo a las normas que le impone la sociedad será medida en función al contexto en que ocurra; así es que las conductas serán apreciadas desde el punto de vista de la extravagancia que representen. Este conjunto de normativas influye notablemente en el desarrollo social del individuo para con el entorno en que se desarrolla. (Torrice, Santín, Andrés, Menéndez y López, 2002)

Por último, algunos autores basándose en la teoría ecológica de

Bronfenbrenner, admiten que los fenómenos psicosociales que se manifiestan en todos los entornos, son susceptibles de alterarse con el paso del tiempo, este sistema toma el nombre de cronosistema y viene a ser la coyuntura en la que se desarrolla el individuo a lo largo de su evolución social. (Bronfenbrenner, 1998, como se citó en Gifre y Esteban, 2012)

Por lo afirmado anteriormente, se puede inferir que la cocina tradicional forma parte íntima de una comunidad y tiene la capacidad de ser un referente identitario, dada las características geográficas, sociales, temporales, económicas y productivas que acontecen en determinada comunidad, así por ejemplo una cocina que recibe influencias externas tiende a variar la constitución de sus preparaciones para reconstruirse y adaptarse a las nuevas tendencias del turismo gastronómico, esta variaciones puede ser aditivas, mostrando una diversidad que agrade al visitante, pero colateralmente alteran la originalidad de la preparación. (Rivera, 2013)

Todo cambio es positivo en la medida que se conserve la esencia de una preparación, el punto frágil es cuando se fuerza a preparar recetas que solo se elaboran con carácter festivo, en fechas establecidas; entonces cabe cuestionar ¿puede que forzar las preparaciones permita la banalización de las gastronomía tradicional y dar cabida a que se pierda el atractivo ritual que lleva implícita? En una investigación llevada a cabo por Sebastia (2018) manifiesta su postura frente a lo que se denomina como alimento tradicional, alegando que depende de la frecuencia de consumo y las asociaciones a las celebraciones y temporalidades predeterminadas, otra característica es que se transmite de generación en generación, manteniendo la fidelidad a la receta, cuidando de alterar en lo mínimo el proceso y manipulación que puedan diferir de la receta original, por la cual el alimento tradicional deje de funcionar como un referente a la localidad, región o país de donde provenga.

Ambos autores expresan su preocupación en cuanto a la transmisión hereditaria de la cocina tradicional; por un lado Rivera (2013) enuncia que las exigencias de un turista gastronómico puede influir en la temporalidad de alguna preparación, mientras que Sebastia (2018) hace hincapié en el hecho

de mantenerse fiel a la preparación original para que se pueda relacionar toponímicamente la preparación y su origen. Encontrar un punto que equilibre ambos enfoques sólo se logrará si se aplican las técnicas correctas y se siguen los procedimientos culinarios que aseguren la inalterabilidad del resultado.

En un primer momento, para caracterizar una cocina tradicional, el autor Pazos (2011) la dimensiona en cuatro componentes: una cocina que cuenta su propia historia a través de mitos o leyendas asociadas que expliquen el origen o singularidad de la preparación; en segundo lugar, depende de las condiciones del lugar en donde se presenta, razón por la cual estará sujeta a los ingredientes que produce; adicionalmente posee un carácter transgeneracional en donde la mujer es un ente primordial al momento de recibir información relevante para la identidad colectiva, la cual estará a merced de cambios dependiendo de las tendencias y preferencias tratando en lo posible de minimizar los cambios sustanciales; finalmente, se expresa como una cocina viva, es decir, está en vigencia, se produce y se consume periódicamente.

La cocina tradicional se basa en las experiencias, la asociación de emociones cuando en algún momento la comida fue una construcción de creencias individuales. Si una persona crece en un entorno influenciado por costumbres o tradiciones asociadas a la alimentación, estas se arraigarán en la personalidad y los gustos culinarios, favoreciendo la elección de una comida tradicional, frente a una comida sofisticada.

En segunda instancia, en el rescate de las tradiciones culinarias, las dificultades inmediatas pasan a ser presas de la modernidad, como manifiesta Fresno (2015) “[...] la cocina está en constante evolución, asemejándose en cierta manera a la evolución biológica de las especies o el lenguaje [...]” (p. 305). Entonces el autor está de acuerdo en que la dinámica culinaria es cambiante y nadie obliga a la persona a probar algo que no va con su sistema de creencias personales; sin embargo, el juicio humano no desiste ante lo insípido de un alimento, la persona intentará todos los medio posibles de transformación antes de tirar el producto, eso diferencia a la humanidad de la animalidad.

La sociedad actual ha tergiversado el significado de cocina moderna y lo ha asociado a la comida rápida (que se come fuera de casa) y a la comida industrializada (que se consume por el corto tiempo que se le dedica a la cocción). Sea cual fuere el motivo, sistemáticamente se va perdiendo las costumbres culinarias tradicionales, como la de sentarse a la mesa y compartir con las amistades; ya no se come en casa, se busca en la vía pública algún restaurante que ofrezca las referencias de una cocina casera, que recuerden los sabores y aromas de una cocina original. En otra aseveración hecha por Fresno (2015) menciona que:

El modernismo en la cocina no tiene miedo a romper con la tradición y, si esta aparece, es para subrayar el contraste entre lo antiguo y lo nuevo. [En efecto] toda creación necesita de la memoria o de la tradición para profundizar en su propia originalidad. (pp. 307, 309)

El autor tratar de poner un límite entre lo moderno y lo tradicional, es como pretender dividir un río trazando una simple línea, es inevitable que las preparaciones que fueron novedosas en su tiempo, pasen a ser meros recuerdos asociados a experiencias actuales; este ciclo se repetirá y lo que ahora se conoce como cocina moderna, pasara también a ser tradicional en un futuro. (Myhrvold, Young y Bilet, 2011, citados en Fresno, 2015)

La cocina moderna entonces, resulta ser un conversatorio entre el cocinero que busca sorprender y el invitado que busca nuevas experiencias gastronómicas esperando ser sorprendido; en contraste, en la cocina tradicional el cocinero busca satisfacer las expectativas de un comensal que trae en su memoria culinaria unos sabores preestablecidos basados en su experiencia y memoria sensorial; lo confirma el reconocido chef Ferrán Adriá (citado en Fresno, 2015): “El plato deconstruido deberá mantener su esencia y vinculación con la tradición culinaria pero con un aspecto radicalmente diferente al original. El éxito de este plato dependerá en gran medida de la memoria del comensal” (p. 309).

Llegado a este punto, se debe aclarar que en la sociedad primitiva la mujer

cumplía dos roles domésticos principales: la de alimentación y la de reproducción. De acuerdo a un análisis realizado por Sigmund Freud (2017) en su obra *El malestar en la cultura*, en el capítulo referente a la conquista del fuego, describe que la condición establecida para la conquista de este elemento está en la prohibición de apagarlo con el chorro de orina. Sigmund Freud hace referencia al falo masculino y lo relaciona como un transgresor cultural, pues satisfacer ese deseo de extinguir el fuego, es placentero, infantil y primitivo, y por ende inculto. En el análisis de Freud, el fuego está relacionado con el cuerpo femenino. El hombre que conquistó el fuego, notó que no se trata de mantenerlo vivo, sino de abandonar aquel impulso placentero de apagarlo; el hombre comprendió que debía respetar el fuego, pues de otra manera no podría llevarlo consigo. Ya en sociedad, el hombre encomienda a la mujer el cuidado del fuego y ocurre, que la mujer pasa a simbolizar el calor del hogar, la alimentación y por su fisiología, la reproducción, esto último fue lo que hizo que el hombre renuncie al impulso de extinguirla.

Claude Lévi-Strauss, cuando explica los orígenes de la cultura a través de la alimentación, como lo manifiesta Gómez (1993) propone que entre lo crudo a lo cocido, un recipiente hace la diferencia entre un ser primitivo y un ser cultural; siempre en dicotomía, el hombre cazador asa sus alimentos en el campo (referencia a lo primitivo, a lo exterior, la fuerza bruta y al impulso); en contraparte la mujer en el hogar, tiene en sus manos el elemento que da origen a la cultura (referencia a lo cultural, a lo interior, a la docilidad y sumisión). A través del empleo del fuego y su ingenio, la mujer ideó las diversas técnicas de cocción y se hizo dueña de una incipiente cultura culinaria que fue perfeccionándose; y es posible que en el afán de transmitir los acontecimientos de los que eran testigos, según lo afirmado por Cerdón (1980) motivara el origen del lenguaje.

La afinidad de una mujer de campo a su cocina, está muy arraigada en ella, suele manifestarse con trazas de recelo hacia alguien que destape sus ollas o alteren la imperturbabilidad de una cocción sin su consentimiento; prosigue Olivas (2009) es ritual para ella despertar muy temprano, atizar su fogón y empezar a producir alimentos hasta muy entrada la noche, cuando devuelve el

espíritu al hombre cansado que ha llegado del campo. No importa que utensilios emplee, o que ingrediente tenga disponible, ni tampoco las habilidades culinarias, la mujer encuentra la forma precisa de proveer lo que el cuerpo y el corazón necesiten.

De acuerdo con Torre (2014) basándose en los trabajos de campo de la antropóloga Shopie D. Coe, sostiene que la relación simbólica entre mujer y la cocina se da desde tiempos remotos en la mayoría de los pueblos de Centro América, abriendo una brecha secular entre los géneros y su función en la sociedad; de acuerdo a los hallazgos de la investigadora, afirma que cocinar era una exclusividad reservada para las jóvenes de la tribu, era parte de su educación y se ligaba desde el nacimiento enterrando el cordón umbilical bajo utensilios usados para cocinar; mientras que los varones eran adiestrados en otras labores, inclinadas más al conflicto y la guerra, así es que el cordón umbilical de ellos era enterrado junto con escudos y flechas, predisponiendo el destino de cada uno.

Desde sus inicios, la sociedad humana siempre ha jerarquizado la presencia del varón como un ser superior a la mujer, asignándole roles sociales muy diferenciados:

En la estructura milenaria de las relaciones sociales, “la producción”, la calle, el trabajo remunerado y la vida pública se reservan para los hombres; de la misma manera que la “la reproducción”, el hogar, los cuidados personales y la vida privada se asignan a las mujeres. Prevalece el mito de que la fuerza, la inteligencia, la razón y la creatividad son relativos a lo masculino y a [...] las mujeres se les ha negado el reconocimiento de lo que hacen, considerándolo intrascendente. (Torre, 2014, p.20)

Aquí se debe notar, que actualmente existe una exclusión de la mujer en cocina profesional. Si el rol femenino en el campo de la cultura alimentaria, fue lo que dio origen al concepto de familia y la sociedad ¿qué pudo haber causado este destierro? De acuerdo con Cooper (1997, citado en Torre, 2014) “Cuando

tienes hombres en la cocina, ellos tendrán el cuchillo. Cuando un hombre tiene un cuchillo, tiene un arma. Esta es realmente la raíz del problema, el hombre es el único que tiene el arma” (p. 21).

A través de un análisis histórico, Torre (2014) emparenta la cacería con la guerra, ambas actividades son desarrolladas por hombres, quienes durante las largas marchas tenían que cubrir los puestos para la alimentación, es así que seleccionaban entre ellos a los que poseían conocimientos gastronómicos. Finalizados los conflictos, se popularizó la reputación de estos cocineros que llegaron a servir en las mesas de los reyes. Para ese entonces, la profesión fue reclamada como suya. Allá por el siglo XI, los grupos de proveedores, cocineros, pasteleros y carniceros de Inglaterra se asociaron con el afán de crear un monopolio comercial que mantenga estable la economía de sus miembros. Era costoso formar parte y la membresía podía ser heredada, pero en ningún caso la mujer podía ser admitida; en este contexto que la mujer al no poder pertenecer al ejército, no podía admitírsele en la cocina ni tampoco a cualquier otro gremio, en conclusión, era un ser socialmente excluido. No ayudaron mucho las afirmaciones de Charles Darwin, quien publicó en su libro *The Descent of Man* de 1871, que en la construcción del progreso, la figura masculina era la proveedora de desarrollo y que la mujer estaba condenada a ser inferior intelectual y biológicamente. La cocina como lugar para la mujer resultaba ahora peyorativa y la apartaba de la vida social, reservada únicamente para hombres. (Torre, 2014)

En un artículo de opinión presentado por Erlick (s.f.) en la revista *Harvard Review of Latin America*, afirma que a partir de los años setenta, se originó una creciente corriente feminista, cuya ideología comenzó a expandirse por todo el mundo y cuyo objetivo fue romper ese vínculo denigratorio entre la mujer y la cocina; mencionar que ambos factores eran correlaciones, se tomaba como ofensa y era castigado con la marginación; en aquel contexto patriarcal, los libros que tocaban el tema culinario eran desestimados en su valor. Las sociedades comunistas exigían la liberación de la mujer y la participación en las decisiones sociales; la alfabetización fue uno de los primeros cambios sociales positivos, pues en aquellos tiempos previos a los modernos, la

transmisión de las tradiciones culinarias se realizaban de forma oral y entre las mujeres del hogar, de una generación experimentada a una que recibía todo un conocimiento nuevo para enriquecerlo y volver a transmitirlo; la alfabetización permitió que la mujer tuviera acceso a un recurso primordial como lo son los libros y registros de cocina. (Torre, 2014). Ahora no solo se podía entender a las personas y las sociedades a través de la comida y mediante de las manos de una mujer, sino además leer, escribir, registrar y transmitir lo saberes culinarios evitando así su olvido.

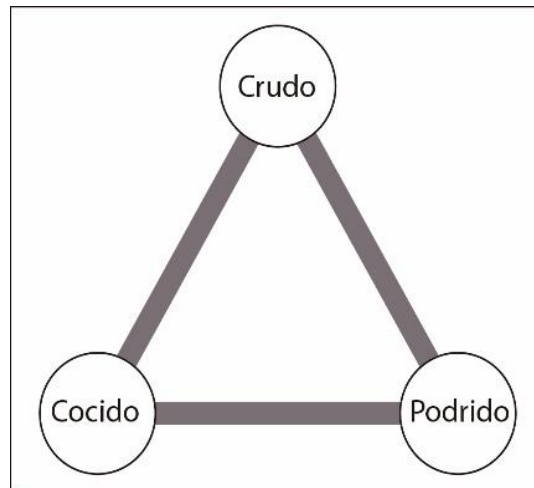
Aunado a este fenómeno, la incorporación de la mujer a la actividad laboral remunerada, ha permitido que los hábitos alimenticios cambien, la mujer ya no cocina en casa, y si lo hace, adquiere alimentos industrializados, lo cuales resultan convenientes al momento de acortar el tiempo de preparación, permitiendo que la mujer se alivie del quehacer doméstico. La homogenización de la producción alimentaria, a escala industrial tiene como objetivo la estandarización de calidades y precios en el mercado alimentario, se acortan las distancias mediante la aplicación de la tecnología en la logística, lo que permite disponer de productos comestibles de todo precio, en cualquier época del año, facilitando la vida doméstica, aun cuando el valor nutricional de estos alimentos procesados, ya no es lo que solía ser. (Torre, 2014)

El antropólogo francés Claude Lévi-Strauss publica de 1964 a 1971 cuatro volúmenes de su obra *Mythologiques* en donde expone una interesante teoría acerca de la evolución cultural del hombre a través del consumo de alimentos, las necesidades fisio-biológicas que impulsaron al ser humano a pasar del puro estado primitivo, a un primer eslabón en el desarrollo cultural: *Le cru et le cuit*, “Lo crudo y lo cocido” publicado en 1964, *Du miel aux cendres* “De la miel a las cenizas” publicado en 1966, *L'Origine des manières de table* “El origen de las maneras de mesa” publicado en 1968, *L'Homme nu*, “El hombre desnudo” publicado en 1971; cada una de estas entregas literarias analizan teorías estructuralistas de la cultura y ponen en tela de juicio los orígenes tanto de la cultura como el lenguaje. (Pedrosa, 2015)

A través de la teoría dada por Lévi-Strauss, se puede entender, el punto de

partida del proceso cultural del ser humano, basándose en la mitología, que es la manera de interpretar los hechos cuando se desconocían las razones científicas. De acuerdo con Gómez (1993) los alimentos se presentan al ser humano en tres estados: crudos, cocidos y podridos, estas son las dimensiones angulares del discurso de Lévi-Strauss:

Figura 3: Estados básicos de los alimentos

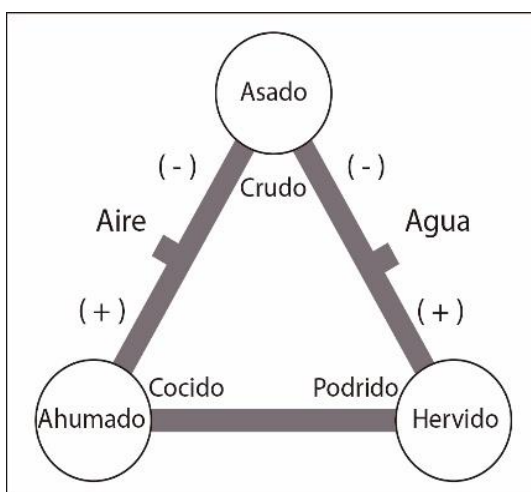


Fuente: Elaboración propia

En la figura 3, la representación de las categorías resulta vacía a un nivel de significancia. Son los tres estados básicos en que se consumen los alimentos. Este triángulo es expuesto en el primer libro: *Lo crudo y lo cocido*.

En el segundo libro, *De la miel a las cenizas*, Lévi-Strauss relaciona estas categorías con el entorno más próximo, el de los elementos, así se tiene a la miel como algo más que crudo y al humo del tabaco, en referencia a las cenizas, como más que cocido; agregando además lo expuesto en el tercer libro: *El origen de las maneras de mesa*, que son las prácticas de lo cocinado que a través de la aplicación de los elementos, pasan a ser las nuevas categorías del triángulo culinario:

Figura 4: Relación de los estados básicos de los alimentos con los elementos del entorno



Fuente: Elaboración propia

De acuerdo a la figura 4, teniendo esta base teórica se pueden establecer las relaciones entre las categorías resaltando los contrastes entre ellas; visto de ese modo se tiene:

La relación entre asado y hervido: el fuego es el elemento principal en la mediación de asado y hervido, pues el hervido requiere de un mediador cultural que es el recipiente y el agua que contiene. La técnica de asar es primitiva, no requiere de ningún agente que se interponga en la cocción, es más apegado a lo crudo y natural, menos laborioso. Visto de otro modo, lo asado se asocia con el hombre que cocina para los camaradas (exococina), la violencia, el impulso; mientras que lo hervido se asocia con lo que se cocina en la casa (endococina), el acercamiento social, la mujer cocinera, la sumisión, la calma. Desde la visión folclórica asociada a los mitos, siempre se cuentan historias acerca del caldero de la eterna juventud, más no existen relatos que se asocien con la parrilla de la eternidad (Pedrosa, 2003). Esta relación puede resumirse en el siguiente cuadro:

Tabla 2
Relación entre lo asado y lo hervido

CARACTERÍSTICAS	ASADO	HERVIDO
Elaboración	Imperfecta	Perfecta
Mediación	No	Olla+Agua
Elemento	Aire	Agua
Localización	Fuera	Dentro
Tiempo de cocción	Rápido	Rápido/lento
Cocinero	Hombre	Mujer
Hábitat	Bosque	Poblado
Relación social	Desvinculación	Vinculación
Consumo	Exococina	Endococina
Utensilio	No	Duradero
Pertenencia metonímica	Natural	Cultural
Pertenencia metafórica	Natural	Natural
Afinidad	CRUDO	PODRIDO

Fuente: Elaboración propia

La relación entre asado y ahumado: el elemento aire es el mediador entre la carne y el fuego que guarda una distancia relativa al asado, para esto se utiliza el humero. Es a la vez una técnica de conservación del alimento, pues resiste a la descomposición y está más inclinado a lo cocido. Cabe resaltar en este apartado, la diferencia que existe entre lo natural y cultural; en cuanto al uso de los utensilios mediadores afines a lo asado y ahumado, estos se desechan después del uso; a diferencia de lo cultural, cuyos utensilios, las ollas, se guardan para su reutilización.

Tabla 3
Relación entre lo asado y lo ahumado

CARACTERÍSTICAS	ASADO	AHUMADO
Elaboración	Imperfecta	Perfecta
Elemento	Aire	Aire
Distancia	Cerca	Lejos
Localización	Fuera	Fuera
Tiempo de cocción	Rápido	Lento
Hábitat	Bosque	Poblado

Utensilio	No	Perecedero
Resultado	Perecedero	Duradero
Pertenencia metonímica	Natural	Natural
Pertenencia metafórica	Natural	Cultural
Afinidad	CRUDO	COCIDO

Fuente: Elaboración propia

La relación entre hervido y ahumado: Se asemejan las relaciones estructurales y los opuestos entre estas categorías a los ya señalado anteriormente:

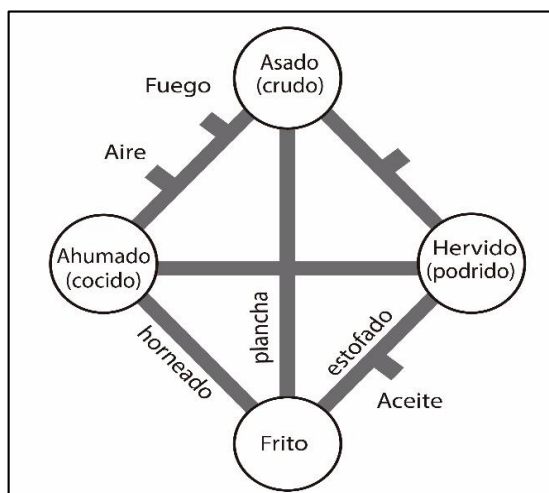
Tabla 4
Relación entre lo hervido y lo ahumado

CARACTERÍSTICAS	HERVIDO	AHUMADO
Elaboración	Perfecta	Perfecta
Mediación	Olla+Agua	No
Elemento	Agua	Aire
Distancia	-	Lejos
Localización	Dentro	Fuera
Tiempo de cocción	Rápido/lento	Lento
Utensilio	Duradero	Perecedero
Resultado	Perecedero	Duradero
Pertenencia metonímica	Cultural	Natural
Pertenencia metafórica	Natural	Cultural
Afinidad	PODRIDO	COCIDO

Fuente: Elaboración propia

Lévi-Strauss deja algunas observaciones a su modelo teórico, comprendiendo en primer lugar que, lo que adolece de variación siempre será la forma no el fondo; en segundo lugar, los esquemas no ilustran a manera formal las necesidades que surjan para la adaptación a los cambios que son producto de la evolución cultural, el esquema queda abierto para las interpretaciones; y finalmente, el modelo teórico del triángulo culinario está sujeto a la incorporación de nuevas técnicas y recetas con los que la fritura transformaría el triángulo culinario a un tetraedro de la siguiente forma:

Figura 5: Tetraedro culinario



Fuente: Elaboración propia

Ya para este modelo surgen nuevas relaciones entre las categorías, así se puede deducir de la figura 5, que entre lo hervido y lo frito se origina el estofado; entre lo ahumado y lo frito, el horneado; y entre lo asado y lo frito, cocción a la plancha. (Gómez, 1993)

La afirmación de que cocinar hizo al hombre, es una de las aseveraciones que sostiene Cordón (1980) en su obra homónima; se asemeja a las teorías formuladas por Levi-Strauss en lo que se refiere al origen y estructura de la fonética del lenguaje y la alimentación, y no se duda que derivan de ellas. Según el autor, en algún momento de la historia, el hombre primitivo consumió una de las acciones que lo diferenciaría para siempre del animal, el habla. La narrativa del autor, describe un posible escenario en el que un grupo de protohumanos son testigos de un acontecimiento nuevo para ellos, la transformación de un alimento por acción del fuego; en este punto la curiosidad es la que domina la escena y la experiencia es el resultado inmediato del fenómeno. Hay dos acciones que son consecuencia de la metacognición del homínido: un fenómeno real que acontece en el momento y la decisión que se va a tomar de comunicar.

Es aquí en donde el autor fundamenta el origen de un primitivo lenguaje entre los primeros homínidos, el atestiguar el fenómeno de una cocción, que no es producto de su ingenio, y la necesidad de comunicar semejante hallazgo, se

transformaron en los primeros sustantivos y verbos con los que el ser humano inicio el proceso de socialización. Además, tomar decisiones sobre el tratamiento de este nuevo fenómeno y el resultado del alimento por acción del fuego, debió llevar al humano a una reflexión de como conservar ese elemento que se extingue si no se le atiende debidamente. En otras palabras, el ser humano a través del fenómeno culinario pudo convertirse en un ser autótrofo y desencadeno también el lenguaje como una de las formas de comunicación más básicas que devino luego en el idioma. Es necesario recordar que el alimento, una vez transformado, adquiere propiedades nutritivas mucho más beneficiosas que el alimento rudo, este fenómeno también permitió un ahorro de energía en la masticación, la dentadura se desgastaba menos y la esperanza de vida pudo aumentar entre estos primeros homínidos. El hombre aprendió a servirse del fuego, como calor y protección, las noches se hicieron días, el hombre tenía más tiempo para socializar entre sus semejantes, quienes buscaban protección y calor indispensable alrededor de una hoguera. Una primitiva sociedad se daba origen. (Cordón, 1980)

En este sentido, al hablar del mundo andino y su sistema de creencias, se tiene que entender de qué manera el hombre del ande daba explicación a los fenómenos de su entorno; es necesario ver a través de sus ojos para poder definir el término cosmovisión; para ello, se hace prescindible recurrir a lo que Pacco, Paredes y Yanarico (2010) brindan desde su postura; los autores manifiestan que es la forma de “interpretar, concebir y ver la realidad, la vida, el mundo, el tiempo y el espacio” (p. 13). En efecto, para el hombre andino, la percepción de su realidad constituye el universo en el cual coexiste y se rige bajo cuatro principios que son su fundamento:

El principio de la integralidad: en donde postulan que todo está relacionado de una u otra manera, este todo integrado es existencial y siempre regresa a la fuente colectiva, a manera de acontecimientos sociales, como el matrimonio o el pago a la tierra por tomar algunos ejemplos.

El principio de la correspondencia: se expone que existe un trinomio entre los dioses, los hombres y la naturaleza, la armonía entre estos tres

componentes es vital para el normal y continuo desarrollo del universo andino.

El principio de la complementariedad: a cada acción cometida por cada individuo que habite el cosmos, pasa a ser complemento de una totalidad universal. A toda persona se le considera incompleta hasta que se relaciona con su complemento y desde la cosmovisión andina, se basa en la dualidad, día/noche, hombre/mujer, *Inti/Quilla*. Independientemente de su origen, esta dualidad le confiere al ente la propiedad de estar vivo. Un hombre que no haya conseguido pareja, pasa a ser considerado deficiente, una persona incompleta, por lo que no puede participar como miembro activo en una comunidad.

Principio de reciprocidad: en esta premisa se basa el sistema productivo del *ayny*, un principio en el que la inversión de esfuerzo en una acción, será recompensando por otra en la misma proporción. (Pacco, Paredes y Yanarico, 2010)

Estos cuatro principios sirvieron de guía a la sociedad andina y representan el equilibrio entre el entorno y la sociedad; lo cierto es que en un paralelo a la cultura occidental, el sistema religioso judeo-cristiano, enseñaba que para poder alcanzar la perfección, el hombre tiene que alejarse de la naturaleza, como lo hizo Cristo cuando se retiró al desierto y fue tentado por el demonio en donde éste representa el estado salvaje, la ignorancia y todo lo demás que niega lo natural; en otras palabras, el demonio es la antinaturalidad de la cultura de la que hombre debe diferenciarse, “la naturaleza, interior y exterior [que] aparece como un dominio a ser conquistado” (Portocarrero, 2004, p. 291). El hombre al negar su estado natural, culturalmente ejerce dominio sobre la naturaleza y por eso se justifica que el ser humano se sirva de los recursos; en contraparte, la estructura cosmológica andina, que es muy similar al taoísmo chino y al sintoísmo japonés en donde existe una relación de colaboración, un pacto entre dioses, hombre y naturaleza, lo que permite cerrar un círculo virtuoso entre ellos y admite la armonía y el equilibrio universal; todo este enfoque espiritual se vio interrumpido a la llegada de los invasores, quienes depredaron y acabaron con lo que ellos consideraron antirreligioso, primitivo, antinatural, en el nombre de Dios. (Watch Tower, 1990).

La cosmovisión andina, desde la opinión de otros autores, busca explicar a través de mitos o relatos los principios que dieron origen a la sociedad y que dan significado a todas las expresiones existentes en el mundo. Se pudiera agregar también, el principio de redistribución en el antiguo Perú, la comida era compartida con todos, nadie podía quedarse sin consumir, esa es la razón de la existencia del alimento (Cánepa, Zuleta, Hernández, Biffi, 2011). Esto causaba desconcierto en los españoles que, a diferencia del indígena, no compartían nada, ni siquiera los intereses en común.

Lévi-Strauss se refería a la diversidad de la cultura como la convivencia entre éstas, y a la multiculturalidad como el derecho de toda persona o sociedad a ser distinto a otras y respetar la posición de una cultura frente a otra. Los estudios que realizó en cuanto a la mitología, los medios de parentesco y los tabúes del incesto, establecieron la continuidad dicotómica entre lo primitivo y lo civilizado. Al afirmar que el ser humano se relaciona cognitivamente con el entorno, permitió a Lévi-Strauss afirmar que resulta imposible separar a la naturaleza de la idea de cultura, todo lo que existe es cultura.

Omnipresentes en todos los pueblos primitivos, los mitos eran los relatos con los que la gente explicaba los fenómenos naturales que no podían entender con la razón. Estos relatos tienen la característica de ser anónimos, orales y de origen indeterminado, tienden a ser incoherentes, pues se debe tener en cuenta el escaso vocabulario existente para explicar toda una diversidad de acontecimientos naturales. Entonces, cabe rescatar la simpleza de su descripción, que lo que busca es reordenar el universo, confirmando un orden simbólico al caos usando la imaginación.

En la cosmovisión andina, tanto el origen de los alimentos y el origen de la civilización, se explica con mitos, los cuales pasan a nutrir las raíces culturales de la gastronomía. A grandes rasgos, la relación entre el origen de la dinastía incaica y la alimentación, se plasman en la leyenda de los Hermanos *Ayar*, narrada desde la perspectiva de Hernández (2017) cuenta las vicisitudes que tuvieron que afrontar cuatro hermanos, sus esposas y toda la simbología culinaria que representan:

Salieron de lo que se llama *Pacarec Tampu* cuatro hombres con sus mujeres: *Ayar Cache* y su mujer *Mama Guaco*; *Ayar Oche* y su mujer *Cura*; *Ayar Auca* y su mujer *Ragua Ocllo*; y *Ayar Mango*, llamado después *Mango Cápac* y su mujer *Mama Ocllo*. Llegaron a *Guanacauri*, cerca del *Cozco*. *Ayar Cache* tiró una piedra con una honda; derribó un cerro e hizo una quebrada; y continuó haciendo lo mismo tres veces. Viendo esto sus hermanos, lo echaron de su compañía, porque era de grandes fuerzas y valor; por tanto, los dominaría: le mandaron a la cueva de donde salieron; al entrar le cerraron la salida. En *Guanacauri* acordaron que uno de ellos quedase como ídolo; y que el resto que poblase la tierra le adorasen; y que este les guardase y aumentase y diese hijos. Se levantó *Ayar Oche* y mostró unas alas; y dijo que él se quedaría por ídolo, para que hablase con el sol su padre; y le dijo a *Ayar Mango* que se nombrase *Mango Cápac*, que así lo mandaba el sol. Y tornó *Ayar Oche* piedra. *Mango Capac* y *Ayar Auca* fueron al pueblo del *Cozco*. Sembraron maíz sacado de la cueva de donde salieron. Luego murió su compañero *Ayar Auca*. Y tuvo *Manco Capac* un hijo, *Sinchi Roca*. (p. 36)

La interpretación de este mito, puede relacionarse con la teoría culinaria de Lévi-Strauss demostrando la universalidad de su proposición; *Ayar Cachi* simboliza a la quinua condimentada con sal y su esposa *Mama Huaco* vendría a representar, más que a una religión, la ritualidad de las costumbres relacionadas a las deidades totémicas andinas; *Ayar Uchu* refiere a la quinua acompañada con el ají y su esposa *Mama Qora* hace alusión a la bebida hecha con maíz que llaman chicha, que en el triángulo culinario de Lévi-Strauss se refiere a lo podrido o fermentado; *Ayar Auca* representa a la quinua y al frejol y su esposa *Mama Rayhua* simboliza el fuego, elemento de transformación cultural, asociado a la mujer desde el enfoque de Sigmund Freud; y el líder de los hermanos *Ayar Manco* en el papel de custodio de la quinua y además líder de todos sus hermanos, cuyos nombres conforman la dieta básica del antiguo poblador andino y su esposa *Mama Ocllo* que simboliza la fertilidad, el calor del fuego, y por su condición de mujer, la transformadora cultural de la humanidad.

Lo que caracteriza a estos alimentos es que son recolectables; de acuerdo

con la interpretación de Lévi-Strauss, la recolección hace que el hombre permanezca aun en un estado primitivo de cultura, lo que se justifica con el mito de Gargoris y Habis sobre los orígenes de los tartesios narrado por Gascó (1986):

De acuerdo a este mito, entre los pobladores del pueblo de los Curetes, existió un rey de nombre Gargoris que se dedicaba a la recolección de la miel. Este rey tuvo un nieto, producto de una relación incestuosa con su hija; por tratar de ocultar su pecaminoso accionar, el rey ordenó abandonar al niño a su suerte en medio del bosque, en donde fue encontrado y amamantado por distintas bestias, el rey mandó a por su cadáver, y quienes lo hallaron vivo, lo llevaron ante la presencia del rey. Éste al notar su presencia, ordenó arrojarlo al camino por donde transitaban las bestias de carga, demostrando su saña y crueldad; sucedió que el niño no solo salió indemne, sino también nutrido; ordenó luego el rey, echárselo a los perros y después a los puercos, pero aun así, no consiguió su propósito y el niño seguía siendo alimentado con leche de las fieras; como último recurso, decidió arrojarlo al mar, del cual fue devuelto a las orillas y encontrado por una cierva quien al darle de lactar, le confirió ciertas habilidades propias de los ciervos, recorría las praderas con una agilidad inusual, característica de estos animales. Fue después de mucho tiempo cazado y llevado atado a la presencia del rey, quien acongojado por el sufrimiento que le causo al niño lo designa su sucesor y le da el nombre de Habis, y por lo que duro su reinado empezó a enseñar a los hombres las leyes de la civilización, a arar la tierra con bueyes, a cultivar trigo y prohibió el consumo de alimentos crudos, pues le recordaba lo repugnante de su sufrimiento; prohibió la esclavitud y dividió el territorio en siete reinos. Al morir Habis, su reino y legado fueron usurpados por mucho tiempo por sus descendientes.

Rescatando en un análisis la simbología de este antiguo mito, se puede otorgar razón a las teorías de Strauss; se observa que es relevante el tema que refiere al incesto, la recolección de la miel y la oposición entre lo crudo y lo cocido. Entre Gargoris y Habis existe una clara diferencia, Gargoris es recolector de miel, el cual es un alimento crudo y su acopio no requiere de

grandes esfuerzos por encontrarse en la naturaleza sin intervención humana, razón por la cual se lo asocia a lo salvaje o primitivo; en contraste Habis, es quien lleva a la práctica de cocer los alimentos usando el fuego y además la enseñanza de la agricultura significó la evolución hacia un nuevo periodo de transformaciones sociales primordiales.

La posición de Habis como un transformador de la humanidad, también está reflejado en el mito andino de la fundación del Cuzco, relatado por Garcilaso Inca de la Vega en sus Comentarios Reales y plasmada en el boletín científico *Thesaurus*:

Una pareja de hermanos, creada por el sol, emerge del lago Titicaca, provista de una barra de oro que ha de hundirse en la tierra cuando sea propicio el sitio para la fundación de una ciudad. La pareja se dirige hacia el norte, donde por órdenes del sol, han de establecer asiento. En el camino los hermanos se detienen en *Pacárec Tampu*, ventana de donde salen al amanecer. Al llegar al cerro de *Huanacauri*, al mediodía del Cuzco, la barra de oro se hunde en la tierra con facilidad, señal de que los héroes deben asentarse allí. La pareja divide luego su rumbo. El varón toma hacia el norte y la mujer hacia el sur, en un viaje civilizador en el que van subyugando a las tribus salvajes que viven entre las peñas, enseñándoles a trabajar la tierra y a adorar el Sol. (Garcés, 1992)

Se aprecia claramente el papel de héroes civilizadores que asume cada personaje de acuerdo a su género. El varón siempre será ligado al trabajo fuerte del campo y las construcciones, enseña a los otros hombres a no depender de la naturaleza aplicando técnicas agrícolas que les permitan ser autótrofos y sedentarios, asumiendo el rol de civilizador como se narra en el mito de Habis; la mujer en cambio, se encarga de tareas doméstica, todas inclinadas al servicio del hogar, el hilado, el tejido y de lo que se deduce, la enseñanza de técnicas culinarias.

Como se señaló líneas arriba, las interpretaciones de la volubilidad del entorno eran narrados con simpleza e imaginación, los animales eran seres

capaces de hablar y comunicar. Entre los animales venerados por los antiguos pobladores andinos, destacan las aves como heraldos de los dioses y portadoras del fuego. Esta no es una metáfora aislada, también existen leyendas africanas que poseen similares características en donde el ave es protagonista, el siguiente relato esta recopilado en la Revista de Folklore N° 266 y es narrada por Pedrosa (2005):

Mucho tiempo atrás, los hombres, así como también los animales comían los alimentos crudos pues no tenían fuego para cocinarlos. Se pusieron de acuerdo en ir a los otros pueblos para conocer sus maneras; por ello enviaron al ave para echar un vistazo y ver que ocurría, además que la distancia que los separa del pueblo era mucha. Al llegar el pájaro, le dieron de probar aquello que tenían en la mesa y le pareció sabroso y preguntó por cómo se llamaba aquello que probó y le respondieron que era comida cocinada y le mostraron el fuego con que lo hacían. El pájaro pidió un poco de ese fuego para su pueblo porque allí no lo conocían; a lo que accedieron, pero con la condición de que en camino no se le olvidara su nombre. El ave seguro de no olvidarlo, les pidió que se lo dieran y que no olvidaría el nombre del fuego; se lo dieron, dio las gracias y voló de regreso a su pueblo. Atravesando el cielo con sus alas, el pájaro cansado llegó a la salida del pueblo en donde estaba un árbol del cual, al comer sus frutos tan sabrosos y jugosos, olvidaban las cosas que sabían. El pájaro cayó en la tentación de probar una de esas frutas y así se olvidó del nombre del fuego y este se apagó de inmediato. Al regresar al pueblo, la gente lo interrogó y les contestó que no recordaba haber visto nada, ni siquiera de su nombre se acordaba. Enfurecidos enviaron al perro, al gato, al caballo. Solo la tortuga tuvo éxito porque consultó a un vidente antes de partir, el cual le advirtió del peligro del árbol a la entrada de aquel pueblo vecino. La tortuga llegó, cogió el fuego y resistió la tentación de comer del fruto del árbol, y a pesar del cansancio y el hambre que tenía llegó a su pueblo con el fuego encendido y pudo transmitir el nombre de aquello que traía y dijo también que con eso, los del pueblo vecino cocían sus alimentos. Acto seguido el fuego fue distribuido a todas las casas y ya no volvieron a comer cosas crudas y premiaron a la tortuga por su buena acción y conducta.

Por este lado del mundo, existe la leyenda de un ave que, según Ariansén (2006), se llamó *Chiwake* quien fue el mensajero de los antiguos dioses de la costa sur del Perú representado por un colibrí; estos dioses que estaban hastiados por las constantes súplicas de los hombres que se quejaban por la falta de alimentos, deciden enviarles un regalo, una olla mágica la cual calmaría su hambre con deliciosos potajes. *Chiwake* en su viaje pudo apreciar las maravillas del mundo terrenal, deslumbrado se acercaba a la flores a probar su néctar y poco a poco se iba sintiendo más y más ligero y cayó en la cuenta de que había extraviado la olla. Ante la imposibilidad de volver, continuó su marcha y al llegar ante el hombre, le dijo que era el encargado de enseñarles a preparar sus propios alimentos. Así fue que el hombre aprendió del *Chiwake* a seleccionar los ingredientes, a mezclar los sabores y a presentar los platos de variadas formas. Es por ello que desde aquel momento, los pobladores peruanos cocinan como lo harían los mismos dioses.

Un tercer y último mito en donde un ave es protagonista, esta recopilado en una leyenda shuar, un pueblo de la Amazonía narrado por Jurado (2016):

En la región amazónica, un grupo de indígenas shuar no conocía el fuego y no podía cocinar sus alimentos. Comían crudos los zapallos, la yuca, las aves y los pescados. Tampoco podían alumbrar sus casas en las noches oscuras. Cerca de ellos vivía un hombre llamado Taquea, acompañado por su mujer. Ellos eran los únicos que poseían fuego y se negaban a compartirlo. No dejaban que nadie se acercara a su casa y peor aún a la fogata, que permanecía encendida día y noche. Para vigilar el fuego, salían a trabajar a la chacra por turnos. Un día, estaba la esposa de Taquea trabajando en el campo, cuando encontró a un *quinde* (colibrí) entre las plantas. El *quinde* estaba con sus alitas empapadas y no podía volar. Con una voz muy débil le habló a la mujer: "Por favor, ayúdame. Estoy mojado y tengo frío". La mujer se conmovió y lo tomó entre sus manos; lo llevó hasta su casa y lo puso junto al fuego para se secase. El *quinde* había sido testigo de la avaricia de esta pareja; entonces, cuando se secó, aprovechó que la mujer se distrajo contando a su marido como había encontrado al pajarito, para acercarse al fogón, encender su cola y

darse a la fuga por la ventana. Los esposos no pudieron detenerlo y se quedaron en la puerta de su casa culpándose uno al otro. Taquea estaba furioso. El *quinde* fue de casa en casa y repartió el fuego entre los demás habitantes de la zona. Desde entonces, todos cocinan sus alimentos, y por la noche, encienden fogatas para sentarse a conversar. (p. 37)

Existen varios elementos comunes entre estos tres mitos y son: la presencia de un ave, el fuego, la civilización y la cultura; a pesar de no compartir el mismo espacio y tiempo, el ave toma el papel de mensajera y portadora del elemento transformador que regala a la civilización y como resultado surge una cultura.

Por último y como dato adicional, existe una leyenda que le da un valor mítico a la profesión de cocinero y *bartender* en el antiguo Perú. De acuerdo con Cánepa, et al, (2011) esta leyenda narra la llegada del Señor Naylamp a las costas norteñas, vino acompañado de un séquito de sirvientes entre los que destacaban su cocinero personal Occhocalo y su copero Ñinaguinte. Si se continúa con el análisis de esta leyenda, partiendo de las premisas anteriores, se puede deducir que el personaje que llega a las costas peruanas, ya es un individuo portador de cultura, pues trae consigo un cocinero y un copero. Ambos personajes, para poder ostentar ese título han debido desarrollar los recipientes culturales necesarios para la transformación de los alimentos de crudos a cocidos y a fermentados; y como en todas las leyendas, la misión de este individuo es la de ser el héroe civilizador, quien enseña a los hombres las formas de organizarse en sociedades productivas mediante la enseñanza de la agricultura.

El hombre andino de la actualidad, aún se siente muy vinculado a su espacio geográfico. Los lazos tejidos desde hace miles de años con los *Apus* o dioses tutelares, alcanzan la actualidad y se manifiestan en formas alegóricas de pago, que no son más que sacrificios simbólicos que se les hace a los dioses a cambio de protección en sus dominios y guía en el inframundo. El alimento ha sido parte esencial en los rituales funerarios, ha formado parte del acompañamiento del difunto en su travesía al más allá; Montibeller (2010)

cuenta que la función de la comida funeraria era “[...] alimentarlos durante las largas caminatas hasta alcanzar la nueva forma de vida y del eterno descanso en sus *Samana huasis* (casa del eterno descanso)” (p. 90). Queda demostrado que la concepción de nutrición no sólo se basa en el concepto biológico, este tipo de alimentación funeraria es metafísica, nutre el alma del difunto y lo acompaña, pues se necesita también alimentar los sentimientos y las emociones; alimentar a los muertos es alimentar el alma de la humanidad.

La alimentación como generalidad, resulta insuficiente como para abarcar una definición universal, pues pasó de cubrir una necesidad biológica primaria y se convirtió en un símbolo social presente en todas las eras de la humanidad, si no es que desde mucho antes. Entonces, se puede deducir que todos los seres humanos tienen una cosmovisión única de su entorno, tras los cuales, con el acontecer histórico, se retroalimentan e inciden en su propia conducta y relación con la sociedad; pues así, como se come y lo que se come, establece una relación directa de cómo se usa el mundo. (Meléndez y Cañez, 2010)

Lo que se rescata de la literatura de Olivas (2001), en mención a las costumbres gastronómicas de los pobladores del incanato, diferencia tres tipos de comidas, claramente jerarquizadas y de acuerdo al estilo de vida que practicaba cada estrato social, pues durante la comida diaria del pueblo, los incas aprovechaban bien las horas de descanso, se iban a dormir temprano para iniciar sus labores a primeras horas de la mañana. Dos eran las comidas o *mikhuy* tomadas al día. La de la mañana era llamada *paqarin mikhuy* y la de la noche *Tuta mikhuy*.

No existía la mesa, ni la silla, como en la cultura occidental, la gente tenían una forma particular de sentarse, así lo describe Cobo (1635, citado en Olivas, 2001):

Doblan las piernas cuanto pueden, juntos los pies y las rodillas tan levantadas, que las vienen así a juntar con la boca, y tirando la camiseta para abajo hasta los pies, vienen a meter en ella todo el cuerpo, si no es la cabeza; y como las piernas afirman y estriban en la camiseta, queda

muy tirante; y ellos así sentados están con tanto descanso, que suelen preservar un día entero sin levantarse de un lugar. (p. 13)

Las mujeres ocupaban un puesto a espaldas de los hombres, desde allí les servían las preparaciones y les daban de beber cuando lo solicitaban. Comían *yuyos* que eran yerbas, cocidas y crudas, así también el ají o *uchu*, y las algas de los ríos. Consumían poca carne, a pesar de ser criadores de aves y ganado auquénido. En las faenas encargadas para llevar a cabo grandes proyectos, se les repartía cada cuatro días pecado seco, maíz y charqui. Consumían la sal solo para provocarse la sed, consumían grandes volúmenes de chicha de maíz, de oca, quinua, molle y yuca, casi ni probaban el agua. No usaban la sal para sus potajes, cuando se reunían para la comida, lo hacían con un trozo grande de sal que lamían y pasaban al resto de los integrantes, así el terrón de sal pasaba de mano en mano. Cada región complementaba su dieta con los productos que producía la región, pues la distribución de los pisos ecológicos andinos se los permitía. Los rituales se respetaban, los ayunos y las celebraciones en honor a un triunfo bélico o alguna celebración de carácter social, el primer corte de cabello, la menarquía, la incorporación a la sociedad del niño, los matrimonios y los funerales.

En notorio contraste, los señores y gobernantes incaicos, tomaban dos alimentos al día al igual que el pueblo, la diferencia radica en la lujosidad y abundancia con las que se servían. Los alimentos eran cuidadosamente escogidos para el consumo de inca y estaban vetados a la gente común, la trasgresión de esta norma, condenaba a la muerte. La eficiencia de los caminos incas era admirable, pues de acuerdo a los cronistas de la época, los chasquis o mensajeros recorrían el territorio y dependiendo de la distancia, llevaban pescado de las costas peruanas a la capital imperial en un lapso aproximado de dos días. Al igual que el pueblo, en la corte del inca se bebía abundante chicha. La corte imperial estaba conformada por alrededor de cuatrocientos integrantes y el soberano era atendido personalmente por veinte *ñustas*; tenían un protocolo de servicio, existía un maestro de sala y un copero personal llamado *incoxanaimaxi*. El inca no tocaba el alimento, una de las *huayruella* sostenía el alimento mientras el inca comía. El ajuar del soberano inca era por

demás suntuoso, no se vestía dos veces con la misma ropa y se cambia cuatro veces al día, la ropa de la que se despojaba era guardada y luego incinerada. Tampoco bebía ni comía dos veces del mismo trasto, las vajillas eran de arcilla y los vasos o *keros* eran de madera, las vajillas de oro y plata eran reservadas para fiestas importantes.

La alimentación en el ámbito andino tenía el propósito de estrechar los lazos entre el gobierno, las comunidades y sus líderes. Comer y beber en abundancia era la recompensa de aceptar las imposiciones del gobernante. Cieza de León (1551, citado en Olivas, 2001) da cuenta de cómo *Huayna Cápac*, antes de partir a una campaña, convocó a todos los curacas para brindarles homenaje con comida y bebida; así también lo hizo *Pachacútec*, quien solicitó la ayuda de los locales ofreciendo banquetes y regalando objetos de valor. (Olivas, 2001)

Las fiestas costumbristas en las zonas rurales, suelen caracterizarse por poseer tres elementos: las peregrinaciones religiosas, las misas en honor al santo, y finalmente, la celebración repartida en comida, el baile y bebida. Cabe recalcar que durante estas celebraciones se distinguen dos clases de cocina; una simple y fría que se prepara para consumirla durante la procesión, que normalmente la preparan las mujeres de la casa; y una segunda que se elabora en el lugar de celebración y es para un consumo masivo, se sirve caliente y el fuego es alimentado por ramas que son traídas por los comensales como una representación simbólica de su aporte a la festividad; tanta es la importancia de la comida en esas épocas, que se suele conocer a la festividad por lo que se come más que por el santo. Estas comidas que se cocinan de manera masiva durante estas fiestas, son preparadas por mujeres; la participación del hombre en la cocina se produce solo si hay algún interés económico, laboral o amical; de lo contrario, la mujer toma las riendas de la cocina. (Counihan, 2018)

El nuevo consumidor de turismo, acepta de buena manera la idiosincrasia de los pobladores del destino que visita, es más, se hace partícipe de esta manifestación, muy indiferente a la religión que profese, se deja contagiar de la algarabía, comparte el alimento y se hace uno más en el conjunto social, es por

ello que Domingo (2010) señala la importancia turística de estos fenómenos sociales afirmando que “Al turismo le interesa todo esto, y de la observación y descripción de estos desplazamientos humanos debe pasar a sugerir proyectos completos de acondicionamiento y facilitación turística, labor tanto del Estado como de la iniciativa privada” (p. 251).

Cabe mencionar que existe una gran diferencia entre la alimentación cotidiana del poblador y la de la élite; a propósito de este enunciado, Gómez (1993) analiza un acontecimiento sucedido en una celebración patronal, en donde al público asistente se les repartió una cantidad escueta de alimentos que no alcanzó para todos; horas después, en esa misma celebración, el municipio ofreció un lujoso banquete oficial para los distinguidos asistentes en uno de los mejores restaurantes de la ciudad. De esta observación, Gómez (1993) concluye que entre la comida pública y la comida auspiciada existe una notable oposición y se presta al análisis en el siguiente esquema:

Tabla 5

Diferencia entre la alimentación cotidiana y la alimentación de la élite

CARACTERÍSTICAS	COMIDA POPULAR	BANQUETE OFICIAL
Local	Fuera	Dentro
Alimento	Vegetal	Animal
Preparación	Fría	Caliente
Cantidad	Escasez	Abundancia
Costo	Barato	Caro
Atuendo	Ordinario	De etiqueta
Jerarquía política	Subordinación	Dominación

Fuente: Elaboración propia

Esta esquematización de las diferencias entre los protocolos de servicio, da a conocer la brecha que existe en cuanto a la función del alimento como factor de relación social entre diferentes estratos de una comunidad. Su interpretación es aplicable en todas las etapas de evolución de las sociedades humanas. (Gómez, 1993)

Cada sociedad presenta una manera peculiar en la preparación y el

proceso de conservación de sus alimentos; estas formas pasan a ser parte de una habitualidad en la cocina tradicional. La participación de los sentidos en este aspecto, permite la aprehensión de los estímulos que genera el alimento en el cerebro al momento de servirse; el sentido de la vista participa en la presentación, esta apreciación se consigue con la combinación de color, consistencia y adornos, pues lo que se percibe como visión a través de los ojos, se interpreta como estímulo en el cerebro. (Perazzo, 1994)

Es de vital importancia entonces que la aplicación de adecuadas técnicas de cocción en los alimentos, sobre todo en los vegetales, provoque en el comensal una idea de salud y bienestar. Las personas tomarán muy en cuenta el color de los ingredientes de un platillo en la carta antes de ordenarlo; este sentido es un poderoso promotor de visitas en algún destino cuya gastronomía desborde de color y frescura a través de una imagen. Para el sentido del olfato, el olor característico de cada potaje, se consigue mediante una combinación de ingredientes y plantas aromáticas, esto se conoce como *asnapa* que a la vez es saborizante y digestivo. Por último, para el sentido del gusto, el sabor que se siente al momento de probar un alimento; en la cocina prehispánica se conseguía mediante la *misquipa*, que era una mezcla de grasas, colorantes, carnes, ají y sal, los que le confiere fragancia a las sopas y caldos. (Montibeller, 2010)

Para entender cómo es que trabaja el sentido del gusto, es necesario desvincularlo del sentido del olfato, señalando que físicamente se componen de distintos tipos células receptoras, no obstante, en el plano fisiológico, se comportan de manera similar recepcionando las moléculas volátiles que transportan el aroma, llevando información al cerebro mediante impulsos nerviosos, que son almacenados como información a la que luego se podrá tener acceso mediante la evocación en presencia de un estímulo externo. La sinestesia de los sentidos en la gastronomía, son los factores que más intervienen e influyen en la toma de decisiones de consumo. Pero en este contexto de identidad alimentaria, es necesario conocer la fisiología de estos sentidos para poder dar explicación al porqué y cuando, estos estímulos se impriman en la memoria colectiva e individual, y como para el ser humano, el

gusto y el olfato generan un sentido de propiedad y de enlace con sus raíces. Pues bien, estos sentidos son los llamados sentidos químicos, su actividad depende de ciertos procesos que se desarrollan al liberarse ciertas sustancias que activan determinados receptores, que están en comunicación directa con el cerebro, es aquí en donde el primer sabor se conecta con la memoria, “Esto se conoce [...] como *flavor* [...] y está formado por dos percepciones o sensaciones separadas pero simultáneas, el olor y el sabor y también [...] por el efecto ejercido en los receptores bucales del tacto y el dolor” (Coenders, 1996, p. 249). No se puede tener una experiencia gustativa sin la intervención del olfato, y no se puede tener memoria alimentaria si no se ha comido.

Las técnicas de cocción a las que se refiere Cabieses (1996), describe la tecnología en la preparación de los primeros paleo peruanos cazadores y recolectores; puede que en un principio cocinaran sus alimentos directamente al fuego o sobre piedras recalentadas. Luego descubrirían el arte de usar la “*pacha*” tierra, a manera de “*manka*” olla y su derivado la *huaitia*. En los tiempos pre-cerámicos utilizó recipientes de mate (Olivas, 2001; Hinostroza, 1999) para hervir agua, poniendo piedras calientes dentro; de acuerdo con los autores, esta sería la forma en la que se preparó la primera sopa de pallares mientras la agricultura era aún incipiente. La *kalapurca* fue un guisado que se preparó con el método de piedras caliente, de ahí deriva el vocablo “*kala*” piedra y “*purka*” cocción, según Hurtado (2000), es el guiso cocido con piedras ardiendo.

El uso de las piedras para convertir el alimento de crudo a cocido por medio del hervido y que se complementa con las anteriores técnicas descubiertas como el asado y tostado datan de tiempos preincaicos e incluso pre cerámicos, tal y como lo corrobora Olivas (2001); y añade que existen vestigios de tiempo mucho más remotos. Las investigaciones arqueológicas encontraron en los andes del Perú, restos de piedras fracturadas, lo que significa que fueron sometidas a un calentamiento excesivo y un enfriamiento repentino. Estas evidencias líticas son de una época pre cerámica en donde el mediador cultural tendría que ser una calabaza hueca, o un utensilio de madera tal como lo afirma la autora.

Para Montecino (2017) la *calaphurca* es una piedra sometida al calor del fuego cuya finalidad es cocer alimentos. Ofrece a su vez el término *parisitha*, que es al final de cuentas la técnica que da origen a la *calaphurca*, que es cocer con piedras calientes las comidas frías, de acuerdo con la definición brindada “cozer algo con piedras calientes que echan después en agua fría donde están las comidas que quieren comer desta manera, las cuales cozidas se llaman calapurca” (Ossio, 1996, citado en Montecino, 2015, p. 29).

A propósito del término *parisitha* ya mencionado, se consultó con Zapata (2009) en el Diccionario de Gastronomía Peruana Tradicional, del cual se rescata lo siguiente definición:

Calapari:

Federico More se refiere, en sus escritos gastronómicos, al “calapari”, una sopa que lleva piedras calientes, aparentemente para mantener el calor del plato, ya que de otra forma en las alturas del altiplano, éste se enfriaría rápidamente. (p. 150)

Olivas (2001) menciona también, basándose en los registros de Gonzáles Holguín, que *kalapurca* tenía sinonimia con *parirocro* o *pariruqhru* que vendría a designar a aquel guiso logrado con piedras encendidas. Entonces se deduce que el término *Pari*, está asociado a cocinar con piedras calientes; al seguir indagando las referencias a esta técnica de cocción se pudo encontrar:

Sopa pari:

También es conocida como sopa de piedras. El origen de esta preparación sería prehispánico, y habría nacido por la necesidad de cocinar en recipientes que no soportaban el fuego directo, tales como los mates. La solución estaba pues en introducir, en el líquido, algunas piedras candentes, lo suficiente para lograr que hierva y cocine el contenido. Así se tiene una sopa de piedras. Se trata de una sopa tradicional de la sierra central, y cuya receta proviene de la *Cocina Peruana*, del “Cholo” Huapaya. (Zapata, 2009, p. 687)

Corrobora esta afirmación, Olivas (2001) quien también manifiesta que la técnica más antigua usada por el hombre andino es la cocción con piedras; se cocinaban carnes (aves, llama, alpaca, cuy), vegetales (tubérculos, maíz) pescados y mariscos, se preparaban guisos; se calentaban las piedras que pasaban del rojo vivo a un color ceniciento, ese era el punto en el cual eran sumergidas en el recipiente. Añade además que en épocas anteriores al conocimiento de elaborar ollas y vasijas de cerámica, los hombres utilizaban recipientes de cuero, calabaza y madera en los cuales los líquidos se calentaban con piedras.

Los tipos de cocción eran muy diversos, había asado, hervido, sancochado y tostado o “*kanka*”. Pero el más destacado y registrado es el soasado con piedras. Cánepa, et al. (2011) cuenta que el proceso de este tipo de cocción consiste calentar piedras para luego sumergirlas en mates que son las bases secas de los zapallos o calabazas, en donde previamente se ha vertido caldo y algunos ingredientes, los cuales con el calor de las piedras se cuecen dando lugar a los guisos o sopas.

Continuando con Olivas (2001) el asado fue también una de las más difundidas técnicas de cocción entre los pobladores andinos, por su simpleza y rapidez; el asar recibía el nombre de *Kusay* y desarrollaron diferentes maneras de lograrlo, conocieron el asado en brasas, asado en cenizas, la *watya* y el asado en parrilla. Aplicaron la técnica de hervir en agua o chicha u otro líquido, esta técnica recibía el nombre de *t'impuq* y se elaboraban chupes, *lawas* y picantes. La fermentación fue otra técnica aprendida y estimada entre los incas y se aplicaba mayormente al maíz o *sara* que se empleaba para la elaboración de la chicha de jora, también preparaban chicha de fresas y de algarrobo; aplicaban la fermentación en la elaboración del *t'uqush* muy apreciada por sus propiedades antibiótica. El tostado se utilizó para la elaboración de la *kamcha* o maíz tostado, existen hallazgos que corroboran la existencia del *pop corn* al que llamaron *pisancalla*, que en las reuniones familiares frente a las hogueras, el anciano de la comunidad solía narrar historias mientras arrojaba granos de este particular maíz al fuego, acompañando el relato con un pequeño estallido; tostaban maní *inchik hamk'a*, y el frejol *poroto hamk'a*. (Olivas, 2001)

Las migraciones a la capital peruana fueron muy significativas, estas ocurrieron desde 1950 hasta mediados del 1980; en este contexto, los acontecimientos ocurridos como el fin de la segunda guerra mundial, la etapa de industrialización trajeron una bonanza económica al Perú y el flagelo del terrorismo desterró a las personas de su lugar de origen; mucha gente de las provincias migra a la capital en busca de mejores oportunidades debido al centralismo político y económico del país. (Maguiña, 2016)

Aquí es cuando la influencia del migrante andino en la cultura culinaria de la capital se hace más notoria. A medida que se poblaba la capital, “El limeño criollo, tiene en un primer momento, una actitud de desprecio hacia la comida andina” (Ccopa, 2018, p. 70). Y es que a lo largo del proceso de adaptación, el limeño termina aceptando esta nueva cultura culinaria, tanto así que la transforma, la reinventa y la devuelve a la sociedad con nuevas connotaciones. Esto demuestra que la cocina limeña está más influenciada por aspectos históricos que por factores ecológicos. (Cánepa, et al, 2011)

La influencia del fenómeno migratorio es estudiado desde diferentes enfoques y se relacionan en la manera como las conductas adquiridas, modifican el entorno social del hombre, su salud, su modo y condición de vida y hasta la dieta que consume. Es por ello que Montibeller (2010) indica que las conductas que posee el migrante, resultan necesarias para que ocurra un desarrollo armónico y homogéneo que facilite el intercambio entre regiones antagónicas y se convierta en una sociedad tolerante y receptiva. Las poblaciones de migrantes llevan consigo los hábitos alimenticios de la dieta usual que nace en la familia y se refuerza el medio social y ecológico donde habitan. Estos hábitos son muy difíciles de cambiar debido a la valoración cultural, la adaptación biológica del organismo, así como por los prejuicios que surgen, ante la presencia de un nuevo alimento.

De acuerdo con Cánepa, et al. (2011) los pobladores peruanos en el devenir histórico del territorio, se sustentaron gracias a tres tipos de variedad: la variedad biológica, la variedad geográfica y la variedad cultural, cada una de ellas caracterizada por su riqueza y complejidad. Es entonces que la diversidad

del territorio obliga al poblador a reinventarse en cada estación, en este proceso surgen las técnicas de conservación, los utensilios para la cocción, aprovechamiento de los insumos, las redes de comercialización y distribución, etc.; y una serie de factores propios de la región que son importantes elementos en el sistema social de estas primeras comunidades.

Aunado al fenómeno migratorio, la globalización es un término que se relaciona con modernidad, tecnología y expansión de mercados; pero lejos de estar correctamente delimitada en su significado, para muchos analistas escépticos, no evoca más que ideales vacíos que carecen de sustento. Si bien los puntos de vista son antagónicos, lo cierto es que desde hace algunos años la producción ya no depende del territorio en que se producen, todo el poder se concentra en multinacionales divorciadas de sus orígenes que cruzan virtualmente el espacio geográfico y no se identifican con ningún territorio ni cultura primando sus intereses capitalistas. (Huber, 2002)

El mundo es ahora un lugar inmediato, la ampliación y modernización de los mercados internacionales, la tecnología en el transporte, el alcance de las redes de distribución de productos, etc. son factores que derivan de la globalización; estos han logrado que la alimentación pase a manos de la industria alimentaria, que a través de las multinacionales *fast food*, cubren la demanda nutricional que, a falta de tiempo para una dieta balanceada, rellenan estos espacio temporales con alimentos que poco o nada tienen que ver con el lugar de consumo. Este fenómeno global, provoca en gran medida, pérdida de costumbres alimentarias saludables, desvirtúa la cultura del territorio, permite la pérdida de identidad gastronómica y consiente olvidar las tradiciones culinarias del espacio geográfico. (Contreras, 2013)

Si bien es cierto que la globalización homogeniza el proceso productivo de la cocina y ralentiza la dinámica cultural, Meléndez y Cañez (2010) manifiestan que el panorama que se augura para la cocina tradicional no se verá afectada del todo, pues la identidad culinaria nace de la sociedad, es defendida por la individualidad y conservada por el conjunto social, a través de la patrimonialización de estos recursos.

En cuanto a la diversidad cultural heredada, muchas son las definiciones que se le da a esta expresión, la cual pasa a denominarse patrimonio, puede ser abordada como tema legal, como tema contable y como tema financiero. Pero lo que motiva esta investigación es la perspectiva que tiene en la actividad que empieza a despegar de forma exponencial en el Perú, el patrimonio cultural. Para efectos de estudio y aplicación del concepto patrimonio cultural, el Estado Peruano representado por el Ministerio de Cultura, afirma que el patrimonio es una herencia macro social de bienes tangibles o de naturaleza intangible, con el común denominador de ser ancestral y transgeneracional. (Ministerio de Cultura, s. f.)

Se entiende de lo manifestado que el patrimonio cultural es un traspaso de bienes de una fuente anterior. Estos relictos revisten de importancia, valor y significado pues se manifiestan al mundo e identifican a la región que lo contiene. Además, su administración depende de la inversión privada o pública dentro del marco legal y con las limitaciones que se establecen. Es necesario recalcar que patrimonio no es sinónimo de cultura, todo conocimiento adquirido y transmitido es cultura, más no califica como patrimonio. (Arévalo, 2004)

Las investigaciones en este campo tienden a crear diversas definiciones y clasificaciones, con el único objetivo de aligerar los procesos de aplicación de sistemas turísticos que pongan en valor a estos bienes culturales. En este sentido, Macarrón (2008) establece que “Es [...] [el patrimonio cultural] una primera categoría general que ha venido a sustituir los antiguos conceptos de Patrimonio Artístico, Patrimonio Histórico, Tesoro Artístico o Patrimonio Monumental, englobando en una entidad más completa que incluye además las restantes tipologías” (p. 87).

Se puede colegir que la importancia de la delimitación del concepto de patrimonio es primordial al momento de identificar algún riesgo que afecte a cada ejemplo de patrimonio dentro de su establecida tipología. Así mismo, mientras más se trate de relacionar al patrimonio cultural con el turismo, aparecerán en la escena nuevos conceptos que superarán los anteriores y que obligará a retomar y reorientar las investigaciones a fin de ocasionar el menor

desconcierto posible. El Ministerio de Cultura en el Perú, clasifica el patrimonio nacional de la siguiente manera:

Patrimonio material inmueble: referido a todos aquellos bienes de carácter cultural que no son trasladables, así se tiene a los lugares arqueológicos, edificaciones, etc.

Patrimonio material mueble: aquellos que si pueden ser trasladados entre lugares, así se tiene a las pinturas, cerámicas, libros, etc.

Patrimonio inmaterial: referido a la cultura viva, folclor, gastronomía, medicina tradicional, etc.

Patrimonio cultural subacuático: se refiere a vestigios de carácter cultural, histórico y arqueológico, sumergidos en el agua.

Patrimonio industrial: aquellos bienes que fueron producidos y/o adquiridos, pueden ser muebles o inmuebles.

Patrimonio documental: aquellos documentos que se conservan archivados en instituciones, así se tiene a las revista, diarios o libros, también grabaciones, medios digitales, entre otros (Ministerio de Cultura, s. f.)

La categorización y subdivisión del concepto de patrimonio permite delimitar e identificar algún problema que pueda acontecer en solo un sector de esta amplia gama y de esta forma tener una idea más clara y un enfoque más concreto del problema a solucionar. Esto permite la agilización de toma de decisiones y elaboración de planes de acción mediatos e inmediatos.

El tipo de patrimonio inmaterial es aquel, cuya naturaleza etérea es aún más vulnerable que la física, pues al desaparecer, arrastra consigo una generación de conocimientos de vida que no alcanzarán a ser compiladas; y es que “el patrimonio inmaterial refleja la cultura viva” (Arévalo, 2004, p. 931). La Unesco afirma que el patrimonio cultural inmaterial lo conforman prácticas, expresiones transgeneracionales que aún siguen vigentes, desde los antepasados hasta los días actuales. (“Cultura viva”, 2018) Las prácticas

alimentarias como manifestación de cultura viva entran dentro de esta clasificación. Los potajes y bebidas que son representativas en un constructo de identidad nacional y regional, son el resultado de tres tipos de proceso:

Continuidad histórica de los ingredientes, métodos y técnicas de elaboración y usos sociales dentro de la tradición culinaria que se desarrolló en determinado territorio y que aun influye en las poblaciones presentes.

La innovación y adaptación en los procesos de cultivo, rescate y valorización que han sido ejecutados por la sociedad peruana de cualquier sector social, desde los más populares, hasta los que son capaces de crear nuevas formas de expresión culinaria.

La libre asociación para la creación y reproducción de espacios socioculturales en donde la comida y bebida de la región, sean la protagonista y alrededor se produzcan los referentes identitarios propios de una festividad.

Por lo tanto, en el plano local, siendo el Perú un país donde el sincretismo culinario ha sido la simiente de su gastronomía, estas prácticas alimentarias reúnen ciertos requisitos que identifican a la cocina peruana como patrimonio cultural inmaterial, tal y como lo confirma Cánepa, et al. (2011) al identificarlas:

Es capaz de manifestar creatividad en cuanto a los aspectos sociales y estrategias de convivencia ambiental. Está íntimamente vinculada al pasado cultural peruano, la herencia transgeneracional y la constante revitalización de su significado. Su participación en la afirmación de la identidad cultural de las comunidades permite que se presente como oportunidad de mejora de intercambios y negociaciones.

Se puede notar que la existencia de una gastronomía de identidad, se basa en los principios de gestión y puesta en valor de los recursos biológicos y culturales de una región. La manifestación que se desprende en las festividades, no es más que la exposición de esas particularidades a una sociedad que decodifica la cultura viva, la hace propia y la transmite como una manera de infundir respeto a toda esa diversidad cultural. (Cánepa, et al, 2011)

Debido al significado ritual que se evidencia en las diferentes culturas alrededor del mundo, se hace imprescindible un rescate de los atributos culturales del alimento mediante estrategias de patrimonialización. De acuerdo con Contreras (2013) la interpretación y reconstrucción del valor de las cocinas y productos regionales, es una tendencia que se ha manifestado recientemente; con ello, el autor no desmiente la existencia de estos recursos, por el contrario, la ausencia de un registro que caracterice las particularidades simbólicas y valores en la sociedad de estos productos (ingredientes, sabores, procedimientos: cánones, modos, habilidades, utensilios) es una constante en muchos lugares que son depositarios de una cocina ancestral. Además, desde la perspectiva turística de Campos y Favila (2018) expresan que la inserción de la gastronomía a la rueda comercial, favorece a la dinámica económica del territorio y rescata el acervo cultural identitario de la región. Esta estrategia de patrimonialización para el rescate, protección y difusión del patrimonio culinario a través de la actividad turística, busca el beneficio de las comunidades propiciando el desarrollo sustentable de la población.

El turismo es una de las actividades económico-sociales más antiguas del mundo, que en sus inicios se ejercía más por necesidad comercial que de disfrute. Hasta hoy se tiene constancia de los significativos cambios que trajeron al mundo las grandes movilizaciones desde tiempos remotos, migrando y poblando, pasando por trágicas guerras que desterraban naciones enteras en busca de refugio frente a esta calamidad. Con cada horda humana desplazada, el modo de vida, historias y costumbres acompañaban aquel viaje, instalándose e influenciando en el poblador autóctono, creando un intercambio profundo y trascendental que actualmente se acierta denominar cultura. Existe casi una infinita variedad de definiciones para el turismo, aquí se toma la aseveración de Domingo (2010) cuando menciona que “El turismo es un fenómeno social que consiste en el desplazamiento voluntario y temporal de [...] personas que [...] se trasladan de su lugar de residencia habitual a otro [...] generando múltiples relaciones de importancia social, económica y cultural”. (p. 12) La información que contiene la actividad turística se presta para originar teoría tras teoría, todas convergen en un punto en común, el turismo no existe sin

desplazamiento.

Así, según Sancho (1998, citado en Moreno, 2012) el “Turismo es el conjunto de relaciones y fenómenos producidos por el desplazamiento y permanencia de personas fuera de su lugar de domicilio, en tanto que dichos desplazamientos y permanencia no estén motivados por una actividad lucrativa” (p. 37). Y efectivamente, el desplazamiento trae consigo cambios, dependiendo el motivo que originó el movimiento, se puede determinar si obedece a una razón de ocio o de negocio, siendo esta última, una definición que no encaja con el arquetipo de turismo como actividad de disfrute. Más aún, el turismo siendo un fenómeno de masas, tiene dentro de sus acepciones, ciertos elementos que ayudan a entender su naturaleza; continuando con lo que expresa Moreno (2012) propone tres corrientes teóricas:

La corriente económica: esta corriente connota a la actividad turística como un hecho económico en todo lo que dure el proceso de llegada, permanencia y retorno de los visitantes y todas las actividades involucradas en el destino.

La corriente cinética: configura la actividad turística bajo tres características, el movimiento desde el lugar de residencia, hacia otro distinto; el tiempo que se invierte en conocer las bondades del destino y todo lo que involucre la permanencia en él; y la motivación o el impulso a abandonar un espacio habitual, esto puede obedecer a razones espirituales, corporales o profesionales.

La corriente psicológica: que se presenta como un hecho social y psicológico, que en el ámbito turístico se traduce en visitar distintos lugares, sin tener en cuenta el factor económico, lo relevante aquí es llegar a cubrir las necesidades de aceptación social a través de las experiencias que comparten, lo que proporciona estatus al viajero.

Al aplicar la epistemología al turismo, surgen necesariamente cuestiones reflexivas ¿Qué se puede conocer del turismo? ¿Cómo es que se produce este conocimiento? ¿Es posible analizar y obtener conocimiento en el turismo? ¿Puede ser válido este conocimiento del turismo? ¿Cómo es que la persona

acepta este conocimiento? ¿Hasta dónde se puede llegar con este conocimiento del turismo?; estas preguntas acercan el campo filosófico a la actividad turística y es que la epistemología sirve justamente para dar explicación a este fenómeno a través del conocimiento. Para que pueda darse una epistemología en el turismo, Bunge (1980, citado en Panosso y Lohmann, 2012) defienden que epistemología proviene del griego episteme (ἐπιστήμη), conocimiento, saber, ciencia; y logos (λόγος) discurso; por lo tanto, esta palabra pasa a significar el estudio del conocimiento. Proponen además cinco condiciones que debe cumplir:

Hacer un análisis científico real y concreto, no solamente basado en suposiciones.

Reflexionar filosóficamente sobre los problemas que se presente durante la investigación sirviéndose del método científico.

Brindar soluciones directas, concretas y objetivas a los problemas surgidos.

Tener en claro las diferencias entre análisis concienzudos y pseudoanálisis que tergiversen la autenticidad de los resultados.

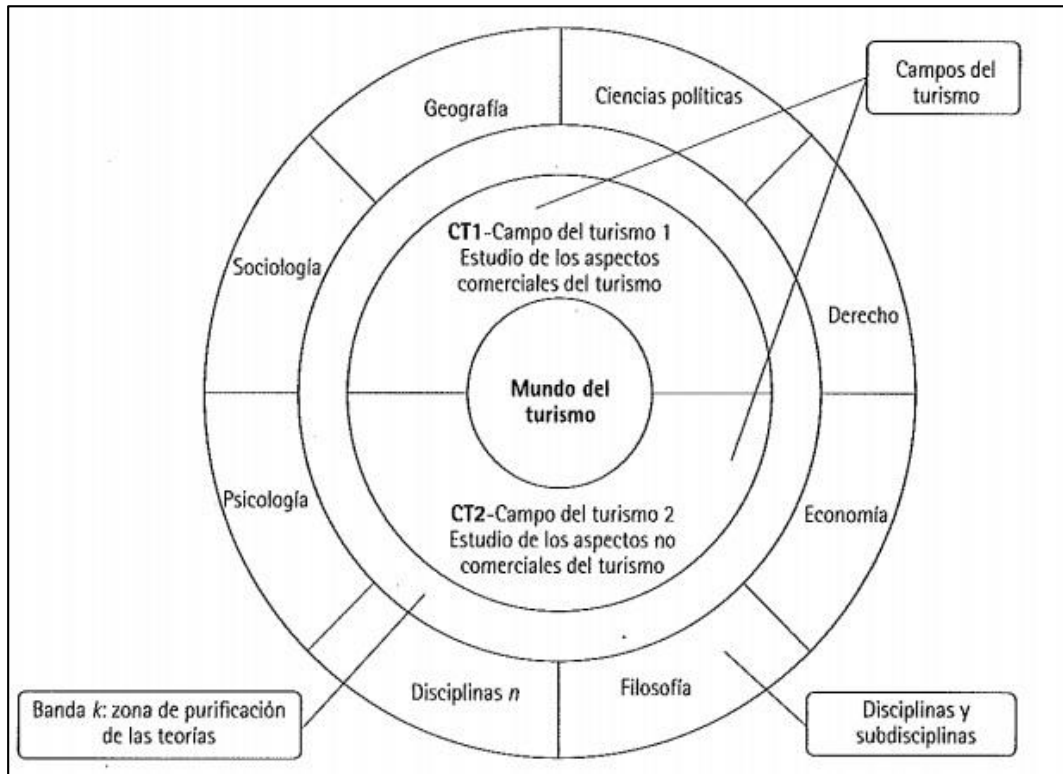
Tener una visión crítica de estos resultados, refutando los errores con fundamentos teóricos y formulando nuevos enfoques teóricos.

Se requiere entonces una visión holística y puramente crítica si el objetivo es romper los paradigmas dominantes que suelen interponerse en el avance del análisis científico de nuevas y promisorias teorías.

Los autores Panosso y Lohmann (2012) presentan un modelo que pretende explicar cómo es que se construye y de desarrolla el conocimiento del turismo. Basándose en un esquema modelo propuesto por John Tribe en 1997, explican que el turismo no solo se construye desde la teoría académica, este conocimiento se enriquece en el ejercicio del turismo en las empresas dedicadas a este rubro. A este campo lo denomina, “campo del turismo 1” o (CT1) que es la parte comercial del turismo. De otro lado, el “campo del turismo

2” o (CT2), es el campo del conocimiento no comercial del turismo, más analítico y profundo, que involucra conceptos sobre el impacto del turismo sobre las sociedades, el ambiente y las respectivas percepciones sobre el ejercicio de la actividad turística. El esquema citado se muestra a continuación:

Figura 6: Creación del conocimiento en el turismo



Fuente: Panosso y Lohmann (2012, p. 11)

Se aprecia en la figura 6 que en el círculo central corresponde al turismo propiamente delimitado; el círculo periférico representa las dos partes en las que se presenta el conocimiento del turismo, por deducción, $CT1 + CT2 = CT$. El área entre círculos, llamada "Banda K", es el espacio en el que se origina el conocimiento del turismo, aquí se dan las interrelaciones entre las disciplinas que comprende la actividad turística que se mencionan en la periferia, un ejemplo de cómo se interrelacionan los conceptos puede darse al tratar de establecer la capacidad de carga de un destino, esta surge de la combinación de la economía, sociología y la biología, teniendo en cuenta que por disciplina se cuentan las ciencias que permiten ser estudiadas desde el método científico; en contraste, los campos del turismo como concepto, no califican como ciencia, pero es objeto de estudio de las disciplinas. (Tribe, 1997, citado en: Panosso y

Lohmann, 2012)

Existe controversia en darle al turismo la categoría de ciencia. Las corrientes que discuten este tema son tres. La primera manifiesta que el turismo está en el proceso de ser aceptado como ciencia pues su evolución sigue los mismos procesos que siguieron las ciencias antropológicas y las etnográficas. La segunda corriente afirma nunca conseguirá la categoría de ciencia debido a que es una actividad del ser humano que se ayuda de la ciencia y por ello no posee métodos ni objetivos definidos para un estudio profundo. La tercera corriente sostiene que el turismo si es una ciencia, debido a que se respalda en investigaciones con fundamento científico que le dan un marco teórico relativamente amplio; no obstante, quienes sostienen estas afirmaciones, no han llegado aún a comprobarlas. (Panosso y Lohmann, 2012)

El turismo como fenómeno, ha sido recientemente considerado como objeto de estudio, debido a que en su ejercicio, la interrelación entre personas es inevitable, sin importar el idioma, la etnia, religión, cultura, el turismo es transversal a toda idiosincrasia; sin embargo, sociológicamente, el turismo tuvo protagonismo con la llegada de la revolución industrial, las nuevas políticas laborales a las que tenían acceso los trabajadores, les permitía entre otros beneficios, tener vacaciones pagadas. Esto fue el detonante para que el turismo de masas empiece a ser analizado como un fenómeno social. Entonces, considerar el turismo como un simple tráfico de turistas, es equipararlo a un problema de transporte vehicular; se trata de entender al turismo como “un fenómeno social, ligado a las relaciones interpersonales y transpersonales, a la comunicación humana” (Montaner, 2010, p. 69). Estas relaciones estarán siempre presentes, casi de manera imperceptible, pues resulta cotidiano el hecho de interactuar con los naturales de un lugar buscando desde una dirección, hasta un refugio donde pernoctar.

Para 1980, en la Declaración de Manila sobre el Turismo Mundial, Montaner (2010) resalta la importancia social que le otorga la OMT, en donde ponen por escrito que el turismo no es exclusividad de unos pocos, el turismo es un derecho del que gracias a la lucha por los derechos de los trabajadores, estos

alcanzan el beneficio de disfrutar del productos de su trabajo, siendo esto un elemento de desarrollo social pues acarrea consigo un bienestar económico también en los destinos de consumo.

Aquí ha de notarse, que la función social del tiempo libre u ocio, va más allá del simple hecho de viajar. El descanso luego de unas extenuantes jornadas laborales, equilibra el cuerpo y la mente de una persona, lo predispone a la recuperación mental y física, permite el acercamiento a la familia y el entorno construyendo puentes sociales y con ello, permitiendo el intercambio de ideas relevantes tanto para la vida en familia, en sociedad, en su institución o en su entorno ambiental, pero resulta importante observar que este progreso no se da de manera homogénea en todas las sociedades, cada una depende de la coyuntura histórica en la que ha evolucionado y de la importancia jerárquica, que a su criterio, le dan a sus necesidades.

Dada la gregaria naturaleza humana, Gonzáles (2009) confirma que la sociedad y el turismo son elementos interdependientes e interactuantes; turista y residente forman una asociación intrínseca, que se construye socialmente con elementos objetivos basados en la previa concepción subjetiva de los hechos sociales. Para este autor, el segmento social del turismo se origina a partir de las relaciones entre personas, a lo cual argumenta que: una sola persona, no representa a toda una sociedad, esta aseveración resulta obvia, pues se debe aceptar que un individuo necesita de algún otro para subsistir, pues pertenece a una sociedad desde que nació en ella; sin embargo, en una segunda afirmación, menciona que: no es suficiente que existan dos individuos que den forma a una sociedad, han de necesitar recursos y conocimientos con los que preconfigurar el espacio turístico, anticipándose a la llegada del turista.

Se infiere que una persona, por sí sola no representa la actividad turística, es imprescindible la interacción de más individuos que aporten los conocimientos y tengan los recursos que sean necesarios para que se construya un turismo real en un espacio determinado; y resulta interesante además el último punto señalado por el autor, pues las actividades que se realizan previas a la presencia del turismo, serán analizadas y estructuradas de

acuerdo a los conocimientos adquiridos por generaciones, con lo cual afirmarán una identidad social que presentará al turista, basándose en una historia individual, desde donde compartir una historia colectiva.

Para que el ejercicio turístico se manifieste en su amplitud, hace falta la disposición de tiempo libre y recursos económicos; dada las premisas anteriores, el entorno laboral es capaz de proveer ambos elementos que pasarán a denominarse vacaciones y salario. Para esto, Montaner (2010) acota que la disposición de tiempo libre se emplea en actividades que no tienen connotación socioeconómica, por el contrario, se trata de invertir este tiempo en actividades culturales, de esparcimiento o de reposo; apoyándose en este argumento clasifica el tiempo disponible del hombre en: tiempo social y personal, que es empleado en interactuar con el entorno familiar y cuidado personal; tiempo de actividad y descanso, que se invierte en labores y de reposo; tiempo de productividad y productividad sin lucro, que se utiliza en el trabajo y en el distanciamiento de toda actividad; y por último, el tiempo estructurado y no estructurado, que se refiere al tiempo esquematizado, predeterminado y luego a uno que no tiene organización. El poder de adquisición suele ser un limitante en la inversión del tiempo libre. Las personas económicamente solventes, acceden al turismo y disfrutan de sus productos, caso contrario, personas de escasos recursos, se quedan en casa y la rueda económica del turismo deja de proveer las utilidades que derivan de una correcta distribución del trabajo en el ámbito social.

Montaner (2010) también referencia los efectos que produce el turismo en la sociedad enfocándolo desde dos perspectivas:

Desde los efectos socioculturales sobre los pueblos y mercados emisores de turismo, en donde se aprecia una mejora la calidad de vida integral, brindando bienestar físico y emocional, erradicando el estrés; también permite el acercamiento cultural de las naciones, educándose en el proceso; fomenta la dinámica económica en la sociedad receptora, generando ingresos y puestos de trabajo; facilita la comunicación entre sociedades, estrechando lazos y salvando diferencias; puede resultar en problemas de inadaptabilidad al turista,

dado los prejuicios si es una sociedad receptora conservadora; puede generar repetición, debido al buen trato recibido, el turista querrá repetir la experiencia.

Desde los efectos socioculturales sobre los pueblos y mercados receptores de turismo, que pueden causar la aculturación de la comunidad debido a los cambios y costumbres que traen consigo las comunidades emisoras y también puede ocurrir a la inversa; se produce un aumento de la empleabilidad laboral en el destino aunque esto puede motivar ciertas relaciones de servilismo o abusos, dependiendo el poder de influencia de la comunidad emisora; también se producen modificaciones en el entorno con la aparición de nuevos estilos de negocio; se pueden producir rechazos a la actividad turística cuando existen conflictos políticos internos, esto puede generar situaciones de riesgo para el turista; además los prejuicios pueden ir en aumento, ya sea por indiferencia, intolerancia, sentido de superioridad o inferioridad, falta de cultura o también diferencias raciales; y por último los problemas con la gastronomía local también pueden adolecer de estos impactos, la falta de insumos foráneos, la cocina tradicional enfrentada a la cocina moderna, las restricciones alimenticias, etc. (Montaner, 2010)

El factor económico en la actividad turística, es también un elemento que influye enormemente en la decisión de consumo turístico. Rescatando la literatura de Montaner (2010) explica que en sus inicios el turismo era un privilegio de las clases sociales pudientes, cuya economía les permitía realizar viajes con fines académicos o en su defecto, viajaban a lugares para descanso o por cuestiones de salud, es decir, el turismo estaba solo reservado para unos pocos, un turismo elitista. Tras los acontecimientos de la Segunda Guerra Mundial, los trabajadores adquirieron una serie de beneficios que permitió, entre otras cosas: Reducir la jornada laboral, vacaciones pagadas, el libre desplazamiento entre territorios, la reducción de costos de adquisición de maquinarias gracias a la industrialización del transporte, el conveniente adaptación comercial de los agentes turísticos con la venta de paquetes a un precio accesible que genera competencia. Todo esto propició la movilización en masa de personas con ansias de viajar a destinos nuevos fuera de su ámbito cotidiano. Luego, los problemas de movilización obligaron a contar cifras de

millones en millones, el mercado receptor colapsa y un replanteamiento fue necesario, nacieron los términos de turismo de masa y turismo de minorías. Se tiene a bien considerar, que el cierre de un destino por que no está en las condiciones de recibir un abundante y constante flujo turístico, afecta a la empleabilidad en el destino. Por ello, fue necesaria una estratificación de las visitas para identificar los segmentos más asiduos:

Turismo de las minorías: que viajan a lugares poco frecuentes y en cualquier época del año. Coinciden con los turistas de élite en el destino.

Turismo masivo: tienen una frecuencia de viaje determinada y suelen contratar los servicios de agentes que les facilitan los servicios

Turismo grupal: aquellos que toman las recomendaciones agencias de viaje, buscando paquetes económicos.

Turismo social: son los que se agrupan para dar cabida a turismo de familia, turismo de jóvenes y al turismo de adultos mayores. (Montaner, 2010)

Por otro lado, el turismo es y será siempre abordado de distinto enfoques, así por ejemplo los autores, Pulido, et al. (2013) señalan tres maneras de interpretar el turismo:

Desde una disciplina académica concreta, se enfocan en una faceta de la actividad, económica o geográfica, son definiciones parciales que acentúan alguna característica del espectro turístico.

Desde un enfoque del turista como sujeto que realiza la actividad, aquí la OMT define como fenómeno social, cultural y económico originado por el traslado de personas de su lugar de origen hacia otro distinto, motivado por razones personales, de negocios/profesionales. Esta definición identifica al sujeto de la actividad.

Un tercer enfoque se da al momento de sistematizar el turismo, un conjunto de elementos que actúan entre sí a través de procesos dinámicos. La idea se centra en interrelacionar a los actores que participan en la ejecución de la

actividad turística para lograr un fin común.

La gastronomía es un recurso patrimonial íntimamente ligado a la identidad propia de una determinada zona geográfica, tanto así que las empresas de servicios turísticos están elaborando propuestas para sus oferta temáticas, utilizando el patrimonio culinario como atracción turística, con el objetivo de relacionarlo directamente con la herencia cultural, las interacción de la comunidad con el entorno natural y el descubrimiento y fortalecimiento de las costumbres del lugar, tal como manifiesta López y Margarida (2012).

No obstante, la herencia patrimonial monumental no es por si sola motivadora de flujo turístico, todo lo asociado a la tradición cultural como son las danzas, las fiestas patronales, la gastronomía, también merecen estar en el itinerario de las rutas turísticas, ya sea como complemento de un recorrido, en la búsqueda de ampliar y diversificar la experiencia turística del visitante.

Entonces, trayendo al contexto la premisa anterior y relacionando tanto el turismo como la gastronomía, se resalta que su presencia es transversal a toda actividad que se realice en cualquier destino del mundo. Tal y como confirma Poulain (2007) la alimentación como necesidad biológica de sustento, pasa a ser materia turística cuando se le añade la cultura y la historia del destino que se visita, es así que el producto final es una aventura culinaria, ancestral, clásica o contemporánea, que complementa el paisaje turístico. Y para Medina (2013) la alimentación es esencial y diaria; ahora, si es aprovechada para el turismo, toma la forma de producto gastronómico y si se le añade diversidad cultural con ingredientes del mercado local, se puede obtener una actividad fortalecida por la identidad de los actores involucrados.

La gastronomía propia de una región es considera patrimonio intangible; de acuerdo con la opinión que da Schülter (2003) cada persona es portadora de la cultura de su comunidad, aunque en la actualidad, la interacción entre ciudad y campo, está ocasionando una homogenización cultural, en la que las costumbres tradicionales campiranas está siendo absorbidas por la vorágine industrial de la metrópolis, tergiversando el significado patrimonial, haciendo

que los pequeños pueblos sean los primeros en desaparecer del mapa cultural. Por ello resulta necesario planificar estas actividades turísticas para que la diversificación motive el flujo receptor de turismo en la región. Es necesario tener en consideración que:

La gastronomía es considerada como motivador en la planificación del viaje turístico; el gasto en alimentación es un ingreso constante, más aún si es gastronomía del lugar; el turismo gastronómico existe gracias a la articulación de las empresas turísticas y su diversificación depende los actores que operan en el destino; las oportunidades de comercialización de productos alimentarios tienen su principal soporte en la actividad turística. (Schülter, 2003)

Si se pretende usar la gastronomía como un recurso para el desarrollo del turismo, se debe tener en cuenta que debe incluir la compra o consumo de los productos de la región, lo cual incluye las bebidas, además de observar la cadena de producción de los alimentos, tal y como lo manifiestan López y Margarida (2012) quienes también relacionan el turismo y la gastronomía a través de cuatro aspectos: como atractivo, cuando el destino se presta para exhibirse y promocionarse dada su condición de diverso; como parte de un producto, donde se busca la integración del destino a rutas gastronómicas; como parte de la experiencia, en donde la cultura culinaria sea el referente por excelencia de la región; y como un fenómeno de naturaleza cultural que se exprese en las distintas ferias gastronómicas. Todo lo anterior señalado, estará en función del nivel de relación que exista entre la cultura del lugar y las raíces de su culinaria, pues es en la calidad de experiencia que perciba el turista, en donde toda la expresión cultural culinaria va a recaer.

Por otro lado, Millán y Agudo (2010) definen al turismo gastronómico como aquel motivador de flujo de visitas que consiste en la visita a productores de alimentos, ferias gastronómicas o festivales de producción, restaurantes de comida típica o lugares en donde la cocina tradicional sea la protagonista de la experiencia gastronómica exponiendo los insumos regionales para su reconocimiento y consumo. Según los autores, estos atributos son los que se consideran previamente a la decisión de viajar.

En el ámbito local, una investigación llevada a cabo por Arellano Marketing (2009), exponen que el turismo gastronómico se desarrolla en todo su potencial si el país de destino posee riqueza gastronómica y en el caso del Perú, hasta las gastronomías regionales resultan atractivas. Pero no debe centrarse únicamente en ir a los restaurantes y comer, se debe expandir el conocimiento para enriquecer culturalmente la visita; es así que la propuesta de turismo gastronómico incluye también la visita a los mercados, pues es desde donde comienza la cadena de producción del alimento. De esta manera el turista se sorprenderá con nuevas experiencias y su satisfacción será la mejor carta de recomendación como marca Perú. De esta manera Arellano Marketing (2009) complementa la idea que brinda Millán y Agudo (2010) identificando a los mercados como los lugares en donde la oferta gastronómica típica, hace gala de los productos regionales por encontrarse a disposición inmediata para su transformación. Sin duda, la diversidad de insumos debido a las particularidades de los pisos ecológicos, le dan a la gastronomía regional un potencial de sabor y de saber.

El actor principal del turismo gastronómico es el turista, un individuo con necesidades por satisfacer, curioso y cada vez más culto. Para lograr identificar lo que busca es necesario trazar una diferencia entre lo que Torres (2003, citado en Oliveira, 2011) establece:

El turista motivado por la gastronomía local, es decir, que su motivo es probar la gastronomía del lugar y el turista que come porque es parte de su alimentación durante la estadía en su destino.

Si se llevan estas afirmaciones a un plano comercial, el turista que viaja por degustar gastronomía aportará económicamente al destino, pues consumirá diferentes tipos de servicios complementarios, generando un flujo de servicios donde están involucrados los participantes de la cadena turística; a diferencia del turista al que la alimentación es parte de la satisfacción de sus necesidades fisiológicas, este no tendrá demasiado cuidado en la calidad de comida que obtenga, pero si primara el precio de sus adquisiciones, los cuales tienden a ser precios económicos. En casos de que la demanda de servicios

gastronómicos se vea afectada por la atención a la población local (no solo el turista tiene derecho a la gastronomía; el poblador, receptor y portador de identidad culinaria debe también ser partícipe y consumidor activo) Schlüter (2003) recomienda tener mucho cuidado, pues en un esmero por abarcar a ambos consumidores, el turista es el que se afecta directamente. Esta bonanza gastronómica fomenta la aparición de restaurantes que pueden no tener un adecuado servicio, ni instalaciones adecuadas; para evitarlo es necesario la intervención de la administración pública que logre normar a estos locales de expendio, fiscalizando las actividades y condiciones que construyan la confianza del turista en favor de la imagen gastronómica de la región.

El turista moderno, es una persona mucho más consciente de su impacto en cualquier zona que reciba turismo, se preocupa aprender de las costumbres y socializa aún más con los residentes, pues se mimetiza en su cotaneidad y considera que las actividades son una manera de recompensa en la escala jerárquica de sus necesidades. Delgado (2012) confirma que las experiencias turísticas, así como también las impresiones y sentimientos que genere durante la visita, estarán condicionadas de cierto modo a cuanto quiera disfrutar destino; entonces, se hace necesaria una clasificación de estas experiencias:

Una experiencia sinérgica, es decir, en donde la experiencia sea percibida por todos los sentidos y el turista se sienta satisfecho por lo que está consumiendo.

Una experiencia verdadera, que no haga percibir al turista que es parte de un montaje un acto artificial, la experiencia debe llenar las expectativas para favorecer la recomendación a otras personas.

Una experiencia que eduque y entretenga, debido a que el turista actual es más educado e informado, por esta razón, las actividades deben brindarle nuevos conocimientos a la vez que interactúa con el conocimiento en un ambiente ameno.

Una experiencia que no sea rutinaria, como se mencionó antes, para captar la atención, preferencia y recomendación del turista, se le deben ofrecer nuevas experiencias.

Una experiencia que se imprima en la memoria del turista, que no solo beneficie al entorno inmediato, si no que genere la intención de repetir la experiencia en el lugar donde reside, buscando los mismos atributos toponímicos del lugar que visitó.

Todos estos conjuntos de experiencias encuentran especial relevancia cuando se manifiesta que “Al integrar aspectos como la cultura y las tradiciones de las gentes del lugar, el turista se siente inmerso en su forma de vida local y obtiene una imagen positiva del destino visitado” (García, 2016, p. 91). En el campo del *marketing*, las experiencias gastronómicas que percibe el turista son denominadas, de acuerdo a la nomenclatura de García (2016) como *marketing* experiencial, aquel que busca acercar la mirada del turista al producto turístico, que lo siga en las redes, que lo deje expectante a las noticias en medios de comunicación; visto de otra forma, el turista se vuelve un fanático del destino, pues a través de una correcta aplicación del *marketing* de experiencias, el turista ha generado sentimientos y emociones, ha conectado con el destino.

La gastronomía actualmente es una actividad que ha ganado renombre por sí sola, se le asocia con el desarrollo del turismo en sus modalidades rurales y culturales. El binomio gastronomía y turismo es un fenómeno capaz de brindar experiencias que van más allá de los sentidos y al mismo tiempo reconocen el importante valor de la identidad del poblador y de la región, generando un reembolso emocional mucho más importante que lo material.

Antes de definir a la gastronomía como una demanda, se debe delimitar el concepto de recurso turístico, teniendo en cuenta que es todo aquel material que tiene la capacidad, por sí mismo y trabajando en conjunto con otros elementos, de ser foco de atracción de visitantes a una zona determinada y considerando que esa motivación debe estar orientada al consumo turístico, actividades de ocio y de esparcimiento; todos ellos englobados en tres

tipologías de recursos turísticos propuestos:

Los recursos turísticos básicos: aquellos que atraen visitantes por sí solos debido a su importancia en el mapa turístico.

Los recursos turísticos complementarios: cuyos atractivos son difíciles de ubicar debido a su escasa difusión.

Los recursos turísticos potenciales: los que actualmente entran a esta categoría están más desarrollados, se adaptan a las necesidades del visitante, porque poseen la capacidad de brindar pernoctación. Salvo algunos recursos que aún están en proceso de adaptación a la actividad turística. (Jeambey, 2016)

El turismo y la gastronomía, son recursos con los cuales construir productos turísticos nuevos, los que permitan desplazar las actividades enquistadas, renovando un itinerario que logre emocionar al consumidor, dándole al repertorio, nuevas experiencias y emociones satisfactorias. Ahora, en cuanto a la gastronomía vista como un producto, se puede afirmar que resulta casi imposible no relacionar el concepto de producto turístico con el *marketing*, debido a que lo que se ofrece para consumir siempre será un producto resultado del uso del recurso turístico, ya sea alimentación, hospedaje, atractivos o actividades. Entonces, el producto turístico es aquel conjunto que contiene todo el equipamiento adecuado para desarrollar actividades de ocio en toda su amplitud; y está ligado permanentemente al espacio turístico que permite el desarrollo. (Flavián y Fandos, 2011)

Actualmente se ha notado un retroceso en la producción agrícola en Cajatambo (Quinteros y Sánchez, 2017); sin embargo, el turismo gastronómico puede llegar a ser una herramienta que desarrolle una región agrícola, recuperando el espacio abandonado, connotándoles de un valor agregado que se una a las rutas alimentarias durante el ejercicio de estas, visitando los centros agrícolas de donde se originan los insumos, brindando la oportunidad de reivindicar el valor del campesino en la cadena de valor turístico. Empero, las condiciones que se necesitan para lograrlo, deben estar en función a los

requisitos que menciona Jeambey (2016) en donde menciona que para establecer una ruta turística y la consiguiente oferta gastronómica:

Las operaciones logísticas deben cubrir las necesidades del turista, lo que se traduce en alojamiento, alimentación, además de brindar las facilidades en el desarrollo de actividades turísticas. Debe existir un producto principal en torno al cual giren todos los conceptos identitarios que permitan desarrollar actividades en torno al tema. La versatilidad de la oferta debe estar en función a la diversidad de gustos y preferencias de los visitantes; estas actividades han de complementar la experiencia del turista con el único objetivo de exceder sus expectativas.

El correcto engrane de estos puntos citados, facilitarán y no complicarán el desarrollo de la actividad turística, la improvisación no debe ser un recurso a consultar, debe ser evitado en su totalidad. Añade también que las rutas gastronómicas deben ser promovidas por el sector público en un intento por desarrollar una región en particular a través de un producto turístico, en este caso la oferta gastronómica. (Jeambey, 2016).

Con respecto a esta investigación, que busca la revalorización de la cocina tradicional de la provincia de Cajatambo, y tomando como premisa lo manifestado por Zeinab Jeambey, el Gobierno Regional de Lima, se manifestó a favor del reconocimiento del Pari de Cajatambo como plato bandera de la región y darle la categoría de prioridad a su puesta en valor a través de la Ordenanza Regional N° 11-2015-CR-RL, que fue publicada en el diario El Peruano el 16 de agosto del 2015, en dicha ordenanza exponen la importancia de la culinaria tradicional del distrito en la identidad del poblador de Cajatambo, lo cual puede favorecer el despegue de la provincia y posicionarla dentro de una ruta principal en torno a la cual giren las demás actividades que actualmente ofrece la provincia. (EC, 2015). Cabe recalcar que el Estado peruano promulgó el proyecto de ley N° 3969/2018-CR Ley de promoción y desarrollo de la cocina peruana con la finalidad de difundir, promocionar, desarrollar y posicionar la Cocina Peruana como un producto de identidad histórica y cultural y promover a través de ella el valor de los productos nativos

y prácticas ancestrales, características reconocida mundialmente de la cocina peruana. (Congreso de la República, 2018)

Valderrama (2010) después de analizar un informe desarrollado por Arellano Marketing para APEGA, rescata que la gastronomía ha provocado un sobresaliente impacto aditivo en el sector agropecuario, es por esta razón, que el desarrollo de rutas gastronómicas en regiones agrícolas, permite que se eleve la demanda de insumos locales, los cuales se traducen en beneficios para los agricultores, motiva a perfeccionar las técnicas agropecuarias, los cuales permiten rescatar productos emblema de las regiones andinas e incentivar su consumo masivo.

Montecinos (2017) refuerza lo manifestado anteriormente y agrega que el visitante motivado por la gastronomía, posee un poder adquisitivo superior al promedio, esto le permite realizar un gasto adicional en el destino que visita, entendiendo su presencia como algo más que un mero consumidor. Este tipo de conciencia turística ha generado una notable mejora en el ingreso económico en las regiones, superando doblemente a lo que produce un destino de sol y playa. Este nuevo tipo de consumidor turístico, prepondera el desarrollo de las regiones a través del consumo de la oferta gastronómica, lo cual permite luchar contra la desnutrición, mejorar la calidad de vida de los pobladores y generar la oportunidad del desarrollo autosustentable de las comunidades agrícolas del destino.

Entonces, ¿qué se requiere para la elaboración de una ruta gastronómica? Benavides (2002) junto a un equipo de investigadores proporciona los siguientes requisitos:

Un primer aspecto a considerar la actividad agrícola, pecuaria e ictiológica de la región, de esta manera se puede interpretar el tipo de alimentación de los pobladores, los métodos de preparación y las manifestaciones culinarias que les son propias por el uso cotidiano.

Como segunda consideración, tener en cuenta el acervo cultural en torno a la producción alimentaria, los cuales pasan a ser manifiestos simbólicos en la

forma de preparación o los modos de consumo; entran en característica las relaciones sociales entre pobladores y entorno; la importancia del consumo de alimentos de forma masiva o familiar; las formas de organización para la producción alimentaria durante festividades colectivas. Todas estas características definen la idiosincrasia de una comunidad.

Y un tercer elemento es la tradición que le da razón de ser a las prácticas culturales y culinarias. De no perpetuarse las tradiciones que caracterizan a determinada comunidad, la oferta turística cultural no tendría particularidad ni atractivo; por ello se incide en que la ruta gastronómica es a la vez una ruta cultural, que se basa en las expresiones de continuidad de las tradiciones, fortaleciendo la memoria colectiva. Esta relación entre poblador y entorno será parte del producto turístico a ofertar, pues en esta relación, los insumos, olores y sabores regionales son producto de la impresión de la identidad cultural alimentaria de la cocina tradicional. (Benavides, 2002)

III. METODOLOGÍA

3.1. Tipo y diseño de investigación

Esta investigación fue de tipo básica, tal y como asevera González (2004) este tipo de investigación está encaminada a ampliar las fronteras del conocimiento científico del ser humano de manera objetiva y puntual. Asimismo, es de nivel exploratorio, pues según Hernández, Fernández y Baptista (2014) estas se aplican “cuando el objetivo es examinar un tema o problema de investigación poco estudiado” (p. 79). Por consiguiente, las definiciones planteadas se ajustan a los parámetros de esta investigación.

Por otro lado, tuvo un enfoque cualitativo, que a opinión de Martínez (2015) resulta de la “descripción de situaciones, sucesos, personas, interacciones y conductas observadas, así como a relatos directos de experiencias personales, actitudes, creencias y pensamientos” (p. 120). Añade además que la información obtenida por enfoque cualitativo no posee carácter numérico, al contrario, esa escases matemática evidencia las características de la personalidad de un individuo.

Y finalmente, en concordancia con Hernández, et al. (2014) expresan que los diseños etnográficos describen, interpretan y analizan todo un conjunto de expresiones de la sociedad que abarcan ámbitos históricos, geopolíticos, educativos y un sinfín de expresiones de la espiritualidad humana.

3.2. Categorías, subcategorías y matriz de categorización

En la identificación de las categorías y subcategorías se definirán los componentes que ayudarán a distinguirlas unas de otras, pudiendo detallarlas minuciosamente. Estas categorías y subcategorías serán apriorísticas, puesto que, serán construidas antes del proceso de recopilación de la información, y surgirán a partir de la propia indagación en el desarrollo de la presente investigación. (Ver anexo 1)

3.3. Escenario de estudio.

El distrito de Cajatambo se ubica dentro de la provincia de Cajatambo, que a su vez es una de los cinco distritos que conforman la Región Lima. Limita al norte con el distrito de Copa y parte de Huánuco, por el este con Oyón, por el sur con el distrito de Gorgor y por el oeste el distrito de Huancapón. Se diferencian dos estaciones climáticas muy marcadas, una es la estación seca que va desde los meses de mayo a diciembre: y la estación lluviosa que va desde noviembre a abril. Un dato de importancia, es la presencia de las heladas que se manifiestan entre los meses de junio a agosto. La temperatura varía durante el día, puede llegar hasta los 30°C y por las noches descender hasta los 0°C (Quinteros y Sánchez, 2017).

La etimología de su nombre se le atribuye a don Gonzalo Pizarro, quien en busca del tesoro del Inca Atahualpa encontró un tambo (*Tampu*) lleno de espinas (*Casha*) (Iperu.org, s.f.). Aunque su existencia data de la época incaica en donde era parte de la región imperial *Chinchay Suyu*. En el virreinato pasa a formar parte de la intendencia de Tarma y para el periodo republicano, se le nombra Capital de Provincia el 12 de febrero de 1821 (Quinteros y Sánchez, 2017).

Cajatambo presenta en su parte alta un relieve glaciar con nevados; en altitudes mayores a 3800 msnm, tiene topografía medianamente accidentada y presenta lagunas de origen glaciar y cursos de ríos de curvas pronunciadas de baja pendiente, en el fondo de amplios valles en forma de “U”. Esta dinámica resulta muy interesante porque corresponde a un espacio con vacíos de información biológica e incluye parte de la Zona Reservada Cordillera de Huayhuash, establecida mediante Resolución Ministerial N° 1673-2002-AG el 24 de diciembre del 2002 (Quinteros y Sánchez, 2017).

No solo existe variedad cultural en Cajatambo, también está caracterizado por su flora y fauna que conviven en equilibrio con el ecosistema que genera la geografía del lugar; así, la biodiversidad se manifiesta hasta en 134 especies de flora común y propia de las cuales resaltan las asteráceas, poaceas,

fabáceas y escrofulariáceas. Los matorrales, bofedales, oconales y los bosque de *Polylepis webervaueri*, los rodales de *Polylepis microphila*, que representan un refugio que alberga y da protección a la fauna silvestre que ha evolucionado para adaptarse a las duras condiciones climáticas del lugar, de esta manera también se pueden encontrar especies que se encuentran en algún punto de peligro debido a la explotación comercial, existen aves comunes y endémicas, reptiles y anfibios, algunos endémicos como el *Bufo limensis*, *Gastrotheca peruana*, *Telmatobius carillae*, *Microlophus koepckeorum*, *Stenocercus chrysopygus*. También existen mamíferos grandes como las vicuñas, animales domesticados que sirven de fuente de materia prima para la industria textil como medio de desarrollo económico de la región (SPDA, s. f.).

3.4. Participantes

El poblador de Cajatambo se dedica a la labor agrícola y pecuaria razón por la cual sus ingresos percibidos se deben a esas actividades; la densidad poblacional se ha mantenido prácticamente estacionaria en los últimos 30 años; se registra un proceso de abandono de la agricultura, esto debido al centralismo que representan las ciudades de Barranca, Huacho y Lima, que son hacia donde emigran los jóvenes cajatambinos, lo que traduce en ellos la esperanza de mejores condiciones de vida; debido a la falta de mano de obra en el campo agropecuario, la población de Cajatambo no puede afrontar la demanda de productos alimenticios de las urbes y es debido a este atraso que se han mantenido bajo el calificativo de zona de pobreza (Quintero y Sánchez, 2017).

Los pobladores de la provincia de Cajatambo conservan muchas de sus costumbres religiosas tradicionales en donde la gastronomía se hace frecuente y presente; se tienen los Carnavales que se festejan en febrero; La Semana Santa en abril; La fiesta del *Corpus Christi* que se celebra en los meses de mayo y junio; y la fiesta a la Patrona Santa María Magdalena que va desde el 24 de julio al 2 de agosto (enPerú, s. f.). En sus fiestas se expresa el folclore de Cajatambo que evoca glorias pasadas, mezclando costumbres pre incas, incas y españolas. La difusión de estas músicas, danzas y costumbres, ha permitido que a lo largo de su historia, se haya podido mantener vigente la

esencia e identidad propia del pueblo cajatambino.

Al seleccionar a la población que participará en este proceso de investigación, se buscó a quienes puedan representar al turismo gastronómico de Cajatambo y para que las entrevistas tuvieran una mejor fiabilidad y validez, se ha tomado lo manifestado por Rodríguez, Gil y García (1996) quienes sostienen que:

La selección de informantes puede definirse como una tarea continuada en la que se ponen en juego diferentes estrategias conducentes a determinar cuáles son las personas o grupos que, en cada momento del trabajo de campo, pueden aportar la información más relevante a los propósitos de investigación (p. 136).

Entonces, las personas que fueron seleccionadas para la ejecución de esta investigación, cumplen ciertos criterios que coinciden con un perfil específico, lo que va a permitir lograr una representatividad gastronómica-turística de la provincia, tanto en los conceptos culinarios tradicionales, como también el desarrollo y promoción de la cocina tradicional en el distrito de Cajatambo. Se intervino a personas que desarrollan gastronomía de forma rural y/o tradicional, autoridades y visitantes, que puedan brindar una referencia de identificación con el patrimonio cultural. La recuperación de información de primera fuente será un punto clave para lograr alcanzar los objetivos propuestos, pues se podrá plasmar en papel aquel conocimiento culinario ancestral que esta por desaparecer.

Se realizó un muestreo por conveniencia, no probabilístico de los informantes; se usó la estrategia de contacto por bola de nieve. Bajo estas premisas, se decidió aplicar un total de diecinueve entrevistas, aunque la cantidad final se determinó, al momento de aplicar el trabajo de campo en donde se empleó el criterio de saturación teórica, pues aumentar la cantidad de entrevistas no aportaría información relevante debido a que “el criterio que determina la continuación del muestreo teórico [...] se alcanza cuando la información recopilada no aporta nada nuevo al desarrollo de las propiedades

y dimensiones de las categorías de análisis” (Ardilla y Rueda, 2013, p. 93). A lo que Taylor y Bogdan (1987) refuerzan fundamentando que el número de entrevistas que se puedan predeterminar carece de relevancia, lo que más debe importar es el potencial de cada persona entrevistada que ayude a comprender la naturaleza del fenómeno de investigación.

Cuando se plantearon los objetivos de esta investigación, se propuso contar con la opinión de cocineros(as) expertos en el tema de cocina tradicional, además de ello, se estableció contar también con la opinión de personas interesadas en el desarrollo turístico integral del distrito de Cajatambo. La validez del contenido de las preguntas de la entrevista elaborada se logra si estas resultan lo suficientemente relevantes para darle respuesta a las interrogantes, tal y como manifiesta Gonzáles (1997) quien alega que “la validez de contenido se refiere a la relevancia de los ítems o al grado en que los mismos representan un determinado universo temático” (p. 141).

Se ha podido identificar cuatro perfiles para una mejor organización en la recolección de datos, esto incluye a autoridades relacionadas con el desarrollo turístico regional, a pobladores miembros del Patronato de Cultura y Turismo de la provincia de Cajatambo, a visitantes que están en Cajatambo por motivos laborales y que permanecen en el distrito, a turistas que están de paso hacia la cordillera Huayhuash y/o motivados por la gastronomía del lugar. Se pasa a detallar los perfiles que fueron incluidos en la selección de las fuentes de información:

Perfil 1, se entrevistaron a los representantes de la administración turística del distrito, al estar ellos involucrados en el desarrollo de la provincia, y dentro de ello, el rescate y difusión la identidad cultural alimentaria de la región, además de catedráticos e historiadores naturales de Cajatambo y a personalidades que nacieron en el distrito, pero radican en la capital regional y nacional.

Perfil 2, se recuperó información de turistas que estuvieron en Cajatambo por motivos circunstanciales, motivados por las actividades turísticas de aventura y también por recomendaciones de terceros, referentes a la gastronomía

tradicional del lugar.

Perfil 3, se tomó en cuenta la opinión de trabajadores que no son nacidos en Cajatambo, pero que permanecen en el distrito por motivos laborales.

Perfil 4 y no menos importante, se contó con la opinión de primera mano, de personas que diariamente están en contacto con la gastronomía del lugar, cocineras de comidas tradicionales en Cajatambo.

3.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.

Se utilizó como técnica la entrevista y la guía de observación, estas estrategias se emplearon con el fin de poder delimitar la investigación, y obtener así una amplia información del tema de identidad cultural alimentaria de la cocina tradicional para desarrollar el turismo gastronómico en el distrito de Cajatambo. Hernández, et al. (2014) indican que en una entrevista es una técnica que permite construir la realidad del tema estudiado a través de la comunicación entre dos o más personas. Y acerca de la observación agrega que: “No es mera contemplación (“sentarse a ver el mundo y tomar notas”); implica adentrarnos profundamente en situaciones sociales y mantener un papel activo, así como una reflexión permanente. Estar atento a los detalles, sucesos, eventos e interacciones” (2014, p. 399). La información obtenida de las entrevistas realizadas y las guías de observación, sirvieron para plasmar en una ficha de registro gastronómico, recetas tradicionales, historias relacionadas y formas de preparación, en un intento de rescate y puesta en valor de la cocina tradicional del distrito de Cajatambo.

Instrumentos.

Los instrumentos que se emplearon en esta investigación fueron, la guía de entrevista semi estructurada y la guía de observación, los cuales permitieron una aproximación más detallada al tema de la investigación, a través de una guía de asuntos, la cual faculta la inserción de preguntas adicionales que delimitan los conceptos para la obtención de mayor información acerca del fenómeno estudiado (Hernández, et al., 2014).

La observación sirve como instrumento de medición el cual debe recopilar información del fenómeno que se estudia de manera sistemática, válida y confiable (Hernández, et al., 1998).

3.6. Procedimiento

El procedimiento empleado comenzó diseñando una ruta metodológica que permitió visualizar a grandes rasgos este trabajo de investigación.

Tabla 6
Tabla de ruta metodológica.

Objetivos específicos	Categoría	Subcategorías	Principales fuentes de información	Instrumento	Enfoque
Conocer el significado que tienen los elementos materiales tradicionales que se emplean en la cocina tradicional para el desarrollo del turismo gastronómico		Elementos materiales	<ul style="list-style-type: none"> Pobladores, autoridades y/o cocineros (as) naturales de Cajatambo 	<ul style="list-style-type: none"> Guía de entrevista Guía de observación Ficha de registro gastronómico 	
Describir las relaciones sociales entre los pobladores del distrito de Cajatambo con respecto a la elaboración de su cocina tradicional para desarrollar el turismo gastronómico	Identidad cultural alimentaria	Formas de organización	<ul style="list-style-type: none"> Pobladores, autoridades y/o cocineros (as) naturales de Cajatambo 	<ul style="list-style-type: none"> Guía de entrevista 	Cualitativo
Conocer la manera en que se transmiten los conocimientos de la cocina tradicional		Conocimientos	<ul style="list-style-type: none"> Pobladores, autoridades y/o cocineros (as) naturales de Cajatambo 	<ul style="list-style-type: none"> Guía de entrevista Guía de observación Ficha de registro gastronómico 	

para desarrollar el turismo gastronómico			
Describir los elementos simbólicos que se relacionan con la cocina tradicional del distrito de Cajatambo	Elementos simbólicos	<ul style="list-style-type: none"> • Pobladores, autoridades y/o cocineros (as) naturales de Cajatambo 	<ul style="list-style-type: none"> • Guía de entrevista
Describir los sentimientos genera la cocina tradicional en los pobladores del distrito de Cajatambo	Elementos emotivos	<ul style="list-style-type: none"> • Pobladores, autoridades y/o cocineros (as) naturales de Cajatambo 	<ul style="list-style-type: none"> • Guía de entrevista
Conocer las condiciones del distrito de Cajatambo para desarrollar el turismo gastronómico	Ruta gastronómica	<ul style="list-style-type: none"> • Turistas • Trabajadores que no sean naturales de Cajatambo 	<ul style="list-style-type: none"> • Guía de entrevista

Fuente: Elaboración propia

Asimismo, se ha sintetizado esta investigación en etapas con el siguiente gestor de procesos

Tabla 7
Tabla de gestión de procesos

	Al inicio de la investigación se considera
Fase pre activa	<ul style="list-style-type: none"> • Aproximación temática • Información previa • Fundamentos teóricos • Problemas y objetivos • Método, diseño, tipo • Población, muestra, muestreo • Validez y confiabilidad • Prueba piloto • Materiales, recursos y cronograma

	Desarrollo del trabajo de campo
Fase interactiva	<ul style="list-style-type: none"> • Confiabilidad de los instrumentos • Aplicación de las guías para las entrevistas • Observación de Campo • Transcripción de los resultados • Descripción de los resultados • Análisis preliminar de los datos obtenidos
	Elaboración del informe final
Fase pos activa	<ul style="list-style-type: none"> • Análisis de los resultados • Discusión de los resultados • Respuesta de la hipótesis • Conclusiones • Recomendaciones

Fuente: Elaboración propia

Luego de la etapa pre activa la matriz operacional de variables permitió procesar de manera óptima un primer esbozo de los instrumentos.

Intervenciones de aplicación

Primera etapa de aplicación (Pre aplicación)

En esta etapa inicial se realizó una prueba piloto *in situ* y se pudo comprobar la confiabilidad del instrumento, en esta prueba piloto se pudo constatar que las preguntas formuladas en un primer momento, resultaban redundantes y no permitían obtener un primer resultado correctamente delimitado. Además, se presentaron ciertas dificultades en las respuestas a las preguntas debido al uso de tecnicismos que eran desconocidos por los entrevistados.

Segunda etapa de aplicación (trabajo de campo)

En esta etapa se realizó la aplicación de los instrumentos de investigación; en el mes de agosto, se comenzó aplicando tres primeras entrevistas, esta indagación permitió tener acceso a otros entrevistados que no se tenían planificados; a estos nuevos entrevistados se les aplicó la entrevista en el mes de setiembre y paralelamente, se realizó la observación de la preparación de uno de los platos más

representativos de Cajatambo, el Pari. Finalmente, mediante la estrategia de contacto bola de nieve se pudo recopilar datos de personas interesadas y muy involucradas con el desarrollo turístico del distrito.

Postaplicación

En los meses de octubre a noviembre se realizó la etapa de procesamiento de información, para ello se realizó un proceso de codificación y triangulación monitoreado por el asesor. Para el procesamiento de la información se decidió almacenar el material fonográfico en la nube interactiva, para que quede prueba de la veracidad de la información. Durante la transcripción se pudo desechar algunas entrevistas que tuvieron pobreza en sus respuestas o que la realizaron de manera incompleta, asimismo se depuraron los testimonios que no venían a los objetivos de la investigación.

Proceso de triangulación

El proceso de triangulación se realizó codificando los testimonios e infiriendo categorías de las principales tendencias de las respuestas de los entrevistados. (Ver anexo 3).

3.7. Rigor científico

Validez.

Para los estudios cualitativos se utilizó la validez de contenido, por lo cual este trabajo consiguió la validación de 3 expertos en el tema de **patrimonio y recursos turísticos**, quienes dieron un promedio de valoración de **95%**, por ende, el instrumento presentado tiene una **aceptable** consistencia lógica.

Tabla 8

Tabla de validación de expertos

N°	Nombre del experto validador	Institución de procedencia	Promedio de validez
1	Luisa, García Ipanaqué	Universidad César Vallejo	95%
2	Carlos, Tovar Zacarías	Universidad César Vallejo	90%
3	Leli, Velásquez Viloche	Universidad César Vallejo	100%

Fuente: Elaboración propia

Producto de esta validación, el experto 1 sugirió disminuir el número de preguntas, a la par se recibió la recomendación del experto 2 quien sugirió que se puede aumentar el número de preguntas siempre y cuando éstas sean puntuales y concretamente direccionadas a lograr los objetivos propuestos. El experto 3 sugirió un replanteamiento de las subcategorías presentadas con el único objetivo de brindar al instrumento un enfoque más próximo a la unidad temática; gracias a estos valiosos aportes, el instrumento obtuvo una mayor consistencia lógica.

Confiabilidad.

Para la confiabilidad de investigaciones cualitativas se utilizarán algunos criterios sugeridos por Cortés (2016); Hernández, et al. (2014); y Rada (2007), los cuales se pueden resumir de la siguiente manera:

Credibilidad.

Esta investigación ha sido revisada en 2 ocasiones por un método de auditoría externa llamado “amigo crítico”, el cual tiene por finalidad construir el escenario real del problema de investigación a través de una opinión externa, que permita identificar las falencias que pudieran haber pasado desapercibidas por el investigador aportando un punto de vista crítico y positivo del instrumento. (Cortés, 2016). El primer consultado sugirió simplificar la pregunta 2 del instrumento, con lo cual se procedió al replanteamiento de la misma. El segundo consultado coincidió con el primero en cuanto a la segunda pregunta del instrumento, además opinó

que las preguntas 12 al 15 no se mostraban lo suficientemente entendibles así que se procedió a modificar las preguntas para facilitar su comprensión.

Confirmabilidad.

Cuando se llevó a cabo el desarrollo de esta investigación, se realizó un registro y documentación completos de todo el proceso de recojo de información, lo cual permitirá a otros investigadores llegar a conclusiones similares; esto será posible con el uso de mecanismos tales como descripción de los entrevistados y la forma como se llegó a ellos, grabaciones, transcripciones fieles de las entrevistas, además de describir la coyuntura física, interpersonal y social de las personas intervenidas (Rada, 2007).

Transferabilidad

Esta investigación ha sido ratificada por diferentes estrategias de confiabilidad tales como la revisión ítem por ítem de la prueba piloto que fue aplicada y de la revisión de los ítems en el lugar de la intervención, se obtuvieron resultados confiables a partir de una aplicación indistinta del instrumento. La aplicación de estas estrategias ha permitido obtener una consistencia y replicabilidad que puede ser aplicada a otros contextos de similar enfoque; tanto la metodología como los instrumentos pueden ser aplicados en distintas regiones que presenten características culinarias similares a las estudiadas, un patrimonio inmaterial gastronómico destacable y rescatable, y una identidad cultural alimentaria que se no encuentre adecuadamente definida por los habitantes. En este caso, la transferibilidad específica que los hallazgos encontrados en un estudio delimitado pueden ser ampliados a otros contextos y unidades poblacionales. Para poder realizar la transferencia, los interesados requerirán una descripción detallada del lugar a intervenir, así como también los rasgos característicos de los habitantes involucrados (Guba y Lincoln, 1985, como se citó en Castillo y Vásquez, 2003).

3.8. Método de análisis de la información

En esta etapa se buscó ordenar la información recopilada del trabajo de campo mediante la estrategia de la categorización; según Hernández, et al. (2014) mencionan que en caso de contar con información documental, grabaciones u otros, conviene hacer una lista que clasifique o categorice la información. Este proceso estuvo acompañado de sus respectivas fuentes, los autores recomiendan al menos dos; esto se logró a través de una matriz analítica de las entrevistas ítem por ítem, lo que permitirá procesar los datos en función de los objetivos propuestos.

3.9. Aspectos éticos

Este trabajo de investigación respeta la propiedad intelectual de autores, quienes a través de sus escritos e ideas, enriquecieron el presente trabajo académico; por ello, las citas textuales presentadas cuentan con la respectiva referencia; asimismo se respetan las ideologías políticas, morales, religiosas, la libertad de opinión y expresión; se promueve también el respeto por la cultura e idiosincrasia y el rescate de valores y costumbres favoreciendo el diálogo social en busca de la integración. Por último, se respetará el deseo de anonimato de algunas personas que formarán parte de esta investigación.

IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1 Resultados

Análisis por objetivos

La identidad cultural alimentaria de la cocina tradicional de Cajatambo, está presente en la cotaneidad de los pobladores que residen en esta región o en diversas partes del Perú o del mundo; es compleja, diversa y basan su culinaria tradicional en la indudable pureza histórica que remonta a los primeros pobladores peruanos, de una época anterior a la aparición de la cerámica, en donde los utensilios que se usaron en ese remoto pasado, para transformar aquel agreste entorno, simbolizan al presente, su mejor herramienta de identidad, capaz de generar un significativo flujo de turismo gastronómico.

Elementos materiales

Aquellos los ingredientes que no pueden faltar en la cocina tradicional de Cajatambo son las carnes, tanto frescas y secas **“el charqui por ejemplo de camélido, de llama o de vicuña” (E11, E10)**, de origen vacuno, ovino, aves y el cuy; las verduras, entre ellas la papa que sirve de guarnición, para acompañar muchos potajes tradicionales y por último los cereales, que tienen un alto grado nutricional pero su consumo esta se está viendo limitado por la ausencia de fuerza laboral para trabajar los campo agrícolas; todos estos insumos propios estarán disponibles dependiendo la temporada.

Se pudo constatar que el mate es el utensilio tradicional, que se sigue usando desde tiempos remotos como un objeto cultural heredado de sus ancestros **“el mate de calabaza, que es el recipiente más remoto, incluso antes, incluso de la gastronomía, del invento de la cerámica como instrumento gastronómico [...] el locro viene en mate y, y el Pari, el Pari viene en mate y cuando pasan el mote, viene en mate, o sea el mate que es[...] la vajilla más remota de la historia del Perú, en Cajatambo, sigue siendo la más actual” (E11, E6, E1, E12)”;** la olla de barro también es otra herramienta de connotación cultural, que todavía se emplea y además otorga un sabor peculiar a sus alimentos; el uso del batán en el procesamiento de algunos ingredientes; los fogones, los peroles y grandes cucharones de madera, que son usados en

la producción de grandes volúmenes de comida durante las fiestas patronales en Cajatambo **“cuando vamos a hacer el ajicito para el almuerzo, lo mando hacer en batán, pero ya, cuando hacemos cantidad acá ya usamos licuadora; para las fiestas uff, no puedes pues joven usar batán, es cantidad, te demoras mucho, mejor la licuadora nomás, echas todo y ya, te libras” (E1, E13).**

A pesar de la asistencia masiva de turistas durante estas fiestas, la cocina tradicional no ha cambiado significativamente, los pobladores se esfuerzan por mantener la forma tradicional de preparar la comida que se ofrece durante las celebraciones **“comen lo que le agrada, la carnegita, lo dejan la papa seca, lo deja, este, el cuye y sólo comen el caldito, con su carnegita y su canchita nada más ¿no? diría que prácticamente, no lo han cambiado ¿no? solo el cambio de la gallina por el pollo” (E8).** El que se haya mantenido la tradición en la elaboración de la comida típica, significa que aún no existe un adecuado desarrollo o plan turístico en el distrito que motive un flujo significativo de visitantes que si puedan ejercer cambios en los hábitos alimenticios de los pobladores locales.

Todos los insumos mencionados por los entrevistados corresponden a aquellos que más caracterizan a su cocina, el empleo de carnes es fundamental e infaltable, ganado bovino, ovino, auquénidos, aves de corral como la gallina y pollo también y hasta aves menores. La papa es un insumo versátil, que está siempre presente en la mesa cajatambina, desde sopas, segundos y hasta postres; las hierbas aromáticas, entre ellas el chincho, le proporciona un sabor característico a las preparaciones; las guarniciones a base de cereales, como el maíz tostado, desplazan en muchos casos al tradicional arroz, lo que resulta una alternativa nutritiva y balanceada; también se tienen el trigo como insumo principal en la elaboración de alguno platillos de segundo servicio. Se puede mencionar que para el poblador cajatambino, el uso de herramientas tradicionales en la elaboración de sus potajes, representa un tradición connotada de historia y cultura, es el pasado más presente de su gastronomía, producto de ello es el Pari, elaborado con un técnica tan remota como la humanidad misma, este potaje está tan arraigado en ellos que tendría que

desaparecer toda la población de Cajatambo. Un hallazgo importante fue que la cocina tradicional de Cajatambo, no está sufriendo alteraciones en su composición que sean significativos, debido a que el turismo no se presenta de manera regular; en contadas ocasiones, el visitante que no está acostumbrado a los sabores de la cocina tradicional, puede que altere algunos ingredientes o deje de consumirlos por ser nuevas experiencias gustativas, fuera de ello, las cocineras se adaptan al consumidor dentro del margen de lo tradicional y es un hecho, que no admitirían un cambio radical en sus preparaciones y sabores acostumbrados.

Formas de organización

Se pudo constatar que la fiesta que más se asocia con la cocina tradicional de Cajatambo es la fiesta patronal de la Santa María Magdalena, patrona y protectora de la comunidad cajatambina, ***“se ha canalizado netamente con las fiestas tradicionales, con las fiestas de Magdalena, entonces ellos ¿qué hacen? al entrar ellos netamente hacen el Pari, que es el plato típico” (E7, E9)***; seguida de las celebraciones de Corpus Cristi que se realizan a cuarenta y cinco días de terminada la Semana Santa, le sigue a esto las reuniones familiares con motivos de cumpleaños, fiestas funerarias y las fiestas patrias. ***“Cuando te invito a mi cumpleaños, tengo que preparar el Pari y si vas, llegas y le dices ¿qué has comido, ah? lo han hecho un seco a la, a la norteña ¿Qué, solamente eso, que no habido el Pari! O sea, algo extraño y que decepciona que, en la casa, en la mesa, no ha habido Pari, ese es tu plato de mesa” (E5)***. En todas estas celebraciones se prepara en primer lugar el Pari, el locro cajatambino y el picante de cuy. Durante estas celebraciones, el ambiente no solamente es festivo, de acuerdo a la información recolectada, la cocina tradicional refuerza los lazos sociales entre ellos ***“pero cuando se prepara para una mayor cantidad de gente, eh, ya viene, ya, el vínculo de parentesco, de amistad ¿no? tostar la cancha, hay que dorar los cuyes ¿no? hay que deshilar las carnes, hay que matar el cordero, hay que matar la res, entonces, ya hay una comunidad de familiares, de amigos, de vecinos y es una oportunidad pues, para fortalecer, diríamos la amistad, la unión de la gente ¿no? inclusive vienen gente de otros***

pueblos” (E13); permite integrar a las diferentes comunidades y resuelve las diferencias existentes.

Es entonces que las preparaciones tradicionales, se combinan con el ambiente festivo y causan en el visitante una primera impresión positiva, generando comentarios siempre favorables en torno a la cocina tradicional, esto es evidente debido a que las preparaciones no solo son agradables y nutritivas, también son elaboradas con dedicación y cariño en su núcleo familiar desde donde proyectan al exterior invitando al visitante a ser parte de su tradicional no obstante, algunas personas observan que quizás la condimentación es muy marcada en estos platos tradicionales **“en alguna ocasión, a mí me dijeron, esta rico el Pari, está rica la sopa, pero está muy picante, claro, en eso algunos no tenemos costumbre de comer muy picante” (E13).**

La gastronomía tradicional tiene una estrecha relación con las fiestas religiosas, que son muy importantes para el poblador, quien es muy devoto y fiel a su Santa Patrona María Magdalena, las reuniones convocan la presencia masiva de los cajatambinos que viven en distintas partes de Perú y del mundo; son días de encuentro, alegría y celebración en donde el protagonista gastronómico es el potaje bandera de Cajatambo, el Pari. Además, la cocina tradicional y todas las actividades que giran en torno a ella, van a ser siempre el elemento social que une e integra a las personas fuera y dentro de los círculos sociales, estén cerca o estén lejos, la comida es un medio conector con sus raíces y en ello buscan la forma de no sentirse excluidos, ya sea debido a la distancia y/o algunas diferencias que puedan surgir en el camino del desarrollo; la comida fue, es y será siempre un elemento de negociación social. Acotando también que los comentarios de los visitantes que llegan a Cajatambo, en torno a su cocina tradicional, son por demás positivos y motivadores; se rescata dentro de las preparaciones al Pari como potaje típico representativo de todo el distrito, que es poseedor de un alto valor nutricional e histórico también. Algunos aspectos por rescatar sería solo la condimentación, que no resta valor simbólico a la cocina tradicional.

Conocimientos

Los resultados señalan que la cocina tradicional de Cajatambo es aprendida a muy temprana edad, desde que el poblador tiene uso y razón, basan su aprendizaje en el contacto directo y la experiencia gustativa de su memoria culinaria **“todos los cumpleaños desde mi infancia era Pari pues, entonces eso es algo que, como sustancial, a nuestra biografía ¿no? sea donde sea que estés, la gente de Cajatambo se lleva su comida” (E11)**; sin embargo una parte también alega, que aprendió por las mismas dificultades de las circunstancias por las que atravesó durante su infancia, **“Muy chiquilla yo [...] mamita se iba llevando ganado para allá, cocinaba lavaba, y así a la fuerza ¿no? mi mamá me enseñaba pero así raro, porque mi papá no estaba pues, era difícil esos días, si, bien difícil, pero cuando tenía tiempo mi mamita nos decía, esto echa, esto así, después de sacar del fogón y así ¿no? así sus cositas nos contaba” (E1)**; este acercamiento repentino, casi brusco, ha forjado en estas señoras el temple y la fortaleza necesaria para afrontar los retos de la cocina contemporánea frente a la cocina tradicional.

También se pudo comprobar que los conocimientos asociados a la cocina tradicional que ellos poseen, están siendo transmitidos a sus familiares directos, hijos y/o sobrinos **“Mayormente a la generación que viene detrás, en mi caso tengo dos hijos, tengo también los sobrinos [...] para que esto se mantenga de generación en generación, entonces los padres transmiten a sus hijos, a, a sus sobrinos las forma de preparación, las costumbres por eso que se mantiene a la fecha” (E9)**; también se pudo rescatar que en caso de no encontrar un buen receptor de esta información la transmiten por medio de la práctica a los ayudantes de cocina y en otros casos a través de publicaciones periódicas, en revistas y redes sociales, en casos extremos, este cocimiento corre el riesgo de perderse para siempre **“A quienes están interesados, como en caso de usted, entonces usted me comunicó, me dijo, bienvenido adelante, te esperamos” (E6)** y agrega además que el conocimiento se dirige también a **“la gente que tenga interés en leer las cosas que yo publico” (E11)**. Con el pasar del tiempo, las recetas que fueron aprendidas de generaciones predecesoras han tenido que adolecer de cambios en su composición, aunque han sido mínimos, cada plato cocinado es un reflejo

de la personalidad del que prepara, así que los ingredientes juegan un papel primordial al momento de alterar el sabor y modificar la presentación del plato tradicional en la comunidad cajatambina. ***“Se ha estilizado ah ¿no? se mantiene ¿no? pero digamos que, la presentación antes era pues, no había tanta gente, y allí en el fogón las brasas de, de, este, donde hervían las carnes, ahí entre los leños de eucalipto, ahí estaban las coyotitas, en cambio, ahora como se ha masificado tanto, ya han inventado un horno, a ruedas, que tiene su carbón, toda su vaina y ya es todo un invento para caldear las coyotas y una cuadrilla de chef uniformados, o sea se ha estilizado, pero en el fondo si, se mantiene, se mantiene” (E11)***

La cocina tradicional de Cajatambo se presenta desde dos puntos de vista muy diferenciados, el primero de ellos es el empírico, el contacto con la cocina desde muy temprana edad, en el propio núcleo familiar en la provincia, de donde luego los jóvenes tienden a emigrar y establecerse en otras ciudades, en un afán por mejorar las condiciones de vida propia y la de los allegados, pero a donde se vayan a establecer, ahí estará la cocina tradicional presente; y la otra cara de la moneda, es el aprendizaje coaccionado por las circunstancias, debido pues a que, las condiciones en las provincias, son poco favorables para los pobladores, que muchas veces resienten el abandono de su gobierno central, a esto se suma, que en una sociedad tradicional y conservadora, en donde se suele vincular directamente las labores culinarias al género femenino, las probabilidades de que una mujer se desarrolle exitosamente en su lugar de origen, se ven reducidas en gran medida. Por otro lado, la transmisión de la información acerca de la tradición culinaria tradicional de Cajatambo ha sobrevivido al tiempo gracias al empeño de los pobladores, que hacen todos los esfuerzos para motivar y expandir el conocimiento, invitando a todos a ser partícipes a través de las redes sociales, las ferias gastronómicas, y con las actividades complementarias en los clubes departamentales asentados en la capital. Es importante también mencionar que se debe evitar a toda costa el extravío de esta valiosa información lo que significaría una irreparable pérdida de la identidad cultural alimentaria de la cocina tradicional en el poblador cajatambino. En suma, la estandarización de procesos que permiten una mejor

respuesta a las exigencias del mercado gastronómico han llegado a la cocina tradicional, aunque se procura no alterar los ingredientes ni el sabor; las exigencias sanitarias actuales, exigen el desuso de elementos que son símbolo de tradición culinaria; la sofisticación en las técnicas de cocción pareciera restarle ritualidad a la cocina tradicional, las coloridas polleras de las cocineras han sido reemplazadas por blancas e inmaculadas chaquetas de cocineros hombres. Se hace interesante el contraste entre dos corrientes gastronómicas, una moderna y la otra tradicional, enfrascadas en una constante lucha por la subsistencia y continuidad.

Elemento simbólico

Los entrevistados manifestaron una alarmante preocupación en la discontinuidad de la elaboración de algunos potajes típicos, entre las principales causas que pueden estar favoreciendo este suceso, está la pérdida de las costumbres en la preparación, la que se debe, entre muchas otras cosas, a que la población actual del distrito de Cajatambo, está compuesta por personas que no han crecido *in situ* ***“la gente que está ahorita en Cajatambo, son que han bajado de los poblados aledaños, entonces esa gente hace que de repente no tenga esa misma, eh, ímpetu, esa misma costumbre de mantener” (E9)***; ello favorece la desidia en la continuidad de las recetas; esta ausencia de población se debe al centralismo de las ciudades capitales a donde emigran, y en la mayoría de casos se establecen y no regresan a Cajatambo, además el costo de preparación de algunos potajes muy propios como el Pari, resulta muy elevado como para poder ser un plato de consumo diario, por esa razón solo se ofrece en fiestas y en grandes cantidades.

Se pudo determinar que los platos tradicionales que más se sirven en las festividades cajatambinas son los llamados platos fuertes o de segundo, en este caso, el Pari es el potaje bandera, infaltable en estas celebraciones, seguido del locro cajatambino y el picante de cuy, adicional a esto se tiene la pachamanca, y el chicharrón con mote; luego se sirve las entradas que son caldos más ligeros y se sirven por las mañanas como la sopa verde, el caldillo o la chicha en caldo, el tamal, el relleno de chancho con un panecillo; todo esto

se complementa con la chicha de jora y de maní como bebidas típicas **“Primeramente, Pari, eso no va a faltar, de ahí el locro, con su mote y su chanchito y ¿qué más? su cuy pues, me olvidaba, su cuye” (E2)**

En cuanto a la variación del contenido y preparación de los platos típicos en grandes cantidades durante las celebraciones, los resultados indican que la variación es muy poca, casi imperceptible; no obstante, para un poblador que ha crecido, que ha preparado y degustado la cocina tradicional durante toda su vida, el cambio no pasa desapercibido, ello motiva a mantener los sabores originales de la cocina tradicional **“No varía, eso saben las señoras, ya tienen años pues, ellas conocen, piden lo que necesitan, no lo varían su sabor, sale rico” (E4) “creo que se esfuerzan en mantener la tradición, se esfuerzan, yo diría que ahí la costumbre está todavía vigente, desde, desde, ojalá desde sus orígenes” en el mejor de los casos “allí está el reto [...] que el oferente de una fiesta, que da mil mates de Pari lo de tan buenos, como si fuera para veinte nomás y eso si ocurre ah, y hay gente que dice que sí, su Pari ha estado bueno ¿no? y ahí está la virtud de las Teresitas Izquierdo de Cajatambo” (E13)**

También se pudo comprobar que si es posible degustar la comida tradicional de Cajatambo en cualquier temporada, siempre y cuando se anticipe la llegada del visitante y se reserve la cantidad a preparar **“vienes y dices señora (un día antes) ¿me puede preparar el cuy cajatambino? te lo hace, acá hay personas que lo hacen, sí” (E7)**; de lo contrario, no se puede degustar con normalidad a excepción de las fechas de las festividades patronales, reuniones familiares y ferias gastronómica; es en estos casos en que la cocina tradicional puede encontrar una dificultad, que impida su elaboración y consumo con fines comerciales, debido al elevado costo y a la disponibilidad de los insumos que intervienen en la preparación **“Mira, me dice, si yo preparara la comida cajatambina que tú quieres, tu vienes una vez al año, ¿quién me va a consumir esa comida? [...] si hiciera el Pari, si hiciera el picante de cuy, si hiciera el locro, ni siquiera, siquiera cualquiera de esos platos solos, no me cuesta menos de diez soles, entonces no me van a pagar, no me voy, no voy hacer para perder [...] por ese lado, eh, para el**

público no se encuentra en cualquier momento” (E13)

Actualmente, la cocina tradicional está atravesando por unos momentos críticos en su continuidad; la generación anterior, que migró a las ciudades capitales, pocas veces regresó y ahora solo visita su tierra natal en fiestas patronales y alguna que otra reunión. La aspiración de esta nueva generación de cajatambinos, es también migrar a la capital en busca de mejores oportunidades laborales, así es que la fuerza laboral de los campos se verá mucho más mermada; la producción agrícola siempre ha sido infravalorada, no se invierte en tecnología agraria, lo que genera que ya no siembren cierto insumos como el maíz, con el que se elabora la chicha de jora y con ella un potaje que se resiste a desaparecer, la chicha en caldo. El emprendimiento turístico puede ser una estrategia que puede motivar a que la juventud apueste por quedarse en su provincia y desarrollarla turísticamente, echando mano de todo los recursos naturales, históricos y culinarios que posee. Las representaciones de identidad cultural de una comunidad como la de Cajatambo, se materializan a través de su gastronomía tradicional, que no solo contiene elementos nutricionales, si no también tiene un valor simbólico intrínseco, que se manifiesta desde la elaboración en el núcleo familiar, hasta el servicio al consumidor final en un recipiente tan antiguo y significativo como lo es el mate. En por estas características que la cocina tradicional de Cajatambo, no tiene una variación significativa cuando se prepara en cantidades abundantes, esta afirmación la respaldan las cocineras tradicionales, que, tras años de experiencia, conocen los procesos que aseguran el mejor resultado y por ende el prestigio del oferente de la festividad. Sin embargo, en el núcleo familiar, el cambio en algún ingrediente, si puede alterar el sabor acostumbrado, es por ello que las amas de casa son muy cuidadosas y exigentes en la calidad de los insumos seleccionados para cocinar en familia. De otro lado, la cocina tradicional si puede ser consumida en cualquier temporada, previa reservación y acuerdo con el restaurador en el distrito, de lo contrario, el poder degustar la cocina tradicional se verá limitada por factores de disponibilidad de ingredientes y el elevado costo por la preparación, lo cual no resulta alentador para la economía del visitante, ni para

los intereses del restaurador.

Elemento emotivo

La cocina tradicional cajatambina, de acuerdo a los resultados obtenidos, trae a los pobladores reminiscencias, evocan situaciones felices, momentos agradables vividos en un entorno familiar de unión y comunicación, recuerdan además a los seres que ya no los acompañan y directamente, esta memoria está asociada a los sabores de la cocina tradicional de otrora ***“además de haber crecido con esos platos, eh, evidentemente eh, este, hay un sentimiento también profundo, porque recordamos, eh, las festividades, con nuestro padres, la familia, entonces, cada vez que uno ve y saborea el Pari, está viendo a los abuelos, los padres, que a veces ya no están con nosotros, nos trae recuerdos inmensos y por tanto, eso creo que es un ingrediente más al momento de consumir el Pari” (E6)***; manifiestan además que cocinar para ellos no es una obligación, ni un deber que cumplir, es una entrega de voluntad y alegría, una manifestación de cariño hacia las personas que más quieren, una manera de trascender del plano metafísico y ser eterno en la memoria identitaria de la cultura alimentaria tradicional, ***“cuando voy a ver a mis hijos ¡oye! ¿Esto comes? su ajinomen tiene, yo lo boto, ellos ya me conocen [...] yo les cocino con cariño pues, con amor de madre cajatambina” (E1)*** y es por último, motivo de orgullo pues pocos lugares en el Perú ostentan el hecho de usar aún, un recipiente tan simbólico y ancestral como lo es el mate, emblema identitario por excelencia desde hace miles de años, incluso de tiempos pre cerámicos ***“puedo resumir esto de que nos sentimos orgullosos de ser herederos de una cultura milenaria como esta, que nosotros tenemos los cajatambinos” (E3)***.

Es también necesario acotar, que la forma en que la cocina tradicional hace que el poblador se identifique con la tierra cajatambina, sucede al momento de preparar los platos típicos tradicionales, esta es la materialización de una identidad territorial de generaciones anteriores herederas, de tradiciones gastronómicas de quienes encontraron la manera de perpetuar las singulares características de un plato tan histórico y nutritivo, propio de la región, que

encuentra su espacio en las diferentes actividades religiosas y/o contemporáneas las que favorecen su exposición y posterior difusión. Tal es así que el potaje típico que más representa al cajatambino a nivel regional, nacional y hasta mundial, es indudablemente, el Pari, la mal llamada sopa de piedra de Cajatambo, nombre equívoco que con el que el común de la gente acierta denominar a esta comida heráldica, le sigue el locro cajatambino, que es una deliciosa preparación altamente nutritiva y justamente balanceada, que se sirve en todas las fiestas patronales, familiares y contemporáneas y es infaltable en las reuniones funerarias en donde se suele afirmar que el locro de la casa del difunto es el de mejor sabor y por último el picante de cuy, que en Cajatambo tiene la particularidad de ser aderezado con un ají de color amarillo, muy distinto a la elaboraciones en otras regiones y aromatizado con el chincho; con estos resultados queda establecida la triada gastronómica cajatambina, ***“Cajatambo, como te decía, también es eso ¿no? es sus sabores, ese elemento es vital ¿no? es un elemento de afirmación e integración de tal manera que hasta por ejemplo, si no fuera por el Pari no vendría tanta gente como viene, eh, para las festividades patronales” (E11).***

Ciertamente, la sinergia entre los sentidos y la memoria, transportan la mente a través de los recuerdos y traen al presente toda esa amalgama de sentimientos encontrados, que permiten al poblador sentirse orgulloso de su origen y reconocer en otros paisanos un elemento en común que nunca podrá pasar desapercibido, la cocina tradicional y toda la felicidad que representa su consumo familiar y colectivo. No sería cosa sencilla intentar cambiar alguna tradición en Cajatambo, un aspecto loable es que los cajatambinos son muy regionalistas, muy unidos y fraternos, esto les permite trabajar como una sola unidad en una misma dirección permitiendo el flujo de soluciones más prácticas que burocráticas, además de buscar todos, un fin común que es la patrimonialización del plato más representativo de la región, el Pari. No cabe duda en la uniformidad de las afirmaciones de los pobladores, el Pari es y será símbolo de la cocina tradicional de Cajatambo, a esto se le suma el locro y el picante de cuy como una triada gastronómica que pertenece a todos los cajatambinos.

Ruta gastronómica

Para que exista un constante y considerable flujo turístico, siempre será esencial contar con vías de acceso adecuadas y constantemente reparadas ante cualquier eventualidad. La inversión en sistemas de carreteras debe ser una prioridad para todos los gobiernos regionales que anhelan desarrollar el turismo. Actualmente la carretera de acceso a la provincia se encuentra en ampliación y mantenimiento, por lo que, en ciertas ocasiones, se restringen el tránsito de vehículos generando ciertas molestias en los visitantes a Cajatambo. No obstante, en términos generales **“la carretera se encuentra en buen estado a diferencia de años anteriores que sí, se encontraba en una situación deplorable” (E14, E16, E18)**. Aunado a estos atisbos de desarrollo turístico, la elaboración de un registro de la gastronomía tradicional, va a permitir la identificación y sistematización de las preparaciones más representativas de la provincia, para la revalorización y puesta en valor de la cocina tradicional con miras a un óptimo desarrollo del turismo gastronómico en la provincia.

Refiriéndose a los servicios turísticos que se encuentran a disposición de los turistas en Cajatambo, cabe mencionar que se deben mejorar las condiciones de la oferta turística. Solo dos hoteles ofrecen un buen grado de comodidad que permite el pernocte en el distrito, los restaurantes ofrecen un servicio regular y en cuestión de variedad en sus platos, no se puede encontrar comida típica debido a su **“alto costo de elaboración lo que genera a que se consuman productos que fácilmente se pueden degustar en cualquier otro restaurante” (E14)**. Las guías de información turismo son casi inexistentes, salvo algunas empresas pequeñas que ofrecen paseos a caballo por los alrededores y solo durante las fiestas patronales. Desde una perspectiva general **“la ausencia de un adecuado acondicionamiento limita el potencial turístico de Cajatambo, reduciéndolo a las fiestas que corresponde a su calendario festivo cuando puede echar mano de sus recursos paisajísticos, geográficos y gastronómicos” (E14, E15, E17, E19)**.

La cocina tradicional no siempre está presente en el comer diario de los restaurantes de la localidad. En un sentido comercial, la preparación de los platos cajatambinos requiere de una inversión significativa que no generaría el retorno esperado para el negociante restaurador. Es por ello que solo se preparan durante las fiestas o previa coordinación entre receptor y emisor. **“La experiencia culinaria en Cajatambo resulta satisfactoria para aquellos que están instalados en el distrito pues están presentes en los días de celebración y pueden tener un acceso preferencial a la cocina tradicional” (E15, E18, E19)**; caso contrario ocurre con los visitantes esporádicos que visitan la provincia como paso previo a realizar actividades de alta montaña en la cordillera Huayhuash; **“estos turistas al no encontrar comida típica optan por consumir el menú del día que se compone de productos comunes de una dieta básica” (E14)**. Entonces la experiencia va a depender de la permanencia y las actividades que se desarrollen en el destino. La cocina tradicional de Cajatambo resulta entonces ser temporal y su elaboración fuera de las fechas festivas demanda una alta inversión económica que no resulta favorable para los ofertantes gastronómicos

Entre las principales causas que pueden resultar motivadoras para visitar Cajatambo, suelen ser laborales en un primer lugar, cuando no se celebre ningún acontecimiento programado; en segundo lugar, durante las actividades de alta montaña, Cajatambo resulta un lugar solo de paso más no de pernocte, lo que restringe la elaboración de una cocina tradicional constante y que debido a su rotación pueda ser accesible económicamente para todos los asistentes y un tercer componente, casi desapercibido, son las actividades turísticas paisajísticas del distrito, que a falta de un adecuado plan de desarrollo, frenan el acontecimiento de actividades y desvían la atención del visitante hacia otros destino como por ejemplo Churín con los baños termales de los cuales **“Cajatambo también es poseedor, si a esta actividad termalística se le acoplaran visitas a los recursos históricos y además un interacción con la cocina tradicional, las actividades que se desprendan sería un verdadero impulsador de desarrollo integral de la región” (E15, E18, E19)**.

Debido a que alimentarse es una actividad biológicamente necesaria para

la subsistencia humana, los destinos que poseen un amplio acervo cultural culinario, pueden ser potentes motivadores de turista culturales gastronómicos, que buscan no solamente llenar el estómago, sino nutrir de experiencias a su memoria culinaria. De acuerdo a los resultados obtenidos, esta interacción entre destino y visitante, permitieron afirmar que el turismo gastronómico y dentro de esto, las rutas gastronómicas, deben ser consideradas como una actividad complementaria y no trabajar desde la unidad sino en un conjunto con los recursos que, en este caso de estudio, Cajatambo posee en amplísima variedad. Esto motivaría principalmente a difundir el patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial, no solamente del distrito, podría abarcar la región completa, generando desplazamientos a Cajatambo aprovechando la ampliación y el mantenimiento de la carretera de acceso, por consiguiente, el arribo de turistas impulsaría las inversiones en construcción y mejora de las condiciones de los servicios de hotelería, restauración y promoción turística, beneficiando directamente a los proveedores de productos agrícola y pecuarios, cocineros, hoteleros, empresas de transporte, y a todos los involucrados en el sistema de gestión turística, posicionando a Cajatambo como eje cultural-histórico, motivando que disminuya la migración hacia la capital, por cuanto las fuentes de trabajo se generaren y sostenga en el mismo lugar, motivando así el consumo de productos endémicos, distribuyendo de manera justa los beneficios de un adecuado ejercicio turístico. Para ello se debe continuar con las investigaciones relacionadas a la identidad cultural alimentaria de las cocinas tradicionales, con el propósito de identificar, rescatar, difundir, promover, comercializar, publicar, proyectar rutas y circuitos que faciliten el acceso, prolonguen la estadía y brinden una considerable derrama económica, una mayor satisfacción, fidelizar al visitante y motivar en él, querer repetir la experiencia, todo esto en beneficio de las comunidades receptoras, lo que en ellos implicaría defenderla diversidad, proteger los conocimientos y dar valor identitario al patrimonio cultural alimentario de las regiones.

4.2 Discusión

Con base en el trabajo de campo aplicado y en concordancia con los resultados que se obtuvieron a través del análisis de las entrevistas aplicadas, de acuerdo con Durkheim (1985) el ser humano es susceptible a la fuerza de coerción de su entorno social que condiciona su comportamiento y pensamiento, lo hace actuar bajo la influencia cultural de un grupo social; esta aseveración se refuerza en el modelo ecológico de Urie Bronfenbrenner que expone la importancia de la influencia de los ambientes en los que crece y se desarrolla un individuo, así lo manifiestan Pérez (2004) y García (2001) para estos autores el medio psicosocial con el que un individuo evoluciona en la sociedad va a influir en el comportamiento y pensamiento del adulto social a través de una imbricada red de sistemas interconectados, desde lo biológico hasta lo fisiológico. Por consiguiente, construir una identidad cultural a través del alimento, tiene su fundamento en lo manifestado por Gispert (2013) cuando afirma que la identidad del individuo se forma desde muy temprana edad a través del alimento. Confirma esto Duhart (2002) cuando refiere que, para construir una identidad cultural alimentaria, desde lo individual hasta lo colectivo, se debe entender en primer lugar el contexto en el cual evoluciona dicha cultura, esto se refleja en idiosincrasia, productos, discursos y cambios coyunturales que van a tener que influenciar en el proceso de elaboración y presentación del potaje. Debido a este hecho, Rodríguez y Cáceres (2016) investigaron acerca de la salvaguarda del patrimonio cultural gastronómico de Santander en Colombia y se trazaron el objetivo de identificar aquellos platos típicos y/o productos gastronómicos que corren un notable riesgo de desaparecer, para ello se proponen la elaboración de una guía que a través de una guía cátedra que facilite la difusión y puesta en práctica de esta valiosa información culinaria; luego de recopilar información de fuentes primarias, encontraron que existe dieciséis preparaciones que están descontinuadas debido al desconocimiento del valor cultural de esta tradición gastronómica que se refleja en la compleja elaboración, el tiempo de preparación y el espacio adecuado para ello. Por este lado Gómez (2018) coincide en gran parte con la investigación anteriormente mencionada, esta autora a través de su

investigación de maestría sobre la revaloración de la cocina tradicional del distrito de Anccohuallo en la provincia de Chincheros de la región Apurímac, propone también como objetivo la elaboración de un registro gastronómico que difunda las bondades culinarias de la cocina tradicional y ésta a la vez genere una corriente turística gastronómica; mediante una investigación cualitativa pudo identificar los recursos gastronómicos que el distrito posee en su acervo gastronómico, además de encontrar que los productos son de la misma región, la transmisión del conocimiento es generacional y las recetas poseen un carácter simbólico y cultural.

Categoría elementos materiales

Respecto a los elementos materiales que son parte del acervo culinario tradicional en Cajatambo, se encontró una estrecha relación entre el entorno geográfico y la cocina tradicional, lo que le confiere un carácter gastronómico endógeno, a lo que Contreras (2013) refuerza afirmando, que una identidad cultural alimentaria se manifiesta a través de los alimentos que se recolectan o cultivan en una zona delimitada con un clima característico; lo refuerza Velásquez (2012) argumentando que cada región concentra características específicas comunes como los productos propios, las formas de cocción, sabores, herramientas, herencia transgeneracional, que en su conjunto forman parte del patrimonio inmaterial del lugar. Claude Levi-Strauss (citado en Gómez, 1993) argumenta que los alimentos se presentan al hombre en tres estados naturales elementales: crudos, cocidos y podridos, los cuales ocupan una posición determinada en el triángulo culinario de Levi-Strauss y desde allí se entablan una serie de relaciones entre los elementos presentes en la naturaleza como el agua, el fuego y el aire y los utensilios empleados para ello, mates, ollas cerámicas, humeros. Medina (2013) también asevera que la alimentación, si es aprovechada para el turismo, se transforma en un producto gastronómico y si se le añade diversidad cultural e histórica con insumos locales; Entonces, frente a esta inmensa variedad de insumos oriundos, la investigación de Ascorbe (2018) sobre la importancia que está tomando la gastronomía de cercanía, entendiendo por “cercanía” el empleo culinario de los propios recursos alimentarios, que van desde el insumo, los utensilios y el

significado implícito que se manifiesta en el contenido del potaje. Los resultados obtenidos por Castilla, Quintero, Vernot, y Sotelo (2017) quienes investigaron sobre la identificación histórica, geográfica y cultural de los dulces tradicionales que se elaboran en Valledupar en Colombia, en donde los autores concluyen que los dulces típicos de esta región deben su variedad a los insumos con los que son elaborados, cuya producción es netamente local.

Categoría formas de organización

En lo que refiere a las formas de organización, estas se encuentran estrechamente ligadas a las actividades colectivas que deviene en la fiesta religiosa más importante el homenaje a la Santa María Magdalena, y luego en el desarrollo de las actividades del calendario turístico de Cajatambo. La participación e interacción social es inevitable a lo largo del desarrollo de las celebraciones. Así lo corrobora la literatura de Counihan (2018) cuando afirma que las fiestas costumbristas tienen tres elementos siempre presentes, las peregrinaciones religiosas, las misas en honor al santo y la comida, el baile y la bebida. La comida juega el rol principal entre estos elementos y es tanta la importancia que se suele reconocer la festividad más por la comida que se sirve que por el santo que se celebra y como detalle adicional, siempre en estas celebraciones donde se prepara comida de forma masiva, se suele recurrir a las manos femeninas, el hombre solo interviene si existe un interés comercial de por medio. Los asistentes a estas celebraciones se pierden en el conjunto social, esta es una buena señal para Domingo (2010) quien señala la importancia turística de estos fenómenos sociales afirmando que “Al turismo le interesa todo esto, y de la observación y descripción de estos desplazamientos humanos debe pasar a sugerir proyectos completos de acondicionamiento y facilitación turística, labor tanto del Estado como de la iniciativa privada” (p. 251). De Araújo y de la Torre (2016) a través de su artículo de investigación titulado *Madureira and Pelourinho: consumo y representación de comidas típicas en festividades populares*, concluyen que en las sociedades tradicionales, las formas de comer son la primera señal que diferencia e identifica a los individuos y clases sociales; También se considera la opinión de Sapunar (2017) quien en su tesis sobre como la gastronomía se convierte en

un rasgo identitario y particular de un destino turístico y rescata la Fiesta del Cubanito en la localidad de Bahía Blanca en Argentina, las conclusiones obtenidas revelaron que si bien el Cubanito, no es oriundo de la región, la antigüedad de su elaboración le otorga la una identidad apropiada basada en el rescate histórico cultural de esta preparación.

Categoría conocimientos

Con respecto a los conocimientos acerca de la cocina tradicional que son parte de la identidad cultural alimentaria de los pobladores cajatabinos, se puede afirmar a cabalidad que cada uno de los pobladores, lleva impregnada en su memoria el sabor de la comida tradicional, se pudo encontrar que la comida típica sabe mejor en el lugar de origen, esto amerita recordar a Bertrand Russell (citado en Cunqueiro, 1969) en su ensayo sobre los conocimientos inútiles, manifestó acerca de los melocotones, el filósofo afirmaba que desde que supo que los melocotones procedían de China, y que los carozos de este fruto fueron encontrados en las bolsas de unos chinos traídos a la India como prisioneros del rey Janiska y que de allí pasaron a Persia en donde se suscitaron diversas discusiones acerca del origen del nombre de este fruto; desde entonces, sabiendo todo el complemento histórico del melocotón, estos le gustaban mucho más; adicional a esto, el antropólogo Harris (2011) manifiesta que las sociedades se rigen por los elementos tradicionales que le dan forma a su cultura, de modo que la generación presente “incita, induce y obliga a la generación más joven a adoptar los modos de pensar y comportarse tradicionales” (p.29). Un turismo gastronómico se desarrolla en todo su potencial si el destino lo tiene, es así que Arellano Marketing (2009) afirman que el turismo gastronómico no debe limitarse solo a visitar los restaurantes y comer, se debe expandir el conocimiento acerca de la gastronomía local para enriquecer la visita. Para sustentar estas afirmaciones Brito y Botelho (2018) al investigar acerca de cómo la gastronomía tradicional local puede llegar a ser reconocida como marca de destino, les permitió concluir que la puesta en valor de las cocina indígenas pueden dar lugar a un significativo flujo turístico si es que se le brinda las atenciones adecuadas a los conocimientos heredados, que permitan la patrimonialización de las costumbres alimentarias y reconocer el

papel fundamental de la mujer en la transmisión de identidad cultural alimentaria para su posterior rescate y puesta en valor turístico.

Categoría elemento simbólico

En lo que concierne a los elementos simbólicos que son parte de la identidad cultura alimentaria de los cajatambinos y que pueden ser empleados en el desarrollo del turismo gastronómico en la región, el Pari es un potaje que presenta dos elementos muy antiguos, incluso pre cerámicos, el mate y la piedra; de acuerdo a Olivas (2001) e Hinostraza (1999) esta tecnología es una respuesta de adaptación de los primeros peruanos al entorno con el que convivían. Entonces Zapata (2009) defiende el origen de la Sopa Pari como prehispánica, y además agrega que surgió por la necesidad de cocinar en recipientes que no soportaban el fuego directo tales como los mates, solucionaron el problema sumergiendo piedras calientes en los líquidos hasta hacerlos hervir. Desde una perspectiva turística, Benavides (2002) afirma que la tradición es el elemento que le da razón de ser a las prácticas culturales y gastronómicas y que, de no conservarse, la oferta turística no tendría particularidad ni atractivo, por ello el autor insiste en que una ruta gastronómica es a la vez una ruta cultural que se fundamenta en la transmisión de tradiciones que inciden en el fortalecimiento de la memoria colectiva. Entonces al ser la historia en elemento importante en la simbología de la gastronomía cajatambina, Denegri, Knabe, Sepúlveda, Orellana, Ruiz, Vivallo y Schnettler (2016) quienes en una investigación de cómo la socialización y transmisión entre generaciones, de las pautas de consumo alimentario, impacta en la identidad cultural de las mujeres mapuches en Chile, en donde concluyen que la aculturación es uno de los procesos de los que adolecen actualmente las identidades culturales alimentarias. Coincide Llano (2017) cuando en su artículo investiga las potencialidades territoriales de la gastronomía de Nemocón a través de la estructuralización de la identidad que genera la elaboración del plato del minero y la salazón, en donde se propone como objetivo el reconocimiento de los insumos empleados a través de su rescate histórico con la finalidad de reconocer su importancia en la identidad alimentaria lo que se lograría a través de una patrimonialización de insumos, técnicas,

recetas y potajes típicos de la región.

Categoría elemento emotivo

Acerca del elemento emotivo como parte subjetiva y primordial en la identidad cultural alimentaria del distrito de Cajatambo y que va a permitir aceptar de muy buena manera el desarrollo de un turismo gastronómico, se puede tomar la opinión de Galán (2009) al afirmar que existe un fuerte vínculo entre lo que siente una persona y el entorno cultural con el cual ha convivido, llámese vestimentas, costumbres, crianzas, naturaleza, cocina, etc., y que le permite “la valoración de los elementos de la identidad cultural, la toma de conciencia del individuo de pertenecer a un grupo cultural” (p. 76). Concuerta Giménez (2000) y además agrega que “El territorio puede ser apropiado subjetivamente como objeto de representación y de apego afectivo, y sobre todo como símbolo de pertenencia socio-territorial” (p. 34). González (2009) expone que tanto la actividad turística y la sociedad son interdependientes e interactuantes, dependen el uno del otro para su ejercicio basados en la concepción subjetiva de los hechos sociales. Esto concuerda con Hernández, di Clemente y López (2015) quienes investigaron acerca del turismo gastronómico como experiencia cultural en la ciudad de Cáceres en España, en donde se propusieron definir cuál es la razón que motiva al turista gastronómico a visitar un destino y encontraron que, por si sola, la gastronomía no resulta atractiva si es que no se la oferta en conjunto con la historia local, saber qué es lo que se está comiendo, es conocer de primera mano la identidad alimentaria de una región, por lo cual también puede aumentar la pernoctación de viajeros en un afán de coleccionar todos los sabores y memorias involucradas en esta actividad.

Categoría ruta gastronómica

Turismo y gastronomía son dos elementos afines con los que se puede construir productos variados y novedosos dentro de la ejecución de las rutas gastronómicas, de acuerdo a Flavián y Fandos (2011) la gastronomía es vista ahora como un producto turístico que es capaz de generar visitas a un destino,

desplazando a las clásicas actividades que ya son obsoletas, a la visión de un nuevo turista consumidor de experiencias. Lopez y Margarida (2012) agregan que existe una relación entre el turismo y la gastronomía basadas en 4 aspectos: como atractivo, cuando el destino posee diversidad para su promoción; como parte integrante de un producto establecido en donde la gastronomía pueda complementar; como referente culinario por excelencia de la región; y como un producto cultural que se manifiesta a través de las ferias gastronómicas. Todo lo que expresan los autores estar en relación directa a la cultura y los orígenes de cocina tradicional del destino que es en donde se gesta la experiencia gastronómica. Por ello es necesario también identificar el tipo turista que visita el lugar, que de acuerdo a Torres (2003, citado en Oliveira 2011) son de dos clases: el turista que viaja motivado por la gastronomía del lugar, es decir, aquel turista que busca la experiencia gastronómica; y el turista que solo come en el destino por ser parte de su rutina alimentaria. Castellón y Fontecha (2018) investigan como es que el turismo gastronómico puede entre otras cosas ser un instrumento de desarrollo a la vez fortalecer la identidad cultural en los pobladores de Santander, Colombia; para ello se propusieron analizar cuál es la mejor forma de hacer turismo gastronómico en esta región, y concluyeron que no solo resulta importante identificar un destino porque ya haya sido intervenido con anterioridad, también se requiere el uso de guiones interpretativos que puedan sentar las bases de un turismo gastronómico; Jiménez y Muñoz (2018) agregan que no solamente es importante establecer las rutas gastronómicas porque se tiene un potencial recurso para desarrollar, también es importante conocer las condiciones de infraestructura y servicios básicos de una localidad para que tenga la capacidad de ser receptora de turismo, además de realizar un estudio de mercado previo para orientar toda la oferta hacia un público mucho más puntual.

Por otro lado, la presente investigación ha superado ciertos vacíos en la búsqueda de información; profundizó el tema de identidad cultural alimentaria, con la finalidad de encontrar aquel vínculo territorio-alimento para que se pueda delimitar aquellos elementos que permiten el desarrollo del turismo gastronómico, en donde todos los pobladores expertos o no, conozcan el origen

de su patrimonio gastronómico y puedan difundirlo a cuanto turista arribe al distrito. A través de entrevistas semi estructuradas, basadas en la teoría del Control Cultural se pudo proporcionar un fundamento más sólido en los resultados obtenidos, finalizando también con un registro de la cocina tradicional de la región. La mayoría de las investigaciones consultadas, se enfocan en usar la gastronomía tradicional como recurso turístico recurriendo a la patrimonialización de los insumos locales como expresa Llano (2017) en su investigación “Gastronomía, turismo y potencialidades territoriales: el plato minero y la salazón, bases para el turismo alimentario en Nemocón” y Ascorbe (2018) en su investigación “Alimentos y gastronomía de cercanía: ¿un valor en alza?” en contraste con la presente investigación que no solo busca el establecimiento de un turismo gastronómico, sino también propone un acercamiento más profundo a las raíces culinarias que pueden motivar a un entendimiento de la naturaleza de la identidad alimentaria que puede empoderar al poblador y generar el sentimiento de identidad con su territorio y con ello lograr una experiencia gastronómica más rica en cultura y sabores.

Otro vacío que se pudo superar ha sido en el plano nacional, la ausencia de investigaciones peruanas respecto a la cocina tradicional es escasa o se limita solamente a documentar y difundir potajes ya recuperados, que simbolizan a toda una región, situación que debe ser orientada a la investigación para lograr desarrollar el potencial gastronómico de las provincias peruanas que son poseedoras de una riqueza cultural única y que merece también la atención debida. La mayoría de autores consultados inciden en tomar a la gastronomía local como tradicional, haciendo un registro y poniéndolas en valor tal como lo demuestra Gómez (2018) en su investigación “Revaloración de la cocina tradicional del distrito de Anco Huallo (Uripa), en Chincheros – Apurímac” en donde hace un rescate de la cocina de la región para su posterior puesta en valor. A diferencia, esta investigación se propuso encontrar esos elementos culturales que hacen que el poblador se identifique a través de la historia y se basó en la teoría del Control Cultural de Guillermo Bonfil Batalla para darle un fundamento mucho más sólido a las afirmaciones aquí expuestas

No obstante, las limitaciones en la investigación no estuvieron ausentes, algunos pobladores se mantuvieron escépticos al explicarles los beneficios que generaría el turismo gastronómico, argumentado que las visitas al distrito solo son propicias para los días de fiesta y que las demás ocasiones, el distrito solo sirve de paso para los turistas de montaña que se dirigen a la Cordillera Huayhuash, se nota aquí la indiferencia de los actuales pobladores que no son propiamente del distrito sino de anexos contiguos; los restaurantes limitan su oferta de platos tradicionales, debido al elevado costos de su elaboración, lo que no se ajusta a su presupuesto, por consiguiente, la entrevista a turistas de vio limitada en gran proporción, por lo cual se procedió a intervenir a visitantes al distrito, los cuales están más actualizados de las falencia turísticas y de quienes también se recogieron aportes importantes. Los procesos burocráticos fueron también un significativo limitante, no solo para el desarrollo de esta investigación, sino también para el desarrollo turístico del distrito. A partir de esta investigación se puede rescatar la gastronomía tradicional de muchas regiones en el país que se encuentran marginadas o muchos casos opacados por el turismo masivo hacia un solo destino. El turismo gastronómico genera por sí solo, alta demanda y los lugares potenciales para desarrollarlo están en la sierra del Perú, por tanto, la investigación en el campo de la gastronomía tradicional debe convertirse en una necesidad si lo que se proyecta es el desarrollo turístico del país.

En cuanto a tareas futuras que podrían tomarse a partir de los resultados que se obtuvieron en esta investigación, podrían ayudar de sobremanera a los interesados en investigaciones antropológicas y sociológicas de los cuales los aportes de teóricos de la talla de Levi-Strauss, Harris, Turner, Tajfel, Bronfrenbrenner, Sigmund Freud, etc.; les podrían ser de guía; asimismo, los temas como el Control Cultural, el, La Teoría del Grupo Mínimo, la Teoría de los Sistemas Sociales, entre otros. Por el lado gastronómico, el Triángulo Culinario propuesto por Levi-Strauss, puede dar pie a la investigación de los orígenes de la cultura alimentaria a nivel universal, pues como se corroboró en esta investigación, la teoría propuesta se ajusta a los parámetros de la mitología nórdica, griega, africana y andina. Y finalmente, se podrían abordar temas más

complejos en el universo gastronómico de pueblos mucho más apartados del centralismo nacional, temas sobre identidad social, pertenencia territorial, manifestaciones culturales religiosas a través de la gastronomía, despertando el interés por la investigación científica aplicada al acervo culinario peruano.

V. CONCLUSIONES

Esta investigación permitió conocer que los elementos de la identidad cultural alimentaria de la cocina tradicional de Cajatambo y que van a permitir el desarrollo del turismo gastronómico, son los elementos materiales que están directamente involucrados en la elaboración de su cocina tradicional; las formas en que se organiza la preparación y distribución de la cocina tradicional durante las fiestas patronales; los conocimientos que poseen en torno a recetas tradicionales y las formas de transmitirlos; la simbología asociada a las manifestaciones culinarias tradicionales; el elemento sentimental que genera una identificación con el territorio a través de la cocina tradicional; estos elementos van a permitir conocer los productos principales, los servicios a brindar y las actividades que van a complementar una ruta gastronómica en Cajatambo.

El patrimonio cultural alimentario de Cajatambo posee un significado muy arraigado en los pobladores, debido a que los insumos y los utensilios que utilizan para la elaborar los potajes típicos poseen un connotado matiz propio e histórico, esto ha generado que los cajatambinos se identifiquen con su región, porque conocen la historia que existe detrás de cada elemento material que compone su cocina tradicional

Las relaciones sociales que se generan en torno a la elaboración de la cocina tradicional durante el ejercicio de su calendario turístico rebosan de alegría, sinceridad e interacción social. A mayor ostentación festiva, mayor será el prestigio social del oferente, para quien ser nombrado Capitán de la Tarde es el honor más alto que pueda recibir como poblador cajatambino. Durante las festividades patronales, elaborar la cocina tradicional es un medio de cohesión social, que refuerza los vínculos de amistad, unión y reciprocidad, donde todos los pobladores, indistintamente de su condición económica o grado profesional, se vuelven uno con el entorno social.

Los conocimientos que poseen los cajatambinos en torno a su cocina tradicional, tienen vital relevancia para conservar la tradicionalidad de las recetas y formas de preparación, esto debido a que los conocimientos sobre cocina tradicional son de dominio general, con algunas ínfimas variaciones en lo

particular, lo que le otorga un carácter transgeneracional, que algunos cajatambinos están dispuestos a perpetuar a través de la promoción turística, redes sociales y publicaciones en revistas y medios televisivos.

Los elementos simbólicos que se relacionan con la cocina tradicional de Cajatambo son relevantes en la identidad cultural alimentaria de los pobladores, son aquellos platos tradicionales que poseen un cierto misticismo que pretende explicar un origen que remontan a los primeros albores de la civilización en el Perú, asimismo los modos de consumir la comida tradicional datan de aquellos tiempos, lo que para los pobladores representa el pasado con más proyección futura en su presente.

Los sentimientos que surgen en el poblador cajatambino en torno a su cocina tradicional suelen tener una connotación algo ambigua, pues van desde orgullo y felicidad por ser poseedores de una amplísima riqueza patrimonial material e inmaterial, hasta ciertos rasgos de nostalgia y tristeza, añorando días pasados donde la cocina tradicional reunía a todos los seres queridos y se compartían momentos únicos e irrepetibles. Todas estas referencias permiten deducir que la gastronomía cajatambina está arraigada en el sentir del poblador como un sentimiento de añoranza en personas adultas netamente cajatambinas y de experiencia en personas jóvenes que no nacieron en el distrito pero adquirieron conocimientos a través de sus familiares más cercanos lo que crea un conector emotivo que trasciende las generaciones.

El distrito de Cajatambo para ser receptor de un turismo gastronómico masivo y constante debe implementar mejoras sistemáticas en la oferta de alojamiento, restauración y operadores turísticos. El registro gastronómico de la cocina tradicional de Cajatambo, va a permitir que las preparaciones más representativas del distrito tengan un protagonismo mucho más sobresalientes y permita ser un elemento de desarrollo de una futura ruta gastronómica en donde la provincia sea el eje regional de esta tendencia. Por otro lado, a pesar de ser muy regionalistas, los pobladores aún no se deciden desarrollar el turismo gastronómico en la región debido a que la experiencia no sería del todo grata, debido a la falta de acondicionamiento de adecuados servicios turísticos; sin

embargo, se ha empezado ya con los trabajos en el mejoramiento de la infraestructura vial, es un gran paso en la constitución turística de Cajatambo como eje de la gastronomía tradicional en la sierra de Lima. Estas obras de mantenimiento y ampliación de la carretera de acceso por Pativilca, está dando los resultados esperados, pues ha disminuido significativamente el tiempo de viaje y permite un mejor intercambio turístico en la región.

VI. RECOMENDACIONES

Se recomienda a las autoridades del Patronato de Cultura y Turismo de Cajatambo y autoridades ediles, implementar programas de intercambio social entre regiones que compartan características en común en torno a la cocina tradicional de la región, con la finalidad de homogenizar una propuesta turística gastronómica cuyo espectro pueda alcanzar pueblos menos favorecidos y conformarlos dentro de rutas alimentarias vivenciales; así mismo invitar a los más jóvenes a ser parte de estos programas para que descubran el potencial de la región y sean capaces de autogenerar bienestar auto sustentable para su provincia.

Incentivar la administración compartida entre residentes, autoridades distritales y autoridades regionales para la creación de un centro de interpretación cultural, en donde se destaque a la cocina tradicional y su plato típico más representativo, el Pari, y todos los elementos materiales que intervienen en la elaboración de toda la variada gastronomía cajatambina.

El Patronato de Cultura y Turismo de Cajatambo debe generar un plan de rescate y revalorización de las actividades culturales del calendario turístico de Cajatambo, en donde se promuevan actividades relacionadas con la promoción de la gastronomía local y facilitar la participación comunal, con el fin de afianzar los lazos sociales y ser un ejemplo de integración a nivel regional, teniendo a la cocina tradicional como eje de las actividades turísticas a desarrollar.

Proponer la creación de talleres gastronómicos tradicionales y contemporáneos que generen el interés por el aprendizaje de la gastronomía, la historia y la cultura de Cajatambo; todo esto con el propósito de acercar a los pobladores a su cocina ancestral y recatar alguna de las recetas tradicionales que están riesgo de desaparecer y posicionando así a Cajatambo como eje gastronómico tradicional de toda la región.

Incentivar la investigación gastronómica, histórica y cultural de Cajatambo a través de concursos que premien con financiamiento edil a los interesados en el patrimonio cultural del distrito, documentado todo lo concerniente al acervo

turístico del distrito, para luego ser publicado y difundido para el conocimiento público.

Realizar campañas de sensibilización, visitas guiadas y talleres gastronómicos, en las instituciones educativas e institutos, con la finalidad de acercar los recursos turísticos de Cajatambo a los futuros ciudadanos, para que de esta manera conozcan la potencialidad turística y las oportunidades de generar empleo en la misma región, lo que permitiría crear en ellos un sentimiento de pertenencia regional a través del conocimiento.

Llevar a cabo un diagnóstico turístico y un plan de acción inmediato, que permita el levantamiento de información relevante para la categorización y jerarquización de los recursos del distrito, además de fiscalizar los establecimientos de servicios que aseguren la calidad de la estadía y la inocuidad en el consumo de alimentos tradicionales y contemporáneos y hacer un seguimiento continuo a las obras de mejoramiento de la infraestructura vial en beneficio de toda la comunidad cajatambina y su patrimonio cultural. También se recomienda continuar las investigaciones en torno a preparaciones tradicionales que están en curso de ser extraviadas, aumentando la lista ya presentada en esta investigación.

REFERENCIAS

- Abu-Shams, L. (2008). La alimentación como signo de identidad cultural entre los inmigrantes marroquíes. *Zainak. Cuadernos de Antropología-Etnografía*, (30), 177-193. Recuperado de: https://core.ac.uk/display/11502898?utm_source=pdf&utm_medium=banner&utm_campaign=pdf-decoration-v1
- Alymbaeva, A. (2017). *Food and identity in Central Asia*. Max Planck Institute for Social Anthropology, Halle (Saale): Germany. ISSN 2193-987X. Recuperado de: https://www.eth.mpg.de/4525963/FN_Vol19_CASCA_2nd_web.pdf
- Ansuátegui, R. (1998). El concepto de poder en Spinoza: Individuo y Estado. *Revista de estudios políticos*, (100), 123-151. Recuperado de: https://e-archivo.uc3m.es/bitstream/handle/10016/9255/concepto_ansuategui_REP_1998.pdf
- Ardilla, E.; y Rueda, J. (2013). La saturación teórica en la teoría fundamentada: su delimitación en el análisis de trayectorias de vida de víctimas del desplazamiento forzado en Colombia. *Revista Colombiana de Sociología*, 36 (2), 93-114. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=551556228007>
- Arellano Marketing (2009). El Aporte Económico y Social de la Gastronomía en el Perú. Lima. *[Recurso electrónico]*. Setiembre. *Informe de Consultoría elaborado para la Sociedad Peruana de Gastronomía*. Recuperado de: https://usmp.edu.pe/idp/wp-content/uploads/2015/11/aporte_de_la_gastronoma_en_el_per.pdf
- Arévalo, J. (2004). La tradición, el patrimonio y la identidad. *Revista de estudios extremeños*, ISSN 0210-285460(3), 925-956. Recuperado de: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=1125260>
- Ariansén, J. (2006). *Historia de la Gastronomía Peruana*. Lima: Instituto de

los Andes

Arriaga, E. (2003). La Teoría de Niklas Luhmann. *Convergencia: Revista de Ciencias Sociales*. Vol. 10, no. 32 (2003), p. 277-312. ISSN: 1405-1435.

Recuperado de: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=10503211>

Ascorbe, C. (2018). Alimentos y gastronomía de cercanía: ¿un valor en alza? *Nutrición Hospitalaria*, 35(4), 44-48.

<https://dx.doi.org/10.20960/nh.2124>

Benavides, G. (2002). *Alimentación y Gastronomía. II Coloquio Internacional de Gastronomía, Patrimonio y Turismo*. Fondo Editorial USMP: Perú

Bonfil, G. (1991). La teoría del control cultural en el estudio de procesos étnicos. *Estudios sobre las culturas contemporáneas*, 4(12), 165-204.

ISSN: 1405-2210. Disponible en:

<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=316/31641209>

Brito, L.; y Botelho, D. (2018). La gastronomía como marca de destino: Proposiciones en Minas Gerais – Brasil. (Spanish). *Estudios y Perspectivas En Turismo*, 27(2), 390. Recuperado de

<http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=edb&AN=128915876&155rea=es&site=eds-live>

<http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=edb&AN=128915876&155rea=es&site=eds-live>

Cabieses, F. (1996). *Cien Siglos de Pan: 10.000 años de alimentación en el Perú*. Fondo Editorial USMP: Perú

Camou, A. (1997). En torno al concepto de sistema social: Pareto, Parsons, Luhmann. *La sociedad compleja: ensayos en torno a la obra de Niklas Luhmann*. México DF: Flacso, Triana-Editores, 83-111. Recuperado de:

https://www.academia.edu/9118325/En_torno_al_concepto_de_sistema_social_Pareto_Parsons_Luhmann

https://www.academia.edu/9118325/En_torno_al_concepto_de_sistema_social_Pareto_Parsons_Luhmann

Campos, A.; y Favila, H. (2018). Culturas alimentarias indígenas y turismo. Una aproximación a su estudio desde el control cultural. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, vol. 27, núm. 2, febrero-abril, 2018, pp. 194-212.

https://www.academia.edu/9118325/En_torno_al_concepto_de_sistema_social_Pareto_Parsons_Luhmann

Recuperado de:
http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S1851-17322018000200001

Cánepa, G.; Hernández, M.; Biffi, V.; y Zuleta, M. (2011). *Cocina e Identidad: La culinaria peruana como patrimonio cultural inmaterial*. Tarea Asociación Gráfica Educativa: Perú

Canto, J.; y Moral, F. (2005). El sí mismo desde la teoría de la identidad social. *Escritos de Psicología-Psychological Writings*, (7), 59-70. ISSN: 1138-2635. Recuperado de:
<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=271020873006>

Castellón, L.; y Fontecha, J. (2018). La Gastronomía: Una Fuente Para El Desarrollo Del Turismo Y El Fortalecimiento De La Identidad Cultural en Santander. *Anuario Turismo y Sociedad*, 22, 167–193. Recuperado de:
<https://revistas.uexternado.edu.co/index.php/tursoc/article/view/5350>.
DOI: 10.18601/01207555.n22.09

Castilla, F.; Quintero, J.; Vernot, D.; y Sotelo, I. (2017). Identificación histórica, geográfica y cultural en la elaboración de dulces tradicionales de Valledupar: un acercamiento para su conocimiento técnico. (Español). *Perspectivas En Nutrición Humana*, 19(2), 209. Recuperado de:
<http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=edb&AN=131504828&156rea=es&site=eds-live>

Castillo, E. y Vásquez, M. (2003). El rigor metodológico en la investigación cualitativa. *Revista Colombia Médica*, 34(3), 164-167. ISSN: 0120-8322. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=28334309>

Ccopa, P. (2018). *La cocina de acogida: Migrantes andinos en Lima. Memorias, sabores y sentidos*. Fondo Editorial USMP: Perú

Coenders A. (1996). *Química culinaria. Estudio de lo que les sucede a los*

alimentos, antes, durante y después de cocinados. Zaragoza: Editorial Acribia, S.A.

Congreso de la República (2018). Ley de Promoción y Desarrollo de la Cocina Peruana. Recuperado de: http://www.leyes.congreso.gob.pe/Documentos/2016_2021/Proyectos_de_Ley_y_de_Resoluciones_Legislativas/PL0396920190305.pdf

Contreras, J. (2013). ¿Seguimos siendo lo que comemos? Identidad a través de la cultura alimentaria, *memoria simposio*. México, D.F: CONABIO. (p. 39). ISBN 978-607-7607-77-9. Recuperado de: https://www.biodiversidad.gob.mx/publicaciones/versiones_digitaless/Identidad.pdf

Cordón, F. (2009). *Cocinar hizo al hombre*. Madrid: Tusquets Editores

Cortés, G. (2011). Confiabilidad y validez en estudios cualitativos. *Educación y ciencia (ISSN 2448-525X)*, 1(15). Recuperado de: <http://educacionyciencia.org/index.php/educacionyciencia/article/view/111>

Counihan, C. (2018). *The anthropology of food and body: Gender, meaning and power*. Great Britain: Routledge

Cultura viva, (15 de julio de 2018). Recuperado de: <https://elperuano.pe/noticia-cultura-viva-68228.aspx>.

Cunqueiro, A. (1969). *La cocina cristiana de occidente*. Barcelona: Editorial Taber

de Araújo, J; y de la Torre, A. (2016). Madureira and Pelourinho: consumption and representation of typical foods at popular festivities. *Comunicacao, Midia e Consumo*, 13(36), 150. DOI:10.18568/cmc.v13i36.988

Delgado, J. (2012). Turismo gastronómico: moda, tendencia o producto turístico. (Tesis de Maestría, Universidad de Oviedo, España).

Recuperado de: https://1library.co/document/zw05wggy-turismo-gastronomico-moda-tendencia-o-producto-turistico.html?utm_source=seo_title_list

Denegri, M.; Knabe, Y.; Sepúlveda, J.; Orellana, L.; Ruiz, O.; Vivallo, O.; y Schnettler, B. (2016). Socialización y transmisión intergeneracional en pautas del consumo de alimentos: su impacto en la identidad cultural alimentaria en mujeres mapuche urbanas de Chile. *Ra Ximhai*, 12(4), 57-70. DOI:10.35197/rx.12.01.e1.2016.04.md

Domingo, J. (2010). *Megatendencias del turismo en el tercer milenio*. Perú: Editorial San Marcos

Domínguez, V.; y López, M. (2016). Teoría General de Sistemas, un enfoque práctico. *TECNOCIENCIA Chihuahua*, 10(3), 125-132. Recuperado de: <https://docplayer.es/52778398-Teoria-general-de-sistemas-un-enfoque-practico.html>

Duhart, F. (2002). Comedo ergo sum. Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria. *Gazeta de Antropología*, 18, 2002, 18-15, 19. Recuperado de: <http://www.ugr.es/~pwlac>

Durkheim, E. (1985). *Las reglas del método sociológico* (Vol. 86). España: Ediciones Akal.

EC, R. (2015). Lima: Declaran de interés puesta en valor de "sopa de piedra"
Recuperado de: <https://elcomercio.pe/lima/lima-declaran-interes-puesta-sopa-piedra-196275-noticia/>

EC, R. (2017). El 'boom gastronómico' en Perú podría estancarse por esta razón.
Recuperado de: <https://elcomercio.pe/158rea158cio158ía/noticias/boom-gastronomico-peru-estancarse-razon-402562>

Enguix, B. (2012). Cultura, culturas, antropología. *Paper de investigación*.
Recuperado de:

https://www.researchgate.net/publication/308226681_Cultura_Culturas_Antropologia

EnPeru (s. f.) Distrito de Cajatambo. En Perú, encuentra todo en un click.

Recuperado de: <https://www.enperu.org/lima/distrito-de-cajatambo>

Erlick, J. (s.f.). Culinary Collections Recipes and Beyond. Recuperado de:

<https://revista.drclas.harvard.edu/book/culinary-collections-recipes-and-beyond>

Escandón, Y.; Poma, M.; Cisneros, P.; Vivas, E.; Gutiérrez, A.; Quineche, D.;

y Valdivia, C. (2014). *Los significados pragmáticos del repertorio léxico-semántico del lenguaje culinario empleado en los platos típicos de la ciudad de Cajatambo de la Región Lima*. Universidad Agraria de La Molina. Recuperado de: https://kupdf.net/download/platos-de-cajatambo_5a1cbe75e2b6f50306d9d7e0_pdf

Fischler, C. (1985). Alimentation, cuisine et identité: l'identification des

aliments et l'identité du mangeur. *Recherches et Travaux de l'Institut d'Ethnologie*, 6, 171-192. Recuperado de:

<https://www.worldcat.org/title/alimentation-cuisine-et-identite-identification-des-aliments-et-lidentite-du-mangeur/oclc/729718516>

Flavián, C.; y Fandos, C. (2011). *Turismo gastronómico. Estrategias de*

marketing y experiencias de éxito. España: Prensas Universitarias de Zaragoza

Fresno, J. (2015). *Alimentación, creencias y diversidad cultural*. Valencia:

Tirant Humanidades

Freud, S. (2017). *El malestar en la cultura* (Vol. 328). España: Ediciones Akal

Galán, Y. (2009). *Identidad y diversidad cultural en el norte del Perú*. Chiclayo:

Ediciones Filka

Galeano, E. (2004). *Las venas abiertas de América Latina*. 76° ed. Siglo XXI

Editores, S.A. de C.V.: México

Garcés, M. (1992). La conquista de la palabra: El mito de los Ayar en Garcilaso Inca de la Vega. *Thesaurus: Boletín del Instituto Caro y Cuervo*, 47(2), 293-312. ISSN 0040-604X. Recuperado de: <http://bibliotecadigital.caroycuervo.gov.co/id/eprint/734>

García, B. (2016). Los mercados de abastos como espacios de turismo experiencial: El caso de la ciudad de Madrid. *Revista Turismo & Desarrollo (RT&D)/Journal of Tourism & Development*, (25). 89–101. e-ISSN 2182-1453. Recuperado de: <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=hjh&AN=130523293&lang=es&site=eds-live>

Gascó, F. (1986). Gargoris y Habis. La leyenda de los orígenes de Tartesos. *Revista de Estudios Andaluces*, 7, 127-146. Recuperado de: <http://hdl.handle.net/11441/51719>

Gifre, M. y Esteban, M. (2012). Consideraciones educativas de la perspectiva ecológica de Urie Bronfenbrenner. *Revista Contextos Educativos* 15(1), 79-92. DOI: <http://dx.doi.org/10.18172/con.656>

Giménez, G. (2000). Territorio, cultura e identidades. La región sociocultural. *Cultura y Región, Bogotá, CES-Universidad Nacional*, 55-69. Recuperado de: http://sgpwe.izt.uam.mx/files/users/uami/rro/MaterialesGeoRegional/Gimenez_Gilberto.pdf

Giménez, G. (2010). Cultura, identidad y procesos de individualización. *Conceptos y fenómenos fundamentales de nuestro tiempo*, 3. Recuperado de: http://conceptos.sociales.unam.mx/conceptos_final/625trabajo.pdf

Gispert, M. (2013). Las mujeres indígenas: transmisoras y protectoras. *Identidad a través de la cultura alimentaria*, p. 103. *Memoria*

simposio. México, D.F: CONABIO

- Gómez, E. (2018). *Revaloración de la cocina tradicional del distrito de Anco Huallo (Uripa), en Chincheros-Apurímac; a través de un registro gastronómico, para su difusión y desarrollo turístico*. (Tesis de Maestría, Universidad San Martín de Porres). Recuperado de: <https://repositorio.usmp.edu.pe/handle/20.500.12727/4368>
- Gómez, P. (1993). Lo crudo, lo cocido y lo podrido. De las estructuras mitológicas a las culinarias. *Anthropologica: Revista de etnopsicología y etnopsiquiatría*, 13, 93-111. Recuperado de: <https://pedrogomez.antropo.es/textos/1993-02.Lo-crudo-y-lo-cocido.Las-estructuras-culinarias.pdf>
- González, A. (2009). El turismo desde un enfoque de sociología constructivista. *Teoría y praxis*, (6), 107-122. DOI: 10.22403/UQROOMX/TYP06/06
- González, C. (2004). La Investigación Básica. La Investigación en Ciencias Fisiológicas: Bioquímica, Biología Molecular y Fisiología. Cuestiones Previas. *Educación Médica*, 7, 41-50. Volumen 7, Suplemento, 2. Recuperado de http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1575-18132004000200008&lng=es&tlng=es.
- González, M. (1997). *Metodología de la investigación social. Técnicas de recolección de datos*. Alicante: Aguaclara.
- Harris, M. (2011). *Antropología cultural*. 3ra ed. Alianza Editorial, S.A.: Madrid
- Hernández, H. (2017). El mito de " Los hermanos Ayar" y el mito de René Girard: Interpretación girardiana de un mito de origen de los incas. *Revista Herencia*, 30(1). Recuperado de: <https://www.semanticscholar.org/paper/El-mito-de-%22Los-hermanos-Ayar%22-y-el-mito-de-Ren%C3%A9-de->

Lefranc/914b92f11e745d1822d04c3ac02035ba89e8782e.

DOI:10.15517/H.V30I1.29897

Hernández, J.; Di Clemente.; E., y López, T. (2015). El turismo gastronómico como experiencia cultural. El caso práctico de la ciudad de Cáceres (España). *BAGE*, (68). Recuperado de: https://www.researchgate.net/publication/326728888_El_turismo_gastronomico_como_experiencia_cultural_El_caso_practico_de_la_ciudad_de_Caceres_Espana. DOI:10.21138/bage.1868

Hernández, R.; Fernández, C.; y Baptista, M. (2014). *Metodología de la investigación*. McGRAW-HILL / INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V.: México

Hinostroza, G. (1999). *Cocinas regionales peruanas*. 2da ed. Lima: USMP

Huber, L. (2002). *Consumo, cultura e identidad en el mundo globalizado: estudios de caso en los andes*. Lima.

Hurtado, C. (2000). La alimentación en el Tahuantinsuyo. Lima: *Instituto de Cultura Alimentaria Andina*. Editorial San Marcos: Lima

IperúPortal (s.f.) Distrito de Cajatambo de la provincia de Cajatambo, región Lima. Recuperado de: <https://www.iperu.org/distrito-de-cajatambo-provincia-de-cajatambo>

Jeambey, Z. (2016). Rutas Gastronómicas y Desarrollo local: un ensayo de conceptualización en Cataluña. *Pasos, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*. Vol. 14 N.o 5. Págs. 1187-1198. 2016. DOI: <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2016.14.079>

Jiménez. Y.; y Muñoz, K. (2018). Propuesta de una ruta gastronómica, en los principales restaurantes de la ciudad de Lambayeque, 2018. (Tesis de Licenciatura, Universidad Católica santo Toribio de Mogrovejo). Recuperado de: <http://tesis.usat.edu.pe/xmlui/handle/20.500.12423/1786>

- Jurado, X. (2016). *Texto para lengua y literatura. Educación general básica. Setimo grado*. Ecuador: Corporación Editora Nacional
- Larrain, J. (2003). O concepto de identidade. *Revista FAMECOS*, 10(21), 30-42. Recuperado de: https://www.researchgate.net/publication/279345700_El_concepto_de_identidad. DOI: 10.15448/1980-3729.2003.21.3211
- Llano, F. (2017). Gastronomía, turismo y potencialidades territoriales: el plato minero y la salazón, bases para el turismo alimentario en Nemocón. Cuadernos de Geografía: *Revista Colombiana de Geografía*, 26(2), 295-306. Recuperado de: <https://dx.doi.org/10.15446/rcdg.v26n2.59280>
- López, A. (2013). Cosmovisión, identidad y taxonomía alimentaria. *Comisión Nacional para el Uso y el Conocimiento de la Biodiversidad (2013). Identidad a través de la cultura alimentaria-memorias de simposium*. México: CONABIO
- López, T.; y Margarida, M. (2011). Turismo, cultura y gastronomía. Una aproximación a las rutas culinarias. *Tourism & Management Studies*, 1, 929-922. ISSN: 2182-8458. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=388743867083>
- Macarrón, A. (2008). *Conservación del patrimonio cultural: Criterios y normativas*. Madrid: Síntesis
- Maguiña, E. (2016). Esbozo de las migraciones internas en el siglo XX y primera década del siglo XXI y su relación con los modelos de desarrollo económico en el Perú. En *Anales Científicos* (Vol. 77, No. 1, pp. 17-28). Universidad Nacional Agraria La Molina. DOI: <http://dx.doi.org/10.21704/ac.v77i1.622>
- Martínez, F. (2015). *Investigación comercial*. Ediciones Paraninfo S. A.: España

- Medina, I. (2016). La agonía de una gran feria. Recuperado de: https://elpais.com/elpais/2016/09/09/estilo/1473382437_263206.html
- Medina, X. (2013). Alimentación, identidad y turismo: enoturismo, gastronomía y desarrollo local en la región. *Identidad a través de la cultura alimentaria*, 115. *Memoria simposio*. México, D.F: CONABIO
- Meléndez, J.; y Cañez, G. (2010). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios Sociales: Revista de investigación científica*, 17(1), 181-204. ISSN: Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=41712087008>
- Mercado, A.; y Hernández, A. (2010). El proceso de construcción de la identidad colectiva. *Convergencia*, 17(53), 229-251. Recuperado de: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1405-14352010000200010&lng=es&tIng=es.
- Millán, M.; y Agudo, E. (2010). El turismo gastronómico y las Denominaciones de Origen en el sur de España: *Oleoturismo*. Un estudio de caso. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 8(1), 91-112. ISSN: 1695-7121. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=88112836008>. DOI:10.25145/j.pasos.2010.08.008
- MINAGRI (s.f.) recuperado de: <https://www.minagri.gob.pe/portal/notas-de-prensa/notas-de-prensa-2013/9604-minagri-declara-el-segundo-viernes-de-octubre-de-cada-ano-como-el-dia-nacional-del-cuy>
- Ministerio de Cultura, Gobierno del Perú. (2015). Patrimonio cultural. Recuperado de <http://www.cultura.gob.pe/es/patrimonio>
- Molina, P.; y Checa, F. (1997). *La función simbólica de los ritos: rituales y simbolismo en el Mediterráneo*. (Vol. 6). Icaria Editorial: Barcelona
- Montaner, J. (2010). *Estructura del mercado turístico*. Madrid: Editorial Síntesis, S. A.

- Montecino, S. (2017). *La olla deleitosa. Cocinas mestizas de Chile*. Santiago: Catalonia
- Montecinos, A. (2017). La cultura gastronómica como condicionante del turismo gastronómico. *Gastronomía y Turismo. Destinos con sal y pimienta. ROSA DOS VENTOS-MENÚ TURÍSTICO. Turismo e Hospitalidade*, 9(2), pp.177-194. Universidade de Caxias do Sul. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/journal/4735/473557628011/html/>. DOI: <https://doi.org/10.18226/21789061.v9i2p308>
- Montenegro, Y. (2018). La Historia y Variedades del Cuy. Recuperado 27 de setiembre del 2019, de: <https://perusumaq.com/2018/11/02/la-historia-y-variedades-del-cuy/>
- Montibeller, M. (2010). *Los alimentos en el mundo andino. Practicas ancestrales de autosuficiencia socioeconómica*. Editorial Cuzco S.A.C.: Perú
- Moreno, M. (2012). *Fundamentos del turismo*. Lima: Fondo Editorial Universidad César Vallejo
- Navarrete, Z. (2015). ¿Otra vez la identidad?: Un concepto necesario pero imposible. *Revista mexicana de investigación educativa*, 20(65), 461-479. ISSN-e 1405-6666. Recuperado de: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1405-66662015000200007&lng=es&tlng=es.
- Noboa, E.; y Guachamín, W. (2011). *Instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial*. Quito: INPC. Recuperado de: <https://www.amevirtual.gob.ec/instructivo-para-fichas-de-registro-e-inventario-patrimonio-cultural-inmaterial/>
- Nunes, C. (2007). Somos lo que comemos. Identidad cultural, hábitos alimenticios y turismo. *Estudios y perspectivas en turismo*, 16(2), 234-

2422. ISSN:0327-5841. Recuperado de:
<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180713889006>

Olivas, R. (2001). *La cocina de los Incas. Costumbres gastronómicas y técnicas culinarias*. Grafica Delvi S.R.L: Perú

Oliveira, S. (2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. El Turismo Gastronómico en Mealhada – Portugal. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 20(3), 738-752. ISSN: 0327-5841. Recuperado de: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=1807/180717583012>

Pacco, E.; Paredes, M.; y Yanarico, V. (2010). *La cosmovisión Quechua y Aymara. Mitos y costumbres*. Perú: Editorial Altiplano

Panosso, A. (2007). Filosofía del turismo: Una propuesta epistemológica. *Estudios y perspectivas en turismo*, 16(4), 389-402. ISSN 0327-5841, ISSN-e 1851-1732. Recuperado de: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6890661>

Panosso, A.; y Lohmann, G. (2012). *Teoría de turismo: Conceptos, modelos y sistemas*. México: EditorialTrillas

Pazos, S. (2011). Permanencias culturales y culinarias ecuatorianas en el Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz (Quito, 1850-1860) y en el Tratado de Cocina de Adolfo Gehin (Quito, 1897). *Revista Qualitas*,(2). Recuperado de: https://www.academia.edu/43608940/Permanencias_culturales_y_culinarias_ecuatorianas_en_el_manual_de_cocina_de_Juan_Pablo_Sanz_Quito_1850_1860_y_en_el_tratado_de_cocina_de_Adolfo_Gehin_Quito_1897?auto=citations&from=cover_page

Pedrosa, J. (2003). Lo crudo y lo cocido: teoría símbolo, texto (de Lévi-Strauss al cuento tradicional). *Revista de Folcklore*. N°266. (pp. 39-54). D.L.: VA. 338 - 1980 ISSN 0211-1810. Recuperado de: <http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/lo-crudo-y-lo-cocido-teoria->

simbolo-texto-de-levi-strauss-al-cuento-tradicional/html/

Pedrosa, J. (2005). Ogros, brujas, vampiros, fantasmas: la lógica del oponente frente a la lógica del héroe. *ELO: Estudios de Literatura Oral*, (11-12 (2005-2006)), 217-235. Recuperado de: <http://hdl.handle.net/10400.1/1670>

Perazzo, R. (1994). *De cerebros, mentes y máquinas*. Argentina: Fondo de Cultura Económica

Pérez, F. (2004). El medio social como estructura psicológica: reflexiones del modelo ecológico de Bronfenbrenner. *EduPsykhé: Revista de psicología y psicopedagogía*, ISSN 1579-02073(2). Recuperado de: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=1071166>

Portocarrero, G. (2004). *Rostros criollos del mal: cultura y transgresión en la sociedad peruana*. Red para el Desarrollo de las Ciencias Sociales en el Perú: Lima

Poulain, J. (2007). Los patrimonios gastronómicos y sus valorizaciones turísticas. Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo. *Ibertur*, pp. 39-71. Recuperado de: https://www.researchgate.net/publication/234060364_Los_patrimonios_gastronomicos_y_sus_valorizaciones_turisticas

Pulido, J.; de la Calle, M.; y Velasco, M. (2013). *Turismo cultural*. Madrid: Editorial Síntesis

Quinteros, C.; y Sánchez, E. (2017). Descripción del sistema agrario del distrito de Cajatambo (Lima) y clasificación de los productores a partir de una encuesta. *Ecología Aplicada*, 16(2), 165-175. DOI: <https://dx.doi.org/10.21704/rea.v16i2.1020>

Rada, D. (2007). El rigor en la investigación cualitativa: Técnicas de análisis, credibilidad, transferibilidad y confirmabilidad. *Revista venezolana de investigación*, 7(1), 17-26. Recuperado de:

<https://www.semanticscholar.org/paper/El-Rigor-en-la-Investigaci%C3%B3n-Cualitativa%3A-T%C3%A9cnicas-Cadenas/c827fbfd78a3e0ad8808071c2fb9464cf2974d68>

Rey, F.; Salazar, D.; y Guiulfo, M. (2011). *Perú en boca del mundo: el triunfo de nuestra cocina en Madrid fusión*. Editorial Planeta: Lima Perú

Rivera, L. (2013). *La cocina tradicional paisa*. Medellín: Fondo Editorial ITM

Rodríguez, G.; Gil, J.; y García, E. (1996). *Metodología de la investigación cualitativa*. Archidona (Málaga): Aljibe.

Rodríguez, L.; y Cáceres, W. (2016). Salvaguarda del patrimonio cultural gastronómico santandereano. *Jangwa Pana*, 15 (1), 43-57. Recuperado de: <https://doi.org/10.21676/16574923.1748>

Rojas, M. (2017). El sistema social organización: una propuesta de análisis teórico social. *Iberoforum. Revista de Ciencias Sociales de la Universidad Iberoamericana*, XII (24), 78-99. ISSN: Recuperado de: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=211053791005>

Sánchez, R. (2008). Ayar Lloqsimasikunamanta: Una reinterpretación del mito fundacional de los incas. *Revista de Antropología. UNMSM. Facultad de Ciencias Sociales*, 6, 73-94. DOI: <https://doi.org/10.15381/antropologia.v0i6.19973>

Sapunar, A. (2017). La gastronomía como rasgo de identidad y singularidad de un destino turístico: La Fiesta del Cubanito en Bahía Blanca. (Tesis de Licenciatura, Universidad del Sur). Recuperado de: <http://repositoriodigital.uns.edu.ar/bitstream/123456789/3906/2/sapunar-%20archivo%20definitivo%20al%2024-09-2017.pdf>

Scandroglio, B.; López, J.; y San José, M. (2008). La Teoría de la Identidad Social: una síntesis crítica de sus fundamentos, evidencias y controversias. *Psicothema*, 20(1), 80-89. ISSN: 0214-9915. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=72720112>

- Schlüter, R. (2003). *Turismo y patrimonio gastronómico: una perspectiva*. CIET Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos: Argentina
- Sebastia, B. (2018). *Eating traditional food: Politics, identity and practices*. Routledge: United Kingdom
- SPDA (Sociedad Peruana de Derecho Ambiental) (s. f.). *Cordillera de Huayhuash: Huayllapa. Lima-Perú*. Conservamos por naturaleza, Sociedad Peruana de Derecho Ambiental. Recuperado de: <https://www.conservamospornaturaleza.org/169rea/huayllapa/>
- Suremain, C.; y Matta, R. (2013). «Manger tradition» ou la fabrication d'un patrimoine alimentaire inégal (Lima, Pérou). *Trace. Travaux et recherches dans les Amériques du Centre*, (64), 44-54. ISSN: 0185-6286. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=423839522004>. DOI:10.22134/TRACE.64.2013.64
- Tajfel, H. (1982). Social psychology of intergroup relations. *Annual Review of Psychology*, 33, 1-39. Recuperado de: <https://www.annualreviews.org/doi/abs/10.1146/annurev.ps.33.020182.000245>
- Taylor, S.; y Bogdan, R. (1987). *Introducción a los métodos cualitativos de investigación*. Barcelona: Paidós.
- Torre, M. (2014). *La ciencia de los alimentos. Lo que hay detrás de las recetas de cocina*. Mexico: Editorial Trillas
- Torrice, E.; Santín, C.; Andrés, M.; Menéndez, S.; y López, M. (2002). El modelo ecológico de Bronfenbrenner como marco teórico de la Psicooncología. *Anales de Psicología/Annals of Psychology*, 18(1), 45-59. ISSN: 0212-9728. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=16718103>
- Turner, J. (2014). Tema de discusión: teoría, método y situación actual de la psicología social. *Revista de Psicología Social*, 3(1), 99-128. Recuperado

de:

<https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/02134748.1988.10821578>.

DOI: <https://doi.org/10.1080/02134748.1988.10821578>

Usme, Z. (2015). Apuntes semióticos para el estudio de la cocina migrante. *Forma y Función*, 28(1), 185-200. DOI: <https://doi.org/10.15446/fyf.v28n1.52052>

Valderrama, M. (2009). Gastronomía, desarrollo e identidad cultural: el caso peruano. Recuperado el 07 de junio del 2019, de http://www.culturande.org/Upload/2010721161434gastronomia_culturala.pdf

Valderrama, M. (2010). Gastronomía: nueva locomotora de desarrollo de Perú. *Equitierra. Revista Rural Latinoamericana*, (5), 4-11. Recuperado de: https://www.rimisp.org/wp-content/files_mf/1365702475RevistaEquitierraN5.pdf

Vargas, M. (2009). El sueño del chef. *El País*. Recuperado de: <http://www.embaperu.org.au/media/EI%20sueno%20del%20chef.pdf>

Velásquez, O. (2012). *Gastronomía e identidad nacional. Perú: recuperación de su autoestima y desarrollo auto sostenido*. Universidad Nacional de Trujillo: Perú

Vilamajó, D.; Vales, M.; y Fernández, M. (2013). *Integración de identidades en la cultura alimentaria cubana. Identidad a través de la cultura alimentaria, 59. Memoria simposio*. México, D.F: CONABIO

Watch Tower (1990). *Mankind's search for God*. New York: Watchtower Bible And Tract Society: New York INC

Zamora, I.; Padrón, I.; y Rodríguez, A. (2010). Cocina e Identidad en el "Diario de Campaña" de José Martí. *Contribuciones a las Ciencias Sociales*. Recuperado de: <http://www.eumed.net/rev/cccss/08/fcp.html>

Zapata, S. (2009). *Diccionario de gastronomía peruana tradicional*. (2°ed.).
Lima: Fondo Editorial Universidad de San Martín de Porres

ANEXOS

Anexo 1

Matriz operacional de variables

Unidad temática	Definición Conceptual	Componente temático	Componente sub temático	Instrumento
Identidad cultural alimentaria	Según la teoría del control cultural de Bonfil (1991) establece dos categorías del ámbito de identidad cultural, elementos culturales compuesto por: elementos materiales, formas de organización, conocimientos, elementos simbólicos y elementos emotivos; y por otro lado los ámbitos culturales están definidos por: la cultura autónoma, cultura impuesta, cultura apropiada y cultura enajenada.	Elementos materiales	Insumos propios	Guía de entrevista semi estructurada
		Formas de organización	Utensilios empleados	
		Conocimientos	Eventos sociales	
		Elementos simbólicos	Transmisión de saberes	
Cocina tradicional	(Meléndez y Cañez, 2010) [...] es en la cocina tradicional en donde se concretan aquellos saberes y prácticas alimentarias y culinarias que permanecen como parte de nuestra herencia e identidad cultural, ella comprende los saberes culinarios, las costumbres y los rituales, así como las formas de preparación de los alimentos reconocidas y transmitidas de generación en generación. (p. 186)	Elementos emotivos	Platos tradicionales	Guía de observación
Turismo gastronómico	Para establecer una ruta turística Jeambey (2016) expresa que se necesita de un producto principal; servicios turísticos alojamiento; actividades complementarias.	Ruta gastronómica	Modos de consumo	
			Sentido de pertenencia	
			Sentimientos generados	
			Producto principal	
			Servicios turísticos	
			Actividades complementarias	

Anexo 2

Matriz de consistencia

Título de la tesis: Identidad cultural alimentaria en la cocina tradicional para desarrollar el turismo gastronómico en Cajatambo, 2019

Nombre del tesista: Anthony Moreno Maya

Formulación del problema	Objetivos	Metodología
<u>Problema General</u> ¿Cuáles son los elementos de la identidad cultural alimentaria en la cocina tradicional que permiten el desarrollo del turismo gastronómico en el distrito de Cajatambo?	<u>Objetivo General</u> Conocer los elementos de la identidad cultural alimentaria en la cocina tradicional que permiten el desarrollo del turismo gastronómico en el distrito de Cajatambo	Enfoque: Cualitativo
<u>Problemas Específicos</u> ¿Qué significado tienen los elementos materiales tradicionales que se emplean en la cocina tradicional para desarrollar el turismo gastronómico? ¿Cómo son las relaciones sociales entre de los pobladores del distrito de Cajatambo con respecto a la elaboración de su cocina tradicional para desarrollar el turismo gastronómico? ¿Cómo se transmiten los conocimientos de la cocina tradicional de Cajatambo para desarrollar el turismo gastronómico? ¿Cuáles son los elementos simbólicos que se relacionan con la cocina tradicional del distrito de Cajatambo? ¿Qué sentimientos genera la cocina tradicional en los pobladores del distrito de Cajatambo? ¿Cuáles son las condiciones del distrito de Cajatambo para desarrollar el turismo gastronómico?	<u>Objetivos Específicos</u> Conocer el significado que tienen los elementos materiales tradicionales que se emplean en la cocina tradicional para desarrollar el turismo gastronómico Describir las relaciones sociales entre los pobladores del distrito de Cajatambo con respecto a la elaboración de su cocina tradicional para desarrollar el turismo gastronómico Conocer la manera en que se transmiten los conocimientos de la cocina tradicional de Cajatambo para desarrollar el turismo gastronómico Describir los elementos simbólicos que se relacionan con la cocina tradicional del distrito de Cajatambo Describir los sentimientos genera la cocina tradicional en los pobladores del distrito de Cajatambo Conocer las condiciones del distrito de Cajatambo para desarrollar el turismo gastronómico	Tipo: Básica Diseño: Etnográfico y fenomenológico Técnica Entrevista semi estructurada Instrumentos: Guía de entrevista semi estructurada Guía de observación

Anexo 3

Matriz de codificación y categorización

Categoría	Objetivos específicos	Ítems	Testimonios	Categorización			Análisis ítem por ítem
Elementos materiales	1. Conocer el significado que tienen los elementos materiales tradicionales que se emplean en la cocina tradicional para desarrollar el turismo gastronómico	Ítem 1	13 entrevistados	Carnes	Vegetales	Cereales	Análisis integral ítem 1
		Ítem 2	13 entrevistados	Recipientes tradicionales	Utensilios tradicionales	Accesorios tradicionales	Análisis integral ítem 2
		Ítem 3	13 entrevistados	Si	Tal vez	No	Análisis integral ítem 3
De organización	2. Describir las relaciones sociales entre los pobladores del distrito de Cajatambo con respecto a la elaboración de su cocina tradicional para desarrollar el turismo gastronómico	Ítem 4	13 entrevistados	Tradicionales	Familiares	Contemporáneas	Análisis integral ítem 4
		Ítem 5	13 entrevistados	Genera identidad	Refuerza los lazos sociales	Resuelve diferencias	Análisis integral ítem 5
		Ítem 6	13 entrevistados	Favorables		Regulares	Análisis integral ítem 6
		Ítem 7	13 entrevistados	Migración	Ingredientes	Pérdida de costumbres	Análisis integral ítem 7
Elementos simbólicos	3. Describir los elementos simbólicos que se relacionan con la cocina tradicional del distrito de Cajatambo	Ítem 8	13 entrevistados	Entrada	Fondos	Complementarios	Análisis integral ítem 8
		Ítem 9	13 entrevistados	Varía poco	Pasa desapercibido	Variación evidente	Análisis integral ítem 9
		Ítem 10	13 entrevistados	Si	A veces	No	Análisis integral ítem 10
Conocimientos	4. Conocer la manera en que se transmiten los conocimientos de la cocina tradicional de Cajatambo para desarrollar el turismo gastronómico	Ítem 11	13 entrevistados	Circunstancial		Experiencial	Análisis integral ítem 11
		Ítem 12	13 entrevistados	Familiares	Terceros	Nadie	Análisis integral ítem 12
		Ítem 13	13 entrevistados	Sabor	Ingredientes	Técnica	Análisis integral ítem 13
Elementos emotivos	5. Describir los sentimientos genera la cocina tradicional en los pobladores del distrito de Cajatambo	Ítem 14	13 entrevistados	Orgullo	Nostalgia	Sentimiento	Análisis integral ítem 14
		Ítem 15	13 entrevistados	Preparaciones típicas	Singularidades	Tradicionalidad	Análisis integral ítem 15

Ruta gastronómica	6. Conocer las condiciones del distrito de Cajatambo para desarrollar el turismo gastronómico	Ítem 16	13 entrevistados	Pari	Cuy	Locro	Análisis integral ítem 16
		Ítem 17	6 entrevistados	Buena	Regular	Mala	Análisis integral ítem 17
		Ítem 18	6 entrevistados	Bueno	Por mejorar	Insuficiente	Análisis integral ítem 18
		Ítem 19	6 entrevistados	Si pudo		No pudo	Análisis integral ítem 19
		Ítem 20	6 entrevistados	Muy satisfactoria		Poco satisfactoria	Análisis integral ítem 20
		Ítem 21	6 entrevistados	Comida	Lugares	Eventos sociales	Análisis integral ítem 21
		Ítem 22	6 entrevistados	Si		Tal vez	Análisis integral ítem 22
		Ítem 23	6 entrevistados	Sabor	Presentación	Ingredientes	Análisis integral ítem 23
		Ítem 24	6 entrevistados	Turismo	Trabajo	Recomendación	Análisis integral ítem 24
		Ítem 25	6 entrevistados	De acuerdo		Tal vez	Análisis integral ítem 25
		Ítem 26	6 entrevistados	Guiados	Actividades rurales	Centros de esparcimiento	Análisis integral ítem 26

Anexo 4

Guía de entrevistas

GUÍA DE ENTREVISTA A POBLADORES

Nombre del entrevistado: _____

Lugar de nacimiento del entrevistado: _____

Centro de labores del entrevistado: _____

Edad del entrevistado: _____

Hora de inicio de la entrevista: _____

Hora de fin de la entrevista: _____

Lugar de entrevista: _____

IDENTIDAD CULTURAL ALIMENTARIA EN LA COCINA TRADICIONAL PARA DESARROLLAR EL TURISMO GASTRONÓMICO EN EL DISTRITO DE CAJATAMBO, 2019	
SOBRE LA CATEGORÍA ELEMENTOS MATERIALES	
1.	¿Cuáles son esos ingredientes propios de la región que no pueden faltar en la cocina tradicional de Cajatambo?
2.	¿Cuáles son los utensilios o herramientas que todavía usa cuando prepara comida tradicional?
3.	¿De qué manera el turismo ha cambiado la forma de preparar la cocina tradicional de Cajatambo?
SOBRE LA CATEGORÍA FORMAS DE ORGANIZACIÓN	
4.	¿Cuáles son las fiestas asociadas a la cocina tradicional de Cajatambo? ¿Cuál es el plato tradicional que más se consume? Podría detallar su respuesta
5.	¿De qué manera la cocina tradicional de Cajatambo promueve la convivencia social? ¿Por qué?
6.	¿Qué comentarios o experiencias tiene el turista después de probar la gastronomía de Cajatambo durante las festividades?
SOBRE LA CATEGORÍA ELEMENTO SIMBÓLICO	
7.	¿Conoce algunos platos tradicionales que ya no se preparan? ¿Cuáles son? ¿Por qué no se preparan?
8.	¿Cuáles son los platos tradicionales que se sirven durante las festividades? ¿Por qué?
9.	¿De qué manera varía la preparación y el contenido de los platos que se sirven en las festividades? ¿por qué?
10.	¿Se puede degustar la cocina tradicional de Cajatambo en cualquier temporada? ¿Por qué?
SOBRE LA CATEGORÍA CONOCIMIENTOS	

11. ¿Cómo y a qué edad aprendió sobre la cocina tradicional de Cajatambo?
12. ¿A quién le está enseñando usted sobre la cocina tradicional de Cajatambo?
13. ¿Se ha mantenido la receta original de la gastronomía de Cajatambo, qué ha cambiado? Podría detallar su respuesta
SOBRE LA CATEGORÍA ELEMENTO EMOTIVO
14. ¿Qué sentimientos le genera cuando prepara los platos tradicionales de su región en otra ciudad? ¿y en su ciudad?
15. ¿Cómo es que la cocina tradicional le permite a usted identificarse con el distrito de Cajatambo?
16. ¿Cuál es el plato tradicional de Cajatambo que representa la identidad del pueblo? ¿Por qué?

GUÍA DE ENTREVISTA A VISITANTES

Nombre del entrevistado: _____

Lugar de nacimiento del entrevistado: _____

Centro de labores del entrevistado: _____

Edad del entrevistado: _____

Hora de inicio de la entrevista: _____

Hora de fin de la entrevista: _____

Lugar de entrevista: _____

IDENTIDAD CULTURAL ALIMENTARIA EN LA COCINA TRADICIONAL PARA DESARROLLAR EL TURISMO GASTRONÓMICO EN EL DISTRITO DE CAJATAMBO, 2019

RUTA GASTRONÓMICA

1. ¿Cómo estuvo la ruta de acceso a Cajatambo?

2. ¿Qué opina usted sobre los servicios turísticos de Cajatambo para recibir a los turistas?

3. ¿Pudo degustar la cocina tradicional de Cajatambo en los restaurantes del distrito? ¿Cuál ha sido la dificultad?

4. ¿Cómo calificaría su experiencia con la cocina tradicional de Cajatambo?

5. ¿Cuánto conoce sobre la cocina tradicional de Cajatambo? Podría detallar su respuesta

6. ¿Está de acuerdo sobre promocionar a Cajatambo como un destino gastronómico? ¿Por qué?

7. ¿En qué se diferencia los platos de Cajatambo de otras regiones de la sierra que haya visitado?

8. ¿Cuál fue el motivo por el que visitó Cajatambo? ¿Qué actividad vino a realizar a Cajatambo?

9. ¿Estaría de acuerdo en que la cocina tradicional sea parte de las actividades turísticas que vino a desarrollar? ¿Por qué?

10. ¿Qué otra actividad le gustaría que se implemente en el distrito para complementar su visita a Cajatambo?

GUÍA DE OBSERVACIÓN

GUÍA DE OBSERVACIÓN			
RECETA			
IMAGEN/MONTAJE			
INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDADES	PROCEDIMIENTO
UTENSILIOS			
OBSERVACIONES Y VARIACIONES			

Anexo 5

Validaciones de expertos



FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
 ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA
 TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Lima, 10 de junio 2019

Apellido y nombres del experto: VELÁSQUEZ VILOCHE LELI VIOLETA

DNI: 18217577 Teléfono: 990315300

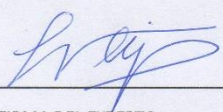
Título/grados: LIC. EN TURISMO / MAGISTER EN GESTIÓN PÚBLICA

Cargo e institución en que labora: _____

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "x" en cada una de las celdas.

ITEM	INACEPTABLE					ACEPTABLE					OBSERVACIONES	
	0	10	20	30	40	50	60	70	80	90		100
1											X	
2											X	
3											X	
4											X	
5											X	
6											X	
7											X	
8											X	

Promedio de valoración: 100%


 FIRMA DEL EXPERTO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA
TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Lima, 10 de Junio 2019

Apellido y nombres del experto: García Spanaque Julia Isabel

DNI: 16788824 Teléfono: 979818102

Título/grados: Magister

Cargo e institución en que labora: Docente en la UCV - ATH

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "x" en cada una de las celdas.

ITEM	¿El instrumento de recolección de datos está formulado con lenguaje apropiado y comprensible?	INACEPTABLE					ACEPTABLE					OBSERVACIONES	
		0	10	20	30	40	50	60	70	80	90		100
1	¿El instrumento de recolección de datos está formulado con lenguaje apropiado y comprensible?										X		
2	¿El instrumento de recolección de datos guarda relación con el título de la investigación?											X	
3	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?											X	
4	¿Las preguntas del instrumento de recolección de datos se sostienen en un marco teórico?										X		
5	¿Las preguntas del instrumento de recolección de datos se sostienen en antecedentes relacionados con el tema?										X		
6	¿El diseño del instrumento de recolección de datos facilitará el análisis y el procesamiento de los datos?										X		Se sugiere disminuir el nº de preguntas
7	¿El instrumento de recolección de datos tiene una presentación ordenada?											X	
8	¿El instrumento guarda relación con el avance de la ciencia, la tecnología y la sociedad?											X	

Promedio de valoración: 95%

García Spanaque Julia Isabel

FIRMA DEL EXPERTO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA
TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

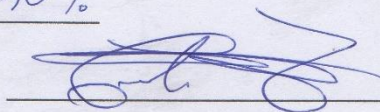
Lima, 03 de junio de 2019

Apellido y nombres del experto: José Zacarías Carlos
 DNI: 10139218 Teléfono: 997050409
 Título/grados: Magíster en Administración
 Cargo e institución en que labora: Docente UCV

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "x" en cada una de las celdas.

ITEM	INACEPTABLE					ACEPTABLE					OBSERVACIONES	
	0	10	20	30	40	50	60	70	80	90		100
1										X		
2										X		
3										X		
4								X				
5										X		
6										X		
7										X		
8											X	

Promedio de valoración: 90%



FIRMA DEL EXPERTO

Anexo 6

Transcripción de entrevistas

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

Número de registro: 01

Nombre del investigador: Anthony Moreno Maya

Nombre de la población: Cajatambo **Fecha de la entrevista:** 14/08/2019

Fecha de llenado de ficha: 17/08/2019

Tema: Identidad cultural alimentaria en la cocina tradicional, Cajatambo, 2019

Informante:

Amancia Bizarres León (experta cocinera de la cocina tradicional de Cajatambo)

Contextualización:

La entrevista se llevó a cabo en su domicilio Jr. Miguel Grau s/n, Cajatambo

Observaciones:

Se empleó la guía de entrevista, aplicando dieciséis preguntas a la entrevistada

Duración de la entrevista: 09:14 min.

Transcripción:

1. ¿Cuáles son esos ingredientes propios de la región que no pueden faltar en la cocina tradicional de Cajatambo?

Los ingredientes que se usan, que yo uso para cocinar, siempre son de acá ¿no? tiene que ser completos pues, cuando cocino por ejemplo, eh, tengo todo a la mano carnes, verduras, la carne de res, de borrega, los cereales también, la gallina, de corral, yo crío mis gallinas a puro maíz nomás, amarillito sale su caldo, eso es cuando lo crías natural pues ¿no? ahora, ahora todo es, con purina, con ese alimento ¿cómo se llama? balanceado, que le dicen, todo lo consigues acá nomás en la esquinita de la iglesia, tempranito vienen de la chacra y te venden pues, ah y el cuye pues, ese es el importante también, para picante y para el Pari, kankadito nomás.

2. ¿Cuáles son los utensilios o herramientas que todavía usa cuando prepara comida tradicional?

En mi cocina, eh, si todavía uso, a veces ¿no? porque sale rico, ese le da un sabor especial pues ¿no? es como lo nuevo ahora todo artificial ya viene hecho ya, eso es para los flojos como le digo a mi hijita, ella me ayuda bastante me ayuda, a veces para tostar cancha en olla de barro otro sabor le da ¿no? el, el, cuando vamos a hacer el ajicito para el almuerzo, lo mando hacer en batán, pero ya, cuando hacemos cantidad acá ya usamos licuadora, para las fiestas uf, no puedes pues joven usar batan, es cantidad, te demoras mucho, mejor la licuadora nomás, echas todo y ya, te libras; después ¿qué más? a ver, a ver, el mate pues, huy no, sin mate, no hay cajatambino que no te coma en mate, Pari, loco, y todo, desde chiquito cajatambinos no conocemos plato, matecito nomás.

3. ¿Ha notado que el turismo ha cambiado la forma de preparar la cocina tradicional de Cajatambo? ¿Cómo así?

Es que muy poco turista, nomás mira, acá vienen los que están haciendo la pista, de ahí, no vienen, pocos nomás para la fiesta ahí sí; y de ahí todos van para el Huayhuash, de ahí salen para el otro lado por Ancash, o no sé por dónde, pero ya no regresa el turista, pero no, pienso que no, el turismo, el turista aún le falta venir.

4. ¿Cuáles son las fiestas asociadas a la cocina tradicional de Cajatambo? ¿Cuál es el plato tradicional que más se consume? Podría detallar su respuesta

Todas, todas, si, en febrero sus carnavales, sus negritos, y para julio pues, la santita, mi María Magdalena, milagrosa esa santita es, todos le tienen fe, le rezan, esa es la, es la fiesta más grande pues de aquí, bailan, las pallas, el inca, todo, bien bonito es, huy tu vienes y Pari, Pari, loco, cuye, ¡asu!, cantidad de cajatambino viene de todos los países, muy bonito es, muy, muy bonito.

5. ¿De qué manera la cocina tradicional de Cajatambo promueve la convivencia social? ¿Por qué?

Ah, es que cuando ahí, la fiesta pues ¿no? todos, todos se juntan, pero vieras cuando hay fiesta, como se bailan, se vacilan, y todos se llevan bien, es que ellos y nosotros también, nos juntamos para esto, mis parientes son de allá de Uramaza por parte de mi esposo pero vienen y se juntan para hacer la comida para repartir en la fiesta, es bonito, ahí te olvidas de, de la pelea y hacemos la fiesta de la patroncita.

6. ¿Qué comentarios o experiencias ha escuchado del turista después de probar la comida tradicional de Cajatambo durante las festividades?

Qué es muy rico, que la comida ¿no? les ha dejado así, de impacto, porque ven la piedra y las carnes y todo eso les parece sorpresa ¿no? entonces no se quejan pero si hay algunos de los que vienen que dicen muy picante me has dado señora, es que la costa pues, comen casi nada de ají, entonces te dejan, algunos nomás, no todos, de ahí todo lo que me dicen, es, este, muy rico, me dicen, muy rico.

7. ¿Conoce algunos platos tradicionales que ya no se preparan? ¿Cuáles son? ¿Por qué no se preparan?

Hay mamitas, por ejemplo acasito nomás, la mamita ya no hace, ella sabe, pero ya como no hay sus hijos, todos están el Lima, Huacho, ya ¿a quién va a cocinar? Yo me acuerdo cuando era más chiquilla, la mamita Elenita creo se llama, lo preparaba unas mazamorras de moray rico, rico, ese moray es como una papa negra que traen de acá de la sierra de la altura, y eso es bien rico como lo hacía la mamita; de ahí, hay una hierbita que crece así en, el silvestre nomás que le dicen Jitga le llaman, que se saca nomás, y se hace picante, con papitas, rojito ese ají panca, con su cuye, bastante hay que no se prepara, eso es porque ya no hay quien hacer pues, los hijos se nos van y no hay a quien cocinar.

8. ¿Cuáles son los platos tradicionales que se sirven durante las festividades? ¿Por qué?

Ah, el Pari de, el Pari siempre, siempre, no hay fiesta si el Pari no lo han preparado, el cuye picante de cuye, amarillo acá se hace ah, en otros lados lo hacen rojo, pero no es lo de aquí de Cajatambo, amarillo con su chinche picadito y sus papitas arenosas, rico es ese cuye, de ahí, el locro también, locro, no de zapallo, ese, este locro es de acá, con trigo, habitas, motecito, su charqui y su colcita de acá de la altura, de la sierra ah, y su cuchi pues, su pellejito de chancho que le dea un saborcito diferente ¿no?

9. ¿De qué manera varía la preparación y el contenido de los platos que se sirven en las festividades? ¿Por qué?

Varía poquísimo, las señoras que llegan ellas ya saben ya, cocinan años, son ya de años de cocinar el Pari, ellas tienen ya todo lo hacen así como una junta, y ellas ya saben la olla, la carne, el condimento, el aderezo, ese aderezo no te dije ¿no? ese es con ají amarillo, cebolla, ajos, bien, bien cocinado, si no te cae bomba, mal te cae pues, cocíamos bien, lento todos el día mueve y mueve pues ¿no? amarillo es acá en Cajatambo, otras anexos hacen rojo ¿qué es eso? rojo, no, el Pari es amarillo con su cebolla china así, grande cuando bajas ya; después que cambien, depende del que hace, mayordomo no tiene o se acaba la gallina, pone pollo, pero ya ahí si pues ¿no? ya cambia, la gallina ¿no? tiene sabor diferente, pero las señoras no varían, ellas ya saben ya.

10. ¿Se puede degustar la cocina tradicional de Cajatambo en cualquier temporada? ¿Por qué?

Sí, claro, pero dependiendo pues ¿no? si hay fiesta de la casa y vienen la familia, todos, la mayoría se hace Pari, se compra o se traen ¿no? tu tienes de repente carnicita, el otro su charqui, ya el otro su gallinita pues, juntamos y hacemos nuestro Paricito, mate hay bastante en cada uno de nuestras casas, eso es para nosotros, porque nos conocemos hasta la piedrita traemos algunos mismos, ya tenemos nuestra coyotita ya. Pero si es para vender, decimos que no pues, sale caro preparar para uno, dos nomás, no sale a cuenta para negocio, o si no que pidas con tiempo dos, tres días, llamas, tía, prepara Pari para dos, tres, ya te hago, o si no también te digo no, pero avisas y se hace otra cosa de, para que pruebes otra comida también.

11. ¿Cómo y a qué edad aprendió sobre la cocina tradicional de Cajatambo?

Muy chiquilla yo, mamita se iba llevando ganado para el monte a pastear, yo me quedaba pues, ya cocinas esto, lo otro, me decía ¿no?, yo de aquí para allá, cocinaba lavaba, y así a la fuerza ¿no? mi mamá me enseñaba pero así raro, porque mi papa no estaba pues, era difícil esos días, si, bien difícil, pero cuando tenía tiempo mi mamita nos decía, esto echa, esto así, después de sacar del fogón y así ¿no? así sus cositas nos contaba.

12. ¿A quién le está enseñando usted sobre la cocina tradicional de Cajatambo?

Mira joven, ahora ya las chicas no les gusta estar en la cocina, mis hijas por ejemplo, ya no están, en Lima viven, han estudiado y todo, profesionales son; pero si cocinan su Pari, eso sí tiene que saber, obligado, pero uno como mamá, este, ¿no? tienes aquí el restaurante, pero no hay pues aquí a quien enseñarle y encima que muy pocos turistas también están, entonces tienes que salir pues de Cajatambo, si se viven bien, pero no es como estar acá ¿no? tú debes saber cómo es la ciudad ¿no? pero a veces pienso que me gustaría tener a una ultimita, mujercita, que enseñarle ¿no?

13. ¿Se han mantenido los sabores originales de la gastronomía de Cajatambo, qué ha cambiado? Podría detallar su respuesta

Le he aumentado algo pues ¿no? para que te digo que sí, esta igualito, es que te das cuenta que a veces ya es otro sabor de la carne, de alguno que otro ingrediente ya no es igual su sabor como antes, entonces le ponía otro sabor, lo que yo creía que era mejor ¿no? y se quedó, y eso es bueno, no varía mucho, casi nada le he cambiado pero igualito, igualito no está, cada uno y tiene su sazón pues.

14. ¿Qué sentimientos le genera cuando consume o prepara los platos tradicionales de su región en otra ciudad? ¿Y en su ciudad?

Mucha alegría, mucho, este, recuerdos ¿no? de mi infancia, mis cerros, mi, mi monte, bastante recuerdo me trae, la leña, el fogón, cuando era noche ya, veníamos los primos y en el fogón nos sentamos a contar cuentos ¡qué bonito era todo antes! era más sano, cocinar, nomás ahora ya todo es para calentar, que feo, no, ya no ya; y en Lima ¡asu! es peor, cuando voy a ver a mis hijos ¡oye! ¿Esto comes? su ajinomen tiene, yo lo boto, ellos ya me conocen, yo le engordo ahí por tres días, Pari, loco, cuye, aunque está caro el cuye, pero ya le hago loco, su sopa verde y ellos ya saben ya, yo les cocino con cariño pues, con amor de madre cajatambina.

15. ¿Cómo es que la cocina tradicional le permite a usted identificarse con el distrito de Cajatambo?

Mucho me hace, mi tierra, mi Pari, todo, huy, yo, me encanta mi tierra joven; y cuando voy a Lima, no me vas a creer, me llaman, Amancia para que hagues Pari acá vienes, y yo me llevo hasta mi agua en bidones me llevo, de verdad, mis piedras, me voy una día antes y las piedras no son cualquiera, le decimos coyotitas, son así redonditas, de río tiene que ser, si no se parten, se, lo pones en el mate y ¡plum! hay que saber, mi agua, mis carnero, mi agua, todo lo que pueda llevar de acá, me lo cargo, eso es siempre que me llaman a Lima, porque si no, no sale igual, no me creas, no es igual, por eso me lo llevo lo más que puedo.

16. ¿Cuál es el plato tradicional de Cajatambo que representa la identidad del pueblo? ¿Por qué?

De todas maneras Pari, a donde vayas, ese es más, el plato bandera que le dicen ¿no? ahí es el Pari, Cajatambo? Pari, vas acá en Huacho Pari es de Cajatambo, ese es nuestra insignia pues ¿no?

Evidencia fotográfica:



Entrevista a Amancia Bizarres

Fuente: Registro fotográfico propio

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

Número de registro: 02

Nombre del investigador: Anthony Moreno Maya

Nombre de la población:

Fecha de la entrevista: 14/08/2019

Cajatambo

Fecha de llenado de ficha: 17/08/2019

Tema: Identidad cultural alimentaria en la cocina tradicional, Cajatambo, 2019

Informante:

Susana Miranda (experta cocinera de la cocina tradicional de Cajatambo)

Contextualización:

La entrevista se llevó a cabo en su domicilio Manuel Gonzáles Prada s/n Cajatambo

Observaciones:

Se empleó la guía de entrevista, aplicando dieciséis preguntas a la entrevistada

Duración de entrevista: 09:28 min.

Transcripción:

1. ¿Cuáles son esos ingredientes propios de la región que no pueden faltar en la cocina tradicional de Cajatambo?

Bueno, este, lo que más no puede faltarle es la, las carnes ¿no? el trigo, la papa, y todo lo que, el cuy también, esos son básicos de los que cocinamos aquí, eso lo conseguimos aquí, vienen tempranito y venden los que vienen de allá arriba de las chacras; ya cuando se cocina su hierba pues, el chincho, el yuyo, no el del mar no, es una planta del campo que crece solita, ese también venden se hace picante, pero no hay todo el tiempo, de ahí ¿qué más? eso creo, eso es lo más importante para cocinar.

2. ¿Cuáles son los utensilios o herramientas que todavía usa cuando prepara comida tradicional?

El mate es, no falta nunca ¿no? en las fiestas de julio, cantidad de mate se trae, bastante, ahí se sirve el Pari, el loco; después, eh, el batán, el fogón también, ese le da al, a la comida su sabor a leña, rico sale, la olla de barro, casi ya no hay ya, pero si sé, yo uso aquí, sale otro sabor también.

3. ¿Ha notado que el turismo ha cambiado la forma de preparar la cocina tradicional de Cajatambo? ¿Cómo así?

No, la verdad es que no comen muchos turistas aquí, comen la gente que trabaja acá en el municipio o los de la UGEL de aquí arriba, ellos vienen, piden su menú, de ahí, los turista si vienen en fiestas, ahí si se vende porque sale pues, ahí nomás, de ahí, después, poco, poco.

4. ¿Cuáles son las fiestas asociadas a la cocina tradicional de Cajatambo? ¿Cuál es el plato tradicional que más se consume? Podría detallar su respuesta

Los carnavales en febrero, de ahí Semana Santa y julio de la patrona, se prepara cantidad de comida, hasta que a veces sobra, porque el turista más viene en julio, vienen los paisanos, de aquí de los anexos y los que viven afuera también llegan, se llena todo ¡asu! no hay, este, falta mano para atender.

5. ¿De qué manera la cocina tradicional de Cajatambo promueve la convivencia social? ¿Por qué?

Así como que, se juntan y preparan, en su casa la fiesta, allí se juntan, toman, bailan, comen, es bonito, porque se juntan y salen a la calle y allí están abrazados hasta que amanece y si no hay trabajo siguen festejando, bonitas reuniones hacen.

6. ¿Qué comentarios o experiencias ha escuchado del turista después de probar la comida tradicional de Cajatambo durante las festividades?

Yo no lo entiendo cuando hablan, pero me dicen que, ya después me entero ya, que si les gusta, algunos nomás que no comen picante, acá se hace picante, por eso se llama picante ¿no? pero algunos gringos nomás, de ahí, me dicen que les gusta y que curioso es que le encuentra la piedra del Pari, se rien nomás; yo creo que les causa risa la piedra en el Pari.

7. ¿Conoce algunos platos tradicionales que ya no se preparan? ¿Cuáles son? ¿Por qué no se preparan?

Hay varios, pero no preparan ya, pues, es que no hay quien lo coma tampoco y ya las señoras no hacen ya, todos se van pues, acá ya no quedamos cajatambinos puros, ya están viniendo de los anexos y no son de acá mismo pues y como no conocen no preparan tampoco.

8. ¿Cuáles son los platos tradicionales que se sirven durante las festividades? ¿Por qué?

Primeramente Pari, eso no va a faltar, de ahí el loco, con su mote y su chanchito y ¿qué más? su cuy pues, me olvidaba, su cuye, la sopa verde también; en julio se hace cualquier cantidad, para todos los que vienen, ahí si vienen todos, hasta del extranjero vienen, se llena todo, la gente espera y paga por comer Pari, ahí aprovechamos en vender, aunque sea una vez al año ¿no?

9. ¿De qué manera varía la preparación y el contenido de los platos que se sirven en las festividades? ¿Por qué?

A veces ya cuando se acaba la gallina ¿no? le meten pollo, pero como es cantidad no se siente, no, hace mucho efecto, pero cuando le hacemos para la familia sí, hay que ponerle su gallinita nomás, porque si no te reclaman, se siente, pero cuando es grande lo que hacen muy poco cambia, creo que mejor sale, matan cualquier cantidad de res les hacen matar, eso también da su sabor.

10. ¿Se puede degustar la cocina tradicional de Cajatambo en cualquier temporada? ¿Por qué?

No siempre, porque no hay a quien vender pues y sale caro, no pagan la, las personas no le alcanza, porque varias carenes lleva el Pari, el loco bueno, eso sí se puede, pero el Pari es más que todo, lo que más se, representa como de aquí, el Pari.

11. ¿Cómo y a qué edad aprendió sobre la cocina tradicional de Cajatambo?

Yo aprendí de mi hermana, ella me enseñó, mi mamita falleció cuando era chiquilla nomás, mi hermana, me lo, con mi hermana, ella aprendió a la fuerza, no quería al comienzo, no, decía, pero de ahí ya pues, que le quedaba pues ¿no? ahora ella me enseñó a mí, para que me haga cargo del, aquí de la cocina.

12. ¿A quién le está enseñando usted sobre la cocina tradicional de Cajatambo?

A mi sobrinita que me ayuda en vacaciones, cuando tiene, así, después de los exámenes les dan así, una semana que, libres ¿no? ah y lo fines de semana también, de ahí yo le ayudo con sus tareas.

13. ¿Se han mantenido los sabores originales de la gastronomía de Cajatambo, qué ha cambiado?

Podría detallar su respuesta

Cada quien le pone su, su toque pues ¿no? pero no cambia el sabor, a veces uso licuadora, mi hermana hacía en batán, es que antes pues, este, no había pues, este, luz, y ella me enseñó en batán, pero yo uso a veces también cuando se puede, si no me gana la hora y la gente pide comida, ya uso a veces nomás.

14. ¿Qué sentimientos le genera cuando consume o prepara los platos tradicionales de su región en otra ciudad? ¿Y en su ciudad?

Yo muy poco salgo de aquí, me, he vivido añísimos aquí, rara vez me he ido a Lima, pero cocinar allá no es igual, no es igual, acá es más natural, más tranquilo, todo es natural del campo, llega tempranito sales, la gente está que saluda, te venden bonito, alegres y eso no ves allá pues, eso, son fríos los limeños, apurados, va para, va para allá, amargados paran, acá cocino contenta, feliz y la comida sale más rico, serio.

15. ¿Cómo es que la cocina tradicional le permite a usted identificarse con el distrito de Cajatambo?

Porque es lo que se hacer pues, la comida, yo creo que es algo así como que junta ¿no? la gente come y conversa, uno, dos vienen a comer solos y hablan conmigo, comen y hablan y a veces ya ni caso hago, ando sirviendo otra plato para otra gente, pero raro vienen solos, siempre vienen en grupitos y ya me conocen por mi sazón ya.

16. ¿Cuál es el plato tradicional de Cajatambo que representa la identidad del pueblo? ¿Por qué?

El pari pues, de ahí otro, es, el cuye, y el loco, esos más, sopa verde, caldillo, la chicha, la chicha en caldo también yo hacen mucho, rico es, a mi hermana cocina mejor que yo, a veces preparo para mi sobrinita y para mí misma, después poco.

Evidencia fotográfica:



Entrevista a Susana Miranda
Fuente: Registro fotográfico propio

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

Número de registro: 03

Nombre del investigadora/entrevistador: Anthony Moreno Maya

Nombre de la población:

Fecha de la entrevista: 15/08/2019

Cajatambo

Fecha de llenado de ficha: 17/08/2019

Tema: Identidad cultural alimentaria en la cocina tradicional, Cajatambo, 2019

Informante: Leonardo Olave Cueva (promotor turísticos y encargado de la Oficina Descentralizado del Consejo Regional de Lima)

Contextualización:

La entrevista se llevó a cabo en su oficina en el Jr. Tacna 235, Cajatambo

Observaciones:

Se empleó la guía de entrevista, aplicando dieciséis preguntas al entrevistado

Duración de entrevista: 13:38 min.

Transcripción:

1. ¿Cuáles son esos ingredientes propios de la región que no pueden faltar en la cocina tradicional de Cajatambo?

Bueno, los cereales como el maíz, el trigo, eh, la papa seca, la carne seca que es el charqui, son componentes de la gastronomía local que no deben faltar.

2. ¿Cuáles son los utensilios o herramientas que todavía usa cuando prepara comida tradicional?

Bueno, este, el cucharón que es de madera, eh, es y cuando se hace el Pari o el loco por ejemplo, se utiliza el perol que nosotros le llamamos, que es una especie de olla grande ¿no? y lo más emblemático y ancestral, creo que es el mate, donde se sirve el Pari, ¿no? y que se usa para la preparación de alimentos.

3. ¿Ha notado que el turismo ha cambiado la forma de preparar la cocina tradicional de Cajatambo? ¿Cómo así?

Creo que no, se mantiene la forma como se prepara, eh, los platos tradicionales, lo que sí ha pasado tal vez es la incorporación de nuevos platos, pero no ha variado la preparación de los platos tradicionales.

4. ¿Cuáles son las fiestas asociadas a la cocina tradicional de Cajatambo? ¿Cuál es el plato tradicional que más se consume? Podría detallar su respuesta

Bueno, este, de acuerdo al calendario festivo de Cajatambo, se empieza en febrero o marzo la celebración de los carnavales, igual se elabora o se prepara, este, la comida tradicional de Cajatambo, que es el loco, el Pari, luego semana santa que igual varía entre los meses de marzo abril, y luego viene la fiesta del Corpus Cristi que es la fiesta de los negritos, igual ya empieza con mayor celebración esta fiesta; y la fiesta más celebrada es la fiesta patronal que se desarrolla del veinticuatro de julio al dos de agosto, eh, y en todas estas fiesta es infaltable la comida tradicional de Cajatambo que es el Pari, el loco y otros, ¿no?

5. ¿De qué manera la cocina tradicional de Cajatambo promueve la convivencia social? ¿Por qué?

Bueno, la comida tradicional siempre convoca o integra a las personas de esta localidad, dado de que, el Pari por ejemplo es un, una comida infaltable en todas las fiesta, entonces para nosotros los cajatambinos el Pari es el plato de bandera, es el plato que nos representa a nosotros, entonces dicen que hay una fiesta, todos los cajatambinos somos infaltables en esa reunión, entonces se da la integración a través de esta participación.

6. ¿Qué comentarios o experiencias ha escuchado del turista después de probar la comida tradicional de Cajatambo durante las festividades?

Claro, se van de alguna forma con una opinión, eh, favorable, con una opinión incluso de sorpresa porque, el Pari, a diferencia de los otros platos, que puede, este, haber incluso en otras partes de nuestro país, tiene un componente que lleva, la piedra caldeada, entonces al comer los turistas la comida, eh, encuentran en su plato, es decir, en su mate, la piedra, eso les causa sorpresa ¿no? es algo con lo que se quedan, este, así, un poco impactados, con la curiosidad de por qué y todo eso, eh, y ahí a veces a quienes tienen la curiosidad de saber, lo explicamos de que se trata.

7. ¿Conoce algunos platos tradicionales que ya no se preparan? ¿Cuáles son? ¿Por qué no se preparan?

Algunos como por ejemplo la, chicha en caldo que también es una comida tradicional de Cajatambo, como que se está perdiendo en el tiempo ¿no? hay pocas familias que si lo hacen pero ya no con la frecuencia como se hacía antes; pero por lo demás, creo que sí, continuamos, siempre está presente ahí. Imagino que, eh, es porque se va perdiendo algunas costumbres como por ejemplo la elaboración de la chicha de jora ¿no? porque un componente importante o un ingrediente importante de esto, es la chicha de jora. Antes me comenta, este, mi mama incluso me comentaba mi abuela, de que había, toda una calle aquí en Cajatambo que eran unas pequeñas tienditas donde se vendía chicha de jora, donde la gente podía ir y consumirlos, ahora esas tiendas ya no existen, entonces eso, eh, eso puede ser una de la razones por que se esté perdiendo, eh, el elaborar o preparar la chicha en caldo ¿no?

8. ¿Cuáles son los platos tradicionales que se sirven durante las festividades? ¿Por qué?

El loco cajatambino que eh, tiene como componente o ingrediente a la papa fresca, el habas el trigo, un aderezo preparado con el ají colorado, el ají panca, y utilizan la carne de chanco o a veces también el charqui u otras carnes que hay en el momento.

9. ¿De qué manera varía la preparación y el contenido de los platos que se sirven en las festividades? ¿Por qué?

No varía mucho, pero si a veces como que cambian el, el ingrediente, por ejemplo, cuando se hacen en casa para una fiesta familiar se utiliza por ejemplo, entre otras cosas carnes la gallina y cuando ya es para una fiesta en donde va a haber una mayor participación de comensales, lo reemplazan por el pollo ¿no? que es una carne recientemente introducida, este, a Cajatambo.

10. ¿Se puede degustar la cocina tradicional de Cajatambo en cualquier temporada? ¿Por qué?

Si es posible de degustar eso, hay que coordinar, con, con, los restaurantes porque requiere de cierta preparación por ejemplo, como lleva la carne del cuy por ejemplo, hay que prepararlo a la brasa no, no, no, es un cuy frito este, es un cuy a la brasa, eso toma su tiempo, entonces si uno quiere comer un Pari por ejemplo en Cajatambo, hablar un día antes con, hacer una especie de una reservación ¿no? un requerimiento y si te pueden de atender.

11. ¿Cómo y a qué edad aprendió sobre la cocina tradicional de Cajatambo?

Ah, de niño, cuando se celebraban las fiestas, te servían ese plato ¿no? el Pari básicamente, en las mañanas o la hora del almuerzo, entonces uno también, como niño, este, vas experimentando y vas entendiendo de como esa comida tradicional o el plato típico de tu tierra va marcando tu identidad tu cultura, no, entonces yo recuerdo más o menos cuando tenía siete, ocho años, con mayor claridad cuando comí ya servido así en un mate, con la ebullición de la piedra en el mate y, y, ese recuerdo queda marcado en uno ¿no?

12. ¿A quién le está enseñando usted sobre la cocina tradicional de Cajatambo?

Ah, bueno, este, en la familia, este, a los hijos, a los sobrinos, siempre por ejemplo, este, este, yo vivo acá en Cajatambo pero, pero, también, este, viajo, por ejemplo a Lima, tengo familia en Lima, sobrinos que ya, no han nacido en Cajatambo han nacido en Lima, pero siempre, en una reunión familiar donde preparamos el Pari y ellos coinciden, de que el Pari es muy delicioso, muy rico a pesar de no haber nacido en Cajatambo y no haber, este, experimentado tal vez las experiencias que hemos tenido nosotros ¿no? es decir que cuando nosotros nos trasladamos a otras ciudades como Lima o Huacho u otra ciudad, igual los cajatambinos nos trasladamos con nuestras costumbres, y nuestras tradiciones, los cajatambinos que no han nacido acá, eh, igual piensan de que el Pari es delicioso.

13. ¿Se han mantenido los sabores originales de la gastronomía de Cajatambo, qué ha cambiado? Podría detallar su respuesta

Bueno, en lo esencial, este, se mantiene la receta original, pero con algunos agregados ¿no? y algún cambio ¿no? por ejemplo el uso del pollo en reemplazo de, de, la gallina de corral, criado por las familias, que aún crían estas aves.

14. ¿Qué sentimientos le genera cuando consume o prepara los platos tradicionales de su región en otra ciudad? ¿Y en su ciudad?

Bueno un sentimiento de, de entusiasmo, un sentimiento de orgullo porque, eh, a pesar de que hayamos migrado a otras ciudades, nosotros no hemos dejado de lado nuestra cultura gastronómica porque creemos que es parte de nuestras raíces, parte de nuestra identidad, y, y, puedo resumir esto de que nos sentimos orgullosos de ser herederos de una cultura milenaria como esta, que nosotros tenemos los cajatambinos ¿no?

15. ¿Cómo es que la cocina tradicional le permite a usted identificarse con el distrito de Cajatambo?

Ah, porque si vemos en el país, el Perú es un país rico en estos temas de gastronomía ¿no? pero en el caso particular de Cajatambo ,si hablamos del Pari, la técnica de cocción del Pari es algo singular, yo diría casi único en el Perú, y eso hace que la técnica de cocción con la piedra caldeada, hace nosotros los cajatambinos, a pesar del tiempo transcurrido de esa técnica lo mantenemos, nuestro pasado está más presente que nunca, por eso creemos que, este, Cajatambo es, este, importante por su pasado milenario, pero también por su futuro milenario, porque tendría que desaparecer toda esta población para que el Pari no exista.

16. ¿Cuál es el plato tradicional de Cajatambo que representa la identidad del pueblo? ¿Por qué?

Definitivamente el Pari es el plato más emblemático, el plato bandera si se quiere decir para nosotros los cajatambinos.

Evidencia fotográfica:



Entrevista a Leonardo Olave Cueva

Fuente: Registro fotográfico propio

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

Número de registro: 04

Nombre del investigador: Anthony Moreno Maya

Nombre de la población:

Fecha y hora de la entrevista: 15/08/2019

Cajatambo

Fecha de llenado de ficha: 17/08/2019

Tema: Identidad cultural alimentaria en la cocina tradicional, Cajatambo, 2019

Informante:

Bianca (experta cocinera de la cocina tradicional de Cajatambo)

Contextualización:

La entrevista se llevó a cabo en su domicilio Jr. Miguel Grau s/n Cajatambo

Observaciones:

Se empleó la guía de entrevista, aplicando dieciséis preguntas a la entrevistada

Duración de entrevista: 06:26 min.

Transcripción:

1. ¿Cuáles son esos ingredientes propios de la región que no pueden faltar en la cocina tradicional de Cajatambo?

El Pari y el picante de cuy es lo más, que se piden, o se hacen mejor dicho, en las fiestas ¿no? entonces no debe faltar su ajos, cebollita para aderezo, el ají, ese es muy principal, el ají amarillo, acá en Cajatambo lo hacemos amarillo el cuy, en otros anexos, hacen su picante rojo, pero acá es amarillo, con su chinche picadito, las papitas también son de acá, lo traen temprano acá lo venden ¿Qué más? Para el Pari a ver, su carne debe ser de res fresco, la gallina, ahora usan pollo también, pero, pero no es lo mismo, la gallina le da saborcito, distinto sale, y las verduras ¿no? la cebolla, el ajos, eso ya te había mencionado, eso todos es de aquí, se consigue porque lo siembran por las, hay chacras pues, cerca y lo traen para cocinar.

2. ¿Cuáles son los utensilios o herramientas que todavía usa cuando prepara comida tradicional?

Yo uso mi batán todavía, es que cocino no mucho también, mi batan para mis ajos, mi ajicito, lo tengo un, este ¿qué se llama? mortero, de maderita, años lo tengo, eso también, también usamos fogón cuando hacemos cantidad, ese nos ayuda porque si no, imagínate, cuanto gas se nos va, mejor así su fogón y sale más rico también.

3. ¿Ha notado que el turismo ha cambiado la forma de preparar la cocina tradicional de Cajatambo? ¿Cómo así?

A veces que sabe venir uno que otro, el turista ¿no? no pide mucho, es que no se hace mucha comida tradicional porque no sale a cuenta, pero cuando hay la fiesta, vienen de aquí, de otro país, pero como te digo, le sirven Pari, en mate, loco en mate, todo lo que le sirven comen, porque acá es tradicional pues, igual el turista le gusta, eso busca ¿no? y también creo que cajatambinos no dejan, no van a querer que se cambie pues eso ¿no? es, este, muy propio, si cambia ya no sería Pari pues.

4. ¿Cuáles son las fiestas asociadas a la cocina tradicional de Cajatambo? ¿Cuál es el plato tradicional que más se consume? Podría detallar su respuesta

Esta desde febrero, carnaval, Semana Santa, los negritos y la principal la Santa Magdalena, ahí vieras, cantidad de gente se viene, acá para lleno, restaurantes, los hoteles, acá nomas este hotel nomas, se juntan para dormir, pero eso hay que aprovechar, no es siempre, porque de ahí, uno que otro vienen cuando se van para la montaña, pero de ahí donde más gente viene es para la fiestas de julio de la santita María Magdalena del dos hasta el, digo del veinticuatro de julio al dos de agosto es.

5. ¿De qué manera la cocina tradicional de Cajatambo promueve la convivencia social? ¿Por qué?

Tendrías que ver, si, es que la gente trabaja bonito, todos se ayudan desde los chicos, hasta los grandes, todos colaboran, se invitan a todos, los de otros anexos vienen y así no haya fiesta cajatambina, para cumpleaños invitan a los vecinos y a veces, este, uno trae la carne y así ¿no? si no que a veces no lo encuentras pero trae y completan para el Pari y preparamos Pari, porque es mas de familia, es plato así, más de familiares; pero todos se juntan, todos vienen, ya después siguen peleando, pero se juntan para la comida.

6. ¿Qué comentarios o experiencias ha escuchado del turista después de probar la comida tradicional de Cajatambo durante las festividades?

El turista muy poco viene, en fiestas nomas y eso, si coincide, porque la mayoría viene para ir al Huayhuash en otro tiempo, pero cuando llegan a la fiesta se comen rico se comen, salen de una casa y se los llevan a otra, acá vienen también, ven el restaurante y preguntan Pari, Pari, eso han aprendido, pero buscan; en otro día han regresado pero no había, ya comieron nomás el pollo que había cocinado de menú ¿qué hablarán? No sé, pero si quieren Pari es porque les gusta ¿no?

7. ¿Conoce algunos platos tradicionales que ya no se preparan? ¿Cuáles son? ¿Por qué no se preparan?

Mi mamá me dice que hay un sancochado que antes se hacía, ese no me enseñó, ya mi mamita está muy anciana, pero la señora Amancia debe saber, a ella pregúntale de eso, de ahí, bueno, se de una hierba del campo Jitga se llama, le dicen así, ese se hace picante así con papitas y le pones cuy o charqui, la chicha en caldo también, ya no hacen ¿no? y esos que conozco, de ahí la señora Amancia es más antigua de acá.

8. ¿Cuáles son los platos tradicionales que se sirven durante las festividades? ¿Por qué?

Pari de ley, de ahí el cuye picante, amarillo es acá, con chinchito y su papita, por la tarde ya su locro el cajatambino, ahí lo preparan las señoras que contratan, estos, eh, los mayordomos, vienen de lejos cinco, seis señoras, así vienen y toda la noche de las fiestas preparan para el día siguiente, si no el mayordomo, no lo ven bien pues si no da el Pari.

9. ¿De qué manera varía la preparación y el contenido de los platos que se sirven en las festividades? ¿Por qué?

No varía mucho, eso saben las señoras, ya tienen años pues, ellas conocen, piden nomas sus cosas que necesitan, pero sí, siempre su coca antes de empezar, le chacchan y le, luego ya le hacen lo que pide el capitán, Pari, locro, cuye, caldo verde, y siempre es rico, no lo varían su sabor, sale rico.

10. ¿Se puede degustar la cocina tradicional de Cajatambo en cualquier temporada? ¿Por qué?

En la casa se prepara para cumpleaños, eh ¿no? bautizo si se hace porque es, ya lo planifican pues, pero para vender no sale a cuenta no, muy caro para vender, la gente no paga y hacer, no se vende, mejor su menú y eso si pagan; ay veces que llaman a mi celular o ya me avisan y preparo, ahí sí, si avisan con tiempo si se le da, pero de ahí, muy caro.

11. ¿Cómo y a qué edad aprendió sobre la cocina tradicional de Cajatambo?

Desde chiquita, no me acuerdo, pero ocho años, no sé, me acuerdo, mi mamá me enseñó, a mis hermanas también, somos tres y dos varones, todos se han ido, yo nomás me quede pues, acá con el restaurante, ellos ya se, tienen su vida ya en Lima.

12. ¿A quién le está enseñando usted sobre la cocina tradicional de Cajatambo?

A nadie, porque mis hijas están chiquitas todavía, recién tienen 3 añitos una la otra cinco, ellas están en Huacho con mi suegra, mi esposo trabaja por allá, la chica que me ayuda nomas, ella está aprendiendo a cocinar, ya ella sabe algunas cosas, no es difícil para aprender, pero ahí está ella está aprendiendo de mí.

13. ¿Se han mantenido los sabores originales de la gastronomía de Cajatambo, qué ha cambiado? Podría detallar su respuesta

Ya le he agregado algo mío ya, pero básicamente es lo mismo, pero no dejo el mate, eso es básico para la comida de Cajatambo, el pari más que nada, si no, no es, no es, este, Pari ¿no?

14. ¿Qué sentimientos le genera cuando consume o prepara los platos tradicionales de su región en otra ciudad? ¿Y en su ciudad?

Cuando me voy a mi casa mi familia, bueno mi suegra que es de acá de Huacho, me dice que le prepare locro o Pari ¿no? a veces hago, pero no sale, este, no es igual pues ya desde el agua, allá no es pues, no encuentras tampoco los mismos, este, la carne de allá no es de res, no parece, por eso no hago mucho Pari, hago locro porque si hay allá los ingredientes ¿Qué más? el, la sopa verde, el caldillo también, ese si sale bien, pero para el Pari no, difícil es que salga igual, pero se siente distinto, extrañas el, el ambiente pues ¿no? la casera del mercado, todo eso y se siente extraño, algo triste ¿no? extrañas porque la comida no es lo mismo que acá, allá.

15. ¿Cómo es que la cocina tradicional le permite a usted identificarse con el distrito de Cajatambo?

Porque como te digo, las cosas están más a la mano, sales aquí ya hay esto y el otro, porque ahí nomás lo siembran pues, y creo yo ¿no? que eso es de allá, que me, hace que yo diga de allá de Cajatambo, eh, yo, yo

soy pues ¿no? aparte ya, esos platos son que yo conozco y desde niña lo he comido y me enseñó a preparar mi mamá a mis hermanos y a mí también.

16. ¿Cuál es el plato tradicional de Cajatambo que representa la identidad del pueblo? ¿Por qué?

El Pari pues, no hay más conocido, la comida típico de acá ¿no? el Pari a donde vayas, Pari de Cajatambo si, ese es.

Evidencia fotográfica:



Entrevista a Bianca

Fuente: Registro fotográfico propio

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

Número de registro: 05

Nombre del investigador/entrevistador: Anthony Moreno Maya

Nombre de la población:

Fecha y hora de la entrevista: 15/08/2019

Cajatambo

Fecha de llenado de ficha: 17/08/2019

Tema: Identidad cultural alimentaria en la cocina tradicional, Cajatambo, 2019

Informante:

Rita Angélica Olave Cueva (experta cocinera de la cocina tradicional de Cajatambo)

Contextualización:

La entrevista se llevó a cabo su domicilio Jr. Miguel Grau 231, Cajatambo

Observaciones:

Se empleó la guía de entrevista, aplicando dieciséis preguntas a la entrevistada

Duración de entrevista: 22:55 min

Transcripción:

1. ¿Cuáles son esos ingredientes propios de la región que no pueden faltar en la cocina tradicional de Cajatambo?

La cebolla china, la carne, el cuy, la papa seca, la cancha, eh, el chincho que también tiene un sabor aromático, eh, los mates y la papa seca y el aderezo ¿no? el ají amarillo seco, de eso es lo que se hace el aderezo, el caldillo que es con un adorno del ají seco, también se cocina con un, con la carne y se le hace un pequeño aderezo con el orégano y que sale muy rico, el chichan caldo también, que ahí entra la aceituna, las pasas, este, el, el maní y que es con poquito caldo nomas, se hace hervir la carne y luego se echa la chicha, y eso se llama el chichan caldo, esos son, como se dice, caldo cajatambino, que son netos de aquí.

2. ¿Cuáles son los utensilios o herramientas que todavía usa cuando prepara comida tradicional?

Eh, bueno pues la olla, el cucharón, el mate, eh, bueno esos son los que más cocina ¿no? los tradicionales.

3. ¿Ha notado que el turismo ha cambiado la forma de preparar la cocina tradicional de Cajatambo? ¿Cómo así?

Eh, no es que esta comida, el Pari es, es una comida que normalmente no encuentran en otro sitio, entonces vienen y preguntan, que no, que quieren probar esa comida, entonces eso le comunicamos a la señora Amancia que lo prepara, o a veces también nosotros lo preparamos. Sí, pero todos debemos saber, aquí quien es cajatambino debe saber cómo hacer su sopa de casa, saber hacer su Pari. Hay otras personas que han presentado creo, cambiándole la ¿cómo se llama?... En una presentación en la televisión que habíamos visto, que era el Pari, que era del norte chico, peor, en si lo habían preparado con cebolla de cabeza, eh, de una manera distinta, pero el sabor, pues no es de aquí ¿no? es un sabor neto cajatambino, sí, y lo habían hecho con el ají rojo, con rojo si y no, no es igual.

4. ¿Cuáles son las fiestas asociadas a la cocina tradicional de Cajatambo? ¿Cuál es el plato tradicional que más se consume? Podría detallar su respuesta

Eh, todos, o sea cuando hay, empezando del cumpleaños, es el Pari, eh, los carnavales, el Pari; la Semana Santa, el Pari; el Corpus Cristi, que son los negritos, así como en Huánuco, así también igual Pari, en todas las casas es infaltable, es como cuando te invito a mi cumpleaños y tengo que preparar el Pari y si vas, llegas y le dices ¿qué has comido, ah? lo han hecho un seco a la, a la norteña ¡¿Qué, solamente eso, que no habido el Pari?! O sea algo extraño y que, eh, le decepciona que, eh, en, en la casa, en la mesa no ha habido Pari. Ese es tu plato de mesa.

5. ¿De qué manera la cocina tradicional de Cajatambo promueve la convivencia social? ¿Por qué?

Bueno, es una alegría de unir a la familia pues ¿no? y, bueno, tú dices, yo tengo cuy, a veces hay personas que no tenemos posibilidades, el otro dice yo tengo papa seca, el otro colabora con carne y todos nos unimos y preparamos, con esa emoción, con esa alegría nuestra comida y, y creo que, creo que compartir eso, es una alegría.

6. ¿Qué comentarios o experiencias ha escuchado del turista después de probar la comida tradicional de Cajatambo durante las festividades?

Eh, bastante eh, como se llama ¿no?, bastante la alegría, la emoción, es algo que no nunca han pensado ver ¿no? una piedra hirviendo en un mate, porque dicen mira ¿y eso? que voy a hacer ¿no? y en broma como decía el señor Fanor Quinteros, él dice ¿no? ¡Cómeme la piedra primero que se te va a poner duro! ¿No? tiene que comerlo esa piedra y si no puedes comerlo nos tienes que sacar una caja de cerveza o por lo menos un, mínimo un wiskisito.

7. ¿Conoce algunos platos tradicionales que ya no se preparan? ¿Cuáles son? ¿Por qué no se preparan?

Si, por ejemplo el chichan caldo poco lo preparan, el detalle es esto, es que a veces no tenemos a la mano para cocinar a diario la carne, el, por ejemplo que sufren de mucho, el aderezo que es un poco fuerte la comida ¿no? Entonces para un plato especial, ahí se lo prepara, pero todos los días no podemos, pero cuando usted llega y le pide que le prepare, así cuando son varios así como la señora Amancia, ya se le, eh, ¿cómo se llama? se le da tiempo y se le prepara, si no le comunica, están viniendo siete personas, diez personas y queremos Pari para ese día, y ellos ya le preparan, porque la papa seca también es fuerte, la carne igual, el cuy igual, entonces, diario no pueden, pero en las fiestas si, como le echan su Cartavio, ahí toman todos los días su Pari.

8. ¿Cuáles son los platos tradicionales que se sirven durante las festividades? ¿Por qué?

El locro, el caldillo, el chichan caldo, eh, como entrada el tamal, eso son los que, en la entrada a veces te dan tamal, te dan relleno de chanco, con su pancito, su ensaladita te dan su relleno y de ahí de fondo, va el Pari; en otro vas te dan el tamal y te dan el Pari; en otro vas te dan de entrada huancaína, de fondo el Pari, todos es Pari; en la tarde ya te dan el, el ¿cómo se llama? el caldillo, que es muy agradable, quizás me hubieses dicho, sabía yo, hubiésemos preparado, ¿no?

9. ¿De qué manera varía la preparación y el contenido de los platos que se sirven en las festividades? ¿Por qué?

En nada, porque igualito, es igualito es, igualito tienes que hacer el aderezo, igualito tienes que hacer, solamente tienes que bajar la cantidad nada más, como decir ¿no? hacer un cuy ¿no? por ejemplo en mi casa somos cuatro o somos seis, ya igualito me pongo a preparar, el chupe verde, que también ahí lo preparan en la mañanita su tradicional, aquí hacen el chupe verde que muelen toda la hierba en el batán, en el batán que, que echamos la ruda, el paico, después este, la muña el chincho, el perejil, todas la hierbas, todas las hierbas, entonces esa hierba está bien concentrado, con un poquito de rocoto y su sal ya, entonces agarras haces la sopa en base de papa amarilla y papa blanca, y que ya que este casi, casi cocido, ahí se le hecha el queso picado, bastante queso y le echas también un huevito y luego, ya esto, la cebolla china y cuando le sirves, le echas bastante muña, tu sabes que la muña también es aromático, la muña lo echan ya para sacarlo y le echas una cuchara de del ají y luego en tu plato ya te vas echando un poco más, después de hacer el ponche, que aquí lo preparan el ponche de la chicha, la chicha de jora, lo hacen el ponche con huevo, todo o quien quiere con cerveza negra ¿no? y de fondo te sirven ya, la sopa con su cancha, ese es el desayuno tradicional, hoy día le toca cocinar a usted señor porque es el mayordomo de la banda, a ti te toca atender a la gente, entonces lo primero que tengo que hacer es hacer mi chupe verde en la entrada ya, y mi ponche, ya para batir el ponche ¿quién lo va a hacer? ¿Cuántos kilos vamos hacer?; ya para las doce ya se van a alistar sus cosas y ya, para que, como dice, que vamos a hacer de entrada, tenemos tamales o como le decía el, el, relleno de chanco, pero el fondo es el Pari. En la tarde es el caldillo y el locro, el locro también es a base, con su col, el col serrano, que lo tenemos aquí con la col acompañado, viene los pellejitos de chanco y la chalona, muy rico; yo me he ido a distintos lugares, pero el otro día he estado en Chiquián, y que lo dicen el locro con cuy, pero yo le digo, puede tener la maravilla de panorama, el espacio, el este, Huaráz, Chiquián, pero la comida no le cambia a Cajatambo por nada. Has llegado en el lugar correcto, en donde la comida aquí no le iguala a Cajatambo le lleva lejos, lejos, lejos, lejos.

10. ¿Se puede degustar la cocina tradicional de Cajatambo en cualquier temporada? ¿Por qué?

Si empezando de los cumpleaños, hasta todo el, ¿cómo se llama? todas las reuniones que uno quiere, reuniones especiales es el Pari.

11. ¿Cómo y a qué edad aprendió sobre la cocina tradicional de Cajatambo?

Eh, dependiendo pues la vida que llevamos ¿no? por ejemplo yo aprendí a cocinar a los siete, ocho años, empezamos a cocinar porque la vida nos golpea duro, mi papa murió y teníamos que ayudar a mamá y mi

mamá se iba al campo y ¡ya, cocina! y cocinábamos lo que había pues ¿no? y ahí aprendimos ya, de poco a poco ayudando a mamá, vaya pela, desmenuza la carne, vaya a hacer esto, esto, esto, ya vas aprendiendo, pero así del Pari, Pari, así, he aprendido todavía a los veinte años.

12. ¿A quién le está enseñando usted sobre la cocina tradicional de Cajatambo?

A mis hijos, sí, a todos a todos les digo, sabes que todos tienen que aprender a cocinar porque mañana me voy, me voy a partir, y yo no quiero que... no, mis hijos adoran su tierra, ellos son, como dice, este, adora, yo llego allá, pone su música cajatambina, ya llega a la casa, la música cajatambina es a base de guitarra ¿no sé si la has visto? y todo es guitarra y mi hijo, está feliz, pone su música, pone el uno, el otro y mamita, me dice y ¿cuándo vas a hacer el Pari? cuando vamos hacer, ojalá que ayudes hijito, le digo ¿no?. Pero si ellos se adaptan a todo, esos chiquitos son muy, lo que hay en casa comen, mis hijos no son de decir ¿sabes qué? eso yo no quiero, esto no, todo te comen, y así, ellos felices con su Pari.

13. ¿Se han mantenido los sabores originales de la gastronomía de Cajatambo, qué ha cambiado? Podría detallar su respuesta

Es que no puede cambiar nada, tiene que ser igual, tal cual, en lo único que yo le he cambiado es la papa seca, la papa seca, no sé cómo te han dicho, que lo vas remojar o seco nomás lo vas a echar, pero es más agradable así como lo prepara la señora Amancia, yo igualito le echo el chincho nada más, para que la papa seca tenga ese toquecito y le echo una cuchara de, de papa seca, le echas el caldo y solito hincha y consigues el sabor.

14. ¿Qué sentimientos le genera cuando consume o prepara los platos tradicionales de su región en otra ciudad? ¿Y en su ciudad?

Mira, esto, yo, como las mamás que somos, el preparar esa comida extrañamos a los seres queridos, a mi hermanos, a mis hijos, y cuando estoy aquí, bueno estoy con mis amigas todo, pero yo digo ¿no? como no están comiendo mis hijos eso, y cuando estoy allá, estoy feliz porque los atiendo a todos y llegan y mis hermanos y me dicen ¡Angélica, el mate! Yo tengo mis mates allá, tengo mis mates, ahí tengo como treinta mates, aquí tengo igualito como sesenta mates, entonces estoy allá tengo mis mates, estoy aquí, tengo mis mates, entonces esa es la alegría la emoción de que, así no mas no hay ¿no?

15. ¿Cómo es que la cocina tradicional le permite a usted identificarse con el distrito de Cajatambo?

Es que nuestro Pari, es algo especial, algo que no es común y nosotros somos orgullosos de ser cajatambinos, por la comida ¿no? que saboreamos y que, y que, le, le tenemos, le tenemos como un recuerdo desde nuestros ancestros, entonces, este, queremos mantener esa tradición sin cambiar en nada como le vuelvo a decir, sí.

16. ¿Cuál es el plato tradicional de Cajatambo que representa la identidad del pueblo? ¿Por qué?

El Pari, sí, eh, por toda la presentación que tiene, el sabor que tiene en la comida, o sea como dice ¿no? el sabor, eh, toda, todos los ingredientes que entran, es trabajoso no es fácil, no es fácil porque, todo es una preparación de un día para otro, o sea, como dice, el mise en place que lo tienes que hacer de un día anterior, para que al día siguiente salga al medio día porque tienes que tostar la cancha, tiene que hacer el aderezo, tienes que preparar, todo un trabajo completo, porque esto es para que los viajeros, como dice, los alimentos eran para el viaje de los arrieros, lo preparaban una semana antes, entonces, y lo llevaban ellos pues, en esos cántaros de barro ¿para qué? para que se mantenga la comida, porque ahí no tenías el cooler, no tenías la nevera, y nada de esas cosas, entonces mira, como era la, la idea de nuestros ancestros ¿no? la de llevar con ollas de barro para que se mantenga su comida, entonces no es fácil, preparar esta comida, por eso que no hay a diario que puedes encontrar en un restaurante, a ver sírvame un Pari, es bastante difícil.

Evidencia fotográfica:



Entrevista a Rita Angélica Olave
Fuente: Registro fotográfico propio

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

Número de registro: 06

Nombre del investigador/entrevistador: Anthony Moreno Maya

Nombre de la población:

Fecha y hora de la entrevista: 19/09/2019

Lima

Fecha de llenado de ficha: 23/09/2019

Tema: Identidad cultural alimentaria en la cocina tradicional, Cajatambo, 2019

Informante:

Anthuanet Zuloeta Arias (estudiante y turista que visitó Cajatambo)

Contextualización:

La entrevista se llevó a cabo en la Universidad César Vallejo

Observaciones:

Se empleó la guía de entrevista, aplicando diez preguntas a la entrevistada

Duración de entrevista: 05:35 min.

Transcripción:

1. ¿Cómo estuvo la ruta de acceso a Cajatambo?

Estuvo un poco complicada debido a que hubo algunos inconvenientes al momento de llegar a Cajatambo, eh, hubieron piedras en el camino que hicieron que el bus se detuviera y nos quedáramos, nos quedamos, alrededor de una hora aproximadamente en medio de la carretera.

2. ¿Qué opina usted sobre los servicios turísticos de Cajatambo para recibir a los turistas?

Cuando yo llegue a Cajatambo, eh, lo único que pude apreciar fueron los hoteles que eran dos, hoteles en los cuales uno se podía hospedar, eh, con respecto a los restaurantes, eh, bueno, los restaurantes, son, son pequeños, no son, considero yo que no son aptos para un turista debido a que no te acepta tarjeta de crédito, no, no, tienen para poder aceptar visa y no cuentan tampoco con un tour operador o una, una caseta de turismo que te pueda brindar, eh, algunas alternativas para poder visitar Cajatambo.

3. ¿Pudo degustar la cocina tradicional de Cajatambo en los restaurantes del distrito? ¿Cuál ha sido la dificultad?

No, realmente no pude degustar las comidas típicas de Cajatambo eh debido a que me habían comentado de que esos tipos de comida solamente se preparaban en grandes masas, y cuando llegan los turistas, lo único que comen es, este, la comida del día, que podía ser trucha, yo, comí trucha y algunas hamburguesas porque eso era lo que había en la calle.

4. ¿Cómo calificaría su experiencia con la cocina tradicional de Cajatambo?

Mi experiencia en particular no fue tan grata digamos ¿no? como te comentaba, había ido con grandes expectativas pero, bueno, no se pudo, aunque me habían hablado tanto de la sopa que me hubiera gustado la verdad.

5. ¿Cuánto conoce sobre la cocina tradicional de Cajatambo? Podría detallar su respuesta

Baja, realmente baja, porque como te digo, no pude disfrutar de la comida tradicional de Lo único que conozco de Cajatambo era la sopa de piedra que me habían comentado, que en Cajatambo se hacía la sopa de piedra, había ido con la expectativa de poder degustar de esa sopa pero como te había mencionado esa sopa solamente se prepara en fiestas donde hay grandes masas de gente.

6. ¿Está de acuerdo sobre promocionar a Cajatambo como un destino gastronómico? ¿Por qué?

Claro que estaría de acuerdo porque de alguna u otra manera así, los turistas ya no se quedarían con el sin sabor de saber cómo es los platos de Cajatambo. Si hay un, y si hay una ruta turística gastronómica, ayudaría al mismo, al mismo distrito.

7. ¿En qué se diferencia los platos de Cajatambo de otras regiones de la sierra que haya visitado?

Bueno yo he leído un poquito de Cajatambo y la diferencia es en sus ingredientes propios que ellos utilizan, eh, ellos eh por ejemplo la sopa de piedra, la piedra es netamente de ahí a diferencia de otros lugares como la pachamanca que la puedes disfrutar en cualquier otro lugar.

8. ¿Cuál fue el motivo por el que visitó Cajatambo? ¿Qué actividad vino a realizar?

Eh, mi motivo fue ocio, solamente fue de vacaciones nada más, por querer conocer, y la actividad que hice fue un, fue gastronómico, solamente fui a hacer trekking.

9. ¿Estaría de acuerdo en que la cocina tradicional sea parte de las actividades turísticas que vino a desarrollar? ¿Por qué?

Si, si, estaría de acuerdo porque como te digo, la comida tradicional es parte de, es parte esencial y fundamental de cada distrito, y los turistas van especialmente también por ello. Uno no va para que querer consumir lo mismo que consumió en Lima, si no va con la intención de querer consumir platos nuevos, y pues esta propuesta sería interesante para poder, este promocionar la gastronomía Cajatambina.

10. ¿Qué otra actividad le gustaría que se implemente en el distrito para complementar su visita a Cajatambo?

Eh, me gustaría que hubiera turismo de, eh, este, aventura de naturaleza más que todo, porque eh, eh, observado que hay gran potencial para agroturismo pero aún no se practica ese tipo de turismo.

Evidencia fotográfica:



Entrevista a Anthuanet Zuloeta Arias
Fuente: Registro fotográfico propio

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

Número de registro: 07

Nombre del investigadora/entrevistador: Anthony Moreno Maya

Nombre de la población:

Fecha de la entrevista: 21/09/2019

Cajatambo

Fecha de llenado de ficha: 25/09/2019

Tema: Identidad cultural alimentaria en la cocina tradicional, Cajatambo, 2019

Informante:

Ulises Requejo Armas (Poblador de Cajatambo y Fiscal Provincial Provisional del Distrito Fiscal de Ventanilla)

Contextualización:

La entrevista se llevó a cabo en su domicilio Jr. Río Ucayali N° 5616, Urb. Villa del Norte, distrito de Los Olivos

Observaciones:

Se empleó la guía de entrevista, aplicando dieciséis preguntas al entrevistado.

Duración de entrevista: 34:28 min.

Transcripción:

1. ¿Cuáles son esos ingredientes propios de la región que no pueden faltar en la cocina tradicional de Cajatambo?

En la cocina cajatambina, fundamentalmente que es tradicional, lo normal que cuando uno llega a Cajatambo puede ver en la mesa, ¿no? la canchita, que son como unas entraditas, la canchita, el habas tostada, la papa, la papa de mesa, además también podemos tener en la misma mesa cuando uno llega para compartir, ya sea el desayuno, el almuerzo, los productos de la zona, que es el queso, el queso; en cuanto a dulces, el manjar blanco y es lo que podemos apreciar en el momento. Pero cuando ya hablamos, digamos de un almuerzo especial, eh, puedes encontrar diferentes tipos de platos, pero un día normal, digamos puede ser por ejemplo, por ejemplo, el hashap chupi, que es un plato digamos, que se prepara rápidamente, con papas picadas, un poco de huevo que se echa al menos cuando está caliente la, el caldito y como ingrediente además, preparado con chinche y unas hierbitas especiales verdes, por eso le dicen hashap chupi, que es la sopa verde también, que es rápido, calentito, que puede salir del apuro a una dama cajatambina cuando ve que su esposo o la familia van a salir al campo, rápidamente, ¿que hay para dar?, el hashap chupi, solamente demora un poco la hierbita de la preparación, que es como un agregado para darle color y sabor, y de ahí tiene como ingrediente el chinche; ahora me decías que el chinche es una hierbita que se suele usar en varios platos, incluido el Pari que vamos a hablar creo que posteriormente.

2. ¿Cuáles son los utensilios o herramientas que todavía usa cuando prepara comida tradicional?

Aún se mantiene como tradicional el mate, el mate que es de madera y que lo traen del norte del país, ahora el mate, el mate tiene varias ventajas, una que por ejemplo, si se sirve una, un algo caliente, como el Pari que se sirve caliente, entonces no hay problema de que se uno queme con plato ¿distinto no?, entonces el mate soporta el calor y con, con, normalidad uno puede coger el mate, uno, dos, el mate por la presentación es muy, y muy interesante, muy agradable comer una sopita en el mate y nosotros que somos del lugar, que hemos años comido en la zona, comer por ejemplo, un locro de papas y habas en un plato distinto al mate, ¿cómo que el sabor no es el mismo no? en el mate es lo más agradable. Comer el Pari en otro plato distinto que no sea el mate también no, no sería igual, bueno, lo llevamos en la mente. Entonces, el utensilio más común es el mate, y para lo que es bebidas, es el la chuna que es también de maderita, que viene del norte del país para tomar la chicha, en cuanto a bebidas eso es lo más saltante, en cuchara bueno, lo normal pero solamente sería ese detalle.

3. ¿Ha notado que el turismo ha cambiado la forma de preparar la cocina tradicional de Cajatambo? ¿Cómo así?

Sí, sí, muy, muy y además todo va cambiando ¿no? porque no puede todo permanecer en la... de aquí hace cinco o diez años, es distinto ¿no? y evidentemente, cuando ya uno viene a Lima, viene trayendo no solamente a la familia, si no viene trayendo también las costumbres, las tradiciones de la tierra, por tanto, y acá lo vuelven a practicar y que aquí también se vuelve a preparar el Pari, se vuelve a preparar el locro de

papas, se vuelve a preparar la pachamanca y es, entonces, este, toda la tradición, se viene a implementar, ese es todo un proceso y por tanto ya un cambio importante y ahora, eso ¿en qué ha cambiado en cuanto a la comida o a la cocina cajatambina? yo creo que solamente es como un traslado, lo que se hace allá, traerlo aquí, evidentemente, este, por ejemplo la piedrita del Pari, que es, se tiene una piedra, el río una piedra pequeña redondita del río, eh, tendría que traerse de un río de la zona ¿no? pero son detallitos que en todo caso, eh, lo que va cambiando es el lugar y lo que se encuentra en el lugar, para preparar la comida, pero lo tradicional, lo original es contar con ingredientes de la zona, por ejemplo, la gallina de la misma zona, este ¿qué más? este, la..., charqui de la misma zona, en cambio si ya está acá en Lima, bueno va al mercado y busca el charqui, pero no sé, charqui de algún lugar distinto, que a veces cambia su forma de preparación, o la cancha por ejemplo, no es la misma en Cajatambo, la cancha para el Pari, es una cancha de un lugar que se llama Utcas y es una cancha muy especial, de un sabor muy especial también, que tiene un dulce muy natural, que es una cancha que poco se promociona y poco se conoce, la cancha de Utcas por ejemplo, para un detalle.

4. ¿Cuáles son las fiestas asociadas a la cocina tradicional de Cajatambo? ¿Cuál es el plato tradicional que más se consume? Podría detallar su respuesta

El Pari sin lugar a dudas, el Pari a que también lo llaman el plato, la sopa de piedra, pero nosotros exigimos que simplemente Pari sea el nombre con el que se le conozca, es más, en el año 2015 mediante una ordenanza regional, 2915-11, ha sido reconocida como plato bandera de la provincia de Cajatambo, lo cual ya un reconocimiento oficial de una entidad del estado, en este caso el gobierno regional, entonces sin lugar a dudas es el Pari, por todo lo demás que podríamos explicar en su momento.

5. ¿De qué manera la cocina tradicional de Cajatambo promueve la convivencia social? ¿Por qué?

Evidentemente, decir que se va a preparar el Pari, ya la gente sabe que hay un plato agradable, preparado con el cuy, y con todos los demás ingredientes, que más tarde explicaremos ¿no? entonces reúne a todos los paisanos, paisanas, y se enteran, saborearemos el rico Pari, con eso ya es decir mucho, es decir, vengan vamos a compartir, vamos a saborear el Pari y por tanto yo creo que la comida es un pretexto importante para reunir a toda la colectividad, encontrar allí dentro a los amigos, entre los familiares, inclusive que mucho tiempo no se ven, incluso. Y hay fechas especiales donde siempre, si o si, se prepara el Pari, no basta decir que solo se va a preparar el Pari por ejemplo, las juntas costumbristas, que es algo que se ha traído también de Cajatambo, se realizan en Lima, entonces, decir junta costumbrista, es vincularlo con el Pari, entonces la gente dice, junta costumbrista, ya están vinculándolo al Pari. Y el Pari además que no se vende, el que prepara, el que está a cargo, gratuitamente hace la invitación a todo el público, por ejemplo.

6. ¿Qué comentarios o experiencias ha escuchado del turista después de probar la comida tradicional de Cajatambo durante las festividades?

Siempre han sido positivas, aunque siempre a veces tratábamos de investigar, que de negativo hay, pero siempre hemos escuchado opiniones positivas, debe ser por lo novedoso del Pari, cuando se le habla de la piedra, que es lo que a veces se le suele llamar y se le explica que una piedra es un ingrediente entre comillas del Pari, entonces eso llama la atención, una piedra, quien nunca ha conocido o escuchado hablar del tema y ¿pero cómo? y entonces ahí hay que explicarle y tiene un origen, aunque los comentarios siempre positivos y cada vez que se le pregunta que plato ha comido refieren, así como siempre que hablamos del Perú a los extranjeros, hablamos del ceviche, para nosotros es el Pari.

7. ¿Conoce algunos platos tradicionales que ya no se preparan? ¿Cuáles son? ¿Por qué no se preparan?

Ah bien, tenemos este por ejemplo, que poco suele preparar el jitga picante, el jitga picante, es como un picante de papas cocidas, cuyo ingrediente principal es, son las hojas de una planta que se llama jitga, cuyas flores son amarillas, estas hojas se extraen de la planta, se lavan, se le hace hervir, hervidas ellas, eh..., se las corta en rodajitas, se las exprimen, porque hay un juguito medio amarguito que sale, con las papas se los mezcla en una sartén, como para ya preparar el picante, entonces, este, eh, así se prepara el jitga picante, pero es un plato, donde solamente, temporada, después del invierno en Cajatambo, porque esa plantita crece silvestre en estas épocas, entonces estamos hablando de... abril, mayo, junio, junio, en julio ya no hay esa planta, porque ya con el verano, habría que esperar hasta abril del siguiente año, uno de los platos es ese. Otro plato por ejemplo..., que poco se suele, el jamón, el jamón que suelen, eh, del cerdo, del jamón

ahumado que poco, ya no veo que se esté consumiendo, porque no veo que ya se esté preparando, además es del cerdo, pues la piernita que lo cuelgan en el fogón, en la parte alta y de ahí viene lo ahumado, porque con el humo de la leña, etcétera, eh, va a teniendo, un... en el tiempo ¿no? se va preparando el ahumado del jamón, pero ya, vemos que no hay personas que lo preparen en esos términos, aunque si en otros lugares, pero en Cajatambo ya se va perdiendo, y por tanto no podemos tener el jamón hervido, y con que se come con papitas, que es muy jugoso, muy, muy, buen, muy saludable, el jamón. Otro platito que ya vamos perdiendo, por ejemplo, el olluco pokti, el olluco potki, que es un segundo también, es el olluco pero hervido y preparado..., así como una masa, que tiene que ser del olluco hervido y se los aplasta y se prepara así como un, como un, ¿cómo se llama esto? este..., como la papa rellena, pero el olluco así molido, este, no tan molido, incluso se puede tener trocitos del olluco y eso tal vez combinando siempre con la papa, no, no, con el arroz, allá la papa siempre es un complemento importante, la papa con queso, la papa con olluco, la papa combinando con los otros platitos, eso en lo que puedo recordar de los platitos, ahí creo que hay, que hay, más platos, por ejemplo el ushuru, es el nombre, que es un alga o un hongo, que crece en las alturas, de forma natural, eso también yo recuerdo que hace años mi mama nos preparaba y nos daba, nos daba en picantito pero ya no, no veo que se suele preparar y tampoco muy raro, salvo en los eventos de feria; te comento que sin echar flores a mi mamita, mi mamita ha sido la pionera de realizar ferias gastronómicas aquí en Lima y la última, ¿no sé si te invitamos? la última que tuvimos fue el uno de setiembre, aquí en Villa Norte, entonces son trece años que se viene desarrollando ese evento, todos los años se promueve la gastronomía cajatambina, ahí hemos tenido algunos platos que te estoy mencionando y que el objetivo es la promoción de la comida cajatambina, ella fue la primera que inició con esas ferias, incluso en ese año, si no me equivoco, Gastón empezó también a..., digamos a empezar, el evento de gastronomía que conocemos, que creo que..., este año no se ha llevado a cabo; bien entonces, algo similar ya se copió de las demás instituciones y este año el veintinueve de setiembre va a haber un evento gastronómico aquí en..., a la altura de Habich, en el Centro Juventud Cajatambo, donde vamos a poder apreciar también parte de la gastronomía cajatambina. Bueno, porque primero creo que..., debe haber alguien que, que conozca, que se puede preparar, por ejemplo una persona que está ahí que nunca lo han invitado, por ejemplo lo del ushuro y ni conoce que es, entonces ni modo que va a preparar algo que, primero, no saboreó y nunca le han presentado; otro sería porque a veces esos platitos son un poco laboriosos, tendría que haber enseñado alguien, pero como ya las abuelitas, también ya, digamos..., ya no preparan, entonces nadie prepara, por tanto no se da una continuidad, de ahí es importante promover y un poco rescatar la variedad de comida que tenemos allá.

8. ¿Cuáles son los platos tradicionales que se sirven durante las festividades? ¿Por qué?

El Pari, el Pari, categóricamente, eso es, eh, en un evento que..., grande, en donde no hay Pari, es un evento que no, no, algo falta ¿no? y el Pari que se sirve a partir de las once hasta las dos tres de la tarde, y ya en las noches el locro de papas, el locro, de papas que se prepara con la papa seca, eh..., el locro que se prepara con habas, con papas y también, este, se sirve un mate y como ingrediente más, se agrega la col, la col hervida y un pedacito de cuero de cerdo, un pedazo, ese es un poco el locro que se sirve en eventos importantes, ya en la noche ya, en la tardecita a partir de las seis, siete de la noche. Eso es tradicional.

9. ¿De qué manera varía la preparación y el contenido de los platos que se sirven en las festividades? ¿Por qué?

Muy..., muy bien, evidentemente no va a ser lo mismo preparar para diez personas que para mil personas, varía en mucho, sobre todo..., lo que pasa que ya las cocineras que tiene años en esto, que ya tienen los secretos ya, por ejemplo el Pari se prepara desde la noche anterior, desde las diez de la noche, nueve de la noche, se empieza la preparación que se llama el churpucuy, es decir levantar la olla, preparar el fogón y a partir de ahí se empieza, toda la noche y toda la madrugada, a las seis de la mañana ya está el caldo bien hervido, donde se ha hecho hervir las carnes principales, del res, del res, de la gallina, el charqui y se empieza, a lo que se llama, en los términos quechuas cajatambinos, shilpir la carne, o sea en pedacitos ¿no? carne seca de charqui, carne de res también, carne de gallina, se prepara carne de gallina; antiguamente también incluso la llama, pero fundamentalmente es eso. Y a partir de eso, mira, todo un tema, entonces, ya ellas saben sus secretos, tamaño de olla, la cantidad que debe hacerse, el aderezo que es al final, la piedra, desde que hora debe calentarse y cómo debe, la piedra desde las cinco de la mañana se empieza el calentamiento, la piedra que es lo que decíamos, el ingrediente entre comillas y eso tiene su historia, ¿lo

decimos? la historia del Pari es la siguiente, en resumen porque se ha escrito varios libros al respecto, resulta que en Cajatambo, hace muchos años, no, no, había pues carretera donde uno podía viajar a Lima u otros lugares, en una, dos, dos horas, tres horas, cinco horas. Ahí los viajes eran en acémilas y duraban una semana, dos semanas y hasta más, y en el trayecto hay que llevar algo para comer, ¿que se llevaba? la papa seca, la papa seca no se malogra por días que esta, siempre se mantiene seca, papa seca, el charqui, que es la carne seca, tampoco se malogra, el cuy, preparado ya antes y se llevaba también el cuy pero preparado ya, tampoco se malogra, entonces, lo que hacían es, llegaban a la altura, lo único que hacían es tener el mate, hacer calentar las piedras al fuego, el mate, un poco de agua, mezclaban la papa seca, la carne seca, el cuy, agua y con la hierba, la piedra candente, una piedra, dos piedras, lo hacían hervir, eso era el Pari, eso era el origen, es el origen, entonces este..., así donde se sabe que es el origen del Pari.

10. ¿Se puede degustar la cocina tradicional de Cajatambo en cualquier temporada? ¿Por qué?

Sí, pero lo importante ahí es quien lo prepara, y quienes lo van a preparar, porque tienen que conocer, van a decir, no, yo lo preparo, pero son detallitos, tiempos, en que momento, hacer hervir, como hacer hervir, que tiempo hacer hervir las carnes, tiene que conocer desde luego, si conoce en cualquier momento desde luego, pero tiene que ser alguien que conozca, porque hay personas que sí, yo lo preparo yo lo preparo, pero no..., el sabor es distinto, la carne no está bien hervida no, no, no hay sabor, no hay sabor, entonces ahí incluso..., al final hay que dar la cantidad de..., hay un aderecito efectivamente que se le agrega como saborizante... natural, preparado con chinche, preparado también con... cebolla, eh, la cebolla, la cebolla normal, que tenemos ¿no? trocitos de cebolla, entonces se prepara un, un, aderecito ¿no? y este es al final que se agrega, de acuerdo a la proporción necesaria, para darle color y también un poco de sabor final al Pari.

11. ¿Cómo y a qué edad aprendió sobre la cocina tradicional de Cajatambo?

Desde que tuve uso de razón, hablamos..., no sé, desde..., siete años, ocho años ya, Pari, Pari, Pari, Pari, ya así hasta los 16 años que ya migré a Lima por..., con ayuda de la familia y aquí también Pari, Pari, Pari, como que conoce.

12. ¿A quién le está enseñando usted sobre la cocina tradicional de Cajatambo?

A quienes están interesados, como en caso de usted, entonces usted me comunicó, me dijo tengo... bienvenido, adelante, te esperamos, evidentemente hay más detalles que incluso, tiene usted mucha suerte, acaba de pasar mi mamita y a la hora de bajar a ella le pregunta, ¿cómo se prepara el Pari? y esto... y lo dice en su forma y en su estilo más natural, y quien además prepara; yo no preparo, lo que pasa es que yo..., de todas maneras promuevo nada más..., este, conozco, conozco nomás la variedad, pero sí, promuevo o sea, para los eventos que hacemos, invitamos a personas que saben preparar, hacemos entrevistas, hacemos conocer, a quienes están interesados, damos los datos, pero los secretos, son las que cocinan y así que tiene mucha suerte, así que apenas baja le abordamos para que usted tenga más información.

13. ¿Se han mantenido los sabores originales de la gastronomía de Cajatambo, qué ha cambiado?

Podría detallar su respuesta

A ver, ¿qué ha cambiado?... yo creo que en general, bueno, todo va cambiando ciertamente, ciertamente, ¿en qué pudo haber cambiado? yo creo que muchas veces, como que no hay gallina, lo ponen el pollo, lo agregan el pollo, como no hay charqui, bueno lo normal, la carne de res, bueno, eso ya..., va distorsionando, pues no, no, es igual y peor si no hay piedra, imagínate pues, sin piedra ya no, ya hay un cambio ahí... radical ¿no?; pero yo creo que más por tratar de imitar lo que..., es el plato, no propiamente la preparación, y entonces los ingredientes son fundamentales, al menos como ingrediente fundamental el charqui, papa seca, y este... el cuy, cuy, que tiene un proceso también el cuy, o sea que no es que es el cuy ya hervido o el cuy tostado, no, el cuy; cada ingrediente tiene un proceso, un proceso, por ejemplo la papa seca, no es la papa seca que suelen preparar en lugares..., en donde incluso..., en la arena lo ponen la papa seca; la papa seca natural se coloca en las calaminas, y en tiempo de heladas y con el hielo, no es con el sol, la verdad, que es con el hielo la que..., a la papa lo procesa y se convierte en una papa seca y es la que después se muele y es la que se tiene, pero hay lugares en donde incluso en la arena lo tienen y no es lo mismo pues hacia el sol que la helada de la sierra, entonces cambia, la canchita, como te decía, como ingrediente no es lo mismo la canchita sin sabor que tenemos por acá, si no la canchita de Utcas, es la canchita de oro lo llaman los utcacinos o utcanos..., eh, esos son detallitos que cambian radicalmente la, la, digamos..., este, el Pari como plato.

14. ¿Qué sentimientos le genera cuando consume o prepara los platos tradicionales de su región en otra ciudad? ¿Y en su ciudad?

Es fundamental, como que de niños hemos incluso, nos hemos, hemos crecido con el Pari y como alimento, y sabemos que el cuy es muy nutritivo; eh, la canchita es otro ingrediente importante, saludable, la carne, seca, eh ,con todo eso entonces, eh, además de haber crecido con esos platos, eh, evidentemente eh, este, hay un sentimiento también profundo, porque recordamos, eh, las festividades, con nuestro padres, la familia, entonces, cada vez que uno ve y saborea el Pari, está viendo a los abuelos, los padres, que a veces ya no están con nosotros, nos trae recuerdos inmensos y por tanto, eso creo que..., eh es un ingrediente más al momento de consumir el Pari.

15. ¿Cómo es que la cocina tradicional le permite a usted identificarse con el distrito de Cajatambo?

Bueno, eh, te comento que cuando niño, mi madre preparaba pues, eh, el Pari, el locrito y, bueno, lo hacía con tanto cariño, que no dudabas en comértelo ¿no? muy aparte de eso era muy nutritivo si lo vemos desde un punto de vista nutricional, pero ahora las mamás ¿qué envían a los niños? chizitos, una galleta, no, allá nuestro fiambre era la habas tostada, la cancha, el charqui eso eran los fiambres, en cambio acá los niños aun eh por muchas razones a veces no suelen apreciar que la comida tradicional que son además ingredientes de los platos importantes, son los que estoy mencionando ¿no? se trata de eso, de lo que en tu infancia tu compartiste ¿no? ese, esos alimentos son tuyos, porque crecieron contigo, lástima, lástima que ya algunos no valoran y creo si no se reconocen con la cocina de sus mamás, de sus papás, están perdiendo eso que los identifica pues; he sido testigo de muchos jovencitos que no dicen de donde viene o sus padres o donde viven, pero el cajatambino no, siempre hay ese orgullo de ser de allá y eso se ve cuando viene a la feria, la mistura de Cajatambo, eh, ahí vienen porque les gusta la comida y traen a sus amigos y comen todos juntos, es una cualidad del cajatambino ¿no? y siempre está el Pari, siempre, eh, relacionan lo que es el Pari con ser cajatambino.

16. ¿Cuál es el plato tradicional de Cajatambo que representa la identidad del pueblo? ¿Por qué?

Tal vez porque es un plato que se prepara en mayor cantidad..., hablamos de mil a más platos, que otros platos no se prepara, menos cantidad, entonces..., eso nos dice mucho, mil platos, dos mil plato de Pari, a diferencia de los otros platitos que es menos cantidad, entonces..., para empezar por ahí, entonces también, este, por la variedad de carnes que se presenta, ¿no? el cuy, el charqui, que era de res, pero antiguamente de la llama, el charqui, y eso viene también de la época de los incas también, el charqui es algo que nos han enseñado y viene también de la época antigua..., la carne seca con salsita, puesta al sol y al hielo, entonces se mantiene, se mantiene, no se malogra ¿no? no se..., no se honguea, no tiene ningún problema, todo natural el charqui y así, uno se lo come, tostando nomas, ya se lo come, entonces, eh, yo creo que eso es, la variedad de carnes, la cantidad y sobre todo, lo interesante que es por el origen de lo que ya expliqué y por tanto, eso lo hace festivo.

Evidencia fotográfica:



Entrevista a Ulises Requejo Armas
Fuente: Registro fotográfico propio

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

Número de registro: 08

Nombre del investigadora/entrevistador: Anthony Moreno Maya

Nombre de la población:

Fecha de la entrevista: 25/09/2019

Cajatambo

Fecha de llenado de ficha: 27/09/2019

Tema: Identidad cultural alimentaria en la cocina tradicional, Cajatambo, 2019

Informante:

Julio Akio Nakayama Portilla (contador y visitante hospedado en Cajatambo)

Contextualización:

La entrevista se llevó a cabo en la OCI de la Municipalidad Provincial de Cajatambo

Observaciones:

Se empleó la guía de entrevista, aplicando once preguntas al entrevistado

Duración de entrevista: 11:44 min.

Transcripción:

1. ¿Cómo estuvo la ruta de acceso a Cajatambo?

Bueno eh, el día de ayer que vine, eh, si la encontré despajado, eh, tal es así que he llegado a las tres de la tarde porque en otras ocasiones estamos llegando a las cinco de la tarde, seis de la tarde por la, por las, este, la demoras que hay en el tráfico por los arreglos que hacen pero esta vez ha estado libre.

2. ¿Qué opina usted sobre los servicios turísticos de Cajatambo para recibir a los turistas?

Eh, mire, en cuanto a, a hospedaje, eh, si hay dos buenos hoteles ¿no? y dado la poca de, la poca demanda eh, se encuentra siempre habitaciones, a parte hay otros hostales más pequeños ¿no? eh en cuanto a los restaurantes sí, no hay este, buenos restaurantes, en donde te brinden este la comida, digamos, este, un poco más de la zona, una comida turística de la zona y también comidas de, digamos de, eh, criollas ¿no? que uno suele a veces consumir cuando te vas a un lugar turístico, no solamente quieres comer, a veces no solamente quieres comer comida de la típica si no a veces te antojas otra cosa ¿no? no se encuentra aún.

3. ¿Pudo degustar la cocina tradicional de Cajatambo en los restaurantes del distrito? ¿Cuál ha sido la dificultad?

Eh, si en dos oportunidades, tengo acá tres meses y medio y en dos oportunidades, eh, he consumido la comida típica el Pari y el otro picante de cuy. Ya eh, uno de que por ejemplo Pari es un poco difícil, eh, de conseguir porque eso tiene que hacerse digamos, como es en forma abundante ¿no? no hay mucha población acá y para el cuy, por ejemplo para el cuy el picante de cuy, hay que hacer un pedido un día antes, un día antes ¿no?

4. ¿Cómo calificaría su experiencia con la cocina tradicional de Cajatambo?

Eh, todavía no está muy bien desarrollado, por factores de que no hay mucha población, eh, no hay este, muchas oferta ¿no? o como usted dice ¿no? falta jalar más turismo; mire, este, yo, eh, he ido a hacer caminatas, de los tres meses que estoy acá y si hay bonitos paisajes, bonitos, incluso hay ruinas por allá, hay bosques ¿no? hay bonitos, este, miradores, pero falta un operador que pueda jalar más turistas.

5. ¿Cuánto conoce sobre la cocina tradicional de Cajatambo? Podría detallar su respuesta

Conozco muy poco, eh, solamente conozco el Pari, picante de cuy y un, este, picante de papa seca con, con carne seca también, charqui, esa tres cosas nomas he comido

6. ¿Está de acuerdo sobre promocionar a Cajatambo como un destino gastronómico? ¿Por qué?

Sí, sí, su comida es, es rica, normalmente esos tres platos que he comido es rico y aparte he comido la pachamanca, la pollada, tiene buena sazón, es, es agradable su sazón.

7. ¿En qué se diferencia los platos de Cajatambo de otras regiones de la sierra que haya visitado?

Eh, mire, eh, al menos, este, la sopa el Pari, nunca lo he probado en otro lado y si pues, me, me agrado bastante, compararlo con otras regiones no, no, no hay punto de comparación no, porque este plato es bien completo ¿no? tiene varias carnes pues, cuy gallina, carnero, para que, o sea no, no he visto así ¿no? no he visto así una mezcla de tantos, de tantas carnes, eh, y el picante de cuy también muy agradables no se, tampoco hay un punto de comparación ¿no? me parece muy original acá su plato.

8. ¿Cuál fue el motivo por el que visitó Cajatambo? ¿Qué actividad vino a realizar?

Eh por motivos de mi trabajo, yo postule para un aplaza como auditor en la contraloría y bueno me atrajo la parte económica, es por eso que estoy acá.

9. ¿Estaría de acuerdo en que la cocina tradicional sea parte de las actividades turísticas que vino a desarrollar? ¿Por qué?

Si yo creo que si, por ejemplo a mí que digan, bueno yo viajo bastante, que me digan ¿no? este, hay un tour para que prueben el Pari, el picante de cuy y aparte, que te digo, otros atractivos, yo vendría yo me inscribiría, ¿no? a veces uno, a veces cuando trabaja en la ciudad, eh, valora mucho los cerros, el cielo despejado, el, la altura ¿no? valora bastante, te relaja mucho, cuando ya estás viviendo acá ya no lo valoras ya.

10. ¿Qué otra actividad le gustaría que se implemente en el distrito para complementar su visita a Cajatambo?

Mire, este, la comida, si muy buena si, si te jalaría, solamente, digamos el picante, el Pari, el picante de cuy, la manera como hacen la pollada, si, o sea, en comida muy bien, en, en hospedaje hay, hay, buenos hostales ¿no? claro que son pocos, pero si hay dos buenos que sacan cara por el, por la provincia de Cajatambo; después, este, acá hay un, este, eh, sitios arqueológicos, que están abandonados ¿no? son ruina incas ¿no? son fortalezas, yo he visto dos fortalezas grandes que están abandonados y si se puede desarrollar el paisaje, se puede desarrollar este, esos este, esas ruinas incluso, yo dos veces he visto ovnis acá, si es un lugar de avistamiento, con el cielo despejado ¿no? hasta eso también te puede jalar ¿no? hay gente que por eso, así como por ejemplo Marcahuasi ¿no? Marcahuasi se hizo famoso por los ovnis, Chilca también ¿ya ves? o sea en los años ochenta, esa zona se hizo famoso por lo, por los avistamientos, actualmente la gente sigue yendo pero ya no, ya no por tanto por los avistamientos, sino por la zona ¿no? por el paisaje, pero lo que, lo primero que jalo fueron los avistamientos ovnis que llamaban la atención, también acá puede hacerse ¿no?

Evidencia fotográfica:



Entrevista a Julio Nakayama Portillo
Fuente: Registro fotográfico propio

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

Número de registro: 09

Nombre del investigador: Anthony Moreno Maya

Nombre de la población:

Fecha de la entrevista: 25/09/2019

Cajatambo

Fecha de llenado de ficha: 27/09/2019

Tema: Identidad cultural alimentaria en la cocina tradicional

Informante:

Flora Eleana Reyes Quinteros (pobladora y encargada del área de RRHH de la Ugel 11 Cajatambo)

Contextualización:

La entrevista se llevó a cabo en su domicilio Jr. Bolognesi 104, Cajatambo

Observaciones:

Se empleó la guía de entrevista, aplicando dieciséis preguntas a la entrevistada

Duración de entrevista: 36:33 min.

Transcripción:

1. ¿Cuáles son esos ingredientes propios de la región que no pueden faltar en la cocina tradicional de Cajatambo?

Bueno, en general ¿no? bueno, tenemos lo que es el natural, el ajo, el ají de panca, luego tenemos, eh, el, la cebolla china que le llamamos cebolla de cabeza, luego, eh, para el aderezo de acá de los guisos, tenemos el achote, es el, bueno, mayormente la hierbas ¿no? dependiendo, si es por así decirte un plato de cuy, tiene que ser la hierba que es la planta, el chincho, que da el, el sabor; luego tenemos, dependiendo también, la hierba buena, el orégano, tenemos lo que es el perejil, el culantro tenemos y bueno en realidad mayormente son las plantas ¿no? las plantas y muy poco, casi al natural los condimentos, como le decía.

2. ¿Cuáles son los utensilios o herramientas que todavía usa cuando prepara comida tradicional?

Si, mayormente, bueno, siempre yo he visto desde niña en mi casa que mi mamá siempre, he, siempre hemos usado el cucharón, netamente de madera, nunca, eh, hemos usado lo que son ahora ¿no? los normales de ese material, eh, mayormente pues los que están más a la mano que son de aluminio, creo que le llaman, es el cucharón; a parte de la olla que siempre era después, eh, casi todo es de este material de ¿cómo se llama? de, que se usa mayormente para nosotros es las ollas, las ollitas esas de arcilla, los mates, los mates son importantes, pues bueno esos son las herramientas más usuales que tenemos, como también para tostar la cancha que le llamamos nosotros que son como unas cacerolitas ¿no? esas serían pues la herramientas más importantes que usamos ¿no?

3. ¿Ha notado que el turismo ha cambiado la forma de preparar la cocina tradicional de Cajatambo? ¿Cómo así?

No, desde lo que veo no, porque en verdad, no hay mucho turismo por acá, que digamos pueda ¿no? así cambiar bastante las costumbres, la, la base de nuestras comidas, de lo que el cajatambino está acostumbrado; no, la verdad es que esperamos a que el turista viniera y así ¿no? eh, ver como se relaciona aquí con, Cajatambo es hermoso, hay bastante por hacer, bastante por trabajar ¿no? y bueno la comida no va a cambiar, es nuestra identificación, es lo que mejor sabemos y estamos ya avanzando con el Pari ¿no? pero así con todo, es algo incierto, esperemos que cuando Cajatambo, eh, reciba ya bastante turismo, también encontremos la forma de adaptarnos a este nuevo ritmo.

4. ¿Cuáles son las fiestas asociadas a la cocina tradicional de Cajatambo? ¿Cuál es el plato tradicional que más se consume? Podría detallar su respuesta

Cómo le estaba diciendo anteriormente, eh, se ha, este, se ha canalizado netamente con las fiestas tradicionales que es, con las fiestas tradicionales que es de costumbre, este, en memoria a Santa María Magdalena, que son a partir, eh, del veintitrés de julio hasta el dos de agosto, veintitrés de julio; toda esa semana se hace las fiestas tradicionales que se llaman las Pallas ¿no? que son mayormente mujeres que danzan y bueno pues en conmemoración a las fiestas tradicional ¿no? que son devotos, todas las personas que entran, son devotos de la Santa María Magdalena, entonces ellos ¿qué hacen? al entrar ellos netamente hacen el Pari, que es el plato típico que es de bandera, porque todo el mundo solamente, eh, ¿cómo se llama? se aboca a lo que es el plato típico, los mayordomos, entonces, toda la gente que viene

en esa semana o dos semanas que es la festividad, entonces netamente van a ir a probar el plato típico en memoria, en conmemoración a María Magdalena, es, es el plato bandera que es el Pari, eh, eso me he dedicado; ahora, la otra situación es que me comentabas, eso es la situación de la fiesta costumbrista que se da, nada más que es la fiesta de María Magdalena esa es la principal y el plato típico es el Pari.

5. ¿De qué manera la cocina tradicional de Cajatambo promueve la convivencia social? ¿Por qué?

Ah, atrae a todos los pobladores atrae a todos los paisanos, a todos los coprovincianos a esta fiesta porque por que no enraíza ¿no? nos trae, incluso vienen de otros países nuestros paisanos, coprovincianos cajatambinos, porque saben que en esa fecha es la fiesta de la Santa María Magdalena, es tanta la fe que atrae, que también, creo que también es la tierra ¿no? la pacha mama y tenemos aquí también una situación que poco también, este, eh, el anaypullo que es una tierrita que dice que sale de las canteras de las aguas de acá de, de La Florida, donde le ponen a la chicha, que es un polvito y eso atrae, hace que atraiga también al turista, sí, es como un secreto ¿no? entonces esas situaciones son muy, este, que te digo muy enraizadas, atrae al cajatambino, así este en otros países y lo trae para las festividades, para sus fiesta o las fechas principales, si ya, de los cuales, este, sería uno de los factores más importante es que complementan a ello, por eso se enraízan, es todo, es propio del cajatambino.

6. ¿Qué comentarios o experiencias ha escuchado del turista después de probar la comida tradicional de Cajatambo durante las festividades?

Prácticamente asombroso, porque yo, este, tengo familiares que son inclusive casados con europeos, que han venido, no solamente ellos, si no que bien el turista por coincidencia vienen en, y calan en la fecha indicada, y van a comer y bueno todos los poblados lo llevan y salen sorprendidos del plato por que dicen ¡huy maravilloso! dicen, uno por su sabor, por sus nutrientes, por todo lo que lleva, porque lleva, este carnes nativas, naturales, el sabor es especial y bueno, yo en particular pienso que es un plato, este, muy nutritivo y que eso mediante la cultura, la gente opina y también por el sabor ¿no? que eso es lo que atrae. El color, el mate y viene así, con todos los aderezos pues ¿no? y luego al final, se toman un traguito que es el ron, para que le digiera mejor la grasa, eso.

7. ¿Conoce algunos platos tradicionales que ya no se preparan? ¿Cuáles son? ¿Por qué no se preparan?

Tradicionales, mayormente aquí en Cajatambo, si se están conservando los platos tradicionales, mediante las épocas o las festividades, aquí Cajatambo es una zona muy, este, que eh, enraíza muchas costumbres del pasado y no lo está perdiendo, se está recuperando algunas cosas pero se conserva; te digo un ejemplo, por decirte, Cajatambo es una de la únicas provincias de Lima que también es la más olvidada y la más antigua, pero que conserva todas sus raíces ¿no? todas sus costumbres, y este, si tu vieras en el historial en la página, Cajatambo todo el año tiene festividades, que conserva y en esas festividades, uno de los ejemplos que tú me hablabas, de los platos que sí, si está perdiendo ¿no? tal vez no lo hacen muy notorio por la misma cantidad de los pobladores que están saliendo, pero hay gente que, como que, que soy de acá nativa, quienes conservan, por decirte en las épocas de los carnavales, siempre se va hacer lo que es la pachamanca, en la casa del fiestero, o del, del que va a plantar el árbol, es muy bonito, también salen a danzar las chicas, las señoras y todo, y con la orquesta, Cajatambo también es muy, es una zona donde conserva su música, y mayormente es la guitarra, con la mandolina, entonces es ¿no? también de los platos de las comidas típicas que se hacen en esta festividad, en los carnavales que es en febrero, marzo, que se realizan los carnavales acá, en la época de invierno y lo, el plato bandera para esa festividad es la pachamanca ¿qué es la pachamanca? se hace con carne de carnero, que es lo natural, acá tu puedes ver las pachamancas en Huancayo ¿no? con las habas ¿no? pues un plato muy voluminoso, muy rico muy todo ¿no? también tiene acá la esencia, la particularidad de que acá, eh, no lo hacen en otro sitio, lo que es la muñahuanco, la muñahuanco es a base de queso natural de acá, con la muña ¿no? el rocotito, el ajos natural, que lo haces en una olla, lo posas y lo empieza a vaporizar y eso se pone al costado de la pachamanca, es muy agradable por el sabor natural, se hace bajo tierra como también se hace en olla ¿no? ya sabes, ya más o menos como es la característica de la pachamanca, la pachamanca mayormente acá es de carne ¿no? que es con, con papa, puedes ponerle, este, lo que es el camote, dependiendo de ti, pero mayormente es con papas arenosas, nativas de acá y con la muñahuanco que es su fuerte.

8. ¿Cuáles son los platos tradicionales que se sirven durante las festividades? ¿Por qué?

Netamente de acuerdo a las festividades, por decirte en la época de la, de la cosecha de trigo, acá se hace el cuy y el cuy es bien particular, el picante de cuy se llama, puedes tu probar el cuy en Huaraz, es diferente, el cuy en otras zonas es diferente, en cambio acá es diferente, es a base, el cuy que es principalmente con el aderezo de cebolla, el ají amarillo y bueno y la mayoría y viene con lo que es, con lo que te decía, la hierba el chincho, el chincho que le da un sabor especial y eso se coloca ahí y se hace un aderezo y a base después, de haberlo ya dorado ¿no? a la brasa el cuy, entonces lo sacas en presas, lo pones en una cacerola, donde está el aderezo, está ya hirviendo y le pones los trozos, la piezas del cuy y luego aparte de eso, se cocinan las papas, las papas, que son sancochadas, las pelás y las pones encima y las doras toda y las pasas así y luego salen en un plato y eso es muy agradable, con sabor a chincho y se sirve con el arroz y aparte viene con su, con el, ya te decía que el Pari es con el traguito que es el ron, en este caso el cuy es con la chicha, con la chicha de jora.

9. ¿De qué manera varía la preparación y el contenido de los platos que se sirven en las festividades? ¿Por qué?

No varía, solamente es, este, la preparación es igual, la preparación en casa es como te estoy contando, mayormente lo que te estoy contando es la preparación en casa y también cuando vas a una festividad o a una comunidad ¿no? algo así, como te decía en la fiesta de julio, o vas a la fiesta que te digo de los carnavales, o vas a la tinya, o vas a las chacras o vas a cosecha del trigo, de la papa, mayormente es el trigo, hacen eso, la única diferencia es que es cantidad nada más, pero no hay ninguna diferencia, hay algunas deficiencias pero, no son tan notorias pues.

10. ¿Se puede degustar la cocina tradicional de Cajatambo en cualquier temporada? ¿Por qué?

Cuándo, a ver, este, en cualquier temporada, no necesariamente porque, este, mayormente se hace, mayormente en las épocas, en las festividades en donde se debe hacer, pero si tu vienes como cualquier turista y pides en los restaurantes que te vas, es como cualquier restaurante, pides un plato especial, vienes y dices señora (un día antes) ¿me puede preparar el cuy cajatambino? te lo hace, acá hay personas que lo hacen, sí.

11. ¿Cómo y a qué edad aprendió sobre la cocina tradicional de Cajatambo?

Yo, desde que prácticamente tuve uso y razón porque, a los ocho o nueve años ¿no? como soy de la zona, en casi todas las festividades o cumpleaños siempre en casa se preparaba mayormente el plato típico ¿no? desde que tenía uso de razón ¿no? yo que he visto, he podido palpar todos los platos, porque me he criado, he vivido desde niña, hemos salido, hemos tenido, hemos visto, compartido con la gente, mayormente en Cajatambo siempre se ha caracterizado que todos compartíamos, había una fiesta, todos, hasta el vecino era miembro y se compartía los platos si venía, era el cumpleaños de un vecino, señora Ethel le decía a mi mamá, acá le traigo un poquito de Pachamanca y ella le retribuía con el maíz o las habitas ¿qué se yo? era como un trueque, todos compartíamos esas situaciones.

12. ¿A quién le está enseñando usted sobre la cocina tradicional de Cajatambo?

Yo, prácticamente a los, a los que vienen pues, prácticamente, prácticamente empzamos desde la célula familiar, para que puedan ellos aprender tienen que venir tus hijos, vienen están criados allá en la costa, pero vienen, siempre comparten y en las épocas, este, de vacaciones, ellos plasman, están con uno y desde nosotros ¿no? hemos experimentado desde mis padres, desde la época en donde hemos tenido con mis, desde criaturas, desde niños hemos compartido y eso también lo plasmamos con nuestros hijos, con nuestros, bueno, con todos los parientes desde la célula familiar, para que eso no se muera ¿no? para que eso prosiga, quede ¿no? y viva, sobreviva ello, así se hace todos ¿no? creo que todos los, los pobladores de la zona, no quisiéramos que esa, que todo ellos, se muera, sino por el contrario que todo es, siga ¿no? prosiga.

13. ¿Se han mantenido los sabores originales de la gastronomía de Cajatambo, qué ha cambiado? Podría detallar su respuesta

Si, bueno, un poco que se ha sofisticado te decía que, la parte del Pari que decía ¿no? que antes era así algo artesanal, porque era la sopa del arriero, del campesino que salía por el campo a trabajar y lo usual que le hacía la pareja, o la madre, o la joven que se iba a Lima le mandaba ello ¿no? y con la canchita ¿no? como te contaba antes, pero ahora ya no, ahora ya se ha hecho como un plato más, que te digo

bandera, que te identifica y bueno por las características que te dije y bueno, es un plato ya especial, sofisticado ¿no?

14. ¿Qué sentimientos le genera cuando consume o prepara los platos tradicionales de su región en otra ciudad? ¿Y en su ciudad?

El lugar pues, el lugar, el sitio, el estado no es igual que tu prepares un plato en Cajatambo o en tu casa compartiendo, recordando ¿no? de la época de tus ancestros, como en Lima, claro, puedes estar con tu familia, pero el lugar, para mí, es importante porque te trae recuerdos, ya no es igual, claro puedes estar, puedes compartir con tus familiares, pero para mí lo más importante, es el lugar, es recordar a los ancestros y este, in situ, es diferente, las emociones los sentimientos, para mí complementa todo ello, porque en la parte que; tú te puedes ir a Estados Unidos a probar un plato, desde el Pari no va a ser igual no, me parece que es el sitio, es la geografía, es la tierra donde te trae muchos recuerdos.

15. ¿Cómo es que la cocina tradicional le permite a usted identificarse con el distrito de Cajatambo?

La identidad porque, porque eso es nativo pues, es nativo y la comida en el caso del Pari nos da la identidad porque es, es nacido acá en Cajatambo, el Pari ahora ya lo han este prácticamente, se podría decir que lo han copiado, no sé si conoces Oyón, Churín todos esos sitios, nunca tuvo esa identidad del Pari, de acá lo han plagiado ¿porque? porque todo el mundo ya lo conoce, pero ese plato típico es netamente cajatambino, por eso es la identidad, por eso yo pienso que el plato típico que está relacionado con el lugar y se identifica eso va a ser netamente, como quien dice el pionero ¿no? en esa zona, puede usted haber hecho en muchos sitios, pero la identidad es de acá, o sea el que le dio en un inicio y se identificó fue en Cajatambo, por eso es que es el plato típico de Cajatambo, no puede decir alguien de Oyón que es su plato típico, por el contrario, es la copia si, lo han copiado para comercializarlo ¿no? es igualito como la pachamanca que es Huancayo, nunca será igual a otra porque también es conocido, es su plato bandera, se identifica siempre el lugar con el plato ¿no? eso es así.

16. ¿Cuál es el plato tradicional de Cajatambo que representa la identidad del pueblo? ¿Por qué?
Si, netamente de acá, netamente de acá

Evidencia fotográfica:



Entrevista a Eleana Reyes Quinteros
Fuente: Registro fotográfico propio

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

Número de registro: 10

Nombre del investigadora/entrevistador: Anthony Moreno Maya

Nombre de la población:

Fecha de la entrevista: 25/09/2019

Paramonga

Fecha de llenado de ficha: 27/09/2019

Tema: Identidad cultural alimentaria en la cocina tradicional, Cajatambo, 2019

Informante:

Víctor Flores (planificador hospedado en Cajatambo)

Contextualización:

La entrevista se llevó a cabo en su domicilio en Jr. 28 de julio s/n Cajatambo

Observaciones:

Se empleó la guía de entrevista, aplicando diez preguntas al entrevistado

Duración de entrevista: 08:48 min.

Transcripción:

1. ¿Cómo estuvo la ruta de acceso a Cajatambo?

Bueno era solamente carretera nomás, desde trocha ¿no? pero ahora con el proyecto que están haciendo de la, el proyecto binacional como dicen, piensan unir Pativilca, Cajatambo, Oyón, Huánuco y hasta Lauricocha, es un proyecto que está en ejecución pero, hay ciertas dificultades en cuanto a la infraestructura ¿no? lo están haciendo muy angosto la pista y en parte mejora, porque si esto amplía más la parte asfáltica, que tenga todas las condiciones, yo creo que y habiendo doble vía, así como en el paso de Oyón, creo que, de esa manera el acceso va a ser más favorable, no sólo para el turismo, sino también para trasladarnos con nuestros bienes y poder incluso acá impulsar la agricultura, la parte ganadera, esa es la dificultad que se tiene, a parte también del costo de traslado.

2. ¿Qué opina usted sobre los servicios turísticos de Cajatambo para recibir a los turistas?

Bueno, la existencia de servicios turísticos bueno, lo único que está impulsando es el, el Huayhuash, que es una empresa multifuncional, eh, después otras instituciones, ahí lo restaurantes bueno, por lo que están acá, residen, tienen sus propietarios, eh, se orienta más que nada a la comida para atender a los comensales que somos, eh, de, eh, afuera ¿no? entonces nos dan la pensión, pero como le digo, solamente la característica de los platos típicos es cuando le contratan el servicio al restaurante y lo hacen de manera especial, no es continuo.

3. ¿Pudo degustar la cocina tradicional de Cajatambo en los restaurantes del distrito? ¿Cuál ha sido la dificultad?

En los restaurantes sí, porque tengo la, la, la que le digo, la dicha de que la señora que es la dueña del restaurante es mi comadre, entonces ella sí, cuando prepara plato típico me invita y es excelente, ah, entonces ella si usted desea entrevistarse, abajo el restaurante Amancia, entonces, ahí le puede dar más información de la preparación de lo que usted quiera conocer más del plato típico.

4. ¿Cómo calificaría su experiencia con la cocina tradicional de Cajatambo?

Es excelente ah, o sea, que es un plato que, que no, eh, es muy típico como lo señala su mismo nombre, porque en otros lugares, salvo que ahora en Oyón también lo pongan como plato típico ¿no? porque antes Oyón pertenecía a Cajatambo, claro entonces, los residentes hacen la promoción y difusión de su plato típico.

5. ¿Cuánto conoce sobre la cocina tradicional de Cajatambo? Podría detallar su respuesta

Bueno dicen que se trasladaban, dice que como no había acceso, con sus ingredientes en el camino, con sus mulas y sus caballos, para llegar a Lima entonces, este, llevaban los insumos que en el camino preparaban este plato típico, son referencias que nos han dado.

6. ¿Está de acuerdo sobre promocionar a Cajatambo como un destino gastronómico? ¿Por qué?

Lógico, porque Cajatambo tiene que en primer lugar que, si promocionamos a las partes turística, que es la gastronomía, eso va a impulsar el desarrollo y mejorar la economía de acá de la provincia.

7. ¿En qué se diferencia los platos de Cajatambo de otras regiones de la sierra que haya visitado?

No es que acá tienen su característica particular, si hablamos del plato típico con platos criollos, cada quien tiene su insumo, sus ingredientes muy especiales. Ahí está la diferencia; la cocina de Cajatambo es netamente de la sierra.

8. ¿Cuál fue el motivo por el que visitó Cajatambo? ¿Qué actividad vino a realizar?

El motivo de trabajo más que nada, vengo laborando acá en la institución UGEL once de Cajatambo desde el año noventa y nueve hasta la fecha.

9. ¿Estaría de acuerdo en que la cocina tradicional sea parte de las actividades turísticas que vino a desarrollar? ¿Por qué?

Sí, es una manera de hacer la promoción, la difusión de lo que el arte culinario, de lo que tiene Cajatambo.

10. ¿Qué otra actividad le gustaría que se implemente en el distrito para complementar su visita a Cajatambo?

Bueno acá lo que falta de promocionar son los productos lácteos ¿no?, los derivados de los productos lácteos, que son el queso, la mantequilla y el manjar, manjar blanco, porque acá producen pero lo que falta es que haya mayores empresas, micro empresas para que haya mayor producción y se orienten justamente a satisfacer la demanda.

Evidencia fotográfica:



Entrevista a Víctor Flores

Fuente: Registro fotográfico propio

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

Número de registro: 11

Nombre del investigadora/entrevistador: Anthony Moreno Maya

Nombre de la población:

Fecha de la entrevista: 25/09/2019

Cajatambo

Fecha de llenado de ficha: 27/09/2019

Tema: Identidad cultural alimentaria en la cocina tradicional, Cajatambo, 2019

Informante:

Clotilde Quispe Rivera (secretaria en la oficina OCI de la UGEL 11 y cocinera de la cocina tradicional de Cajatambo)

Contextualización:

La entrevista se llevó a cabo en su centro de labores UGEL 11 Cajatambo

Observaciones:

Se empleó la guía de entrevista, aplicando dieciséis preguntas a la entrevistada

Duración de entrevista: 14:20 min.

Transcripción:

1. ¿Cuáles son esos ingredientes propios de la región que no pueden faltar en la cocina tradicional de Cajatambo?

No debe faltar, debería ser como, mayor antiguamente mi mamá, mis abuelas cuentan que era esencial la gallina, la gallina y la carne de la res, del cordero, porque ahora actualmente, es la carne del pollo, lo han reemplazado la gallina por el pollo y debería ser, pues, mantenerse siempre el plato tradicional, que es el Pari, la gallina y como le digo, la carne del cuy también, la de res la de oveja, el charqui, la gallina, serían lo esencial para el Pari, lo que es.

2. ¿Cuáles son los utensilios o herramientas que todavía usa cuando prepara comida tradicional?

Mira, serían los peroles antiguamente que se usaban los peroles, eh, para cocinarlo ¿no? los peroles, los cucharones de palo o también a la hora de servir, de servir, especialmente unos mates que tienen con sus asitas y de ahí servir al otro mate que se le lleva al comensal para que coma ¿no? eso sería.

3. ¿Ha notado que el turismo ha cambiado la forma de preparar la cocina tradicional de Cajatambo? ¿Cómo así?

Yo diría que casi no se ha cambiado mucho, porque el turismo que viene, acepta como lo que es y el que, el que no desea, no lo come, pues porque hay muchas personas que a veces son visitantes por primera vez y comen lo que le agrada, la carnecita, lo dejan la papa seca, lo deja este, el cuye y sólo comen el caldito, con su carnecita y su canchita nada más ¿no? y prácticamente, la gente que viene de afuera, prácticamente, diría que prácticamente, no lo han cambiado ¿no? serían de aquí, de la zona que simplemente, el cambio del pollo por la gallina.

4. ¿Cuáles son las fiestas asociadas a la cocina tradicional de Cajatambo? ¿Cuál es el plato tradicional que más se consume? Podría detallar su respuesta

Las fiestas claro, acá en Cajatambo empieza desde los carnavales, que empieza en enero a marzo, eh, luego sigue lo que sería la Semana Santa, que, que también sería de marzo a abril, eh, luego la fiesta del Corpus Cristi que acá se hace con la fiesta de los negritos, la negreada y al mismo tiempo, eh, se hace la danza de los guerreros, que es los Huanquitos, que son los Huanquitos ¿no? luego seguiría la fiesta patronal, que sería en julio, eh, pero antes de la fiesta patronal, sería la fiesta de la Carmelita que sería el veintisiete de julio, luego sigue la fiesta patronal, que es la fiesta principal aquí en Cajatambo, del veinticuatro al dos de agosto. Ahí claro, para todos los visitantes, todos los familiares que vienen mayormente a visitar aquí a Cajatambo para estas fiestas, se prepara pues el Pari, la pachamanca, el caldillo, el locro y lo que está perdiendo también es, acá es la chicha en caldo, porque también yo he comido con mis abuelas, he cocinado la chicha en caldo, mi mamá también cocina hasta ahora sigue cocinando la chicha que contiene esa chicha en caldo, que viene con carne de res, de, de oveja, de, de gallina, si es de la oveja mayormente sale rico esta parte, que es la columna, el caldito tiene también pasas, aceitunas, maní, cebolla china y chicha misma, pura chicha, con un aderecito de cebolla china, eso todo eso se prepara para que vengan los visitantes pues ¿no? todos esos platos.

5. ¿De qué manera la cocina tradicional de Cajatambo promueve la convivencia social? ¿Por qué?

Claro, eso se cocina por la fiestas costumbristas, no sólo por fiestas, sino también en casa también, por cumpleaños, algunas actividades que haya, por ejemplo reuniones grandes, o porque vengan los visitantes y se les va a ofrecer ese plato típico ¿no? los platos que más haya aquí de la zona para que las otras personas vengan también y se lleven esa referencia de la comida de la zona ¿no? porque otros vienen de la costa y comen pues pollo, lomo, ceviche y esas cosas no hay aquí y debemos darle lo que nosotros tenemos.

6. ¿Qué comentarios o experiencias ha escuchado del turista después de probar la comida tradicional de Cajatambo durante las festividades?

Sí, que son muy rico, la mayormente, la mayoría que prueban se van contentos, con ganas de regresar o buscan también en otros lugares que si lo preparan o no.

7. ¿Conoce algunos platos tradicionales que ya no se preparan? ¿Cuáles son? ¿Por qué no se preparan?

Aquí la tradicional, que era mayormente ¿no? el, yo le digo la chicha en caldo ¿no? porque de repente no les gusta ¿no? porque es un sabor de agrio con dulce, la chicha es, este, un poquito ácida y le echan un poquito del aderezo, a la hora del aderezo un poquito de azúcar, pero es una pequeña cantidad nomas, entonces, de repente por el mismo sabor de la chicha que le echan, encima la sal que tiene la carnecita, todas esas cosas no les gusta y eso se está perdiendo ¿no?

8. ¿Cuáles son los platos tradicionales que se sirven durante las festividades? ¿Por qué?

Eh, pachamanca, el locro, eh, el cuy, picante de cuy, eso son mayormente conocidos, pachamanca a la tierra y el cuy.

9. ¿De qué manera varía la preparación y el contenido de los platos que se sirven en las festividades? ¿Por qué?

Claro, la proporción que sería para las fiestas patronales, como le decía se cocina en pailas en peroles ¿no? y la, lo que es para lo familiar, se prepara en ollas chicas y para fiesta patronal pues más grande, de repente con la cantidad misma, sale de repente, un poquito mejor el sabor, podrías decir ¿no? porque más carne echas la cantidad, sale mejor ¿no? me parece que cuando preparas para familiar poca cantidad hay, poca cantidad de carne y le echas y de repente sale menos la cantidad también el gusto ¿no?

10. ¿Se puede degustar la cocina tradicional de Cajatambo en cualquier temporada? ¿Por qué?

Claro si, así es, por decir este, yo trabajo acá y tengo una amiga que se le provocó para comer este sábado ¿no? tengo ganas de comer el Pari ¿podemos preparar? ¿Cómo no? vamos a mi casa y preparamos ¿no? vamos a mi casa y preparamos el Pari ¿no? colaboramos todos, compramos la carne y como le decía no decía ¿no? por la necesidad, de repente se cambia el pollo por la gallina, el pollo, nosotros lo preparamos igual con el pollo, charqui y esas tres carnes porque de repente falta la carne de res, porque no había, pero lo preparamos igual si pero, no solamente eso cualquier día lo puede preparar, no solamente en festividad nomás.

11. ¿Cómo y a qué edad aprendió sobre la cocina tradicional de Cajatambo?

Desde que ya habría tenido uso y razón sería, diez, doce años ¿no? que conocía que cocinaban porque cocinaban eso ¿no? no me dedico a la cocina pero se, se cómo se prepara.

12. ¿A quién le está enseñando usted sobre la cocina tradicional de Cajatambo?

Bueno yo le tendría que enseñar a mi hija, que tiene recién tres años, cuando crezca si le tendría que enseñar, pero ella ya desde pequeña ya sabe ya, lo que es el Pari ¿no? o sea le servimos en su matecito y ella va comiendo ¿no? eh, mami el Pari, el Pari; claro que no lo echamos el ají, pero solamente el caldito con su carnecita y la papa seca y la cancha y le gusta ¿no? Pari, Pari, dice.

13. ¿Se han mantenido los sabores originales de la gastronomía de Cajatambo, qué ha cambiado? Podría detallar su respuesta

Si claro, con lo que le digo de la gallina al pollo, eso sería.

14. ¿Qué sentimientos le genera cuando consume o prepara los platos tradicionales de su región en otra ciudad? ¿Y en su ciudad?

Bueno prepararlo allá me daría un poquito de pena ¿no? porque no me saldría igual como aquí que lo voy a preparar, voy a, a salir más gustosa y satisfecha aquí, que prepararlo en la costa. Salvo que lleve los mismos ingredientes de aquí para prepararlo allá.

15. ¿Cómo es que la cocina tradicional le permite a usted identificarse con el distrito de Cajatambo?

Por el medio de nuestro plato tradicional sería pues ¿no? que nos identifica, que le digo que nuestros antepasados, como le comentaba el señor Víctor, no había, este, carretera ¿no? solo iban caminando de aquí hasta Oyón, de Oyón para Lima, si creo, que sí, ya había carretera y entonces, este, mantener nuestro, nos identificamos también de ellos ¿no? de nuestros antepasados, que por intermedio de ellos se originó el Pari, porque de repente también no se hubiera originado el Pari, porque mi abuelo contaba que cuando ellos viajaban, iban diferentes personas ¿no? entre amigos y había un lugar en donde se sentaban a compartir todos y ¿qué llevaban? uno llevaba la gallina, otro llevaba el charqui con su ajicito y su cebolla china preparada, otro llevaban su canchita, otro llevaba su carne fresca, ya allí es donde se ponen a hervir el agua, con las piedras, con un recipiente y ahí es donde juntan todo y en donde se origina el Pari, y, y nos identificamos así con nuestros antepasados, y mantener ¿no? la costumbre de ellos.

16. ¿Cuál es el plato tradicional de Cajatambo que representa la identidad del pueblo? ¿Por qué?
El Pari, definitivamente Pari.

Evidencia fotográfica:



Entrevista a Clotilde Quispe Rivera
Fuente: Registro fotográfico propio

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

Número de registro: 12

Nombre del investigadora/entrevistador: Anthony Moreno Maya

Nombre de la población:

Fecha y hora de la entrevista:

Cajatambo

Fecha de llenado de ficha:

Tema: Identidad cultural alimentaria en la cocina tradicional, Cajatambo, 2019

Informante:

Víctor Arias Romero (poblador y experto conocedor de la cocina tradicional de Cajatambo)

Contextualización:

La entrevista se llevó a cabo en su oficina en el Jr. 28 de julio s/n Cajatambo

Observaciones:

Se empleó la guía de entrevista, aplicando dieciséis preguntas al entrevistado

Duración de entrevista: 18:55 min.

Transcripción:

1. ¿Cuáles son esos ingredientes propios de la región que no pueden faltar en la cocina tradicional de Cajatambo?

Lo más representativo acá es el, le llaman la, la sopa de piedra, más conocido como el Pari, el Pari, el picante de cuy cajatambino, después, eh, el caldillo, que, que también se sirve en estas fiestas, el loco que es también con papas y bueno, sobre todo eso ¿no? lo que no puede faltarle a esos platos es la papa, la papa ¿no? y las carnes, tanto de cuy, de carnero y de, del, res pues ¿no?

2. ¿Cuáles son los utensilios o herramientas que todavía usa cuando prepara comida tradicional?

Lo tradicional es el mate, que es el plato de madera de un fruto del norte ¿no? creo que es, del norte del país que lo traen ya acá preparado, es el mate y sus peroles que le llaman ¿no? son la ollas, las ollas grandes, acá le llaman peroles, esos son los más representativos ¿no? después están los clásicos, como los utensilios comunes, cucharas y ollas pequeñas ¿no?

3. ¿Ha notado que el turismo ha cambiado la forma de preparar la cocina tradicional de Cajatambo? ¿Cómo así?

El turismo, bueno, yo diría no tanto lo ha cambiado, sino algunas cosas quizás ha repercutido porque, quizás este, se le echa más condimentación ahora, porque me, me cometan, bueno los, los padres, los abuelos que antes era un poco más simple ¿no? el Pari, que ellos llevaban su, sus utensilios por ejemplo, eh, la papa seca, las carnes, el caldo y lo preparaban algo rápido por decir ¿no? entonces, como que no había mucho condimentos, ahora es un poco, es un poco más condimentado debido al tiempo, debido a que es para una fiesta determinada, una fiesta patronal, entonces como que se le da más sabor, digamos, en concepto de condimentos, ¿no? quizás en los antepasados no tenían ¿no? lo que es palillo, el achote ¿no? esas cosas.

4. ¿Cuáles son las fiestas asociadas a la cocina tradicional de Cajatambo? ¿Cuál es el plato tradicional que más se consume? Podría detallar su respuesta

La, la más, digamos la mas, la más importante y una de las más grandes es la fiesta de julio ¿no? la fiesta patronal, que está asociada a la capitanía y a la, eh, rendir homenaje a la patrona de la provincia que es la Santa María Magdalena, entonces esa fiesta la relacionan más con el Pari pues, por ejemplo en esa fiesta nunca debe faltar pues el Pari ¿no? después del Pari incluyen también ciertas fiestas, pero digamos no son tan representativas como es el carnaval, la Semana Santa, ahí está la fiesta de los Negritos, de los Huancos, donde también se da Pari, pero digamos es menor escala, el Pari se sirve en mayor escala en julio en la fiesta del treinta de julio en la fiesta patronal.

5. ¿De qué manera la cocina tradicional de Cajatambo promueve la convivencia social? ¿Por qué?

Ah ya, eh, yo pienso que en la tradición, en lo que respecta a la cocina, este, se mantiene ¿no? entonces la forma de unir es este, digamos, gente que se ha ido a la costa hace muchos años o radica en la costa, o en otros departamentos de distintos puntos del país incluso del extranjero, eh, regresan justamente para eso ¿no? volver a juntarse en una fiesta y también incluirá la cocina en el tema, lo que es su forma de recordar el pasado y con la nueva generación, sería más que todo para enseñarles cuál es la costumbre la

gastronomía de la nueva, eh, de, de Cajatambo con la nueva generación, o sea de todas maneras une ¿no? a la gente, ya sea a los antiguos los, los antiguos por recordar y los nuevos por aprender lo de la cocina ¿no?

6. ¿Qué comentarios o experiencias ha escuchado del turista después de probar la comida tradicional de Cajatambo durante las festividades?

Bueno, lo que yo escucho es que, es un plato que así nomás casi no se ve a nivel nacional, digamos es uno de los, exagerando habrá dos, dos provincias que tienen, digamos un plato similar al de Cajatambo ¿no? a nivel nacional, porque lo clásico, la carne, por ejemplo, el cuy si es tradicional ¿no? este, diferente, en esta provincia se hace el picante de cuy, ¿no? pero digamos, hay algunos que lo hacen rojo, otros verde, o sea de diferente manera pero el Pari, el Pari me parece que es único en Cajatambo porque no hay en otra provincia que lo ponga incluso como ingrediente la piedra, que es una piedra de río a la brasa que sirve para calentar justamente el Pari, no he visto, ellos comentan que, que no han visto en otra provincia una sopa así, con tantas carnes, concentrada y adicionalmente con piedras ¿no? como que es única, algo novedoso.

7. ¿Conoce algunos platos tradicionales que ya no se preparan? ¿Cuáles son? ¿Por qué no se preparan?

Bueno en los platos tradicionales que, bueno, un poco se están perdiendo, yo diría lo que es el caldillo de carne, de carne de carnero ¿no? de res, más que todo porque eso, eso era un plato que se preparaba en fiestas familiares, o sea la familia cuando había, así, a veces un difunto, eso, entonces eso, cuando había un entierro, eso, se, se bueno hasta ahora se acostumbra a cocinar esos platos, si porque ahora esa gente netamente cajatambina que tenían esa costumbre, están emigrando, entonces migran a la costa, Lima, esas ciudades, más que todo los que emigran son por trabajo y oportunidades que no hay en provincia ¿no? y eso es lo que nos falta, entonces al emigrar ¿qué pasa? se llevan la costumbre y dejan gente nueva en Cajatambo que mayormente la gente que está ahorita en Cajatambo, son que han bajado de los poblados aldeaños, entonces esa gente hace que de repente no tenga esa misma, eh, ímpetu, esa misma costumbre de mantener ¿no? ese platillo que antes los antepasados que eran los cajatambinos netos si lo tenían ¿no? entonces yo pienso que por ahí está el detalle ¿no? la gente está migrando y al migrar están llevándose también sus costumbres ¿no? y algunos no, no regresan.

8. ¿Cuáles son los platos tradicionales que se sirven durante las festividades? ¿Por qué?

Bueno, el picante de cuy, el que es con, con aderezo amarillo, el locro cajatambino, que es un locro colorado, eh, que, que tiene a diferencia de otras provincias, que tiene habas, tiene papa, bueno, que si lo tienen otros locros, pero tiene habas, y el pellejito del, del chanco a la brasa, o sea, ese pellejito y el caldillo que le digo pues ¿no? el caldillo de res, que es un concentrado de carne pero con caldito y su ají amarillo panca, rojito.

9. ¿De qué manera varía la preparación y el contenido de los platos que se sirven en las festividades? ¿Por qué?

Dependiendo digamos, de, del poder adquisitivo de la persona que organiza la fiesta ¿no? digamos dependiendo la familia, se trata de poner los seis, todas las carnes posibles ¿no? pero a veces, este, digamos si es que, si es que, el que está organizando la fiesta ¿no? digamos no le alcanzó para mucho cuye, para el charqui, porque también entra el charqui, a veces, este, obvian ciertos ingredientes, ¿no? o sea que si van cinco carnes, ya yo le pongo cuatro o tres ya pues ¿no? suficiente ¿no? como son mil platos, dos mil platos, como dicen entonces por ahí que quizás está el detalle, pero después, el resto es similar, poquito de, de sabor, más concentrado nomas, tiene el que sea para la familia y el, y el otro como que sea más, más saborizado ¿no?.

10. ¿Se puede degustar la cocina tradicional de Cajatambo en cualquier temporada? ¿Por qué?

Sí, pero sobre todo los fines de semana que son los restaurantes, que son los que preparan sábados y domingos, a veces así que hacen los platos típicos, porque de lunes a viernes sólo vas a encontrar de menú nada más o a pedido ¿no? algunas, algunos restaurantes, algún conocido se le pide ¿no?

11. ¿Cómo y a qué edad aprendió sobre la cocina tradicional de Cajatambo?

Bueno, eh, he sido testigo desde niño ¿no? ya de joven, eh, he visto lo que verdaderamente entra ¿no? los ingredientes, la importancia y la historia, pero de niño he sido testigo y hemos, hemos comido esa

comida ¿no? de los cuatro, cinco años pero revalorarlo, darle un valor digamos, gastronómico y cultural, digamos a los veinte años cuando era joven ¿no?

12. ¿A quién le está enseñando usted sobre la cocina tradicional de Cajatambo?

Mayormente a la generación que viene detrás, en mi caso tengo dos hijos, tengo también los sobrinos, bueno la generación que viene, bueno es así siempre la mentalidad de todos los pobladores de Cajatambo para que esto se mantenga de generación en generación, entonces los padres transmiten a sus hijos, a, a sus sobrinos las forma de preparación, las costumbres por eso que se mantiene a la fecha. Quizás cuando son niños, eh, no tanto le dan esa importancia pero a medida que crecen, ya cuando van entrando a la adolescencia a la juventud sí, yo veo que ahí sí, ya le dan un valor, como que hablan con sus amistades hasta invitan a, a amistades, por ejemplo si hay un hijo, un sobrino que están estudiando en una universidad en Lima, en Huacho, pues hablan a sus compañeros de la universidad de, sobre las costumbres de Cajatambo, cosa que en primaria, secundaria no lo hacían ¿no? como que ellos no transmitían a otras personas, la universidad es una etapa en donde ellos si transmiten, incluso, invitan amistades, invitan a, incluso a que vengan a conocer para que sepan pues ¿no? de otros lugares.

13. ¿Se han mantenido los sabores originales de la gastronomía de Cajatambo, qué ha cambiado? Podría detallar su respuesta

Eh, como le digo, la variación ha sido mínima en algunos, este, aditivos que le, le pone a la cocina, condimentos, pero en esencia creo que sí, con, con algunas diferencias que creo que hay por ahí, se le están condimentando un poco más pero en esencia, si, pienso que, que sí.

14. ¿Qué sentimientos le genera cuando consume o prepara los platos tradicionales de su región en otra ciudad? ¿Y en su ciudad?

Eh, yo pienso que como a la mayoría de los pobladores, bueno cuando lo preparan en su zona, en el lugar, se siente digamos, este, como se podría decir, este, bueno en familia todo ¿no? en su lugar de origen, pero también la emoción digamos, se queda ahí ¿no? pero digamos una vez que te has trasladado a Lima, a otras ciudades del Perú, incluso del extranjero y prepara tu comida, es una emoción distante, te trae nostalgia pienso yo ¿no? esa nostalgia, esas ganas de regresar a tu provincia y eso lo que nos comentan, incluso familiares que están en el extranjero, Estados Unidos, en Europa, incluso ellos de alguna manera tratan de imitar la preparación de los platos típicos, pero ¿qué pasa? que allá no encuentran los ingredientes típicos que hay acá, que es el huacatay, que es el chincho, que por ejemplo en Europa ellos dicen ¿no? lo cambian por otra yerba parecida, pero por más que tratan de cambiarlo, nos comentan que no, no es igual, pero de alguna manera se reúnen y recuerdan vivencias ¿no? ahí está la diferencia, pienso que no le damos valor aquí, sino que cuando salimos recién ¿no?

15. ¿Cómo es que la cocina tradicional le permite a usted identificarse con el distrito de Cajatambo?

Yo pienso que por el ,bueno, aparte de las costumbres, el plato típico que es el Pari, como le digo que, eh, si hemos, le digo, a mí me han invitado de otras provincias a sus fiestas patronales, en caso de Chiquián, Ancash, Huaraz, no he visto el plato típico que es el Pari en otros lugares, entonces, este, que alguien lo prepare allá en otros sitios, es que de alguna manera tiene una raíz que sea cajatambina ¿no? tiene un familiar que ha estado acá, entonces eh, la identidad se va a mantener vaya donde vayas ¿no? por ejemplo, el cajatambino que vaya a otro lugar, va hablar de sus, de su, de sus costumbres, de sus platos típicos, lo va a transmitir a gente que de repente nunca ha conocido Cajatambo ¿no? entonces esa emoción, te hace ¿no? digamos, eh, transmitirla ¿no? y hacerle conocer y de alguna manera quizás, si hay amistades de años ¿no? el cajatambino trae acá a sus amistades, hace que traiga, no solamente, como dicen, como para que conozca las costumbres, si no para que deguste, eh, los platos típicos que son de acá, o sea yo creo que el cajatambino lo que siempre se ha identificado, eh, como una persona que le gusta compartir y sobre todo con gente que no, que no es cajatambina, le gusta compartir y le gusta que esa gente conozca su gastronomía digamos ¿no? eso digamos es la parte que nos podríamos identificar ¿no?

16. ¿Cuál es el plato tradicional de Cajatambo que representa la identidad del pueblo? ¿Por qué?

El Pari pues, la sopa de piedra, bueno en canal dos, no sé si usted vio canal dos, lo sacó como sopa de piedra, pero ellos lo sacaron en Huacho, en Huacho, lo que pasa es que en Huacho también hay residentes

cajatambinos que han hecho una fiesta, algo así y entonces ahí vino frecuencia latina y, pero lo presento como de Huacho y ahí fallaron porque los que organizaron esa fiesta, creo no dijeron que ese plato era de Cajatambo, si he visto todos eso, pero es el Pari.

Evidencia fotográfica:



Entrevista a Víctor Arias Romero
Fuente: Registro fotográfico propio

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

Número de registro: 13

Nombre del investigadora/entrevistador: Anthony Moreno Maya

Nombre de la población:

Fecha de la entrevista: 25/09/2019

Cajatambo

Fecha de llenado de ficha: 27/09/2019

Tema: Identidad cultural alimentaria en la cocina tradicional, Cajatambo, 2019

Informante:

Alberto Flores Ramírez (estadista, hospedado en Cajatambo)

Contextualización:

La entrevista se llevó a cabo en el restaurante Huayhuash frente a la plaza de Cajatambo

Observaciones:

Se empleó la guía de entrevista, aplicando diez preguntas al entrevistado

Duración de entrevista: 11:11 min.

Transcripción:

1. ¿Cómo estuvo la ruta de acceso a Cajatambo?

Bueno, he observado desde la entrada de Pativilca a Cajatambo, eh, a la fecha, más o menos debe ser un sesenta por ciento ya de asfaltado, de asfaltado, solamente hay algunas partes que falta asfaltar, dificultoso de llegar, eh, en el sentido de falta de movilidad, por ejemplo, en los años dos mil, dos mil dos, hasta dos mil diez, hasta dos mil catorce, ya no hubo mucha movilidad solo un medio de transporte que hubo nomás, el bus, Andía, Andina; y la otra empresa era turismo, turismo Cajatambo, la otra es Andia, solamente dos movilidades, pero en el transcurso de los años, ha ido incrementándose, ahora tenemos minivanos ya sea por ruta de Oyón o Pativilca, ya más, más fluido acaso ¿no? más accesible.

2. ¿Qué opina usted sobre los servicios turísticos de Cajatambo para recibir a los turistas?

Falta explotarlos más, como se podría decir ¿no? eh, por ejemplo, Cajatambo cuenta con muchos sitios turísticos, y por la de, este, por ejemplo, cuenta con parajes o paisajes turísticos bien impresionantes, pero el problema es que falta movilidad y el problema de accesibilidad correspondiente que, no es, no es, o sea no, no hay paquetes turísticos como es el caso de Canta, Oyón ¿no? también este, lo que he visto también, los paquetes turísticos, también en Yauyos también, entonces ahí se contratan, cuentan con, también en Churín también, tipo Churín, inclusive ahí tienen aguas termales también, no, no se promocionan.

3. ¿Pudo degustar la cocina tradicional de Cajatambo en los restaurantes del distrito? ¿Cuál ha sido la dificultad?

Claro debería de ser, deberían este, de ofrecerle más a los comensales, cosa que no se hace eh, solamente hay que esperar las fiestas para que vengan ¿no? por ejemplo veintiocho de julio ¿no? las fiestas costumbre, ahí recién nosotros podemos ver observar ¿no? eh, ejemplo el pari, los caldillos, picante de cuy, chicharrón, todas esas cosas, entonces la dificultad puede ser el precio, porque le precio, eh, un pari a veces lo ofrecen hasta treinta soles en las fiestas costumbristas, entonces para nosotros no, no tenemos acceso ¿no? está caro como se dice ¿no?

4. ¿Cómo calificaría su experiencia con la cocina tradicional de Cajatambo?

Es muy, son muy agradables, ah, en todos los platos típicos, no hay vuelta quedar, son muy excelentes. Pero no, no, eh, no se prueba así constantemente.

5. ¿Cuánto conoce sobre la cocina tradicional de Cajatambo? Podría detallar su respuesta

Conocer eh, bueno, podría enumerar unos cuantos ¿no? el pari es lo más importante creo que ofrecen básicamente, como le vuelvo a repetir, en las fiestas costumbristas, también he observado el cadillo, chicharrón con mote, también picante de cuy en sus variedades, color rojito y el otro color verde, con huacatay, pero esos son los más, lo que más, este, podríamos decir ¿no? los más conocidos.

6. ¿Está de acuerdo sobre promocionar a Cajatambo como un destino gastronómico? ¿Por qué?

Eh, claro, si te, como capital de la provincia sí, no solamente acá, podría ser en otro distrito también.

7. ¿En qué se diferencia los platos de Cajatambo de otras regiones de la sierra que haya visitado?

¿Diferenciación? cada, cada distrito tiene, puede, puedes diferenciar básicamente en el contenido, sus aderezos, eh el contenido de la, eh, por ejemplo de la carne ¿no? por ejemplo yo no he visto un plato, en

otros distritos, picante de cuy, ya picante de cuy, sopa de cordero, sopa de cordero, en ese, en lo que es referente a sopa de pari hay cinco, seis siete variedades de carne, que contiene, y los demás casos son casi similares, picante de cuy, casi similares, chicharrón con mote también igual ¿no? pero básicamente lo que trasciende acá es su pari, que no, no lo hacen en otros lugares, la inclusive este, una piedra bien caliente, no se a cuantos grados centígrados lo, lo calientan y al momento de servir lo echan la piedra ¿no? y ahí inclusive comienza a hervir la sopa, claro que previamente ha sido hervido ¿no? pero básicamente lo echan y lo hacen hervir nuevamente.

8. ¿Cuál fue el motivo por el que visitó Cajatambo? ¿Qué actividad vino a realizar?

Bueno ¿no? por mi trabajo, el trabajo que tengo acá, es que yo tengo que bajar, subir semanalmente, yo soy, vivo allá en Barranca, tengo mi casa; básicamente mi trabajo, solamente mi trabajo.

9. ¿Estaría de acuerdo en que la cocina tradicional sea parte de las actividades turísticas que vino a desarrollar? ¿Por qué?

Claro eso es, importante porque, cada vez que nosotros vamos a diferentes lugares, lo básico, lo fundamental es la comida pues, y después de la comida todavía los, los lugares, yo pienso que fundamental, lo básico es la comida, que, que un lugar tiene. Por acá paseos específicamente no, sino que por comisión de servicio hemos salido, por ejemplo, a la parte de Yanapampa, después hemos salido por Cahua, diferentes sitios, ah.

10. ¿Qué otra actividad le gustaría que se implemente en el distrito para complementar su visita a Cajatambo?

Eh, transporte es importante para que, eh, yo he visto al menos en Churín, los paquetes turísticos, si no tienes el medio de transporte, bueno que vamos a hacer ¿no? en una zona que no recuerdo el nombre, entonces en los baños termales, entonces sin medio de transporte es imposible una caminata ¿no? mínimo media hora, hasta dos, tres horas entonces el medio de transporte es fundamental.

Evidencia fotográfica:



Entrevista a Alberto Flores Ramírez

Fuente: Registro fotográfico propio

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

Número de registro: 14

Nombre del investigadora/entrevistador: Anthony Moreno Maya

Nombre de la población:

Fecha de la entrevista: 25/09/2019

Cajatambo

Fecha de llenado de ficha: 27/09/2019

Tema:

Identidad cultural alimentaria en la cocina tradicional, Cajatambo, 2019

Informante:

Marilyn Gremios Esteban (atención al cliente, hospedada en Cajatambo)

Contextualización:

La entrevista se llevó a cabo su oficina Jr. 28 de julio s/n, Cajatambo

Observaciones:

Se empleó la guía de entrevista, aplicando diez preguntas a la entrevistada

Duración de entrevista: 13:12 min.

Transcripción:

1. ¿Cómo estuvo la ruta de acceso a Cajatambo?

Un poco, este, feo el, la zona, bueno, anteriormente cuando llegué ¿no? en el dos mil ocho más o menos no había la infraestructura en la, en las, carreteras que ahora lo puede observar usted, anteriormente era más trocha y este, no, los accesos no eran tan amplios, no como para carros grandes, y era un poco temeroso viajar ¿no? ahora creo que un poquito ha mejorado y ya hay pistas asfaltadas, este, por ciertos tramos ¿no? pero no es una ruta segura ni confiable ¿no?

2. ¿Qué opina usted sobre los servicios turísticos de Cajatambo para recibir a los turistas?

Claro, algunas este, algunos este, hospedajes se pueden adaptar de repente a la comodidad de la gente de Lima, Barranca, Huacho ¿no? este, ciertos hospedajes, pero no todos ¿no?, nos falta, un poquito implementar la, la, parte de, este, de repente, este, de la infraestructura, no hay muchos, este, hospedajes con materiales nobles, son de materiales de quincha, de adobe anteriormente elaborados y así se mantiene ¿no? en el caso de hospedajes; en el caso de alimentación también como que hay lugares que, que, si dan buena atención al, al, al público ¿no? en caso de alimentos, pero, este, como que les falta un poquito mejorar esa, esa comida, esa sazón que de la sierra debe conservarse, con sus productos de la sierra ¿no? eso es lo que hace falta acá y mucho imitamos la comida de la costa, cuando acá hay, este, suficientes de repente, insumos, la papa, el habas, el maíz, o sea todos esos insumos que pueden promover un poquito el consumo de esos alimentos y la producción asimismo ¿no?

3. ¿Pudo degustar la cocina tradicional de Cajatambo en los restaurantes del distrito? ¿Cuál ha sido la dificultad?

Eh, normalmente en la fiestas ¿no? En la por ejemplo, en febrero los carnavales, en junio que viene la fiesta de los negritos ¿no? este en julio, que todo el mes de julio casi es la fiesta patronal con la, con la, este, con la de algunas comunidades, celebran en esos periodos, este, sus fiestas y esos meses, este, consumes, eh, las comidas, este, típicas de acá de la zona, pero en los demás periodos no se ve eso, es muy espontáneo, es muy esporádico, este, la preparación de estos alimentos; pero en las, este, las reuniones familiares es de costumbre ya, que uno debe hacer una comida típica ¿no? en un cumpleaños, un matrimonio, un bautizo ¿no? de repente en una reunión por una situación que están celebrando alguna entidad, así también ¿no? se promueve eso, cuando vienen de visita las autoridades se les ofrece esa comida ¿no? pero son una o dos veces al año. Por otra parte no es accesible al bolsillo de la gente ya que, este, los platos, este, cuestan entre quince a veinte soles un plato de pari ¿no? y una pachamanca casi también por ahí ¿no? quince soles, y el cuy también es la comida típica de acá, picante de cuy.

4. ¿Cómo calificaría su experiencia con la cocina tradicional de Cajatambo?

Eh, bueno es, eh, tiene bastante sazón ¿no? mucho utilizan el ahí el ají amarillo ¿no? que está en todas sus comidas, el picante de cuy, el pari, incluyen el ají amarillo ¿no? y lo comen las comidas picante ¿no? acá y eso es lo que yo puedo observar; y sí, en la sazón y si, bien rico su sazón, porque yo al principio

también, cuando llegué no me atraía mucho estas comidas, pero poco a poco te vas acostumbrando a ese sabor pues ¿no? y si, si, es rico es apetitoso la comida de acá.

5. ¿Cuánto conoce sobre la cocina tradicional de Cajatambo? Podría detallar su respuesta

Eh, si sé preparar porque, bueno, le cuento yo, yo soy como un turista más, un visitante más, llegué acá por trabajo, pero conocí a mi esposo acá ¿no? y este, de ahí, este, tuve mi hijo, mis hijos y todo, y de ahí radico acá y también trabajo acá ¿no? y este, y bueno en las reuniones familiares, con la familia de mi esposo aprendí a cocinar el pari, el picante de cuy, el, la pachamanca a la piedra, eh, aparte de eso también existe el caldillo ¿no? el loco, el loco cajatambino y este, los tamales pues ¿no? de acá hay un tipo de tamales bien rico, con maíz blanco que lo hacen, y sí, viendo he aprendido.

6. ¿Está de acuerdo sobre promocionar a Cajatambo como un destino gastronómico? ¿Por qué?

Por supuesto, por supuesto, porque tiene mucho potencial, este, tanto en la, en la, la comida, la gastronomía, pero fuera de eso, también la gente acá, como que conserva lo antiguo que éramos, o sea la personas antiguas conservan esa amabilidad de tratar al turista, ese respeto que tienen hacia la gente ¿no? es un pueblo que mantiene aún sus costumbres antiguas ¿no? si usted es una persona desconocida, pero se encuentra con un niño, una señora, una joven, buenos días señor le van a decir, le conozcan o no ¿no? porque es una forma de mantener ese vínculo cercano con la gente pues ¿no? es una amabilidad que tiene acá la gente ¿no? y que siguen conservándolo, en la capital no, no se habla, acá si, acá si hay ese calor humano de la gente, esa amabilidad de la gente y siguen ¿no? la gente cuando vienen acá se sienten bien cómodos, porque igual, en las fiestas la, la población promueve todos sus productos; me olvidaba del chicharrón también ¿no? todos los productos que este, este que, acá se consumen, se promueven en las fiestas, fuera de la parte de la gastronomía, los productos que este, siembran ¿no? la papa la poca el olluco, el habas el maíz, lo venden en esas fechas para que la gente de repente puedan llevar a sus zonas.

7. ¿En qué se diferencia los platos de Cajatambo de otras regiones de la sierra que haya visitado?

Claro, comparando con Áncash, por ejemplo este, la comida, el picante de cuy este, es diferente, acá lo preparan con el ají amarillo, en Áncash lo preparamos con el ají colorado ¿no? y este, eh, con un poco de chincho, tiene otro sabor ¿no? eso se podría diferenciar en las comidas y en otras zonas, este, también se preparan en Ancash la pachamanca, que es igual que aquí ¿no? si, la preparación es igual sino que siempre tienen su sabor y su toque pues ¿no? por lo que usan algunos ingredientes adicionales ¿no?

8. ¿Cuál fue el motivo por el que visitó Cajatambo? ¿Qué actividad vino a realizar?

Por trabajo llegue aquí en el dos mil ocho y me quedé, yo soy este, de profesión administradora, trabajo en mesa de partes, recepcionando documentos, atención al usuario y todo eso ¿no?

9. ¿Estaría de acuerdo en que la cocina tradicional sea parte de las actividades turísticas que vino a desarrollar? ¿Por qué?

Por supuesto, porque de todos modos, estos, este, estas comidas de acá, estas comidas típicas atraen por el mismo sabor, los mismos ingredientes sanos, son productos que se crean, que se cultivan acá, son los animales que se crían acá y, y, de todos modos, no sólo el restaurante se beneficiaría sino también a la gente, que desde la chacra están cultivando sus productos y están criando sus animales, porque todos esos ingredientes son de acá no traen de la, de la, de la costas, todas las comidas típicas en su mayor parte son productos de acá son productos naturales ¿no?

10. ¿Qué otra actividad le gustaría que se implemente en el distrito para complementar su visita a Cajatambo?

El, el, este, por ejemplo ya, la gastronomía usted me dice, también esto de los este, los paseos a las zonas turísticas, Cajatambo tiene muchos baños termales, que no se implementan, no se adecuan como en otra zona, por ejemplo Churín viven de eso, es un ingreso, una renta este, mensual que tienen este, por esos baños los, este, la gente de Churín ¿no? acá también existen muchas zonas este, baños turísticos, agua calientes, pero no están adaptados ¿no? y fuera de eso existen también cordilleras donde te puedes ir escalar montañas, lagunas donde puedes ir a pescar truchas, ríos igual ¿no? también puedes hacer, de repente, actividades de canotaje ¿no? porque son ríos como en la zona de, de allá, de allá de Huarua ¿creo es? donde van a, a hacer canotaje, son zonas similares que se pueden promover y un poco también la ganadería y la agricultura, porque eh, no hay mucho apoyo a los pobladores para que puedan

implementar ¿no? mejorar el ganado, poco a poco, con el esfuerzo de ellos si están mejorando la calidad de animales, de ganado que tienen acá pero deberían un poquito reforzar esas partes, porque si hay por acá, hay terrenos donde sí se puede ampliar de repente este acá en Cajatambo ¿no? y el clima se adecua, el clima se adecua, tenemos invierno, verano y que, puede este, puede ayudar pues ¿no? a todas esas actividades ¿no?

Evidencia fotográfica:



Entrevista a Marilyn Gremios Esteban
Fuente: Registro fotográfico propio

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

Número de registro: 15

Nombre del investigadora/entrevistador: Anthony Moreno Maya

Nombre de la población:

Fecha de la entrevista: 25/09/2019

Cajatambo

Fecha de llenado de ficha: 27/09/2019

Tema: Identidad cultural alimentaria en la cocina tradicional, Cajatambo, 2019

Informante:

Isaías Alejandro Pablo (promotor turístico y poblador de Cajatambo)

Contextualización:

La entrevista se llevó a cabo en su domicilio Jr. Miguel Grau 231, Cajatambo

Observaciones:

Se empleó la guía de entrevista, aplicando dieciséis preguntas al entrevistado

Duración de entrevista: 23:06 min.

Transcripción:

1. ¿Cuáles son esos ingredientes propios de la región que no pueden faltar en la cocina tradicional de Cajatambo?

Los ingredientes propios son este, eh, la papa seca, empezando por la papa seca, papa seca, de ahí vendría el cuy, el cuy, de ahí viene la carne de res, la carne de, también de pollo, de gallina y en otras ocasiones también agregan la carne de llama, algunos de Cajatambo no son muy participes pero también otros si le agregan la carne de llama, de ahí, ahí se agrega un aderezo, un aderecito para que tenga el sabor picante, el Pari y encima la piedrita ¿no? la piedrita que nunca debe faltar y ahí hay un tipo de carne, la carne que se llama, que se llama, eh, el charqui es la, la carne que lo hacemos secar y con sal y se seca y se llama charqui, carne seca, seca ese algo que no puede faltar ¿no? y de ahí la cebollita, la cebollas y el aderezo, el aderezo y el ajo, es lo que mayormente, los principales, de ahí varía de acuerdo a, como te digo, la carne de llama o de vicuña es algo, algunos le echan pero no todos ¿no? dice que le aumenta su saborcito y eso, pero eh, en mi caso particular no, no utilizamos esas carnes, más utilizamos la carne de carnero. La carne de, la de res, que se llama, la carne de cuy, de gallina, si no hay de gallina de pollo, pero más recomendable la carne de gallina y la, la, el charqui, el charqui que es la carne de res pero seca, puede ser de res, pero también puede ser de carnero pero ya seca ya ¿no?

2. ¿Cuáles son los utensilios o herramientas que todavía usa cuando prepara comida tradicional?

Tradicionalmente para servir, pues es un cucharón, una paila ¿no? la paila que otros también lo dicen el, eh, donde se hace el, donde se hace la preparación, acá lo conocemos como perol, como perol, porque mayormente este tipo de comida se hace para gran cantidad, gran cantidad ¿no? en peroles, se hacen hervir por separado las carnes, la papa seca se agrega, es por esto que este plato viene también, se caracteriza incaico, porque es un plato que tú puedes llevarlo, eh, a diferente lugares y simplemente le haces hervir el agua y lo bates, así como tu ajinomen, no sé si lo has visto, llevas tú, en tu bolsita tu carne, tu papa seca, todo tipo de carne y tu piedrita ¿cuál es la finalidad de la piedra? la piedra lo calientas y lo echas ahí en el caldo y esta como sopa instantánea, eso es lo que se caracteriza ¿no?

3. ¿Ha notado que el turismo ha cambiado la forma de preparar la cocina tradicional de Cajatambo? ¿Cómo así?

Eh, el turismo no tanto porque, como te digo, acá en sí, en sí, no se está explotando el turismo, no se explota el turismo, lo que sí ha cambiado, la modernización con el paso de los años ¿no? eh, la gente, eh, tu sabes que los últimos años, la serranía está que se despuebla, porque la gente se va a la costa y al irse ya no valoran a sus abuelos, que los abuelos son las principales fuentes de más, como te digo, más eh, más seguras que puedas tener ¿no? para poder tu recolectar, pero se ha perdido pues, porque ya muchas personas, ya han fallecido ¿no? y esas personas era para sacarle ese tipo de información, mucha información, que recién ahora lo están haciendo, pues si pero ya un poco tarde ¿no? eso se puede ver en la misma fiesta, mira a variado, ha tenido un impacto un poco negativo en esa parte el avance; como te digo, el turismo no tanto se ha notado, porque no se explota adecuadamente, no se explota actualmente, Cajatambo todavía no ha tenido ese esa oportunidad, pero si hay ¿no? si hay.

4. ¿Cuáles son las fiestas asociadas a la cocina tradicional de Cajatambo? ¿Cuál es el plato tradicional que más se consume? Podría detallar su respuesta

Casi todas ah, casi todas, la mayoría, la principal acá tenemos la que es la del Capitán de las Pallas, más conocida como las Pallas, la fiesta grande de Cajatambo, que es, que se, que se incluye un plato típico que es, que es el Pari o también el relleno, pero, pero como plato secundario, también es el Pari ¿no? de ahí tenemos otra fiesta que son las Aucas, Aucas que son, son, vestimentas con, con figura de, con imágenes de venado, o sea has visto que lo cazaban, entonces la cabeza con el cacho ahí, si son la Aucas, de ahí los Negritos, los Huancos, los Huancos son menos, también menos las danzas más prestigiosas de Cajatambo porque es su vestimenta, es sumamente muy lujosa, muy lujosa su vestimenta, los Huancos, eso se da más o menos, eso rota entre junio o junio o mayo, va a depender lo que cae Semana Santa, se suma cuarenta y cinco días, cuarenta y cinco días, varía siempre, las fiestas fija, fijas que son de Auca, que son siempre el quince de julio y de las Pallas que empieza el veinticuatro al dos de agosto, esas son las fiestas fijas que tienen, que no se mueven, pero las fiestas más pequeñas también como son los Aucas, como son diré los Huancos, eso sí varia depende de qué fecha cae Semana Santa, si cae, eh, en marzo va a ser más o menos en, en mayo, si cae en abril va a ser en junio ¿no? corre pues ¿no? cuarenta y cinco días y bueno en sí, en sí, mucho se consume el Pari y el locro, Pari y locro y la chichita también de jora ¿no? que faltaba, la chicha de jora o de maní que son como te digo, las bebidas bandera de la sierra, maní y de jora.

5. ¿De qué manera la cocina tradicional de Cajatambo promueve la convivencia social? ¿Por qué?

Ah, este, eh, te reúne, o sea, es ese momento en que toda la gente se, se reúne, comparten divierten, bailan o sea más o menos ahí se, el término más adecuado sería, socializan pues, todas las personas y también ahí es donde Cajatambo recibe más ingresos en la parte económica, la parte comercial, porque te mueve todo pues ¿no? te mueve, este, digamos comida, los, más en comida y hoteles pues, esos son las, los, la parte económica que mueve más, porque una empresa reconocida, así formal, no hay pues, porque supongo que tiene que hacer un estudio ¿no? más es creo yo que, pedir permiso a las comunidades tanto de Uramaza y Huayllapa para poder acceder ¿no? o hacer una asociación para que todos estean conformes ¿no? porque un poco, un poquito recelosos son ¿no?

6. ¿Qué comentarios o experiencias ha escuchado del turista después de probar la comida tradicional de Cajatambo durante las festividades?

Eh, como le digo, más hemos tenido turistas nacionales, eh, internacionales poco, porque yo brindo servicios de caballos, yo personalmente he brindado, he conocido gente de Lima que nunca ha conocido a Cajatambo ¿no? en su punto de vista, la mayoría de la costa un poquito que baja el picante del cuy, no le gusta mucho, no le gusta mucho, pocos son lo que les agrada, yo pienso que para poder socializar más con la gente sería una trucha, una comida más comercial o un cuy chactado u otro tipo de comida, pero la comida a la gente que no le gusta mucho el aderezo, no le agrada mucho, porque sí, si he tenido comentarios que, eh, muy picante, tu sabes que en Lima un poco que se cuidan ¿no? o sea, ahí tendría que hacerse, un poco para poder convivir una parte ¿no? no todos algunos, sí que le gusta ¿no? no todos pero si algunos.

7. ¿Conoce algunos platos tradicionales que ya no se preparan? ¿Cuáles son? ¿Por qué no se preparan?

Bueno... algunos platos que no se preparan, no, el detalle esta que, bueno acá a nivel provincial Cajatambo su plato bandera es el Pari, pero ya todo sus distritos han perdido sus platos originarios, han perdido sus platos originarios, porque ya todo lo toman como si fuera el Pari, por decir, otros, en otros pueblos tenían su chuno, tenían su mutilushtu, eran su plato bandera, pero ya el Pari los ha eliminado, los han eliminado a ellos y se han estandarizado a lo que es el Pari y se ha perdido, no tanto en Cajatambo si no a nivel provincial, se ha perdido su plato bandera de ellos, porque en cada, en cada localidad tenían un plato bandera, de acuerdo a la parte geográfica que ellos producían, por decir en la altura era el moray, es decir su plato ¿no? moray, mutilustu, pero que ya no están ¿no? pero que, ya no hay, lo más conocen el Pari en Cajatambo, Pari, el sitio de Ccopa todo, más, más van al Pari, pienso que se ha perdido si, peor más, al distrito ya no se, ya no conservan su parte su plato típico de cada, a nivel provincial.

8. ¿Cuáles son los platos tradicionales que se sirven durante las festividades? ¿Por qué?

Ah, se prepara el, el relleno, el cuy, la pachamanca, el locro, el caldillo, eso son los platos que más fuerte se prepara.

9. ¿De qué manera varía la preparación y el contenido de los platos que se sirven en las festividades? ¿Por qué?

Eh, bueno, en sí, en si la proporción es bien difícil calcular, porque hay fiestas que no, no, eh, las fiestas tienen que saber calcular, las señoras son las que conocen esa magnitud de calcular, pero lo que varía es la cantidad nomás pues, el agua el aderezo es lo que no puede variar, es que ellos le echan menos ajos, la cantidad es mayor, de ahí la comida sale un poquito, no varía, no varía, no es lo mismo que tu cocinas para diez personas, que sale más rico que para, es un poco más difícil de controlar por la cantidad

10. ¿Se puede degustar la cocina tradicional de Cajatambo en cualquier temporada? ¿Por qué?

Si se puede, si se puede, o sea, si hay una demanda si se puede, si se puede, o sea si vienes así tu solo de la nada, o sea que, un poquito cotoso es el Pari, como te digo es un plato que tiene todas las carnes, ¿no? y encontrar en ese momento todas las carnes, es un poquito complicado, no es imposible, pero si un poquito difícil, o sea para que tú puedas comer un Pari fresco, tener la carne fresca de carnero, de gallina, la gallina si se puede matar, carnero también, pero la res, la res es un toro de media tonelada, tú no puedes matar para un platito nomás ¿no? la dificultad es un poquito el acceso a los ingredientes ¿no? pero si se puede hacer previa ¿no? pero si es caro un poquito carito, más se utiliza en fiestas banderas nomás.

11. ¿Cómo y a qué edad aprendió sobre la cocina tradicional de Cajatambo?

Bueno yo, desde pequeño siempre he sido curioso ¿no? más o menos de diez, ocho años ¿no? pero eso era antes, pero ahora ya se está perdiendo ya, ya se está perdiendo, es que ya los netos cajatambinos ya no hay aquí, más tenemos inmigrantes de otros pueblitos, de la misma provincia pero de otros pueblos, y ya se emigran, la gente se va más por el trabajo y van, y ya se está perdiendo ya, ejemplo acá manejamos un dialecto, un quechua que ya pocos los saben, por ejemplo, yo acá no te manejo el quechua pero antes sí, mi mama, mi tía, si te habla en quechua, o sea la generación de ella si manejaban, la generación mía ha perdido, se ha perdido, la mayoría.

12. ¿A quién le está enseñando usted sobre la cocina tradicional de Cajatambo?

He bueno yo, pienso eh, hay libros, ya hay libros o sea, yo corroboro mi información que yo sé con los libros ¿no? hay varios libros de escritores cajatambinos que, este, se han esforzado y estoy viendo mi punto de vista de mí, con, con ellos y algunas cosas ellos saben más pues, porque ellos son más antiguos que yo, antiguos, o sea yo ya estoy con la fe, ya, ya proyectamos ya, de acá dos, tres años Cajatambo se va despuntar turísticamente, porque ya llega un punto en el que ya todo tiene que salir y sí, bueno, en la parte de hoteles ya tiene la capacidad, lo que sería las agencias, nada más, porque si tiene la infraestructura, ya se está proyectando poco a poco ya, con este mejoramiento de carretera también, ya va a tomar más peso ya ¿no? y pienso transmitir de forma oral ¿no? de forma oral o contando, bueno, tanto a mis sobrinos o tanto también a la gente que viene ¿no? a los turistas nacionales o extranjeros, yo tengo una página ahí en internet y ahí publico los paseos que hago, publico, atiendo wasap, y yo estaba asociado acá con el hotel Tambo del Inca.

13. ¿Se han mantenido los sabores originales de la gastronomía de Cajatambo, qué ha cambiado?

Podría detallar su respuesta

No, pierden, se pierden, es que el detalle está que acá la mayor parte de las fuentes son, son, este, orales, no son escritas, si fueran escritas quizás se hubieran mantenido, pero orales, tu sabes que a veces tú lo puedes aumentar o quitar, no es tan segura pues ¿no?

14. ¿Qué sentimientos le genera cuando consume o prepara los platos tradicionales de su región en otra ciudad? ¿Y en su ciudad?

Bueno, a mí, eh, bastante como que alegría, algo que como que, se que ¿no? me hace recordar donde he crecido, donde he pasado mi infancia, buenos momentos ¿no? he compartido más o menos el calor hogareño que siempre se maneja en la sierra ¿no? o sea es más cariñoso, no sé si tu ves en la sierra, la gente somos un poquito más, este, más sanos ¿no? más sanas en el sentido de que son más hospitalarios que en la costa ¿no? porque en la costa, por la misma delincuencia, todos son un poco desconfiados, pero acá somos un poco más solidarios no hay mucha, en esa parte no hay mucho temor ¿no? somos más hospitalarios y más confiables.

15. ¿Cómo es que la cocina tradicional le permite a usted identificarse con el distrito de Cajatambo?

Bueno, uno puede ser por el sabor ¿no? por el sabor o por los ingredientes que son netamente de acá de la sierra, uno por el sabor y por los ingredientes y otro porque es algo típico, típico de acá y es una manera ¿no? es una manera, por ejemplo acá el Pari de Cajatambo ¡Arriba Cajatambo! es como una bandera ¿no?

16. ¿Cuál es el plato tradicional de Cajatambo que representa la identidad del pueblo? ¿Por qué?

El Pari, obviamente, el Pari ante todo ¿no? ante todo

Evidencia fotográfica:



Entrevista a Isaías Alejandro Pablo
Fuente: Registro fotográfico propio

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

Número de registro: 16

Nombre del investigador: Anthony Moreno Maya

Nombre de la población:

Fecha de la entrevista: 25/09/2019

Cajatambo

Fecha de llenado de ficha: 27/09/2019

Tema: Identidad cultural alimentaria en la cocina tradicional, Cajatambo, 2019

Informante:

César Reyes Villanueva (historiador, catedrático, escritor y experto conocedor de la cocina tradicional de Cajatambo)

Contextualización:

La entrevista se llevó a cabo en su domicilio Jr. Tacna 138 Cajatambo

Observaciones:

Se empleó la guía de entrevista, aplicando dieciocho preguntas al entrevistado

Duración de entrevista: 01:37:54 min

Transcripción:

1. ¿Cuáles son esos ingredientes propios de la región que no pueden faltar en la cocina tradicional de Cajatambo?

Es una mistura pues, la de Cajatambo ¿no? por ejemplo, te hablaré de la comida no digo plato porque uno se va siempre al recipiente ¿no? eh, Elmo León este es un investigador, un arqueólogo, pero que ha hecho investigaciones, sobre por ejemplo el origen, de la gastronomía en el Perú, el por ejemplo, hizo un libro que es más bien una enciclopedia ¿no? trece mil años de alimentación en el Perú, él dice por ejemplo que en el origen de nuestra gastronomía, el recipiente más antiguo de todos, es un mate, una calabaza que cortaban y que eso servía pues, para llenar los alimentos ¿no? pero había allí un problema, como llenar algo caliente y entonces Elmo León dice que, el origen más remoto de nuestra gastronomía, lo que es prueba también de la inteligencia de los hombres que tuvieron que enfrentarse a está geografía tan difícil, de los contrastes geográficos que caracterizan al Perú, él dice que por ejemplo, el origen más remoto de nuestra gastronomía, eh, los primero Peruanos hacían fuego y ahí hacían caldear al rojo vivo las piedras que ellos recogían, que eran unas piedras redonditas, que no reventaban y entonces, en ese recipiente, creo, el mate, ahí tenían agua y entonces ellos metían las piedras candentes a esa agua y esa se calentaba, sin antes de la invención de la cerámica ¡ah! y miles de años antes incluso, ahora ¿por qué es significativo eso? porque resulta que en Cajatambo, ese recipiente remoto, es el símbolo gastronómico más actual, más presente en, digamos, en la historia de Cajatambo, por ejemplo, aquí se hacen las fiestas, eh, y cualquier otro acontecimiento, puede ser un cumpleaños, un bautizo, pero digamos, las fiestas patronales, eh, el símbolo, digamos, el emblema de la festividad, el emblema gastronómico, es el Pari y el Pari viene en mate y viene con piedra, así como se hizo hace miles de años, pero en ese mate, ahora, está por ejemplo, carnes de origen europeo digamos ¿no? ovinos, vacunos, está la gallina, pero está el cuy, y el cuy acá no se prepara así a la sartén, es un cuy como a la brasa, dorado al carbón, kankado se le llama en quechua, pero también se le echa charqui, bueno, se le suele usar, por ejemplo, el charqui de origen vacuno, pero es mejor dicen los entendidos, y yo también creo eso, que es el charqui por ejemplo de camélido, de llama, entonces esa, esa comida, que es, la comida digamos del culto cajatambino, que es lo más remoto y es lo más actual es, digamos, el símbolo de lo que te digo, eh, resume toda una historia y nos remite al pasado más remoto y sigue siendo una afirmación del provenir, porque la gente de Cajatambo, no sería feliz, casi llegaría al borde del suicidio, si un día dicen que en Cajatambo no van a comer Pari, o sea, es un plato de, es una comida, perdón, de culto, es como esas comidas ceremoniales que comen en los países árabes o los judíos, así, eso, tiene esa connotación, o sea, es algo más que llenar el estómago, creo yo que nutre el alma, entonces es una cosa que tiene hasta un carácter mítico ¿no? pero es totalmente real esto, yo lo describo con mucha emoción, pero también te diré, debo confesar que ¿quien hablará la verdad? yo no sé pues, son cosas que el tiempo implacablemente a uno impone, yo describo con fascinación el Pari y, y pondero su valor simbólico y real, pero al mismo tiempo, cada vez como menos Pari, ya por último, o sea, ya mi degustación se ha vuelto casi inmaterial, casi puramente, eh, pues, eh, puramente mental ¿no? pero no ignoro el valor inmenso que tiene ¿no?

definitivamente es, eh, una comida sabrosa que expresa eso que es el Perú también, y en un aspecto más puntual y concreto, eso muestra, contra la ausencia de la gente que se fue, porque las carretas, y ahora Cajatambo tiene dos carreteras, y la gente se va y se va pero, eh, hay una cosa, la gente se va llevándose eso, yo siempre he dicho, el Pari, es la comida más estimada por cualquier cajatambino o cajatambina, en un cerro de San Juan de Lurigancho, en una chocita, un hombre y una mujer cajatambinos son felices comiéndose un mate de Pari, aunque la vida sea dura, aunque estén ahí pero, pero ahí donde haya el Pari, ellos siempre serán felices; un hombre que ha tenido la capacidad de tener bienestar, de tener una casa en la Molina, ese hombre por más que tenga piscina, todo, es infeliz si come su Pari, o sea eso es, bueno muy portentosamente grato de decir sobre Cajatambo ¿no? yo recién he entendido porque a alguna gente que viene acá dicen, ustedes no quieren a su tierra, ustedes tienen un culto a su tierra, y creo que es eso ¿no? esos aspectos hacen que la gente, más allá de hacer un análisis, digamos histórico, sociológico o cualquier otra pretensión, simplemente lo sientes ¿no? sientes que tiene algo único y extraordinario y eso, es algo que es fuente también de su gratitud y felicidad.

2. ¿Cuáles son los utensilios o herramientas que todavía usa cuando prepara comida tradicional?

Claro, vuelvo a eso el mate ¿no? lo que dijo Elmo, Elmo, es, es el recipiente, el mate la calabaza, eh, que es el recipiente más remoto, incluso antes, incluso de la gastronomía, del invento de la cerámica como instrumento gastronómico, ya por ejemplo se usaba ¿no? se empezó a usar el mate, y te vuelvo a decir, el mate está tan presente en Cajatambo que cuando te tomas una chichita, así como en el norte el potito, igual, el kuntu le llaman ¿no? entonces te dan, te dan ahí el recipiente ¿no?; te sirven el otro, la otra comida, en Cajatambo por ejemplo es el locro, pero no es el locro de zapallo, es un locro que tiene un color rojo, pero que es otra comida muy representativa que tiene el mote, el jara ¿no? que en quechua es el maíz, eh, igual viene en mate, o sea acá en Cajatambo, la fiestas más, cuando se muere una persona, no hay Pari creo que no, pero hay locro y el locro viene en mate y, y el Pari, el Pari viene en mate y cuando pasan el mote, viene en mate, o sea el mate que es, y eso siempre yo lo he dicho, la vajilla más remota de la historia del Perú, en Cajatambo, sigue siendo la más actual, y ahora por ejemplo, ah, no falta casa aquí, como en Lima o cualquier otra parte, una familia cajatambina que realmente mantiene ¿no? el afecto a su gastronomía, tiene su mate, y por ultimo hasta tiene ya su mate con sus iniciales y todo, pero eso ya es parte de la identidad de Cajatambo, mira te cuento que una chica que se llama Teresa, una cosa también como decíamos con Leonardo, eh, todos hacemos que este culto a esta tierra, sea más allá de lo que las circunstancias imponen, por decir, este, eh, un fiscal ¿qué podría hacer aquí no? si es cajatambino, dar, este, clases de ¿no? entonces sería impropio ¿no? porque hay escenarios para eso, pero ese fiscal, que es cajatambino y que ama a su tierra, se inventa una actividad más afín, más constructiva digamos, para poder hacer una contribución de amor a su tierra digamos, o demostrar a su tierra, y justo eso comentábamos con Leonardo ¿no? tenemos un amigo que es autor de libros, que es todo un jurista muy connotado, que da clases incluso a fiscales y entonces, el hombre es muy competente en eso ¿no? pero sobre todo él, es un hombre que por encima de ser fiscal o tener está vocación jurídica, tiene una pasión por su tierra y con su mujer han creado un centro de ediciones audiovisuales y con otro grupo han creado una especie de comunidad cajatambina que se llama, Cajatambo para el Mundo, y este fiscal, que ya es un respetadísimo fiscal, acá nomás se pone un gorro, se pone un chaleco y él es el filmador de la fiesta, pero algunos que ya lo conocen, doctor, doctor, pero él está filmando, no quiere que lo doctoreen ¿no? él tiene que hacer las filmaciones y me he dado cuenta que ese no es un único caso, que hay muchas personas aquí en Cajatambo que asumen esos roles alternos o paralelos y que como por ejemplo, una fotógrafa, que es una corredora inmobiliaria, cualquiera diría el señor está haciendo su chambita y tienen ahí su procesador para sacar al instante, y te cobra cinco soles ¿no? nada que ver, ella toma por amor a esta tierra y así yo mismo creo ¿no? estoy aquí con mi sombrero y aquí me he quedado diez días más de lo que pensaba, porque todos tenemos este deber ¿no? de retribuir lo que recibimos, si recibimos una magnífica música, una magnífica comida, que no tienen un autor, es de origen anónimo, es creación, como decía el poema de Vallejo ¿no? eh, toda voz genial viene del pueblo y va hacia el ¿no? pero en todo caso, estos sabores vienen del pueblo y vuelven a él, no hay un autor propiamente; en ese sentido digamos, aquí en Cajatambo, lo que se ha hecho, por más que la gente haya migrado, es fortalecer, ese aspecto de identificación que es un elemento integrador también ¿no? porque la gente puede estar dispersa, puede haberse ido, pero hoy más que nunca está unida y justamente

por los medios virtuales ¿no? la red integra, yo mismo, así como tú eres chef, yo me he convertido en un chef de la memoria, mira, yo por lo mismo que hago trabajos de investigación, historia, es decir, yo no puedo colocar una foto, sin situar la fecha, el momento, la circunstancia, entonces hago los textos ¿no? y, yo no pensé, y esto también lo comentaba con Leonardo, tener más seguidores de lo que pensaba ¿no? ahora cuando he estado acá, como aquí, un exalcalde que tiene su ferretería me dice muy serio ¿no?, Ávalos, amigo Reyes, mis felicitaciones, mucho gusto, eh, de saludarlo y a la vez felicitarlo por mostrar la historia de nuestra tierra y todas las imágenes que usted publica y veo que eso es un aspecto que resulta muy importante, porque nutre a, a la memoria de la gente y hace que esa gente tenga una visión más clara, más precisa y a la vez, eh, más fortalecida digamos ¿no? de esos que aprecian y quieren, es como una iluminación de algo que quieren ver ¿no? la gente siempre para mirando Cajatambo, pero cuando les pones referencias históricas, más puntuales, yo creo que eso es cultura ¿no? o sea los aparatitos se pueden comprar y todo el mundo trae, pues, celulares, todo, pero la gracia es ¿qué le pones en el contenido? y eso, ya no pues, no lo va hacer alguien que no sea de acá, entonces, yo creo que, en ese sentido, en un sentido hasta metafórico, podríamos decir, estamos cocinando algo que es muy succulento, que no solamente va a la pacha ¿no? si no va al uma, a la cabeza ¿no? y que bueno que estés aquí, porque yo creo que en esa, en esa cocina, en ese festín, eh, tu presencia también es significativa, por ejemplo el año pasado estuvo acá una chica francesa ¿no? que vino a hacer unos estudios, ella es antropóloga y hacer estudios sobre cómo en la memoria colectiva, en la tradición festiva, se recordaba el final de Tawantinsuyo, la muerte del Inca y todo eso, entonces, bueno en Cajatambo se mantiene esa tradición, se canta en quechua, las pallas cantan en quechua y toda esa celebración, esa escenografía, ese, ese teatro, digamos histórico, va con comida pues ¿no? y hay un momento en que hay una guerra, en que se lanzan los motes ¿no? y se tiran ahí, es la recreación del, del enfrentamiento fratricida de Huáscar con Atahualpa y toda esa simbología es hermosa, pues porque aparte de que recrean un, un hecho histórico puntual, eh, resulta sumamente grato, porque no solo miras, sino también, digamos, que actualiza un hecho histórico porque lo hace presente y lo hace sabroso, porque te dan hartito, hartito loco, eso ni en el cine ¿no? tienes que pagar por tu canchita, en cambio acá es, ¿no? yo creo que todas esas cosas, aunque parezcan sutilezas, aunque parezca demasiado sutil decirlo, eh, pero yo creo que todo eso nutre ¿no? crea todo un hechizo y es tanto el hechizo que esa chica francesa ya más, ya para más, aquí ya la he visto creo en una feria gastronómica, mira, a raíz de que el papá de este fiscal que es, es también digamos, un comunicador de la tradición cajatambina ¿no? y entonces ellos hacen un homenaje al papá y ellos hicieron una especie de presentación gastronómica y pues para darle una particularidad más propia de ellos, más motivado por la mamá, no solo hicieron el loco que es el clásico convite para un homenaje, un tributo a un finado, sino de que hicieron una variante ¿no? ofrecieron varias comidas propias de Cajatambo al cumplirse un año de la muerte del padre y ahora pues ya han hecho, Cajatambo en Lima tiene su mistura pues ¿no? y que es la mistura que promueve, este, la familia de Ulises ¿no? ellos lo hacen a nombre de su mamá.

3. ¿Ha notado que el turismo ha cambiado la forma de preparar la cocina tradicional de Cajatambo? ¿Cómo así?

Todavía, al menos, pero yo no soy, en eso tan ortodoxo, ni yo pienso que por ejemplo, yo vine el año pasado con un ómnibus de alumnos de turismo de la Telesup, estudiantes de turismo, entonces cuando quisieron, aparte del restaurante donde iban a comer pollo, el pollo a la brasa es un plato nacional ¿no? costa, sierra y selva pollo de granja, bien jodido todos, ya no, pero querían algo que fuera, fuera del pollo pues ¿no? un día antes de irnos a Huayllapa, entonces la alternativa, era quienes comían cuye, quienes podían comer Pari, pero la gente de Cajatambo se muere por comer Pari, pero a la gente que no es de Cajatambo no, le parece exótico ¿no? así que el Pari no tuvo necesariamente la acogida o la expectativa que uno pensaría, es comprensible eso, el chancho si pues, el chancho tiene más acogida pero ahí paso un detalle que muy, es lo que tú dices ¿no? como el turismo influye en adulterar digamos, o al variar la forma de preparar la comida, digamos, tradicional, eh, pues como quince pidieron comer chicharrón, ah, chancho, chancho, chicharrón y para mí, es pues impensable comer chicharrón sin mote, más bien no es posible, para mi es inconcebible comer chicharrón sin el mote y sin su zarcita pues ¿no? para mí eso es el non plus ultra, lo sùmmum, del sabor cajatambino y la mejor manera de comer el chancho, pero quien no diría, de esos quince platos, o de esas quince porciones de chancho, porque entre las chicas y los muchachos que vinieron quisieron chancho

quince ¿no? el único que comió con mote, fui yo, el resto comió chicharrón con arroz, chicharrón con papa y yo decía que cojudes es esto ¿no? pero vamos de ahí cada cual es feliz con lo que tú, con lo que eligen, ¿no? entonces yo digo pero, bueno pues, eh, ellos muy empáticamente pedían así ¿no? con su papa, con su arroz y ni modo pues, eran ellos los visitantes y ellos iban a pagar, tenían que pagar por algo que quisieran, yo creo que esto es una especie de presagio a lo que vendrá después ¿no?

4. ¿Cuáles son las fiestas asociadas a la cocina tradicional de Cajatambo? ¿Cuál es el plato tradicional que más se consume? Podría detallar su respuesta

Todas, todas, mira por ejemplo, de la agenda festiva de Cajatambo, empieza en febrero, en el pueblo próximo, contiguo que es un anexo que es Astobamba, donde yo tengo mi casa, ahí por ejemplo se celebra la fiesta de la Candelaria y bueno pues ahí, en la fiesta de la Candelaria hay dos mayordomos, porque el pueblo es pequeño, hay el capitán de la tarde que hace la corrida de toros, eh, y después la madrina del árbol, los dos mayordomos, una misma mañana en sus casa, eh, la madrina del árbol, con el padrino en su casa y el capitán de la tarde están dando de comer Pari, o sea si tú te das tiempo y te comiste un Pari, uno puede ir todavía al otro y nadie te impide decir tu comiste allá ¿no? porque en cada casa están esperando a los visitantes, entonces es indisoluble eso ¿no? fiesta es comida, o sea arte, de música ¿no? entonces por ejemplo, ahora en carnavales, igualmente carnavales, eh, comienza los carnavales el día miércoles y terminan el día domingo de febrero generalmente y ahí el en el grupo hay un padrino que ofrece un ágape a todo el grupo de, que integra su, su pandilla se le llama aquí, eh, entonces los invita a su casa, pero no necesariamente les da Pari ¿no? les puede dar pachamanca, pachamanca de carnero por ejemplo, así con piedra, entonces pero en todos, como podrás ver hay comida, la fiesta es, no solo para los pies y para los oídos, si no para el estómago también.

5. ¿De qué manera la cocina tradicional de Cajatambo promueve la convivencia social? ¿Por qué?

Es el elemento fundamental, ah, porque, por ejemplo te diré, en las fiestas funda, principales que es la fiesta de julio ,que es una fiesta que empieza el veinticuatro de julio y termina el tres de, de agosto o sea son once días de fiesta, es, la fiesta principal y allí, desde las perspectiva estrictamente gastronómica, las figuras estelares, digamos ¿no? son el Pari y el locro, toda la fiesta se sostiene a base de Pari y locro y por cierto, como esta comida está compuesta por cinco carnes ya te podrás imaginar ¿no? nunca por esa fecha sacrifican más carneros, más reses, más cuyes, ni que decir y más aves también, entonces también la fiesta propiamente patronal, eh, los elementos gastronómicos fundamentales son el Pari y el locro y eso es digamos es, hasta yo diría el plato ritual, porque no es una simple comida, es una comida de culto, es, es creo, una forma de rendir reverencia incluso a la fiesta misma, a esa herencia ancestral a través de estos sabores que son, digamos, un vínculo con el origen más remoto de la historia de Cajatambo.

6. ¿Qué comentarios o experiencias ha escuchado del turista después de probar la comida tradicional de Cajatambo durante las festividades?

Bueno la gente que, que no conoce ¿no? y llega a Cajatambo, te contaré una cosa muy puntual, que creo es lo más revelador, eh, yo tengo un blog y tengo ahí unas cosa escritas sobre eso, eh, hace dos mil quince yo por ejemplo, desde el, dos mil ocho trabajé con una empresa Noruega, que hacían una especie de travesía de la costa a la selva, que se llamaba la expedición Caral-Kotosh recorriendo todo el valle de Supe-Ambar después las alturas de Cajatambo, llegaban acá y de acá de iban al Huayhuash y terminaban en Kotosh, en Huánuco, veintiún días creo, es un turismo vivencial muy exclusivo, para gente también muy exclusiva y por ejemplo, en este último viaje vino tres personas que vinieron, fueron suficientes tres y era una pareja la que vinieron, Maicol, Mikel, que era Miguel y Kristin su esposa, Mikel era, entonces dos mil quince, era un odontólogo de setenta y nueve años y su esposa diez años menor, Kristin, Kristin era, ambos eran profesores de la Universidad de Oslo, Noruega, pero en el caso de Kristin, era muy significativo para mi algo, que tiene que ver con lo que estamos hablando, Kristin es una de las más reputadas nutricionistas de Noruega y de Europa, es toda una autoridad en el tema y cuando llegamos aquí a Cajatambo hicimos un descanso en el cerro del frente, que es un, hay un paraje que se llama Limacruz, y yo me detuve media hora exclusivamente para hablarle de la gastronomía de Cajatambo y hablarle del Pari, de toda esa cuestión y al día siguiente, después de la media hora de hablar del Pari, pues porque bueno, uno que es cajatambino sería un sacrilegio no hablar del Pari ¿no? aunque yo confieso que cada vez como menos Pari, aunque quiero más a mis paisanas eso sí, a diferencia de Leonardo, entonces, este, ya pues, la noruega estaba preparada

¿no? tanto le había hablado del Pari pues ya estaba ya allí, ella ansiosa por comer el Pari pues ¿no? y al día siguiente llegó la hora pues de comerse el Pari ¿no? y el otro noruego con el que trabajé y conducía la empresa de turismo me dijo César, ahora escucha, me dijo, llegó la hora del veredicto, Kristin va hablar, y ella dijo pues ¿no? dijo una cosa muy valiosa dijo, brevemente, dijo más o menos así, que le parecía una comida extraordinaria porque, eh, tenía un altísimo valor nutricional, pero también que le parecía una comida totalmente saludable, porque estaba hecho, compuesto por carnes y al mismo tiempo al contener carnes, este, el charqui, era una comida deshidratada, nutritiva y, y altamente saludable ¿no? nutritiva, rica nutricionalmente, pero al mismo tiempo deliciosa ¿no? y que le parecía un plato una comida extraordinaria que ella nunca iba a olvidar ¿no? y a mí me pareció un halago eso ¿no? porque una persona, no tenía que ser chef, pero era una nutricionista que, que, ese fue el mejor homenaje y claro, mis paisanos no han hecho ni caso de eso, porque no les importa que le hable una noruega, ni un noruego, ellos se zampan nomás el Pari en cualquier momento, no hace falta que nadie les diga, lo que si sería una catástrofe cajatambina, sería que ya no haya Pari acá, ya no se puede hacer Pari acá ¿y ahora que vamos hacer no? preparar caldo de carnero, mondongo, no, no se puede.

7. ¿Conoce algunos platos tradicionales que ya no se preparan? ¿Cuáles son? ¿Por qué no se preparan?

Mira, no que ya no se preparan, sino que cada vez se preparan menos, el chichancaldo por ejemplo es una, un caldo de gallina, o sea un caldo de gallina hecho, no con, este, agua, sino con chicha de jora y que tiene maní tiene, pasas, tiene su sofisticación ¿no? y esa es una comida que, por ejemplo, ya no hace mucho, será porque ya no hay la chicha mucho pues, antes habían hartas chicherías, acá, este, John Lennon dijo que, yo soy producto de un sábado por la noche ¿no? cuando la gente echa su trago y le nacen los ímpetus reproductivos y ya pues, acá muchas cajatambinos han sido también, obra también de las chicherías y ahora pues lamentablemente ya todos, la vida se ha vuelto más insípida.

8. ¿Cuáles son los platos tradicionales que se sirven durante las festividades? ¿Por qué?

El locro, eh, después el relleno de chanco, que es una comida muy exquisita, es, este, eh, el chanco que va al horno, pero que tiene maní, tiene pasas, tiene un panecillo y es la entrada por ejemplo, cuando se sirve el Pari ¿no? eso entra, va como entrada en la fiesta patronal en julio, cuando por ejemplo el oferente principal de la fiesta, que es el capitán de la tarde ¿no? o uno de ellos que hace la corrida, en el ágape que él da, en ese festín masivo, eh, lo primero que te sirven antes del mate de Pari es un platito de relleno de chanco, a mí me pareció esto un plato muy sofisticado, muy estilizada, bueno pero pensando en Caral pues, que tenía el dominio de lugares remotos, uno no puede pensar no, extrañarse de lo que pasa acá ¿no? pero es sorprendente y esto me comentaba mi propia madre, era que yo, cuando vine, aquí eh, si bien yo nací aquí pero me crie en Huacho ¿no? o sea yo volví más joven, no conocía ni la música de Cajatambo, ni la comida de Cajatambo, o sea vine para allanar ese, esa brecha ¿no? que hubiera sido una fatalidad, pero en mi caso fue más bien un desafío, un reto ¿no? eh, fue una oportunidad de conciliación digamos ¿no? yo estaba feliz de todo mi aprendizaje huachano, citadino, y entonces tuve que allanar la otra parte andina, entonces descubrí una cosa, lo que siempre he dicho y también por ejemplo, en los textos que he escrito, en los blogs siempre digo ¿no? que el Perú es un privilegio, pero al mismo tiempo es un desafío, porque somos una país con miles de años de historia entonces no puedes tú, tener una visión histórica si solamente te limitas a esa visión, a esa percepción puramente citadina, curricular, puramente académica, puramente occidentalizada, puramente hispana, si tú no sabes algo de quechua o por lo menos no miras esa visión, estás sesgando tu mirada y eres un peruano mutilado, a la mitad nomás, entonces, por eso es ser jodido ser peruano y al mismo tiempo es un privilegio ¿no? y para mí fue un reto eso ¿no? o sea, ser un cajatambino quechua no porque ser cajatambino-huachano era bacán porque mi mamá decía, no hablas tu como cajatambino, pero que bueno que hables tú de Cajatambo, aunque no hables como cajatambino ¿no? o sea eso era pues, eh, un desafío y en ese sentido te digo puntualmente, de que cuando yo llego ávido de conocer Cajatambo, conocer realmente y descubrir muchas cosas, descubro por ejemplo, cómo un plato tan estilizado como el relleno de chanco, se comía aquí carajo, cuando no había ni carreteras, cuando no había nada, a lomo de burro de llama, de camélidos llegaban las pasas, la aceituna, llegaba el maní, en este remoto confín del ande ¿no? llegaban y esa, esa exquisitez que se hace más deliciosa todavía, porque lo ves, porque es exótico eso ¿no? si hubiera a la vuelta, una plantación de maní o un olivar, ahí pues donde hay, ahí

aceitunas, diría pues, bueno, estoy cansado de comer aceitunas ¿no? pero sin embargo aquí, se dieron el gusto de, de preparar, de crear una comida como esa y comerla desde tiempos antiguos ¿no? y eso sigue, sigue presente no, entonces, más allá de la propia descripción de la gastronomía, creo hay un elemento muy importante, que es el soporte de que Cajatambo tenga todas esas cosas y es, eso hace porque su gente al final, así como Ulises, que se pone a tomar fotos o a filmar, hace que la gente de Cajatambo se dé cuenta que más allá de las profesiones que tengan, más allá de los oficios que ejerzan, más allá de los negocios con los que prosperen, sientan que la dicha mayor, es ser cajatambino y que el título mayor es ser cajatambino y honrar el serlo, es la mayor dignidad de sus vidas, y si para eso tienen que ser, como yo tengo un tío director de los archivos de la nación, en buena hora lo son, pero cuando llegan aquí son un Huanco más que está ahí, danzando igual que cualquier otro cajatambino y comiendo su Pari, comiendo su relleno de choncho, o sea, pero cuál es el aspecto fundamental, el aspecto fundamental, creo yo, definitivamente eso es y no hay otra explicación, es que aquí se asumió las dos herencias que generalmente han creado una complejidad, hasta casos digamos de conflicto psicológico, sociológico, individual y colectivo, es como tener un papa y una mamá pero que los vemos enfrentados ¿no? entonces esa herencia aquí, es la herencia hispana y la herencia andina, ese encuentro muchas veces ha sido, ha tenido resultados traumáticos y conflictivos, eh, de carácter individual y de carácter colectivo, y entonces eso ha hecho de que muchos pueblo, está fusión sea más bien un conflicto y una contradicción o un enfrentamiento o en todo caso pues, ha tenido un ribete más bien de crisis ¿no? entonces no ha habido una compatibilidad armonioso, sino que, en términos psicológicos, ha creado digamos, efectos de shock, que persisten sutil o visiblemente ¿no? en cambio en Cajatambo sucedió algo que en pocos pueblos ha pasado, creo uno de ellos es en Jauja, es el, la feliz armonía de las dos influencias, de tal manera que aquí se canta canciones en quechua, en este tipo de flamenco que es la música de Cajatambo, donde intervienen por igual en las letras, eh, letras en quechua y letras en castellano y las dos canciones o una sola canción integra a las dos, como que refuerza incluso el lenguaje expresivo ¿no? de la canción, o sea la, la fuerza expresiva de la canción, de la música cajatambina, en otras palabras te diré, que un cajatambino puede, por esos aspectos, sentirse doblemente feliz porque tú ves a una Palla que es, digamos la princesa que acompaña al inca, y a un inca aquí ¿no? jodido desangrado como es un, un teatro casi tanático que hacen en otros pueblos ¿no?, no, acá ves al Inca en el esplendor ¿no? rodeado de mujeres hermosas y aquí no matan no degüellan al, al inca ¿no? acá el inca está en su apoteosis ¿no? su apoteosis viril y de poder y al mismo tiempo el oferente mayor de las fiestas de, patronal aquí, eh, y es algo que también representa para un cajatambino, social y culturalmente, eh, la dignidad más alta de su vida, ser capitán de la tarde aquí es mil veces ser más que el consejero regional, que ser alcalde nada es una, por lo menos por un día, es el hombre más querido y más visto, más aplaudido y ese es el capitán de la tarde, y el capitán de la tarde viene rodeado de damas, que son mujeres que, a la usanza española de la bailaoras de flamenco, visten atuendos de carácter netamente español y en un momento de su recepción el inca aparece y con la misma dignidad, o sea es como que se encontraran los dos emperadores ¿no? de Europa y de ¿no? lo que nunca paso en la historia, pero igual respeto se tratan, entonces eso creo resolvió un problema que creo que ni los psicólogos hubieran podido resolver y entonces aquí por ejemplo la gente habla quechua porque valora esa historia y aunque uno diga pues no el quechua se va extinguir, se extingue, yo mismo por ejemplo me, me he convencido, que una forma de apreciar todo eso que nos llena de gratitud y que es, eh, una forma incluso de conocer, no solamente nuestra propia historia ¿no? es, es también rendir homenaje digamos ah, yo siempre he dicho, que cuando tu aprendes un idioma finalmente, no es que aprendes un idioma, sino que le das tu vida, para que ese idioma tenga, siga teniendo vida, y yo creo que lo menos que podemos hacer y eso que, yo creo que muchos cajatambinos lo entienden así, es lo menos que pueden hacer para todo lo que recibieron, darle algo de su memoria, algo de su vida para que ese idioma tenga vida ¿no? y aquí en Cajatambo por ejemplo, el quechua tiene una presencia digamos, notoria y visible ¿no? tan visible y tan notoria que por ejemplo está pequeña provincia tiene dos consejeros regionales, que son representantes al parlamento regional, precisamente por esa característica etnográfica y cultural, que es de, que es el hecho de que aquí, buena gente, buena parte de su gente todavía habla quechua ¿no? y no habla porque, este, no tenga otra manera de comunicarse, yo creo que es un privilegio más bien que un pueblo tenga está cualidad tan normal y habitual de ser bilingüe ¿no? y buena parte de la gente aquí, que habla quechua no es que solamente habla

quechua, habla quechua y castellano o sea lo matiza, pero el lenguaje digamos de integración, más íntimo, más este afectivo, es el quechua, por ejemplo nuestro amigo Ricardo Espinoza, que es el más notable guía de montañas, un hombre que ha dedicado, el con su mujer seguramente cuando la enamoró a Emilia le dijo en quechua ¿no? kam nogawam, traini iscahn nisi ushcannasí kam, o sea, hasta que nos acabemos, juntos estaremos ¿no? yo creo que eso le dijo, algo así, estoy seguro porque el habla quechua, entonces ese es el aspecto que hay que, que ver, o sea, así como Cajatambo por ejemplo, tiene hermosas montañas, eh, hay la gente joven ahora, por las redes, sabe de qué existen esas montañas y a diferencia de sus padres, y sus abuelos que les prohibían, ellos tenían empleadas, sirvientas así los, los notables como dicen en las novelas de Arguedas, aquí en Cajatambo tendrían sus empleadas para las, eh, las labores domésticas, eh, está muchacha que venía o también los muchachos que venían para las labores de la ganadería se dirigían también a las personas, a las familias que los contrataban acá en Cajatambo en quechua y el padre o la mamá, a su empleada por ejemplo si era una profesora sayta yanocuyini ¿no? o sea, esto tienes que cocinar, vas a hacer esto, así, eso le decía en quechua ellos hablan quechua, pero ellos que querían, eh, prohibían a sus hijos que hablaran en quechua, que aprendiesen el quechua, eso me cuentan ¿no? y lo que anhelaban que llegara la carretera para que sus hijos se fueran y se fueron pues realmente y ahora solamente vuelven para las fiestas y todo, pero sin embargo el quechua no ha muerto y sin embargo esas gente y muchos de ellos, bueno, porque mis propios familiares me dicen, tu cuando pones en el Facebook, como pones en quechua, como aprendiste el quechua si tú te has criado en Huacho, o sea no es tan difícil ah, si uno se, se propone tener una visión más seria, porque no todo lo que es importante, porque te lo enseñen en la universidad, ni en el colegio no, yo creo que lo más importante es lo que uno se propone conocer y creo que muy a pesar de estas instituciones porque las, los conocimientos fundamentales y los que te hacen feliz no es, no son lo que te dan ahí, en el comercio curricular, es lo que tú te tienes que dar ¿no? por tu propia cuenta, entonces puntualmente te diré así que, dije esto por esto, así como hay gente que se da cuenta de que es importante para muchos muchachos, que tienen todo eso que sus abuelos no tuvieron, ni sus padres y viven en Lima, son totalmente seres ciudadanos, con la factura curricular más rentable y competitiva que han salido de las universidades y como los quisieron, se han vuelto ingenieros, médicos o lo que fuera, pero lo que no pueden cambiar, por eso es que tienen una, origen un origen arraigado, tienen una querencia, un origen, una historia, y esos muchachos descubren que no tienen que irse tanto a Europa, no tienen que irse ni siquiera a Chile, cuando tienen magníficas montañas, que viene gente de todo el mundo, que viene de Europa y cruzan por ahí, entonces ellos también dicen ¿no? igual nosotros caramba porque tenemos ¿no? entonces ya les ha nacido esa, ese orgullo ¿no? por lo menos ya saben que eso existe y ahora están decididos a hacer lo mismo, lo cual es una forma de afirmación de su autoestima, así como por ejemplo Gastón no podría chuparse frente a los grandes cocineros, ahora y el Perú en general, así esos muchachos sienten que pueden hacer turismo en su propia tierra de sus abuelos, tal como lo hacen los jóvenes que vienen de Europa de Estados Unidos, eso fortalece la autoestima y eso me parece que es una señal muy positiva, alentadora y edificante, pero por otra parte también esta gente se ha convencido de que no puede contentarse con informaciones ligeras y superfluas sobre Cajatambo, quieren tener un conocimiento más riguroso y se están convencidos de que vale la pena dedicarle su atención a Cajatambo, pero por eso no, no deja para mí de ser grato que hay mucha que gente que uno pensaría, hasta de fuera, que estén pendientes del quechua, yo mismo por ejemplo, tengo mi pareja que vive en Atlanta y ella se crio en la hacienda de su padre, la empleada puneña, era una india de Puno que le hablaba al decir, mamita, mamita, le hablaba en quechua ¿no? ella tienen ese recuerdo entrañable de esa mujer que fue como su otra mamá y ella ama al quechua también ¿no? hasta donde pudo aprender, pero eso es lo bueno, por ejemplo hay chicas que estudian en la universidad, yo tengo una prima ¿no? que es una especie de consultora así, una especie de coach que da cursos y conferencias, eh, sobre controles de calidad algo así, eso es su especialidad de ella, pero de manera que ella es una persona muy destacada y trabaja en la Universidad Católica pero hace unos cinco años si no sería mucho, ella estaba bailando de Palla porque su papá, que es director de desarrollo archivístico del archivo de la nación, él también bailaba Inca, entonces, eh, y mi prima cantando en quechua ¿no? y entonces hay chicas así, que asumen como una especie de, de muestra de respeto y afecto a sus padres, a sus abuelos y deciden salir, por ejemplo, en el grupo de Pallas y son chicas perfectamente integradas al, digamos, a la marcha cotidiana de la ciudad ¿no? o sea que son cajatambinas más de Lima, pero que sin embargo cuando

deciden participar en las fiestas tienen la, el convencimiento, la gratitud y la voluntad de aprender los cantos en quechua y lo cantan ¿no? entonces yo creo que todo eso es muy significativo, porque es una muestra de que Cajatambo es eso ¿no? es un pueblo que ha sabido integrar y asegurar su porvenir, integrando las dos influencias decisivas y determinantes en nuestra historia ¿no? que es lo hispano y lo andino ¿no?

9. ¿De qué manera varía la preparación y el contenido de los platos que se sirven en las festividades? ¿Por qué?

Exacto, por ejemplo, el capitán de la tarde cuando menos prepara, hace preparar mil mates de Pari, si, ahora bien eso tienen que tener, cuando te diría, te decía que eso era un plato, era una comida ritual que tenía valor simbólico, te cuento por ejemplo como es, es una cuadrilla de señoras, que ya es un grupo que los contratan y hay una jefatura, hay varones también para cargar agua todo, este grupo de mujeres que son las chef las, digamos las Teresita Izquierdo con polleras de acá de Cajatambo, anónimas mujeres que se fajan pues ¿no? se amanecen y son toda una cuadrilla, esto lo sé por un amigo mío que tiene un restaurante, acá eh, se hace un, un rito reverente, incluso para preparar el Pari y es de esta manera, está cuadrilla de cocineras, antes de empezar la fiesta del capitán para preparar los mil mates, se reúnen todas y extienden, este, ahí un mantel y ahí dispersan la coca y ahí empiezan a chacchar y empieza el ritual de la chacchada pues, cocineras tiene que pedir permiso a la deidad de los sabores ¿no? al dios de la comida, o sea a los Apus andinos, pero la cuestión es que ellas van y se ponen a chacchar y dale que dale ahí, pues hasta que en un momento dicen ¿mishkinku? manatan ¿ya está dulce? manatan, todavía falta, entonces quiere decir que el dios de la comida, y eso no es cuento ah, el dios de la comida todavía no da, no da su visto bueno, entonces siguen chacchando hasta que llega un momento en ellas dicen ¿alitakuca gampa? ¿y en el tuyo? ¿arinin, arinin? ya entonces se echan su trago siguen chacchando ¿aliku, aliku, kanan yanukusum? o sea, ahora si vamos a cocinar, esa vaina no es porque ya sé, y se mandan no, acá tiene toda una, una connotación muy significativa, entonces es, es, ese elemento, mágico diríamos, hace que nuestra comida sea así, tan mágica tan singular ¿no? pero puede ser que quizá, ah claro, es diferente pues ¿no? hacer para una, un cumpleaños, que hacer, pero allí está el reto ah, pero si, o sea, no pierde, no; lo que se destaca aquí, o sea, así como puede ser buena la corrida y los toros son muy bravos, es que halagar, que el oferente de una fiesta, que da mil mates de Pari lo de tan buenos, como si fuera para veinte nomás y eso si ocurre ah, y hay gente que dice que sí, su Pari ha estado bueno ¿no? y ahí está la virtud de las Teresitas Izquierdo de Cajatambo.

10. ¿Se puede degustar la cocina tradicional de Cajatambo en cualquier temporada? ¿Por qué?

Sí, dice por, por ejemplo acá algo bien anecdótico, cuando alguien se muere y te dan loco, pucha que del finao el loco es más rico todavía dicen, claro es una creencia ¿no? pero, pero la gente habla así o será para que le yapen otro pues, como la gente no se muere mucho y tampoco no es como la fiesta patronal que se van a los, a los entierros, pero si pues, lo que dicen, pero yo si claro he probado en toda ocasión ¿no? o sea en una época común, cuando hay cualquier motivo, que puede ser un cumpleaños alguna celebración si pues, siempre hay ocasión de comer Pari o loco también.

11. ¿Cómo y a qué edad aprendió sobre la cocina tradicional de Cajatambo?

Primero que nada, yo siempre he dicho esto ¿no? la gente de Cajatambo como también en general de cualquier pueblo ¿no? pero más pensando en el Pari, la gente se fue de acá pero se fue llevándose Cajatambo, eh, me recuerdo, que uno de los más grandes escritores de la literatura inglesa James Joyce era irlandés y él se casó con una mujer, así neta, genuina, auténticamente irlandesa que se llamaba Nora, Nora era su esposa Nora Barnacle, y entonces, este, alguna vez un crítico, hablando sobre la obra de James Joyce decía, Joyce amaba tanto a Irlanda, que se llevó una Irlanda portátil y que era su mujer Nora, Nora era su Irlanda, Nora era su Irlanda en el día y en la noche, yo creo que eso pasa, yo me he dado cuenta, que aquí la gente de Cajatambo se casa entre gente de Cajatambo, porque un cajatambino, las huevas sería infeliz si no come el Pari el día de su santo y ¿quién le va hacer el Pari? su mujer pues, su mujer cajatambina que también lo hace con gusto, porque también ama a ese hombre y porque ama a esa comida también, ese, ese elemento vive de tal manera que, en mi casa igual había un fogón, hay un fogón y todos los cumpleaños desde mi infancia era Pari pues, entonces eso es algo que, como sustancial, a nuestra biografía ¿no? sea donde sea que estés, la gente de Cajatambo se lleva su comida y, y son como en el caso de Joyce, un cajatambino en su mujer tiene un Cajatambo portátil a la mano.

12. ¿A quién le está enseñando usted sobre la cocina tradicional de Cajatambo?

Mira, eh, hay dos elementos ahí, por una parte, la labor de un historiador al final, así como un chef alimenta al público, quiere consumir sus sabores, yo lo que procuro es nutrir, y eso lo comentaba con Leonardo, nutrir la mente o por lo menos la memoria de mis paisanos, para empezar ¿no? y de la gente que tenga interés en leer las cosas que yo publico y por otra parte, tengo el reto y el conocimiento que, este, es un soporte también para el porvenir de Cajatambo ¿no? o sea por una parte ese recipiente tan remoto y que te digo, sigue siendo tan actual, en el Cajatambo, es un caso único ¿no? un simple mate que explique el origen de la gastronomía en el Perú, es también la garantía del porvenir de un pueblo como Cajatambo, pues mientras haya Pari, eh, habrá gratitud y felicidad, habrá Cajatambo digamos en pocas palabras, ahora bien, van a venir los qolpas, los forasteros, qolpa en quechua es forastero, extraño, y así como yo, diré así ¿no? no, no hay otra forma de decir ¿no?, de esos quince muchachos que pidieron, de las quince personas que pedimos chicharrón y catorce pues decidieron hacer otras mezclas y, yo fui el único que pidió con mote, eh, no obstante, de que ellos por mayoría diríamos acertaron y, y pues decidieron lo mejor ¿no? definitivamente no, yo creo que se perdieron lo mejor ¿no? yo fui el único y ellos fueron los que realmente de, dejaron pasar o simplemente ,eludieron o no tuvieron el acierto de descubrir un sabor mejor de lo que ellos, se limitaron a lo que digamos, ellos estaban habituados, porque para mí es impensable pues ¿no? comer chicharrón sin mote, me parece que, en este caso, en mi caso mi labor es convencerles a la gente de que no sean tan, eh, pues limitados ¿no? que solamente se rijan por la rutina de sus hábitos y que se atrevan a probar sabores mejores y que realmente van a satisfacer sus expectativas y en el caso de la gente de Cajatambo, simplemente decirles que esos, esos platos magníficos no son inventos recientes que llegaron cuando la carretera llegó ¿no? yo creo que para un cajatambino, saber que el relleno de chanco es un plato tan exquisito y sofisticado, con maní, con pasas, yo creo que tiene mucha más gratitud saber que ese es un plato genuinamente cajatambino, que los cajatambinos aun cuando no había carretera y con todas las dificultades que suponía transportarlo a lomo de burros o llamas, tenían el gusto, el paladar tan depurado y exquisito de saborear un buen relleno aquí ¿no? en esos tiempos, yo creo que ¿el saber eso a que conduce? bueno me hace pensar algo que la otra vez, en algún texto, eh, este filósofo tan lúcido y tan, digamos, tan inglés como fue Bertrand Russell decía, eh, pues si yo sé que las manzanas, a mí me encantan las manzanas, decía Bertrand Russell ¿no? si yo sé que las manzanas tienen un origen árabe, obviamente el sabor de la manzana no cambia, pero cuando yo sé que estás comiendo manzanas que yo estoy comiendo y la degustación con tanto aprecio saben, a mí me parece que hasta es más agradable, cuando yo sé de donde vienen, o sea, a mí parece que eso es lo humano, pues lo cultural es, es eso ahora, aunque yo no como tanto Pari y ya no me afano por comer tanto Pari, ni hacer colas voy, porque acá si hacen cola pues, para comer el Pari cuando dan mil mates de Pari y todos tienen que sacar su billete y poner allí, más allá de toda esa far, parafernalia, eh ritual, pero por ejemplo, cuando yo he escrito algunos textos de que, como se explica el origen del Pari y lo que dijo está reputada nutricionista noruega, yo siento que es el deber ,más allá de que pues, me coma o no dos mates de Pari, para mí es un deber como historiador, dar esa información ¿no? y para mí es un deber dar respuesta a tu cuestionario, porque te has dado el trabajo de visitarnos, el mate no va a hablar, las pobres cocineras no te van a responder, yo tengo ese, ellas están haciendo sus labores ¿no? pero yo entiendo eso y creo para mí es un grato honor ser el vocero de ellas, de las Teresita Izquierdo con polleras que deben estar acuruschas ahorita o sea abrazaditas, ah, con sus amados, pero que son las que le ponen sabor a la vida en Cajatambo, ahora bien en ese sentido, eh, te vuelvo a decir ¿no? que eh, es muy importante que la gente sepa la historia, de la, de esa historia que nunca le contaron, o sea hay cosas que no se han analizado todavía aquí, pero que es importante ahora verlas ¿no? eso no, no va a cambiar nada aquí, pero yo creo que enriquece el, está identificación con Cajatambo que tienen muchos jóvenes, por ejemplo la fiesta y la vitalidad de Cajatambo está en base a su gente, gente que ya no está acá, que ya no vive acá, pero que eso tampoco es una fatalidad ¿no? gente que viene cada año, pero también gente que viene en cualquier otra época, pero es importante que esa gente joven, cuando vienen contentos y complacidos, porque siguen una especie de herencia ¿no? nacieron en Lima, en otras partes, pero sus padres nacieron aquí, y siempre hay una llamada a la sangre, parece mentira, siempre hay algo que te jala, hay una misteriosa memoria que está más allá digamos del cerebro, creo que es como una especie de cerebro del corazón que, que manda y hay gente que vuelve y es importante que esa gente sepa ¿no? a donde llega y poder, que tenga por lo menos

una visión básica de lo que es esta herencia gastronómica, musical, que identifica Cajatambo y que lo pueda contar ¿no? que lo pueda racionalizar y que pueda decir, mira esto ¿no? lee esto o puede el mismo decirlo y entonces eso es una manera también de promocionar Cajatambo y, y al promocionar Cajatambo al final lo que están haciendo, es una forma de pues, difundir Cajatambo, pero al difundirlo en buena cuenta también están expresando su orgullo, porque sienten que vale la pena promocionarlo y es un acto de reconocimiento me parece, creo que es el mejor homenaje ¿no? eh, el hecho de promocionar, el hecho de recomendar y a mí particularmente, te diré, hasta me conmueve enormemente ver, este, jóvenes de descendencia cajatambina, pero que luego descubren todo lo que tiene Cajatambo ¿no? o sea, siendo como te había dicho un pueblo pequeño, donde no hay mucha gente los fines de semana, donde todo eso puede ser, pero no es solamente eso, pues, o sea más allá de eso, hay otros aspectos que hay que mirar más allá que con los ojos ¿no? o sea una persona mira, no con los ojos propiamente, si no con la imaginación, pero para mirar con la imaginación tiene que tener recurso, tienes que tener elementos ¿no? de juicio, es decir, tiene que tener información, tienes que tener un conocimiento histórico, tienes que tener, lo que hace, lo que hace que una persona mire, no son sus ojos en realidad, es su memoria, es su visión, su conocimiento, y entonces yo creo que alimentar ese conocimiento hace que la gente de Cajatambo pueda incluso disfrutar mejor de lo que encuentra ¿no?

13. ¿Se han mantenido los sabores originales de la gastronomía de Cajatambo, qué ha cambiado? Podría detallar su respuesta

Se ha estilizado ah ¿no? se mantiene ¿no? pero digamos que, la presentación antes era pues, no había tanta gente, y allí en el fogón las brasas de, de, este, donde hervían las carnes, ahí entre los leños de eucalipto, ahí estaban las coyotitas, en cambio, ahora como se ha masificado tanto, ya han inventado un horno, a ruedas, que tiene su carbón, toda su vaina y ya es todo un invento para caldear las coyotas y una cuadrilla de chef uniformados, o sea se ha estilizado, pero en el fondo si, se mantiene, se mantiene, solo que se le ha dado digamos, el acondicionamiento propio para una celebración masiva, pero al mismo tiempo, apelando los recursos, eh, digamos, eh, más, este, pues prácticos, expeditivos o que simplemente ¿no? del marketing gastronómico pues ¿no? cualquier restaurante pues, este, lo primero que hace al mismo tiempo que cuida el sabor de su comida, la calidad de su comida, cuida la calidad el servicio ¿no? entonces la presentación, la atención, el trato, digamos a, refiriéndonos al aspecto propiamente de la frecuentes celebraciones de las fiestas patronales, en ese sentido por ejemplo, en el caso del capitán de la tarde, digamos, han adaptado ese tipo de organización de tal manera que, prácticamente hay como una especie de empresa de servicios que contrata el capitán y entonces ellos vienen uniformados y todo, o sea, toda la técnica, esos patas sobrado podrían manejar un restaurante, porque tienen todo, todo el dominio, hasta de las cocineras, los mozos y todo eso, pero que hayan variado la preparación, no, pero si por alguna cosa ¿no? o sea, ya no hay tantas gallinas, entonces tienes que traer pollos de granja, también eso puede ser, el otro aspecto es que los cuyes tienen que venir ya en jabs, pues ya no, no solamente los cuyes de acá por que no alcanzarían, entonces eso si de alguna u otra manera le da ese saborcito es igual como la trucha de río, que tiene mucho más sabor que de la piscigranja ¿no? pero ni modo pues para buscar ya la trucha de río es, es algo más exclusivo, en ese aspecto podría ser la variante, pero no en la preparación propiamente, no hay un nuevo ingrediente que le hayan incorporado así ¿no? se mantiene, aunque el Pari de Cajatambo, pero antes que nada ¿tú has comido el Pari? has comido el Pari, has visto por ejemplo que acá es amarillo y se usa el ají amarillo, pero hay pueblos que también lo hacen con el otro ají colorado, Gorgor ¿no? y Huancapón y sí, este, y algunos pues ya a mí me han invitado Pari pero sin mate pues, en plato, ya no pues, si, si ya, parece mentira ya pero hasta el recipiente influye ¿no? tu como chef debes ver eso, porque si pues no, es un elemento del, de, de la comida, claro ¿qué sería de la pachamanca si no la comieras con las manos? o sea ya no es pachamanca pues ¿no? de ahí viene también el termino pachamanquear también ¿no? coger la carne, pachamanquearse.

14. ¿Qué sentimientos le genera cuando consume o prepara los platos tradicionales de su región en otra ciudad? ¿Y en su ciudad?

A mí me, me parece que es una forma de integración cultural e histórica plena ¿no? porque esos sabores nos remiten a los, digamos, a los momentos más remotos y valorables de nuestra historia como civilización, esos sabores propios que son nuestros, así como el quechua por ejemplo, es una voz que nos une y nos reúne con siglos de historia ¿no? eh, yo siempre por ejemplo digo, contrariamente a los que se piensa, por

ejemplo, el quechua nació en la costa central del Perú, Caral surgió hace cinco mil años, la ciudad sagrada de Caral y esa gente que construyó ese portento arquitectónico, religioso, cultural, que es la primera ciudad de América, eh, para ser realidad esa construcción, que fue la unidad, una unión de voluntades, esa gente estuvo integrada por un idioma y cuando hablas el quechua, de alguna u otra manera se está comunicando con esos hombres que movieron esas piedras, yo siempre digo ama sayqui rumita apamuy, yo supongo que esas palabras dijeron allí cuando hicieron Caral hace cinco mil años, no era con señas ¿no? así, trae la piedra ¿no? entonces yo pienso que cuando uno come un sabor tradicional, igual te integras con esos hombres remotos, que son nuestra historia ¿no? nosotros no somos extraterrestres, somos continuidad de esa historia y yo pienso que es un elemento de comunión, de comunión y al mismo tiempo de afirmación ¿no? porque ellos son nuestro pasado, pero ellos también están presentes, porque nosotros somos el presente de ellos, pienso que ese es elemento más grato ¿no? creo que el presente propiamente como presente, empobrece a las personas y empobrece a los pueblos, eh ¿para qué sirve la historia? para saber dónde estás parado simplemente ¿no? y así como por ejemplo Bertrand Russell decía que la manzana le era más agradable cuando él sabía que había venido de los países árabes, yo creo que es más grato disfrutar de una comida cuando sabes lo que significa ¿no? que representa, sí; es que en realidad nutre más que el estómago y el cuerpo porque si no, seríamos como animales, pues, de una granja ¿no? porque nutre algo más ¿no? alimenta un sentido de pertenencia e identidad, eso yo veo que es el aspecto más significativo.

15. ¿Cómo es que la cocina tradicional le permite a usted identificarse con el distrito de Cajatambo?

Bueno, es que, Cajatambo como te decía, también es eso ¿no? es sus sabores, y sus sabores no solamente se limitan aquí, al ámbito estrictamente, digamos, acá del pueblo de estar acá, si no que se han hecho tan consustanciales a la vida y a la gente de Cajatambo, que hay una vida muy activa, muy activa digamos, de la comunidad cajatambina en Huacho, como lo hay en Lima, de gente que tiene un notable éxito profesional, empresarial y todo, pero no por tener sus tarjetas de crédito, no por viajar en avión, no por tener cargos no, todos tienen que comer Pari, todos tienen ¿no? escuchar la música que, que escucharon aquí desde su infancia, y entonces ese elemento es vital ¿no? es un elemento de afirmación e integración de tal manera que hasta por ejemplo, si no fuera por el Pari no vendría tanta gente como viene, eh, para las festividades patronales, y de tal manera, que esa presencia masiva dinamiza la economía del pueblo y es una inyección caudalosa de dinero, como nunca otras veces, pero la gente no viene a gastar porque se le ocurre gastar, no es que no tienen donde irse tampoco ¿no? si no tiene ese hambre literalmente de, de comer Cajatambo y comer Cajatambo es lo que ves, lo que oye y obviamente lo que saborea ¿no? y aunque el Pari no se compra, pero el Pari aquí casi no se vende no, Pari se reparte, pero sin embargo la gente recibe el Pari pero al mismo tiempo retribuye pues ¿no? o sea, la gente viene acá a las festividades y arrasa con todos los quesos, con todos los manjar blancos, con toda, hasta se lleva carnes, es como que la gente sintiera que, pudiera parecer un chauvinismo demasiado localista, por una exacerbación de sentimientos muy emotivos hacia la tierra en que nacieron, pero, pero no, te digo que incluso, hay personas, señoras sobre todo, encargan a los dueños de los hatos de ovejas y entonces esa es la fecha en que lo criaderos de carneros son, este, hacen más negocio, entonces bajan con los burros ahí, con los carneros desollados y como el clima es acá casi refrigerado, no hay mamás, que vengan ahí con su familia, que no se compre un carnero y lo lleve trozado en una caja ¿no? ahora y ¿por qué lo hace eso? porque lo puede comprar en Lima el carnero pero, es que es sabor de su tierra, yo, yo creo que esa es la vaina, es ese es el elemento de que ese carnerito, es cajatambino, va a tener otro sabor y de cierta manera debe ser eso ¿no? hay la idea esa de que ¿no? entonces, eh, mira, ese aspecto hasta es un aspecto que dinamiza la economía, entonces los criaderos, esa es la fecha en la que más venden y hay más movimientos, digamos económico para quienes crían y ven de esa manera, retribuido su trabajo, porque vienen, la temporada de mayor demanda que ese.

16. ¿Cuál es el plato tradicional de Cajatambo que representa la identidad del pueblo? ¿Por qué?

Es el Pari definitivamente, más que una comida ¿no? es un símbolo de culto, de culto de identidad sí, es un, está comida que creo yo, que tiene incluso un componente, hasta diría religioso ¿no? ritual muy trascendente, eh, por ejemplo la referencia, eh, este símbolo de religiosidad ancestral ¿no? desde las épocas más remotas del Perú, eh, que es el uso de la coca ¿no? la coca es una especie de ostia digamos, de reverencia al culto, anterior a la presencia de la iglesia católica, la religión católica, eh, como en tantos pueblos del Perú, en Cajatambo ese, esa ritualidad ancestral, no se ha perdido y por ejemplo, como te decía, hasta las

cocineras que van a preparar el Pari chacchan y hacen esa, ese ritual, y para, incluso la fiesta, la fiesta patronal, todo eso, entonces y así como se utiliza la coca, yo, me parece que el Pari mismo es un símbolo de esa ritualidad, el Pari en el fondo, me da la impresión de que es un plato de culto, porque es un culto no solamente a la herencia europea, española, que es parte de nuestra historia y no la podemos separar, sería insensato pensar en eso, pero al mismo tiempo no se limita a eso, el Pari es una comida que rinde homenaje, incluso al pasado más remoto de nuestra gastronomía por el mismo hecho de donde viene ¿no? y de donde se sirve, que es como te repito, en la vajilla más antigua de nuestra historia gastronómica, pocos pueblos pueden tener ese orgullo, como lo tiene el pueblo de Cajatambo sería más ilícito que yo lo diga, no siendo cajatambino, pero también yo no puedo sustraerme de ser cajatambino pero no, por eso, tengo la convicción y la gratitud de poder decir de que, eh, Cajatambo es el pueblo que se sirve su mejor comida, en el plato más antiguo de la historia del Perú que al mismo tiempo es el plato, es el recipiente más presente y con toda certeza, el que siempre estará presente en su provenir, o sea cuando Cajatambo no exista, no existirá el Pari, mientras exista el Pari, existirán cajatambinos, yo creo que Cajatambo es eso ¿no? se limita a, a, concretamente eso ¿no? es un pueblo que creó ese culto a ese sabor y ese sabor es un, el sabor de su felicidad, simplemente así.

Evidencia fotográfica:



Entrevista a César Reyes Villanueva
Fuente: Registro fotográfico propio

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

Número de registro: 17

Nombre del investigadora/entrevistador: Anthony Moreno Maya

Nombre de la población:

Fecha de la entrevista: 26/09/2019

Cajatambo

Fecha de llenado de ficha: 27/09/2019

Tema: Identidad cultural alimentaria en la cocina tradicional, Cajatambo, 2019

Informante:

América Santos Bustamante (experta cocinera de la cocina tradicional de Cajatambo)

Contextualización:

La entrevista se llevó a cabo su domicilio Jr. Huancayo 480, Cajatambo

Observaciones:

Se empleó la guía de entrevista, aplicando dieciséis preguntas a la entrevistada

Duración de entrevista: 20:46 min.

Transcripción:

1. ¿Cuáles son esos ingredientes propios de la región que no pueden faltar en la cocina tradicional de Cajatambo?

Primerito es, tu pones tu carne ahí le echas carne de vaca, carne borrega, gallina, pollo y su cuye y sus aderezo, ajcico amarillo y su piedra caliente y su canchita amarilla, y eso tú, tu papa seca, todo lo juntas, ese es su sabor, no echas nada de condimentos, bastante ajos hechas, bastante ajos.

2. ¿Cuáles son los utensilios o herramientas que todavía usa cuando prepara comida tradicional?

Ese así hay mate, allí lo que vas a echar y si tú, hay bastante, con perol y si hay poco, haces con olla grande, aja, antes nosotros, han preparado con olla de barro, con olla de barro había grandes y con cucharón de palo; con esos, ahora que han salido a últimas horas, lo que está haciendo con olla. Está utilizando y todavía para hacer chicha también y para hacer locro también, esa última, en cantidad.

3. ¿Ha notado que el turismo ha cambiado la forma de preparar la cocina tradicional de Cajatambo? ¿Cómo así?

No, pues no ha cambiado, pues solamente si cuando hay comen pues, cuando hay, pero, acá no hay personas que saben, no piden comida Pari, otras cosas comen se van, pero cuando dicen piden Pari, ellos preparan, en hoteles o así particulares pueden pedir y le preparan pues.

4. ¿Cuáles son las fiestas asociadas a la cocina tradicional de Cajatambo? ¿Cuál es el plato tradicional que más se consume? Podría detallar su respuesta

Fiestas patrias en julio se asocian con comida, hay en julio, después hay en junio negritos, y de ¿cómo se llama? comenzando de Semana Santa, en marzo o abril, en los dos meses cae y Corpus Cristi con su danza, con su Huanco, cae en junio y ¿que se llama? en julio cae también la fiesta Palllas, con ese vestido, el veintiocho hay corrida, ahí preparamos puro Pari, en la mañana Pari y en la noche su locro, locrito con su pellejo de chanco, con su cuycito. Eso es lo que prepara con su motecito.

5. ¿De qué manera la cocina tradicional de Cajatambo promueve la convivencia social? ¿Por qué?

Se reúnen, los funcionarios que hacen la fiesta, ellos le avisan, le buscan y a sus cocineras ahí vienen gente, ahí le cocinan con peroles cocinan, con peroles le preparan y le sirven a toda persona que visita, que va a visitar, a veces va con su Cartavio, su gaseosa con cualquier cosa a todos le sirve de corte, ah así es.

6. ¿Qué comentarios o experiencias ha escuchado del turista después de probar la comida tradicional de Cajatambo durante las festividades?

Si, si, hemos visto, consumen cuando le invitan, hay veces sus personas no saben vienen de otro sitio, pero si es cajatambino sabe pues ¿no?, pero viene de otro sitio, no sabe que ese comida es buena, casualidad cae y no sabe que comida es bueno. Si comen pues acá los turistas, acá ha llegado a tomar chicha, pregunta ¿ha tomado chicha? pero yo no sé ¿no? que habla me dice tu siempre vendes tú, ahí está, han tomado su chicha, que rico otro viene y ese es; también en Cajatambo ha hecho su chicha toda la vida Cajatambo, antes gente no vendía gaseosas, antes gente pura chicha trabajaba, pura chicha vendían, así de casa en casa, no había gaseosa, y así a últimas horas ha salido esas cosas y también se han ido casi toda gente cajatambina, sus hijos también acá como ves, solitos nomás estamos y por eso yo me he dedicado vender chicha.

7. ¿Conoce algunos platos tradicionales que ya no se preparan? ¿Cuáles son? ¿Por qué no se preparan?

Otros, platos también pues, la pachamanca ahí está, la pachamanca también, cuando piden hacen, otros no preparan, cuando piden todos preparan, todo cuando pide todo; mira usted puede decir, mañana preparen locro, pasando mañana cuye, mas pasando, su Pari, así cuando nos pide preparamos si, así le hacemos.

8. ¿Cuáles son los platos tradicionales que se sirven durante las festividades? ¿Por qué?

Los platos esos típicos son mates, esos mates, el Pari, locro, también hacen ahí chicha en caldo, también hacen chicha en caldo esa es comida de Cajatambo

9. ¿De qué manera varía la preparación y el contenido de los platos que se sirven en las festividades? ¿Por qué?

Esos que preparan en las fiesta, matan un toro, dos toros, ahí carnero, cuatro, cinco carneros hasta diez todavía, igualito nomas es, igual nomas cocina ellos en la fiesta todo es, mira llega una familia de Lima, llega mi familia, yo también cocino mi Pari, mi cuye preparo por que miran se antojan, acaso vienen en Cajatambo como diez, quince personas vienen bastante, esa comida falta todavía y nosotros ese es nuestra comida, preparamos para nuestro hijos cuando llega, no preparamos otra cosa, ya preparamos mami me dicen ¿hoy por qué no cocinamos cuye, porque no hacemos Pari, ah? y tenemos cocinar, porque otras cosas en la mañanita también hacemos un chupe verde, también, pura verdura, su papita, su quesito, su huevo y su canchita, si, si pero cuando viene usted, maestro te puedo preparar, dos, tres personas te puedo preparar más sí, no, porque acá estoy, este, correteando no puedo.

10. ¿Se puede degustar la cocina tradicional de Cajatambo en cualquier temporada? ¿Por qué?

Si cualquier día, ese si no te malogra, cualquier día, si

11. ¿Cómo y a qué edad aprendió sobre la cocina tradicional de Cajatambo?

Yo me habré aprendido a cocinar, de poquito en poquito de muy chiquita de cinco años, ya mi mamá le ayudaba, porque yo he sido mayor, yo a mi mamá con su bebitos yo estaba metida ahí yo con mi mamita.

12. ¿A quién le está enseñando usted sobre la cocina tradicional de Cajatambo?

Ah no, yo le he enseñado a mis nueras, a mis hijas todo, y mi hija era así, desde chiquita yo le enseñe, y era bien llamada para chicha y para cuye que prepare en colegio, si, desde chiquita ya ella para su promoción, y me dice mami vamos a hacer cuye, yo le decía hija así van hacer, así yo venía a preparar su cuye ¿no? ya les vendíamos, le decía kermes, veníamos con una fuente y llevamos, nos preparamos así y mi hija aprendido igualito, ahorita mi hija bien querido cuando sus cuñadas dice le llevan, mi hija se llama Elsa, Elsita prepara esta cosa, vamos a hacer Pari, locro, cuy, mi hijita bien habilosa ella prepara. Ahora yo le enseño a mis nueras, ya pues mis nueras han aprendido así, la otra mi nuera, que yo vivo acá, le digo mami tienes tiempo hija prepárame mi chicha, mi chicha también lo hace igual, esta cosa hecha, esta cosa hace. Si hace también.

13. ¿Se han mantenido los sabores originales de la gastronomía de Cajatambo, qué ha cambiado? Podría detallar su respuesta

No, no, no, no, yo ahí nomás, en mi nomas pues ¿no?, yo le veo que, que es bueno, para ahora mira, este chicha tomas no hincha tu barriga porque yo le echo su muña, porque mira hay uno mi hijo mayor, también varón, un día había ido a tomar chicha, ha tomado, le ha dado cólico y mi hijo dice que le ha dado, que en esta chicha echan maní, pero maní rápido se malogra y te hace hinchar barriga y mi hijo llega pues, mami me dice, he tomado chicha me dice, estoy con cólico, mal hervido será hijo, no, con maní me dice, maní te cae al hígado, de ahí mi hijo me dice, mamacita tu que eres recomendado, has pura jora, ya yo le hecho con mi jora, mi maíz, le echo mi chancaca y su muña o su cedrón y su cáscara de naranja, ese le hecho pare que no malogra.

14. ¿Qué sentimientos le genera cuando consume o prepara los platos tradicionales de su región en otra ciudad? ¿Y en su ciudad?

Nos agradecemos pues, vendemos agradecemos, tal persona ha venido agradecemos bastante cuando nos deja su plato, alegre sí, sí.

15. ¿Cómo es que la cocina tradicional le permite a usted identificarse con el distrito de Cajatambo?

Porque yo preparo costumbre de Cajatambo, porque como Cajatambo en otros sitios no cocina igual el Pari, ni Utcas, no es igual, le echan carnes secas porque acá Cajatambo no echa carne seca, muy poco; chalonga

también echa, pero es muy poco ese caldo con, se echa todo fresco nomas, también usted, también hasta relleno de chanco, relleno de chanco también, ese sale por preparación, ese también yo he preparado para Semana Santa, a pedido y para una señora.

16. ¿Cuál es el plato tradicional de Cajatambo que representa la identidad del pueblo? ¿Por qué?

Pari, Pari, el Pari dice a muy, antes abuelito dice, iba por acá no había carro y ellos dice preparaban su cuye y su papa seca, donde que llegaba dice hacia así una ollita y le echaba piedra caliente ahí y esa comida era, de ahí ya le ha identificado a Cajatambo así ya, el Pari

Evidencia fotográfica:



Entrevista a América Santos Bustamante

Fuente: Registro fotográfico propio

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

Número de registro: 18

Nombre del investigadora/entrevistador: Anthony Moreno Maya

Nombre de la población:

Fecha de la entrevista: 26/09/2019

Cajatambo

Fecha de llenado de ficha: 27/09/2019

Tema: Identidad cultural alimentaria en la cocina tradicional, Cajatambo, 2019

Informante: Holmer Minaya (turista en Cajatambo)

Contextualización:

La entrevista se llevó a cabo en el paradero de minivans hacia Huacho

Observaciones:

Se empleó la guía de entrevista, aplicando diez preguntas al entrevistado

Duración de entrevista: 05:21 min.

Transcripción:

1. ¿Cómo estuvo la ruta de acceso a Cajatambo?

Actualmente ha mejorado bastante, se está trabajando en el asfaltado con material de, este, de brea, entonces está quedando mejor, anteriormente estaba completamente mal y abandonado y no había mantenimiento, ha mejorado.

2. ¿Qué opina usted sobre los servicios turísticos de Cajatambo para recibir a los turistas?

Ah, opino que le falta más emprendimiento, la gente no, no se está dedicando mucho al turismo y como le decía, acá hay varias zonas para explotar ¿no? en ese campo, como el mirador de San Cristóbal, eh, las ruinas de Tambamarca, las aguas termales de acá de Macanacota, de Chuccha y de Tumac; entonces, explotando todos esos lugares turísticos mejoraría ¿no? el, todo, todo el, la promoción turística, para el desarrollo, sobre todo para el desarrollo de la provincia, para que haya trabajo acá en Cajatambo para la juventud.

3. ¿Conoce alguna empresa turística que promueva el turismo en Cajatambo? ¿Le han ofrecido comida típica?

Acá en Cajatambo no, pero allá en Huayllapa, sí; parece que hay una empresa, uno que recién ha empezado, un tal Neyra, pero acá en Cajatambo no, no he escuchado nada y no, no creo que ofrezca comida típica.

4. ¿Cómo calificaría su experiencia con la cocina tradicional de Cajatambo?

Por la comida, como experiencia te comento, lo calificaría, mi experiencia, eh, para mí, buena ¿no? muy buena.

5. ¿Cuánto conoce sobre la cocina tradicional de Cajatambo? Podría detallar su respuesta

Bueno, en cuanto a la preparación, conozco muy poco ¿no? porque generalmente lo han preparado mi mamá y mis familiares; conozco como el plato de bandera de acá de Cajatambo es el Pari, la pachamanca, el cuy, el locro, el caldillo y la, el caldo de chicha, esas comidas.

6. ¿Está de acuerdo sobre promocionar a Cajatambo como un destino gastronómico? ¿Por qué?

Eh, claro, obviamente ¿no? es que Cajatambo tiene, aparte, aparte de sus paisajes ¿no? su cocina, su comida es algo distinto, no hay, no hay así por acá, pero no lo ponen a la venta, es muy caro dicen y tienen razón ¿no? porque está caro pues, treinta soles un Pari, igual pachamanca, cuye ¿no? y esta caro, no se puede comer a diario, sería bueno para el turismo pero muy caro, muy caro.

7. ¿En qué se diferencia los platos de Cajatambo de otras regiones de la sierra que haya visitado?

El, el plato típico de, el Pari cajatambino es único, eso no lo vas a encontrar en otro lugar ¿no? no creo que haya y por lo tanto, para mí, ese plato es buenísimo ¿no?

8. ¿Cuál fue el motivo por el que visitó Cajatambo? ¿Qué actividad vino a realizar?

Por estudio y trabajo, por ahí agricultura y ganadería también.

9. ¿Estaría de acuerdo en que la cocina tradicional sea parte de las actividades turísticas que vino a desarrollar? ¿Por qué?

Claro, si estoy de acuerdo, porque no se ha difundido mucho los platos típicos de acá de Cajatambo hace mucho años ¿no? parece que recién algunos que lo están difundiendo, eso se está vendiendo en Oyón ¿pero después de cuánto tiempo pues? es mucho tiempo.

10. ¿Qué otra actividad le gustaría que se implemente en el distrito para complementar su visita a Cajatambo?

Ah, la visita a los lugares turísticos que te mencionaba ¿no? como San Cristóbal, el ruina de Tambamarca, las aguas termales de acá de Macanacota, de Chuccha, de Túmac e incluso de Yanapampa incluso hay aguas termales ahí, en Tumac no existe aún, existe unos simples baños, simples de cuartos personales nada más y lo maneja la comunidad de Palpas, luego en, hay unas personas de Utcas que quieren hacer un proyecto ¿no? quieren hacer tienen proyectos y metas de hacer un centro recreacional, están empezando ya con la construcción de una piscina, pero se han quedado, por falta de capital como le mencionaba ¿no?

Evidencia fotográfica:



Entrevista a Holmer Minaya

Fuente: Registro fotográfico propio

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

Número de registro: 19

Nombre del investigadora/entrevistador: Anthony Moreno Maya

Nombre de la población:

Fecha de la entrevista: 26/09/2019

Cajatambo

Fecha de llenado de ficha: 27/09/2019

Tema: Identidad cultural alimentaria en la cocina tradicional, Cajatambo, 2019

Informante:

Fanor Quinteros Chávez (jubilado, poblador y experto en cocina tradicional de Cajatambo)

Contextualización:

La entrevista se llevó a cabo su domicilio Jr. Miguel Grau 231, Cajatambo

Observaciones:

Se empleó la guía de entrevista, aplicando dieciséis preguntas al entrevistado

Duración de entrevista: 01:05:17 min.

Transcripción:

1. ¿Cuáles son esos ingredientes propios de la región que no pueden faltar en la cocina tradicional de Cajatambo?

Creo que eh, en realidad son numerosos, pero los más, este, básicos eh, diríamos que es el cuye ¿no? el cuye, eh a la brasa, cuy a la brasa, la papa seca, si es de papa cajatambina y hecha la papa seca en Cajatambo, mucho mejor, eh, las carnes, tiene que haber carnes frescas y carnes secas, lo que es el charqui, tanto de ganado lanar u ovino, como del ganado vacuno ¿no? y ahora ya, se tiene ya la costumbre de echarle carne de aves ¿no? se le pone carne de gallina, se le pone carne de pollo y también se está ya utilizando pichones de palomas para el Pari ¿no? y ya para completar la preparación y en los ingredientes, se utiliza bastante el chinche, eh, en la costa y otros sitios se conoce una planta, que no es lo mismo, pero muy parecido, el huacatay, acá es el chinche y creo que dentro de los ingredientes vegetales que usamos, el chinche es el que determina el sabor del Pari, es interesante el chinche, la cebolla china, los ajos, fundamentalmente eso ¿no? y bueno ya para, para el momento del servido del Pari, si el Pari se sirve en mate es lo más tradicional, este, nosotros decimos que incluso es mejor, porque mantiene el sabor, mantiene el calor, todo, y bueno en el mate o en el plato, cuando se usa plato al servir, al poner para el comensal, hay que echarle una piedra calcinada totalmente caliente ¿no? y cuando uno ¿ve en el plato incluso llega a ebullicionar nuevamente al Pari, que está tan caliente la piedra, que comienza a hervir nuevamente el Pari ahí, entonces eso, según la historia tiene varios beneficios pero principalmente de mantener el calor de la sopa del Pari. Y bueno, en la mesa hay que poner la cancha y si es de maíz cajatambino y si es de Utcas mejor todavía, la cancha amarilla, bien tostadita, eh, ¿no sé, que otra cosa faltaría en esto? y bueno el ají, el ají, si no, que me estaba olvidando ¿no? y el aderezo pues, es importantísimo ¿no? el aderezo tiene que tomar punto, el ají tiene que hervir hasta cierto momento, en que ya acá las cocineras saben ¿no? creo que hierva como dos horas para que el ají toma el punto y, y, y obviamente el ají tiene que ser picante, acá mucha gente le gusta muy picante el aderezo y el ají también es determinante en el Pari, como aderezo, se usa bastante el ají mirasol, y el ají, este, fundamentalmente el mirasol, pero tiene que ser picante, picante.

2. ¿Cuáles son los utensilios o herramientas que todavía usa cuando prepara comida tradicional?

Bueno dependiendo la cantidad de lo que se va a preparar, la cantidad de Pari que se quiera hacer, eh, obviamente que si es para una mayor cantidad se tiene que usar hasta pailas, pero si es para una preparación familiar, un grupo de seis, ocho, diez, doce personas, ya no se usa mucho ahora, las ollas de barro, se están usando las ollas metálicas ¿no? de aluminio, de fierro o de fierro enlozado, pero, eh, para ya, diríamos, para grandes cantidad de gente pailas ¿no? los recipientes tienen que ser pailas y cucharones de madera grandes, para mover pues ¿no? y los cuchillos son los normales que se usan, en todo momento y para preparar pues, para moler el ají, para, eh, para moler el chinche también que se tiene que moler en algún momento, eh, todavía se usa, ya no mucho pero todavía se usa el batán ¿no? para moler y para cuando es en pequeña escala, se usa también el mortero, el mortero es también un pequeño instrumento de piedra, tanto la parte del recipiente como el mango, que es una piedra también, se usa pero ya muy poco, ya muy poco, ahora ya se está usando las cosas modernas ¿no? más que nada por la escala que se

quiere hacer. Para servir la comida en pequeña escala el cucharón de madera, todavía se usa, ah, claro el mate, eh, acá tenemos una fiesta que es el mes de julio, una fiesta, patronal de María Magdalena que es la patrona de Cajatambo, comienza el veinticuatro de julio y termina el dos de agosto, entonces en esa fiesta lo que, lo que se sirve bastante es el Pari ¿no? entonces los funcionarios de fiesta para querer mantener las costumbres, para manifestar que ellos siempre están cuidadosos de la costumbre, en gran medida utilizan el mate, para servir el Pari, usan también los otros utensilios, pero usan mayormente el mate, y ya en las, en las casas, dependiendo del nivel cultural, social y todo, eh, la gente, ya se usa el plato, plato de fierro enlosado, de losa, y también el mate se usa ¿no? pero en las fiestas, si es más común encontrar el mate, lo sirven el mate.

3. ¿Ha notado que el turismo ha cambiado la forma de preparar la cocina tradicional de Cajatambo? ¿Cómo así?

Eh, bueno el turismo no creo que haya cambiado la preparación del Pari, no creo, pero no creo, eh, bueno como un comenario, no sé si te sirva, cuando yo trabajaba en la empresa minera que he mencionado, eh, hacíamos concursos del Pari, porque el Pari está difundido bastante acá en Cajatambo, en la provincia de Cajatambo y también en la provincia vecina que es Oyón, Oyón fue distrito de Cajatambo, pero hace como veinte años que se desmembró y ahora es provincia, entonces algunos distritos de Oyón participaban en el concurso que hacíamos nosotros, y, y yo recuerdo muy bien, que me llamó la atención muchísimo, fue que una familia, una señora, una esposa de un trabajador de Raura, fue y preparó un Pari al estilo de su pueblo, su pueblo es Picoy, un pueblito que está, pero que, que ya no pertenece a, a Oyón esa parte, que si no pertenece a Huarua, pero está en esa cuenca ¿no? entonces me llamo muchísimo la atención que la señora además de la carne de carnero, carne de res, seca como fresca, y la carne de ave, le había puesto carne de chanco ¿no? entonces como es que yo, un poco que me percaté del asunto, porque yo era presidente del jurado, entonces todos los platos pasaban para yo también degustar ¿no? y encuentro pues ahí un plato de Pari con una nata así, de grasa, el chanco pues tiene una grasa fuerte y cada, cada concursante iba pues con apoderado y para explicar un poco ¿no? entonces le pregunto ¿no? y que carnes han usado ¿no? y me dice pues, la carne de res, la carne de carnero, fresca seca, le hemos puesto gallina y en nuestro pueblo siempre le ponemos chanco, y eh ahí el detalle, entonces para el caso y esa vez obviamente no, no, no llegaron a mucha, este, a mucha calificación diríamos, porque desmerecía lo tradicional del Pari, el Pari tiene su grasa, pero una grasa ligera, no tan gruesa la nata, entonces bueno, no, no ganó el concurso, obviamente, y más bien fue un desmérito que le hayan puesto esa carne ¿no? del chanco, creo que, eh, ahí hay una modificación al Pari cajatambino, pero que los turistas que vengan acá, hayan influido para que haya un cambio, creo que no, no, al menos no conozco, el Pari se mantiene como es ¿no? pero no, no creo que haya habido influencia de los turistas en el, en las variaciones acá en Cajatambo, en otros sitios tal vez, acá en Cajatambo se mantiene tal cual, tradicionalmente como se prepara.

4. ¿Cuáles son las fiestas asociadas a la cocina tradicional de Cajatambo? ¿Cuál es el plato tradicional que más se consume? Podría detallar su respuesta

Bueno, creo que la fiesta más, de mayor renombre acá en Cajatambo es la fiesta patronal, la que dije del veinticuatro de julio al dos de agosto; eh, en esa fiesta, los funcionarios de fiesta que son los mayordomos, capitanes, eh, siempre invitan la comida típica el Pari a todos los visitantes, esa es la costumbre, no, no sólo al cajatambino, al familiar, al amigo, sino a la gente extraña de preferencia, entonces la fiesta esta es la principal, la fiesta patronal y ahí se cocina mucho el Pari, hay también otros platos, por supuesto, como el picante de cuye, el guiso de cordero ¿no? que es muy agradable, eh, las pachamancas que se hacen acá, y otra fiestas en Cajatambo que, que valdrían la pena recordarlas, son la fiestas de Corpus Cristi ¿no? acá se celebra con los Negritos, la fiesta de los Negritos en mucho sitios es conocida porque se baila con algodón, con máscara, acá en Cajatambo con jergas, con ponchos de jergas, hechas acá en Cajatambo, tejidas en Cajatambo, entonces, fiesta del Corpus Cristi, a veces es en mayo a veces en junio, va variando, ahí igual el Pari es el que paga pato, pero igual se hace el picante de cuye, se hace el, el mondongo que le llaman acá, que es algo parecido pero no es lo mismo la patasca que hacen en otros sitios ¿no? el mote pelado con ceniza, eh, acá le echamos aderezo de ají amarillo, queda bien bonito, y se hace con la menudencia del carnero, la panza, las tripas, el librillo, todas las vísceras

del ganado ¿no? entonces eso es rico, después igual en esas fiestas se hace la pachamanca, la gente quiere hacer pachamanca hace, eh, los guisos, los guisos, después acá hay un plato que es muy, muy agradable también, el jamón serrano ¿no? que en otras partes se le conoce también como jamón serrano, el jamón cajatambino, hecho acá mismo, se sirve como entrada el jamón ¿no? eh, es un jamón muy agradable, pues se sirve con su lechuguita, con sus ensaladas, eh, ese plato igual es tradicional acá en Cajatambo, después, en, en la temporada de la Semana Santa, aparte de ser una fiesta religiosa, una fiesta de fe cristiana, también, deriva también en la fiesta familiar, después de pasar la Semana Santa, y se come también casi las mismas comidas; pero por temporada en que ocurre la Semana Santa, acá en Cajatambo produce en forma silvestre, natural el rábano ¿no? es una planta que crece más o menos de, esta altura; cuando está todavía en su etapa, todavía de desarrollo, antes de llegar a la, a la floración tiene unas hojas muy bonitas, hojas grandes, entonces, se cogen esas hojas y se hacen, este, se hace picante de las hojas de, de, del rábano, acá nosotros lo conocemos en castellano como yuyo, las hojas y en quechua lo conocemos como jitga ¿no? la jitga, entonces el picante de las hojas de este rábano, es muy agradable, muy rico y cuando el rábano está más desarrollado, tiene una flor muy hermosa, una flor amarilla, muy vistosa, muy bonita, la flores la consumimos también, hacemos chupe con las flores, también picante con las flores, también riquísimo, después también hay un plato que es de otra temporada ya, que no, no hay ninguna fiesta, pero lo hacemos entre junio, julio, parte de agosto, eh, se hace el famoso sancochado, pero el sancochado cajatambino, que consiste en sancochar las habas verdes, casi maduras, ¿no? casi maduras, choclo cortado en tajadas, y sancochado en caldo de chalonga de cordero, y con algunas partes de lo que acá le llamamos cecina de chanco, ahí si le echamos chanco, entonces ese sancochado, es muy tradicional acá en Cajatambo, pero creo que ya se está perdiendo un poco la costumbre ahí, porque ya no se siembra, ya mucho la gente, el maíz y las habas ¿no? los que siembran tal vez estén haciendo, pero ya en forma general, más o menos que se está perdiendo esa costumbre y en Semana Santa, antes de que me olvide, ahí, eh, utilizamos bastante, como para motivar, como una forma de invitación a los fieles católicos para ir a la procesión, se reparte, acá la Semana Santa dura desde el Domingo de Ramos hasta el Domingo de Resurrección ¿no? entonces, para cada día hay un alférez, acá le llaman alférez al funcionario de, de, eh, esa costumbre ¿no? entonces el alférez tiene la costumbre de preparar dulces de diferentes frutas, de leche, de trigo, de calabazas ¿no? y bueno, mandan en canastas en azafates a sus amigos, amistades, familiares, para invitarles y decirles que los esperan para acompañar la procesión, porque todos los días hay una procesión ¿no?, entonces esa es una de las costumbres que es en Semana Santa.

5. ¿De qué manera la cocina tradicional de Cajatambo promueve la convivencia social? ¿Por qué?

Claro, eh, como digo, cuando la preparación de estas comidas que son costumbristas y muy, este, apreciadas en determinadas fiestas, es necesario que haya la unión de personas ¿no? si la preparación es para un grupo pequeño de miembros de una familia, seguramente es suficiente para que la señora de la casa lo prepare ¿no? con la ayuda del esposo, el hijo, la hija, podría ser fácil no? pero cuando se prepara para una mayor cantidad de gente, eh, ya viene, ya, el vínculo de parentesco, de amistad ¿no? de las personas, intervienen otras señoras, otros señores, que van, eh, apoyar en los diferentes etapas del proceso de elaboración ¿no? hay que moler la papa seca, hay que tostar la cancha, hay que dorar los cuyes ¿no? hay que deshilar las carnes, hay que matar el cordero, hay que matar la res, entonces, ya hay una comunidad de familiares, de amigos, de vecinos y es una oportunidad pues, para fortalecer, diríamos la amistad, la unión de la gente ¿no? inclusive vienen gente de otros pueblos, de otros, de las estancias, gente amiga del funcionario de la fiesta para ayudar, creo que hay una participación, eh, de, de mucha gente en cada oportunidad de estas.

6. ¿Qué comentarios o experiencias ha escuchado del turista después de probar la comida tradicional de Cajatambo durante las festividades?

Bueno de las personas que se aventuraron a probar por primera vez, siempre los resultados o los comentarios han sido favorables ¿no? ahora en alguna ocasión, a mí me dijeron, esta rico el Pari, está rica la sopa, pero está muy picante, claro, en eso algunos no tenemos costumbre de comer muy picante ¿no? pero si le sirvan un plato muy picante, por más agradable que esté, no, no lo saborea, no, no lo degusta de, de agrado ¿no? pero en términos generales creo que hay, el comentario es favorable. Cuando trabajaba

ahí en la empresa mucha gente que nunca había degustado el Pari, lo, lo comían, lo comían por primera vez, y yo recuerdo dos o tres casos que, se tomaron dos o tres platos seguidos de Pari, porque les gustó tanto que dijeron no, esto no lo voy a comer otra vez ¿me puede dar más? por supuesto, pues, entonces, eh, alguna gente le gustaba demasiado, mucho, creo que, habrán también pues, como en todos los casos comentarios un poco en desacuerdo, pero creo que la gran mayoría siempre da una opinión favorable, salvo pequeños detalles ¿no? cosas que no, que no desaniman.

7. ¿Conoce algunos platos tradicionales que ya no se preparan? ¿Cuáles son? ¿Por qué no se preparan?

Bueno tendría que ser yo, un poco más honesto para esto, eh, yo vengo muy pocas veces a Cajatambo y casi siempre pues estoy, este, recurriendo a terceras personas para, para cubrir mi alimentación y obviamente de la forma comercial, entonces no, no, no, no estaría muy exacto en eso de decir que platos se están perdiendo, pero yo creo por una cuestión, una consecuencia lógica, en algunos casos se están haciendo menos que antes, su frecuencia seguramente ha disminuido, por ejemplo, antes acá había un plato muy agradable, en nuestro dialecto cajatambino le llamamos lawita ¿qué es la lawita? la lawita es la crema de harinas, de alguna harina ¿no? en la costa se le conoce a la lawita nuestra, se le conoce con el nombre de crema de alverjas por ejemplo, la crema de habas, entonces por qué acá pienso yo que eso está disminuyendo un poco, porque ya la producción de habas, eh, en la localidad, ha disminuido bastante, no se está sembrado, entonces creo que no se está preparando como era antes ¿no? por los recursos locales que ya no tienen, diríamos, la presencia de antes, pero supongo que los que siembran y cosechan, mantienen todavía las costumbres intactas, ah, pienso yo.

8. ¿Cuáles son los platos tradicionales que se sirven durante las festividades? ¿Por qué?

Bueno, el picante de cuy que, que hice una referencia rápida, picante de cuy, es también un plato muy agradable, muy típico de Cajatambo, eh, el picante de cuy, más o menos su aderezo es muy parecido al del Pari ¿no? el ají hay que hervirlo bastante, con cebolla y con todo, picantito, y la preparación es, es pues, el cuy, acá se beneficia, acá mismo, aunque último creo que están trayendo de otros sitios, pero el cuy acá se, su, su cocimiento, su cocción es algo parecido como el pollo a la brasa, no es lo mismo pero es algo parecido, se hace sobre la brasa, eh, de leña, acá cocinamos con leña, la brasa esta candente, ahí y se pone pues, a una altura más o menos, eh, suficiente como para que vaya dorando el cuy, se va girando el cuy sobre la brasa y se dora, entonces, eh, acá en Cajatambo, de lo que yo sé, creo que nunca han sancochado el cuy para hacer la preparación del picante de cuy, en otro sitios si sancochan el cuy o lo fríen para hacer el picante de cuy, pero acá no, acá se asa el cuy a la brasa y eso se firma pues, o se sirve, perdón con, eh, papa sancochada en rodajas ¿no? se mezcla previamente, en la olla del aderezo, para servir; ese picante de cuy es también muy, muy apreciado, muy, muy, este, cajatambino; después el locro que es un plato muy agradable, muy, muy rico, eh, en el locro se utiliza el, el ají colorado, igual la preparación del aderezo del locro, es muy parecido al del Pari, al del picante de cuy, hay que hervir bastante, que tome punto ¿no? y bueno, el, el locro se hace también con papa seca, con papa fresca, se hace, se hace en caldo de carnes frescas y carne seca ¿no? y se utiliza mucho en esto, la col serrana, se sirve la col serrana, se sancocha aparte, la col, pero al servir se pone en el plato la col ¿no? con su presa de carne, eh, algunos locros además de ponerle la papa seca, la papa en rodajas, le echan también las habas secas, obviamente sancochadas cocidas, el trigo igual seco o cocido y sale pues un locro exquisito ¿no? muy, muy agradable, es otro de los platos cajatambinos muy apreciados, también se hacen en las fiestas ese locro ¿no?

9. ¿De qué manera varía la preparación y el contenido de los platos que se sirven en las festividades? ¿Por qué?

Creo que no ha habido variación en eso ah, creo que se esfuerzan en mantener la tradición, se esfuerzan, yo diría que ahí la costumbre está todavía vigente, desde, desde, ojalá desde sus orígenes ¿no? creo que no hay variación, tal vez, tal vez un pequeño, eh, recurso que se está utilizando es la gallina, para darle, me imagino, un poco más de sabor, en algunos casos le ponen gallina, pero no es lo común, los común es lo tradicional ¿no? lo que se está usando.

10. ¿Se puede degustar la cocina tradicional de Cajatambo en cualquier temporada? ¿Por qué?

Claro por supuesto, solo que en Cajatambo le ponemos énfasis a estos platos en las fiestas, pero luego las familias en cualquier momento lo preparan, hacen su Pari, hacen su locro, hacen su picante de cuyes, en eso no hay, no hay problema; para el turista, ahí, ahí habría que ver, habría que hacer una atingencia ¿no? y ya va un poco que voy luchando por ese lado con mis amistades que tienen su restaurante ¿no? yo le digo voy a comer algo ¿no? ¿Qué tienes? sopa de pollo ¿Qué más, otra alternativa? este, seco de pollo, asu le digo, oye, le digo, yo vengo de Lima, y así honradamente, yo en Lima tampoco como pollo, entonces venirme a Cajatambo para comer pollo, le digo pues ¿no? por favor, entonces ¿Cuál es la explicación que me da? Mira, me dice, si yo preparara la comida cajatambina que tú quieres, tu vienes una vez al año, ¿quién me va a consumir esa comida? Porque mis clientes mis comensales habituales, si son cajatambinos, vienen de vez en cuando, pero los más, este, estables que me, me, me vienen a solicitar comida, son empleados públicos, profesores, gente que no es del lugar, que no saben, que no conocen de esos platos, entonces siempre me va a pedir, es sopa de pollo, lo que siempre me van a pedir es pollo a la plancha o pollo, entonces no, no puedo me dice, no puedo hacer y eso creo que tiene razón ¿no? pero, pero yo le digo mira, está bien le digo, mira yo también entiendo todo eso, pero si tú le dedicaras siquiera un día a la semana a estos platos nuestros, tu no crees que la gente, aún no siendo de Cajatambo podría venir, incluso siendo cajatambinos, lo que no pueden hacer en su casa podrían venir, porque saben que estas preparando, me dice, yo el menú lo vendo a siete soles, y si hiciera el Pari, si hiciera el picante de cuy, si hiciera el locro, ni siquiera, siquiera cualquiera de esos platos solos, no me cuesta menos de diez soles, entonces no me van a pagar, no me voy, no voy hacer para perder, también es cierto ¿no? también cierto, claro, entonces por ese lado, eh, para el público no se encuentra en cualquier momento, salvo en ciertas ocasiones, de repente el colegio, el instituto, hace una actividad y ofrece esos platos ¿no? entonces ahí si uno puede ir y encontrar un picante, encontrar un Pari.

11. ¿Cómo y a qué edad aprendió sobre la cocina tradicional de Cajatambo?

¿A qué edad? Bueno, yo soy cajatambino de nacimiento, yo he vivido y estudiado acá hasta la edad de doce años, eh, mi mamá una señora muy, este, eh, esmerada en la cocina, eh, en la cocina en general y con énfasis en los platos tradicionales de Cajatambo, así que para nosotros no era extraño comer el picante de cuy, comer el Pari, comer el locro, comer la lawita que hice mención, el guiso de cordero, la pachamanca, los chicharrones, que siempre es así en casa ¿no? entonces, he vivido como te digo hasta la edad de trece años acá, que terminé primaria y me tuve que ir de Cajatambo, pero he estado viniendo a Cajatambo en las vacaciones escolares, y periódicamente siempre he estado viniendo y siempre he estado recordando y además eh, en toda oportunidad que había, exigir acá a los paisanos o la familia que preparen algo de lo rico que es esto ¿no?

12. ¿A quién le está enseñando usted sobre la cocina tradicional de Cajatambo?

Ya, yo tengo la suerte de tener una esposa que también es, de, no de Cajatambo mismo, pero es de la provincia de Cajatambo y en su familia, más o menos llevaban un vida más o menos muy parecida a la nuestra, les gustaba mucho las comidas de, que casi son las mismas ah, entonces, nosotros en, en la, de la familia tanto a nivel de mi familia o la familia de mi esposa, no olvidamos estos platos, siempre preparamos, degustamos en conjunto con las familias y bueno, no hay otra, otra forma para replicar, diríamos, para personas que no pertenezcan a la familia ¿no? pero si, en Lima, yo conocía un restaurante cajatambino en donde he llevado a varios amigos, que no son cajatambinos pero que les gustó inclusive porque lo he llevado, eh, a mí me gusta eso ¿no? difundir lo cajatambino, porque para mí es muy agradable, muy rico y porque sé que a través del conocimiento de las costumbres, de las bondades que pueden tener estas cosas, Cajatambo podría, de alguna forma, tener una mayor acogida, podría tener, por ejemplo, gente que si se interese en venir, entonces creo que hay una, una, un interés de difundir lo cajatambino, eh, siempre por donde voy lo hago ¿no?; en esa empresa hasta el año dos mil, dos mil más o menos, el área de, de relaciones industriales, así se llamaba, tenía bajo su responsabilidad todo lo que era los problemas laborales y los problemas de recursos humanos, además, la relaciones comunitarias ¿no? con, con los vecinos, con la gente misma dentro del campamento; entonces, eh, dentro de la, de la labor de mi área, está conocer un poco la idiosincrasia de las personas que trabajamos allá porque procedíamos de diferentes puntos del Perú y, y no podíamos imponer nada si no más o menos encontrar un nivel de aceptación por lo, de la mayoría, entonces, eso nos llevaba a trabajar un poco, para trabajar

con los diferentes grupos de personas de acuerdo a su procedencia, incentivamos allá la formación de instituciones representativas de sus lugares de procedencia, entonces cuando nos tocaba a nosotros los cajatambinos, difundir lo que, lo que teníamos, lo que podíamos ofrecer, obviamente estaba dentro de lo que es la comida el Pari, el picante de cuye, locro, la pachamanca ¿no? entonces, teníamos la oportunidad de comunicar a la gente que acá nomás ¿no? a un paso, esta Cajatambo con todas estas ricuras para, para apreciar ¿no? y también difundíamos un poco del paisaje especial, un poco de los, este, recursos que para nosotros era, era interesante, entonces sí, había una, una oportunidad ahí de relacionarse más a través de reuniones, de intercambio de costumbres, de conocimientos ¿no?

13. ¿Se han mantenido los sabores originales de la gastronomía de Cajatambo, qué ha cambiado?

Podría detallar su respuesta

Creo que ahí si deben haber este, varios niveles, este, de variación ¿no? porque uno de niño tiene una visión completamente diferente de a, a su etapa de joven, a su etapa adulta, mayor ¿no? creo que no se repite exactamente igual, eh, por ejemplo, para mí en, en, en el caso de mí, de mi familia no, un picante de cuye, es incomparable ¿no? una, eh, seguramente todos los paisanos que hacen acá, lo hacen de la mejor forma, muy agradable, todo, pero no encuentro que fuera igual a lo que yo he saboreado de niño, pero no deja de ser rico, es rico, es muy agradable pero ya, creo que ya lo, lo, los gustos el sentido del gusto tiene otro nivel de percepción ¿no? eh, yo digo que no es exactamente igual, pero yo encuentro que son agradables, los diferentes platos los encuentro yo, muy agradables pero, no exactamente igual a cuando yo era niño ¿no?

14. ¿Qué sentimientos le genera cuando consume o prepara los platos tradicionales de su región en otra ciudad? ¿Y en su ciudad?

Bueno, yo siento alegría ¿no? alegría porque, inmediatamente me remonto a mi Cajatambo de, yo soy fanático cajatambino, yo quisiera vivir incluso en Cajatambo, pero las, las, la, la necesidades que uno tiene no, no lo permiten; pero, comer un plato de estos, sea en Cajatambo o en otro sitio, me da mucha alegría, me da, me da la sensación de estar en el lugar, de recordar inclusive los momentos más bonitos de mi infancia, de mi juventud, de mi adultez, eh, me es, es una satisfacción, una alegría, una alegría saborear esos platos ¿no?

15. ¿Cómo es que la cocina tradicional le permite a usted identificarse con el distrito de Cajatambo?

Por ejemplo si yo no tuviera esa emoción y esa, esa compenetración con lo cajatambino, seguramente muchas de las cosa que he manifestado ahora, no las sabría ¿no? pero la aprendí de niño, de joven, de mayor casi no he visto mucho, pero mantengo lo que vi de niño ¿no? y en algunas ocasiones ya de mayor, he visto cosas y creo que, eh, eso es, este, algo que uno, porque lo quiere no lo olvida ¿no? uno lo ha aprendido, lo ha conocido en cierto momento y no lo olvida porque es lo suyo y no lo olvida porque es lo mejor de, de, de lo suyo en ese aspecto, en ese aspecto culinario, respecto al Pari, el locro, el picante de cuye, el guiso de cordero, lo mejor que tiene Cajatambo, por eso sentirse orgullosos por eso, creo que es, eh para mí al menos, es muy bueno ¿no?

16. ¿Cuál es el plato tradicional de Cajatambo que representa la identidad del pueblo? ¿Por qué?

En mi opinión ¿ah?, para mí, el locro; el Pari es muy rico, es muy completo, por sus carnes, por su escala nutricional y todo, igual que el picante de cuye, pero el locro para mí, es lo más agradable, a mí, personal, particularmente me gusta el locro, es lo mejor para mí. Por sus sabores y por qué, y porque no solo tiene carne el locro, el locro tiene cereales, tubérculos, tiene carnes, tiene verduras, y tiene una preparación también muy, este, muy, eh, abnegada, de repente más exigente que el Pari y que el picante de cuy, hay muchos factores en el locro que aparte de su sabor, que a mí me convencen que es el mejor plato.


Evidencia fotográfica:



Entrevista a Fanor Quinteros Chávez
Fuente: Registro fotográfico propio

Anexo 7

Guía de observación

GUÍA DE OBSERVACIÓN			
RECETA	Chicha de Jora		
IMAGEN/MONTAJE			
			
INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDADES	PROCEDIMIENTO
Maíz de jora	1	Kilo	<p>Llenar un perol con agua y colocarlo al fogón o también llamado <i>ashtu</i>, con el agua tibia agregar la cebada, la jora, la chancaca, las hierbas y las frutas, dejar <i>mishquisir</i>.</p> <p>Cocinar hasta que se forme una nata amarillenta en la superficie del líquido y la preparación adquiere ese aroma característico a chicha.</p> <p>Dejar enfriar y reposar para posteriormente colar.</p> <p>Servir en <i>chunas</i> y darle “punto” con un chorrito de <i>yonque</i> a cada uno.</p>
Cebada	½	Kilo	
Chancaca	¼	Kilo	
Miel de abeja	250	Mililitros	
Huamanaripa	1	Cucharada	
Escorzonera	1	Cucharada	
Huir-huir	1	Cucharada	
Frutas de la región	1/2	Kilo	
Muña	1	Cucharada	
Yonque	100	Mililitros	
UTENSILIOS			
Chuna			
Jara de barro			
Fogón			
Cucharón de madera			
OBSERVACIONES Y VARIACIONES			
<p>Cabe destacar que al ser fermentada, puede contener 3% de alcohol aproximadamente, por lo que su consumo de manera medicinal debe ser moderado.</p> <p>Existen variaciones de esta bebida, las más consumidas son las de maní y de molle.</p> <p>También se sirve caliente.</p>			

GUÍA DE OBSERVACIÓN

RECETA Picante de cuy cajatambino

IMAGEN/MONTAJE



INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDADES	PROCEDIMIENTO
Cuy	1	Unidad	<p>En una olla de barro verte aceite o manteca e incorporar los ajés y los ajos, condimentar con sal, pimienta y comino al gusto.</p> <p>Rehogar y remover constantemente con una cuchara de palo hasta homogenizar la mezcla, adicionar la parte blanca de la cebolla china cortada en brunoise, seguir removiendo hasta que tome la consistencia de una jalea.</p> <p>Agregar los cuyes que fueron previamente fritos en abundante aceite, dejar cocer por diez minutos y aromatizar con chincho fresco.</p> <p>Servir acompañado de papas doradas y/o arroz.</p>
Ají amarillo mirasol	100	Gramos	
Ají panca	75	Gramos	
Chincho	1	Cucharada	
Ajos	1	Cucharada	
Aceite o manteca	500	Mililitros	
Cebolla china	80	Gramos	
Papa amarilla	1/2	Kilo	
Sal	c/n	-	
Pimienta y comino	c/n	-	

UTENSILIOS

Olla de barro
 Batán
 Fogón
 Cuchara de madera

OBSERVACIONES Y VARIACIONES

Cada anexo de cajatambino tiene un color de aderezo particular. Pero solo en el distrito de Cajatambo el picante de cuy es amarillo y aromatizado con chincho.

GUÍA DE OBSERVACIÓN

RECETA Rogro de Cajatambo

IMAGEN/MONTAJE



INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDADES	PROCEDIMIENTO
Papa seca	½	Kilo	<p>En una olla de barro colocar aceite y agregar luego ajos en brunoise y pasta de ají panca, con una cuchara de palo homogenizar la mezcla moviendo constantemente.</p> <p>Cuando esté listo, incorporar la parte blanca de la cebolla china en brunoise y las papas frescas y peladas cortadas en tajadas y el pellejo de cerdo.</p> <p>Agregar líquido para la cocción, incorporar habas peladas e hidratadas y el trigo molido o capchi y la sal.</p> <p>Agregar la papa seca ablandada y graneada, mover constantemente para evitar que se adhiera al fondo de la olla.</p> <p>Agregar chincho picado al retirar del fuego. Servir en mates acompañando con chancha, col y charqui.</p>
Trigo	¼	Kilo	
Papa	2	Unidades	
Cebolla china	80	Gramos	
Pellejo de cerdo	50	Gramos	
Ají panca	2	Cucharadas	
Chincho	1	Cucharada	
Ajos	1	Cucharada	

UTENSILIOS

Mate

Cuchara de palo

Olla de barro

OBSERVACIONES Y VARIACIONES

Este plato forma la triada más conocida y consumida en las festividades de Cajatambo, es una preparación ancestral con productos netamente de la región que son cultivados en los campos aledaños

GUÍA DE OBSERVACIÓN

RECETA Pari cajatambino

IMAGEN/MONTAJE



INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDADES	PROCEDIMIENTO
Carne de carnero	2	Kilo	<p>En un perol colocar la carne de carnero, el charqui, la carne de res y de gallina, el cuy colocarlo en las brasas para “kankarlo”. Una vez hervido, se procede a desmenuzar o “shilpir” la carne de res.</p> <p>Por otro lado, se remoja la papa seca y se la mezcla luego con chincho picado y se reserva</p> <p>Se hace un aderezo con la cebolla, los ajos y el ají amarillo (mirasol), removiendo lentamente y cocinándolo a fuego lento por media aproximadamente hasta que adquiera una densidad similar a la jalea. Retirar del fuego y reservar.</p> <p>Ya para esto, desde que se inicia la cocción se debe incorporar al fogón las piedras que van a servir de complemento a la preparación.</p> <p>Cuando estén listos todos los preparados, se sirve en un mate manteniendo un orden:</p> <p>Primero la papa seca con chincho, aproximadamente 150 gramos.</p> <p>Luego 100 gramos de carne de res desmenuzada, una pieza de gallina y de cuy, el aderezo amarillo y por último el caldo de las carnes.</p> <p>Al momento de servir, se coloca la piedra caldeada y en pleno borboteo se lleva a la mesa. La finalidad de la piedra es cocinar la papa seca remojada, facilitando su digestión.</p>
Carne de res	½	Kilo	
Gallina	¼	Kilo	
Cuy	1	Unidad	
Papa seca	¼	Kilo	
Cebolla	200	Gramos	
Ajos	1	Cucharada	
Ají amarillo	200	Gramos	
Chincho	1	Cucharada	

UTENSILIOS

Mate

Cuchara de palo

Olla/perol

Piedra

OBSERVACIONES Y VARIACIONES

Se acompaña con maíz tostado “cancha” y si es de Utcas, mucho mejor.

Para “asentar” el Pari, se sirve como bajativo una copita algún licor espirituoso, puede ser anisado o crema de ron.

Este plato forma la triada más conocida y consumida en las festividades de Cajatambo, es una preparación ancestral con productos netamente de la región que son cultivados en los campos aledaños y los utensilios datan de tiempos pre cerámicos.

GUÍA DE OBSERVACIÓN**RECETA**

Relleno de chancho

IMAGEN/MONTAJE

INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDADES	PROCEDIMIENTO
Ají panca	400	Gramos	Al puerco limpio curtirlo con limón y sal luego dejar reposar por 10 minutos luego sacarlo y lavarlo con vinagre. Preparación del aderezo: Se dora el ají colorado con ajos y condimentos, echar cebolla picada en cuadritos después echar el maní y aceituna. Este aderezo se introduce en el cerdo por su barriga que es abierta antes y luego de cocerlo embarrar la piel con el aderezo y llevarlo a horno durante 4 horas.
Aceituna	½	Kilo	
Chancho	1	Unidad	
Cebolla de cabeza	2	Kilo	
Carne picada (res, carnero)	1	Kilo	
Limón	½	Kilo	
Ajos	½	Kilo	
Sal, comino y pimienta	c/n	C/n	
Pasas	½	Kilo	
Vinagre	½	Taza	
Maní	¼	Kilo	
Pan	10	Unidades	
UTENSILIOS			
Bandeja de hornear			
Cuchillo			
Olla de barro			
OBSERVACIONES Y VARIACIONES			
Esta preparación fusiona ingredientes oriundos y prestados de la dieta mediterránea. Se sirve por las mañanas acompañadas de una pieza de pan y alguna bebida caliente.			

GUÍA DE OBSERVACIÓN

RECETA Picante de jitga

IMAGEN/MONTAJE



INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDADES	PROCEDIMIENTO
Hoja de jitga	2	Bolas	Lavar las hojas de Jitga y picarlas en pequeños trozos separando por un lado los tallos de las hojas. En una olla con agua hirviendo, agregar una cucharada de cenizas del fogón (para quitar el sabor amargo) agregar las hojas y dejar hervir unos minutos, primero los tallos y luego las hojas. Colar el agua y luego formar esferas a manera de escurrir el agua que contiene. A parte hacer un aderezo con cebolla, ajos, sal, pimienta, dejar cocinar el aderezo. Agregar agua y papas picadas en cubos, dejar cocer las papas y luego agregar de yuyo y mezclar todo. Servir acompañado de maíz tostado o mote.
Papa	1	Kilo	
Cebolla picada en cuadraditos	¼	Kilo	
Ajo molido	2	Cucharadas	
Sal	c/n	c/n	
Pimienta	c/n	c/n	
Aceite	¼	Litro	

UTENSILIOS

Olla de barro

Cuchara de palo

OBSERVACIONES Y VARIACIONES

Es una preparación ancestral, que se ha mantenido casi intacta hasta la actualidad debido a la sencillez de la preparación y la escasa variedad de ingredientes que la compone sin restar ello a su alto aporte nutricional.

GUÍA DE OBSERVACIÓN

RECETA Caldillo

IMAGEN/MONTAJE



INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDADES	PROCEDIMIENTO
Pan	2	Unidades	Se emplea las migas del pan, huevo y principalmente la carne de res o de carnero fresca y como adorno un ají amarillo cashpado. Se hierva la carne cortada en trozos, se adereza con ajos, cebolla y orégano. Se remoja el pan y luego se mezcla con lo anterior. Luego en aceite hacer dorar el ají mirasol y colocarlo el caldillo servido a manera de adorno, lo que le aportará también un sabor particular.
Huevo	¼	Kilo	
Carne de res o carnero	½	Kilo	
Ají panca	50	Gramos	
Cebolla	200	Gramos	
Ajos	50	Gramos	
Orégano	c/n	c/n	
Sal	c/n	c/n	

UTENSILIOS

Olla de barro

OBSERVACIONES Y VARIACIONES

Al igual que el loco cajatambino, el caldillo se sirve en ceremonias funerarias, debido a que el momento del día para ofrecerlo es al caer la tarde y se puede afirmar que en casa del difunto, las comidas suelen ser las mejores.

GUÍA DE OBSERVACIÓN

RECETA Chupe verde

IMAGEN/MONTAJE



INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDADES	PROCEDIMIENTO
Papa blanca	1	Kilo	En una olla colocar agua, las papas y dejar hervir hasta que cocinen. Sazonar con sal al gusto. Aparte, en un batán colocar las hierbas y comenzar a procesar hasta obtener una salsa. Al caldo agregarle huevos en hilo sin dejar de remover. Servir en un plato hondo colocando un chorrito de leche, el caldo, la salsa de hierbas verdes y queso fresco en cubos. Acompañar con el tradicional maíz tostado y rocoto al gusto.
Queso serrano fresco	¼	Kilo	
Huevos	¼	Kilo	
Leche evaporada	250	Mililitros	
Ruda, muña, paico, culantro, perejil, hierbabuena y orégano.	c/n	c/n	
Rocoto verde (sin venas ni pepas)	1	Unidad	
Sal	c/n	c/n	

UTENSILIOS

Olla de barro

Cuchara de palo

OBSERVACIONES Y VARIACIONES

Este caldo solo se ofrece en las mañanas por ser un plato vigorizante, que aporta mucha energía para empezar las actividades el día. Se consume en viernes santos porque no contiene nada de carne y también se puede consumir después de una amanecida.

Se recomienda preparar la salsa de hierbas en un batan, para así conseguir un mejor sabor y conservarlas características naturales del alimento.

GUÍA DE OBSERVACIÓN**RECETA**

Mazamorra de calabaza

IMAGEN/MONTAJE

INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDADES	PROCEDIMIENTO
Calabaza	1	Unidad	Se pela y se pica la calabaza y se pone a hervir con 250 ml de agua, se pone la chancaca, la canelal, el clavo de olor y se deja cocinar por una hora aproximadamente, no se debe agregar agua pues la calabaza elimina a propia. Una vez que se disuelva toda la calabaza se le agrega la harina disuelta en agua para darle textura a la preparación, se sigue moviendo y se agrega esencia de vainilla para reforzar el sabor y aroma. Al servir se le puede espolvorear canela en polvo.
Leche	473	Mililitros	
Harina de trigo	¼	Kilo	
Azúcar	½	Kilo	
Chancaca	¼	Kilo	
Pasas	¼	Kilo	
Canela y clavo de olor	c/n	c/n	
Esencia de vainilla al gusto	c/n	c/n	

UTENSILIOS

Olla de barro

OBSERVACIONES Y VARIACIONES

La mejor calabaza para preparar este postre típico es la que tiene color amarillento y sus pepas son negras. Es buena fuente de fibra, que da sensación de saciedad. Además, es rica en vitamina C y en betacaroteno, que el organismo transforma en vitamina A, ambas son antioxidantes porque retrasan los procesos del envejecimiento.

GUÍA DE OBSERVACIÓN

RECETA Pachamanca

IMAGEN/MONTAJE



INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDADES	PROCEDIMIENTO
Carnes de vaca, cerdo, pollo	1	Kilo c/u	Se utiliza como ingrediente para la sazón el chincho molido que le da un sabor especial, la carne no se le coloca en partes sino entera con cortes adecuados. La piedra debe ser especial, es decir que no se quiebre fácilmente con el calor, no debe ser piedra arenosa sino dura, que soporte el calor, se sabe que si la piedra toma el color blanco es porque ya está listo para el entierro. La carne aderezada va al fondo luego las papas o camotes enseguida puede agregarse habas y los choclos (maíz), se cubre con una planta llamada muña en abundancia le da un sabor especial además es curativa; especialmente se protege con la paja para evitar el contacto con la tierra se cubre con mantadas especiales y sobre ella la tierra hasta evitar que salga humareda por el calor. Finalmente como de costumbre se coloca una cruz de palo como una señal de respeto El tiempo promedio para abrir la posa es de dos horas.
Cuy	1	Unidad	
Huacatay, ají, comino, pimienta y otras especias	150	Gramos c/u	
Papa, camote, choclo, haba en con vaina	½	Kilo c/u	

UTENSILIOS


Mate

OBSERVACIONES Y VARIACIONES

La pachamanca se elabora en Cajatambo desde hace muchos años se prepara en fecha especiales como fiestas patronales, cumpleaños familiares o fiestas grandes de matrimonios, aniversarios, etc. Más allá de una comida o de un ágape, es un rito comunitario en honor a la madre tierra. La familia o los invitados se sientan alrededor de la posa y la mamá sirve conforme va sacando las presas y las pasa a cada invitado, se acompaña con rocoto molido, cebolla, chinche y en ocasiones queso cocido.

Anexo 8

Ficha de registro gastronómico de la cocina tradicional de Cajatambo

FICHA DE REGISTRO GASTRONÓMICO		
1. LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA		
Provincia: Cajatambo		Región: Lima
Área:	<input checked="" type="checkbox"/> Rural	<input type="checkbox"/> Urbana
2. IMAGEN DE LA PREPARACIÓN		
		
Chicha de jora en chuna Fuente: Registro fotográfico propio		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DE LA PREPARACIÓN		
Nombre: Chicha de Jora		Nombre común: Jara Asua
Historia o leyendas asociadas a la manifestación		
<p>Se cuenta que durante el gobierno de Túpac Yupanqui una gran lluvia inundó los tampus en donde se almacenaba el maíz, este maíz fermentado fue repartido para el pueblo, quienes lo desecharon y fue encontrado luego por un poblador que lo consumió y se embriagó, pasó luego a convertirse en la bebida preferida de la nobleza incaica y usada en ceremonias religiosas muy importantes como el Inti Raymi. Es costumbre también ofrecerla como prenda a los difuntos y derramar un poco sobre la tierra se considera un pago ritual a la pachamama. (Escandón, Poma, Cisneros, Vivas, Gutiérrez, Quineche, Valdivia, 2014)</p> <p>De acuerdo con Cabieses (1996) los pobladores incaicos no tomaban agua si no solo en situaciones de extrema urgencia, ellos bebían chicha para cualquier momento del día, beber agua era una señal de pobreza extrema.</p>		
4. PROCESO DE ELABORACIÓN		
Ingredientes	Oriundo	Extranjero
Maíz de jora	✓	
Cebada		✓
Chancaca		✓
Miel de abeja		✓
Huamanaripa	✓	
Escorzonera	✓	
Huir-huir	✓	
Frutas de la región	✓	
Muña	✓	
Yonque		✓

Utensilios		Ancestral	Moderno
Chuna		✓	
Jara de barro		✓	
Fogón		✓	
Cucharón de madera		✓	
Procedimiento			
<p>Llenar un perol con agua y colocarlo al fogón o también llamado <i>ashtu</i>, con el agua tibia agregar la cebada, la jora, la chancaca, las hierbas y las frutas, dejar <i>mishquisir</i>. Cocinar hasta que se forme una nata amarillenta en la superficie del líquido y la preparación adquiere ese aroma característico a chicha. Dejar enfriar y reposar para posteriormente colar. Servir en <i>chunas</i> y darle "punto" con un chorrito de <i>yonque</i> a cada uno.</p>			
Periodicidad		Observaciones	
Anual		Se consume diariamente y tiene mayor demanda en las fiestas del pueblo cajatambino.	
Festiva	✓		
Permanente	✓		
Otros			
Alcance		Observaciones	
Local	✓	Es una bebida característica de la provincia de Cajatambo y anexos, cada uno con una forma de preparación y un sabor particular.	
Provincial	✓		
Nacional			
Otros			
5. COMUNIDAD PORTADORA			
Portador de tradición		Observaciones	
Padres o familiares	✓	Las mujeres cajatambinas conocen y transmiten los saberes en torno a la elaboración de esta bebida.	
Maestro experto			
Escuela de cocina			
Otros			
Transmisión del conocimiento		Observaciones	
Padres a hijos	✓	El traspaso de información normalmente ocurre de madres a hijas o de suegras a nueras. En casos fortuitos se le enseña al ayudante de cocina.	
Maestro a aprendiz	✓		
Escuela de cocina			
Otros			
6. VALORACIÓN			
Importancia para la población		Cambios importantes en la preparación	
Alta	✓	Cada poblador tiene una forma particular de preparación, agregando y aportando su sabiduría sobre hierbas medicinales andinas las que le aportan sabor y bienestar.	
Media			
Baja			
7. PARTICIPANTES			
Nombre y apellidos	Edad	Relación con la manifestación	
América Santos Bustamante	62	La señora América elabora la chicha de jora de forma tradicional, adicionando en el proceso hierbas saborizantes y digestivas.	
Dirección	Teléfono		
Jr. Huancayo s/n			
8. ANEXOS			
Bibliografía	Audio	Foto	Video
Escandón, Y.; Poma, M.; Cisneros, P.; Vivas, E.; Gutiérrez, A.; Quineche, D.; y Valdivia, C. (2014). Los significados pragmáticos del repertorio léxico-semántico del lenguaje culinario empleado en los platos típicos de la ciudad de Cajatambo de la Región Lima. Universidad Agraria de La Molina. Recuperado de: https://kupdf.net/download/platos-de-	Fuente propia	Fuente propia	

cajatambo_5a1cbe75e2b6f50306d9d7e0_pdf			
Cabieses, F. (1996). Cien Siglos de Pan: 10.000 años de alimentación en el Perú. Fondo Editorial USMP: Perú			
9. OBSERVACIONES FINALES			
Los procesos de esta bebida difieren en cuanto a elaboración, sabor, color y finalidad, notándose marcadas diferencias al momento de degustarla en diferentes locales del distrito de Cajatambo; asimismo, esta bebida posee un carácter ritual pues se elabora y consume en grandes volúmenes en los eventos sociales y religiosos del distrito de Cajatambo. Fuera de esas fechas, esta bebida es un refresco y maridaje de muchos platos típicos de la gastronomía tradicional local.			
10. DATOS DE REGISTRO			
Institución investigadora: Universidad César Vallejo			
Recopilador: Anthony Moreno Maya			Fecha: 26 / 09 / 2019
Fuente: Adaptación propia del <i>Instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial del INCP (Noboa y Guachamín, 2011, P. 183-185)</i>			

FICHA DE REGISTRO GASTRONÓMICO

1. LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA

Provincia: Cajatambo

Región: Lima

Área:

Rural

Urbana

2. IMAGEN DE LA PREPARACIÓN



Picante de cuy cajatambino

Fuente: https://scontent.flm18-2.fna.fbcdn.net/v/t1.0-9/38502520_277862893020129_2803680103081443328_n.jpg?_nc_cat=111&_nc_oc=AQIW7ztuUR6YRv0gC8_XHJg0-QQN5qCwsW-i1TTKHehj31mbeEUykD2D0R0bD-VKTTY&_nc_ht=scontent.flm18-2.fna&oh=9c1a734e501c45aa44d3a2b060052d5e&oe=5E282C77

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DE LA PREPARACIÓN

Nombre: Picante de cuy

Nombre común: Picante de cuy cajatambino

Historia o leyendas asociadas a la manifestación

Según lo consultado con Montenegro (2018) en el mes de agosto lo incas preparaban sus ofrendas para celebrar a la *Pachamama*, se denominaba *Chacra Yapuy Quilla*, que era la época de limpiar la tierra para la nueva siembra que coincidía con la luna nueva o *Kusikuy*. En este mes ocurría la penitencia por las ofensas que se causaban, entonces se reunían en la plaza y los sacerdotes apuraban el ritual del *Kuy Kusay Soksipi*, que era el cuy que se asaba sobre piedras candentes. Los cuyes ofrendados por las familias incas debían pasar por un control que hacían los sacerdotes antes del sacrificio, si estos animalitos tenían los ojos rojos, significaba que la familia no estaba suficientemente arrepentida de sus ofensas.

4. PROCESO DE ELABORACIÓN

Ingredientes	Oriundo	Extranjero
Cuy	✓	
Ají amarillo mirasol	✓	
Ají panca	✓	
Chincho	✓	
Ajos		✓
Aceite o manteca	✓	
Cebolla china		✓
Papa amarilla	✓	
Sal	✓	
Pimienta y comino		✓
Utensilios	Ancestral	Moderno
Olla de barro	✓	
Batán	✓	
Fogón	✓	
Cuchara de madera	✓	

Procedimiento			
<p>En una olla de barro verte aceite o manteca e incorporar los ajíes y los ajos, condimentar con sal, pimienta y comino al gusto.</p> <p>Rehogar y remover constantemente con una cuchara de palo hasta homogenizar la mezcla, adicionar la parte blanca de la cebolla china cortada en brunoise, seguir removiendo hasta que tome la consistencia de una jalea.</p> <p>Agregar los cuyes que fueron previamente fritos en abundante aceite, dejar cocer por diez minutos y aromatizar con chincho fresco.</p> <p>Servir acompañado de papas doradas y/o arroz.</p>			
Periodicidad		Observaciones	
Anual		Es uno de los platos más solicitados y consumidos durante las celebraciones cajatambinas y se puede degustar sin restricciones en estas fechas.	
Festiva	✓		
Permanente	✓		
Otros			
Alcance		Observaciones	
Local	✓	Dado su alto valor económico no se puede degustar como platillo diario y si se requiere con anticipación puede ser preparado para 6 comensales como mínimo, este factor limita su consumo masivo fuera de fechas festivas en la región.	
Provincial			
Nacional			
Otros			
5. COMUNIDAD PORTADORA			
Portador de tradición		Observaciones	
Padres a hijos	✓	Las mujeres cajatambinas conocen y transmiten los saberes en torno a la elaboración de este potaje.	
Maestro a aprendiz			
Escuela de cocina			
Otros			
Transmisión del conocimiento		Observaciones	
Padres familiares	✓	El traspaso de información normalmente ocurre de madres a hijas o de suegras a nueras. En casos fortuitos se transmite de cocinero a ayudante.	
Maestro a aprendiz	✓		
Escuela de cocina			
Otros			
6. VALORACIÓN			
Importancia para la población		Cambios importantes en la preparación	
Alta	✓	Cada anexo de cajatambino tiene un color de aderezo particular. Pero solo en el distrito de Cajatambo el picante de cuy es amarillo y aromatizado con chincho.	
Media			
Baja			
7. PARTICIPANTES			
Nombre y apellidos	Edad	Relación con la manifestación	
Dirección	Teléfono		
8. ANEXOS			
Bibliografía	Audio	Foto	Video
<p>MINAGRI (s.f.) recuperado de: https://www.minagri.gob.pe/portal/notas-de-prensa/notas-de-prensa-2013/9604-minagri-declara-el-segundo-viernes-de-octubre-de-cada-ano-como-el-dia-nacional-del-cuy Montenegro, Y. (2018). La Historia y Variedades del Cuy. Recuperado 27 de setiembre del 2019, de: https://perusumaq.com/2018/11/02/la-historia-y-</p>			

variedades-del-cuy/			
9. OBSERVACIONES FINALES			
<p>El Ministerio de Agricultura y Riego (2013) ha declarado cada segundo viernes de octubre el Día del Cuy, en un intento de revalorar su crianza y promover su consumo. Este pequeño animal es considerado como Patrimonio Natural de la Nación.</p>			
10. DATOS DE REGISTRO			
Institución investigadora: Universidad César Vallejo			
Recopilador: Anthony Moreno Maya			Fecha: 26 / 09 / 2019
Fuente: Adaptación propia del <i>Instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial del INCP (Noboa y Guachamín, 2011, P. 183-185)</i>			

FICHA DE REGISTRO GASTRONÓMICO

1. LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA

Provincia: Cajatambo

Región: Lima

Área:

Rural

Urbana

2. IMAGEN DE LA PREPARACIÓN



Locro cajatambino

Fuente: Registro fotográfico propio

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DE LA PREPARACIÓN

Nombre: Rogro de Cajatambo

Nombre común: Locro cajatambino

Historia o leyendas asociadas a la manifestación

De acuerdo con Olivas (2001) quien trae al contexto las afirmaciones de Gonzales de Holguín cuando expresa que el rocro o *ruqhru* es un guisado de ají al cual se le agrega papas y unas hierbas conocidas como *llutyu-llutt*. Es común que la gente confunda este plato con el locro de zapallo, aunque no están muy lejos de la realidad, puesto que el locro es en sí mismo un guiso y adopta el nombre del insumo con el que se prepara.

Existe también un pueblo llamado Puquio-Pampan [sic] a casi 65 kilómetros de la ciudad de Huánuco, donde se prepara un locro con maíz y cebada, además de papas y trigo (Burchard, 1974, citado en Oliva, 2001)

En el distrito de Cajatambo se prepara un locro con trigo, papas y mote, además de agregarle una tipo de col serrana y pellejo de chancho, se le puede acompañar con ocas sancochadas y charqui.

Un dato anecdótico en torno al locro cajatambino es extraído de una entrevista a un experto “cuando alguien se muere y te dan locro, pucha que del finao, el locro es más rico todavía dicen, claro es una creencia ¿no? pero, pero la gente habla así o será para que le yapen otro pues (C. Reyes, comunicación personal, 25 de setiembre del 2019)”.

4. PROCESO DE ELABORACIÓN

Ingredientes	Oriundo	Extranjero
Papa seca	✓	
Trigo		✓
Papa	✓	
Cebolla china		✓
Pellejo de cerdo		✓
Ají panca	✓	
Chincho	✓	
Ajos		✓
Utensilios	Ancestral	Moderno
Mate	✓	
Cuchara de palo	✓	
Olla de barro	✓	

Procedimiento			
<p>En una olla de barro colocar aceite y agregar luego ajos en brunoise y pasta de ají panca, con una cuchara de palo homogenizar la mezcla moviendo constantemente.</p> <p>Cuando esté listo, incorporar la parte blanca de la cebolla china en brunoise y las papas frescas y peladas cortadas en tajadas y el pellejo de cerdo.</p> <p>Agregar líquido para la cocción, incorporar habas peladas e hidratadas y el trigo molido o capchi y la sal.</p> <p>Agregar la papa seca ablandada y graneada, mover constantemente para evitar que se adhiera al fondo de la olla.</p> <p>Agregar chincho picado al retirar del fuego.</p> <p>Servir en mates acompañando con chancha, col y charqui.</p>			
Periodicidad		Observaciones	
Anual	✓	Este plato se sirve en todas las celebraciones del calendario festivo de Cajatambo, normalmente por las tardes.	
Festiva	✓		
Permanente			
Alcance		Observaciones	
Local	✓	Se suele servir en las misas y en ceremonias funerarias en la mayor parte de los anexos cajatambinos.	
Provincial	✓		
Nacional			
5. COMUNIDAD PORTADORA			
Portador de tradición		Observaciones	
Padres o familiares	✓	Las mujeres cajatambinas conocen y transmiten los saberes en torno a la elaboración de este potaje.	
Maestro experto			
Escuela de cocina			
Transmisión del conocimiento		Observaciones	
Padres a hijos	✓	El traspaso de información normalmente ocurre de madres a hijas o de suegras a nueras.	
Maestro a aprendiz	✓		
Escuela de cocina		En casos especiales, se transmite a los ayudantes de cocina interesados.	
Otros			
6. VALORACIÓN			
Importancia para la población		Cambios importantes en la preparación	
Alta	✓	Cada cocinera agrega los ingredientes que considere puedan ser un complemento o cubrir la ausencia de otro.	
Media			
Baja			
7. PARTICIPANTES			
Nombre y apellidos		Edad	Relación con la manifestación
Mercedes Armas de Requejo		87	La señora Mercedes es una cocinera tradicional, experta en la cocina tradicional de Cajatambo.
Dirección		Teléfono	
Jr. Río Ucayali N° 5616, Los Olivos			
8. ANEXOS			
Bibliografía	Audio	Foto	Video
Olivas, R. (2001). La cocina de los incas: Costumbres gastronómicas y técnicas culinarias. Universidad de San Martín de Porres, Lima.	Fuente propia	Fuente propia	
9. OBSERVACIONES FINALES			
Este plato forma la triada más conocida y consumida en las festividades de Cajatambo, es una preparación ancestral con productos netamente de la región que son cultivados en los campos aledaños.			
10. DATOS DE REGISTRO			
Institución investigadora: Universidad César Vallejo			
Recopilador: Anthony Moreno Maya			Fecha: 26 / 09 / 2019
Fuente: Adaptación propia del <i>Instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial del INCP (Noboa y Guachamín, 2011, P. 183-185)</i>			

FICHA DE REGISTRO GASTRONÓMICO

1. LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA

Provincia: Cajatambo	Región: Lima
Área: <input checked="" type="checkbox"/> Rural	<input type="checkbox"/> Urbana

2. IMAGEN DE LA PREPARACIÓN



Sopa Pari

Fuente: recuperado de https://i.ytimg.com/vi/hIrAmOmPr_o/maxresdefault.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DE LA PREPARACIÓN

Nombre: Pari	Nombre común: Sopa de piedra
---------------------	-------------------------------------

Historia o leyendas asociadas a la manifestación


Cuenta la historia que existía durante el apogeo incaico, un joven llamado Antay, quien tenía la intención de querer convertirse en chasqui. Para ese entonces llegó a Cajatambo un mensajero con un mensaje para el Inca. Sin pensárselo dos veces, Antay tomó el mensaje y corrió a hacer la entrega. Su madre que se encontraba preparando el almuerzo no quiso que su hijo se fuera sin alimentarse, para esto, colocó en un *asuapuru* el líquido de una sopa que estaba preparando y en un mate todos los demás ingredientes sólidos; envolvió la *huchupa* en su *pullacata* y se lo entregó a su hijo.

Sin embargo durante el recorrido, el peso del equipaje disminuía la agilidad de Antay por lo que decidió dejar la *uchupa* y todo su contenido a un lado del camino. Al llegar a su destino, Antay se sintió algo inquieto por sobre cómo es que había dejado y como iba a encontrar su *huchupa*, su *asuapuru*, el mate y por sobre todo, el alimento que con tanta dedicación su madre había envuelto para él. Al día siguiente partió de muy temprano para recuperar lo que dejó en el camino, pues sabía que la pérdida de los utensilios de su madre podría desencadenar severas consecuencias y más aún si no regresaba con ellos.

Pasado buen tiempo desde que inició la búsqueda, Antay se sintió cansado y hambriento; y cuando estaba a punto de claudicar, por entre los arbustos encontró su *pullacata*. Encontró el contenido intacto, pero demasiado frío para comérselo. Encendió un fuego para calentar el contenido en el *asuapuru*, pero su poca resistencia al fuego provocaría que el líquido se derrame, calentó una parte como pudo mezclándolas en el mate, pero a esas altitudes, el frío rápidamente enfriaba el alimento. Antay notó que entre las brasas quedaban unas pequeñas piedras al calientes y con ayuda de unos palitos las levantó, sopló las cenizas y las puso en la sopa para calentarla. La piedra candente no solo resultó un elemento que calentó la comida, si no también le aportó un sabor característico a la preparación. Fue una experiencia tan agradable que Antay corrió a casa a contárselo a su madre y es así como desde ese momento el Pari ha venido mejorando

y perfeccionándose para el deleite de las generaciones venideras.		
4. PROCESO DE ELABORACIÓN		
Ingredientes	Oriundo	Extranjero
Carne de carnero		✓
Carne de res		✓
Gallina		✓
Cuy	✓	
Papa seca	✓	
Cebolla		✓
Ajos		✓
Ají amarillo	✓	
Chincho	✓	
Utensilios	Ancestral	Moderno
Mate	✓	
Cuchara de palo	✓	
Olla/perol		✓
Piedra	✓	
Procedimiento		
<p>En un perol colocar la carne de carnero, el charqui, la carne de res y de gallina, el cuy colocarlo en las brasas para “kankarlo”. Una vez hervido, se procede a desmenuzar o “shilpir” la carne de res. Por otro lado, se remoja la papa seca y se la mezcla luego con chincho picado y se reserva. Se hace un aderezo con la cebolla, los ajos y el ají amarillo (mirasol), removiendo lentamente y cocinándolo a fuego lento por media aproximadamente hasta que adquiera una densidad similar a la jalea. Retirar del fuego y reservar.</p> <p>Ya para esto, desde que se inicia la cocción se debe incorporar al fogón las piedras que van a servir de complemento a la preparación.</p> <p>Cuando estén listos todos los preparados, se sirve en un mate manteniendo un orden: Primero la papa seca con chincho, aproximadamente 150 gramos. Luego 100 gramos de carne de res desmenuzada, una pieza de gallina y de cuy, el aderezo amarillo y por último el caldo de las carnes.</p> <p>Al momento de servir, se coloca la piedra caldeada y en pleno borboteo se lleva a la mesa. La finalidad de la piedra es cocinar la papa seca remojada, facilitando su digestión.</p> <p>Se acompaña con maíz tostado “cancha” y si es de Utcas, mucho mejor.</p> <p>Para “asentar” el Pari, se sirve como bajativo una copita algún licor espirituoso, puede ser anisado o crema de ron.</p>		
Periodicidad		Observaciones
Anual	✓	Este plato se sirve en todas las celebraciones del calendario festivo de Cajatambo y en las celebraciones familiares.
Festiva	✓	
Permanente		
Otros		
Alcance		Observaciones
Local	✓	Se suele servir en cumpleaños, matrimonios, bautizos, es el símbolo gastronómico identitario de Cajatambo.
Provincial	✓	
Nacional		
Otros		
5. COMUNIDAD PORTADORA		
Portador de tradición		Observaciones
Padres o familiares	✓	Las mujeres cajatambinas conocen y transmiten los saberes en torno a la elaboración de este potaje.
Maestro experto		

Escuela de Cocina			
Otros			
Transmisión del conocimiento		Observaciones	
Padres a hijos	✓	El traspaso de información normalmente ocurre de madres a hijas o de suegras a nueras. En casos especiales, se trasmite a los ayudantes de cocina interesados.	
Maestro a aprendiz	✓		
Escuela de cocina			
Otros			
6. VALORACIÓN			
Importancia para la población		Cambios importantes en la preparación	
Alta	✓	Cada cocinera agrega los ingredientes que considere puedan ser un complemento o cubrir la ausencia de otro.	
Media			
Baja			
7. PARTICIPANTES			
Nombre y apellidos	Edad	Relación con la manifestación	
Mercedes Armas de Requejo	87	La señora Mercedes es una cocinera tradicional, experta en la cocina tradicional de Cajatambo.	
Dirección	Teléfono		
Jr. Río Ucayali N° 5616, Los Olivos			
8. ANEXOS			
Bibliografía	Audio	Foto	Vide o
	Fuente propia	https://i.ytimg.com/vi/hlrAmOmPr_o/maxresdefault.jpg	
9. OBSERVACIONES FINALES			
Este plato forma la triada más conocida y consumida en las festividades de Cajatambo, es una preparación ancestral con productos netamente de la región que son cultivados en los campos aledaños y los utensilios datan de tiempos pre cerámicos.			
10. DATOS DE REGISTRO			
Institución investigadora: Universidad César Vallejo			
Recopilador: Anthony Moreno Maya		Fecha: 26 / 09 / 2019	
Fuente: Adaptación propia del <i>Instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial del INCP (Noboa y Guachamín, 2011, P. 183-185)</i>			

FICHA DE REGISTRO GASTRONÓMICO		
1. LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA		
Provincia: Cajatambo	Región: Lima	
Área:	<input checked="" type="checkbox"/> Rural	<input type="checkbox"/> Urbana
2. IMAGEN DE LA PREPARACIÓN		
		
<p>Relleno de chanchito Fuente: https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQzhVPpNvDnZeWQIBD_srWIPWqSivf1ISKF1V3qKrr10DlxM0WN&s</p>		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DE LA PREPARACIÓN		
Nombre: Relleno de Chancho	Nombre común: Relleno	
Historia o leyendas asociadas a la manifestación		
<p>No se sabe cuándo se usaron rellenos por primera vez. La evidencia documental más antigua es el libro de recetas romano De re coquinaria, obra de Apicio, que contiene recetas de pollo, liebre, cerdo y lirón rellenos. La mayoría de los rellenos descritos consisten en verduras, hierbas y especias, frutos secos y espelta.</p> <p>En Cajatambo</p> <p>En la provincia de Cajatambo el relleno de chanchito es un plato que se sirve como entrada para un plato en específico que es el Parí que vendría a ser el plato de fondo este plato como lo dicen los cajatambinos es infaltable en las celebraciones de semana santa.</p>		
4. PROCESO DE ELABORACIÓN		
Ingredientes	Oriundo	Extranjero
Ají panca	✓	
Aceituna		✓
Chancho		✓
Cebolla de cabeza		✓
Carne picada (res, carnero)		✓
Limón	✓	
Ajos		✓
Sal, comino y pimienta		✓
Pasas		✓
Vinagre		✓
Maní	✓	
Pan		
Utensilios	Ancestral	Moderno
Bandeja de hornear		✓
Cuchillo		✓
Olla de barro	✓	
Procedimiento		

Al puerco limpio curtirlo con limón y sal luego dejar reposar por 10 minutos luego sacarlo y lavarlo con vinagre.
Preparación del aderezo: Se dora el ají colorado con ajos y condimentos, echar cebolla picada en cuadritos después echar el maní y aceituna.
Este aderezo se introduce en el cerdo por su barriga que es abierta antes y luego de cocerlo embarrar la piel con el aderezo y llevarlo a horno durante 4 horas.

Periodicidad		Observaciones
Anual	✓	Este plato se sirve en todas las celebraciones del calendario festivo de Cajatambo y en las celebraciones familiares.
Festiva	✓	
Permanente		
Otros		

Alcance		Observaciones
Local	✓	Se suele servir en cumpleaños, matrimonios, bautizos, es el símbolo gastronómico identitario de Cajatambo.
Provincial	✓	
Nacional		
Otros		

5. COMUNIDAD PORTADORA

Portador de tradición		Observaciones
Padres o familiares	✓	Las mujeres cajatambinas conocen y transmiten los saberes en torno a la elaboración de este potaje.
Maestro experto		
Escuela de cocina		

Transmisión del conocimiento		Observaciones
Padres a hijos	✓	El traspaso de información normalmente ocurre de madres a hijas o de suegras a nueras. En casos especiales, se trasmite a los ayudantes de cocina interesados.
Maestro a aprendiz	✓	
Escuela de cocina		

6. VALORACIÓN

Importancia para la población		Cambios importantes en la preparación
Alta		Cada cocinera agrega los ingredientes que considere puedan ser un complemento o cubrir la ausencia de otro.
Media	✓	
Baja		

7. PARTICIPANTES

Nombre y apellidos	Edad	Relación con la manifestación
Mercedes Armas de Requejo	87	La señora Mercedes es una cocinera tradicional, experta en la cocina tradicional de Cajatambo.
Dirección	Teléfono	
Jr. Río Ucayali N° 5616, Los Olivos		

8. ANEXOS

Bibliografía	Audio	Foto	Video
	Fuente propia	https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQzhVPpNvDnZeWQIBD_srWIPWqSivf1ISKF1V3qKrr10DlxMOWN&s	

9. OBSERVACIONES FINALES

Esta preparación fusiona ingredientes oriundos y prestados de la dieta mediterránea. Se sirve por las mañanas acompañadas de una pieza de pan y alguna bebida caliente.

10. DATOS DE REGISTRO

Institución investigadora: Universidad César Vallejo	
Recopilador: Anthony Moreno Maya	Fecha: 26 / 09 / 2019
Fuente: Adaptación propia del <i>Instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial del INCP (Noboa y Guachamín, 2011, P. 183-185)</i>	

FICHA DE REGISTRO GASTRONÓMICO

1. LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA

Provincia: Cajatambo	Región: Lima
--------------------------------	---------------------

Área:	<input checked="" type="checkbox"/> Rural	<input type="checkbox"/> Urbana
--------------	---	---------------------------------

2. IMAGEN DE LA PREPARACIÓN



Picante de Jitga

Fuente: https://scontent.flm15-2.fna.fbcdn.net/v/t1.0-9/p720x720/67734290_917733998568296_246770240799637504_o.jpg?_nc_cat=108&_nc_oc=AQnnew4HsfLZJVXFX4IiOx3qPmnwkwWY1AURpLchEZv_Pi7tyCsDgH6ZKIImo-XVjWko&_nc_ht=scontent.flm15-2.fna&oh=7eea6f21b9f79f36ca1e4ff851ff1e92&oe=5E4CB598

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DE LA PREPARACIÓN

Nombre: Picante de yuyo	Nombre común: Picante de Jitga
--------------------------------	---------------------------------------

Historia o leyendas asociadas a la manifestación

Es una de las más sencillas preparaciones y una de las más saludables también. Se trata de una planta silvestre conocida como Jitga, cuyas flores son de color amarillo.
 En el Perú en las zonas alto andinas, todavía se preparan comidas utilizando para ello los productos silvestres, y existen aún plantas cuyo contenido nutricional es muy beneficioso para el organismo, aportan nutrientes como magnesio, calcio, fósforo, vitaminas C y A.
 Por su fácil disponibilidad, esta planta fue consumida en tiempos pasados por los primeros pobladores de esta parte de la región, llegando incluso actualmente, a formar parte de la dieta cajatambina.

4. PROCESO DE ELABORACIÓN

Ingredientes	Oriundo	Extranjero
Hoja de jitga	✓	
Papa	✓	
Cebolla picada en cuadraditos		✓
Ajo molido		✓
Sal	✓	
Pimienta		✓
Aceite	✓	
Utensilios	Ancestral	Moderno
Olla de barro	✓	
Cuchara de palo	✓	
Procedimiento		

Lavar las hojas de Jitga y picarlas en pequeños trozos separando por un lado los tallos de las hojas.
 En una olla con agua hirviendo, agregar una cucharada de cenizas del fogón (para quitar el sabor amargo) agregar las hojas y dejar hervir unos minutos, primero los tallos y luego las hojas.
 Colar el agua y luego formar esferas a manera de escurrir el agua que contiene.
 A parte hacer un aderezo con cebolla, ajos, sal, pimienta, dejar cocinar el aderezo.
 Agregar agua y papas picadas en cubos, dejar cocer las papas y luego agregar de yuyo y mezclar todo.
 Servir acompañado de maíz tostado o mote.

Periodicidad		Observaciones
Anual		Este plato se consume en cualquier temporada, debido a su disponibilidad, fácil recolección y preparación.
Festiva	✓	
Permanente		
Alcance		Observaciones
Local	✓	Se sirve en cualquier momento del día, puede ser en desayunos, almuerzos o cenas, es de fácil digestión y su contenido nutricional es muy beneficioso para el organismo.
Provincial	✓	
Nacional		
Otros		

5. COMUNIDAD PORTADORA

Portador de tradición		Observaciones
Padres o familiares	✓	Las mujeres cajatambinas conocen y transmiten los saberes en torno a la elaboración de este potaje.
Maestro experto		
Escuela de cocina		
Transmisión del conocimiento		Observaciones
Padres a hijos	✓	El traspaso de información normalmente ocurre de madres a hijas o de suegras a nueras. En casos especiales, se trasmite a los ayudantes de cocina interesados.
Maestro a aprendiz	✓	
Escuela de cocina		

6. VALORACIÓN

Importancia para la población		Cambios importantes en la preparación
Alta		Cada cocinera agrega los ingredientes que considere puedan ser un complemento o cubrir la ausencia de otro.
Media	✓	
Baja		

7. PARTICIPANTES

Nombre y apellidos	Edad	Relación con la manifestación
Mercedes Armas de Requejo	87	La señora Mercedes es una cocinera tradicional, experta en la cocina tradicional de Cajatambo.
Dirección	Teléfono	
Jr. Río Ucayali N° 5616, Los Olivos		

8. ANEXOS

Bibliografía	Audio	Foto	Video
	Fuente propia	https://scontent.flm15-2.fna.fbcdn.net/v/t1.0-9/p720x720/67734290_917733998568296_246770240799637504_o.jpg?_nc_cat=108&_nc_oc=AQnwew4HsfIZVXF4iiOx3qPmnwKxWY1AURpLchEZv_Pi7tyCsDgH6ZKlmo-XVjWko&_nc_ht=scontent.flm15-2.fna&oh=7eea6f21b9f79f36ca1e4ff851ff1e92&oe=5E4CB598	

9. OBSERVACIONES FINALES

Es una preparación ancestral, que se ha mantenido casi intacta hasta la actualidad debido a la sencillez de la preparación y la escasa variedad de ingredientes que la compone sin restar ello a su alto aporte nutricional.

10. DATOS DE REGISTRO

Institución investigadora: Universidad César Vallejo	
Recopilador: Anthony Moreno Maya	Fecha: 26 / 09 / 2019
Fuente: Adaptación propia del <i>Instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial del INCP (Noboa y Guachamín, 2011, P. 183-185)</i>	

FICHA DE REGISTRO GASTRONÓMICO

1. LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA

Provincia: Cajatambo	Región: Lima
--------------------------------	---------------------

Área: <input checked="" type="checkbox"/> Rural <input type="checkbox"/> Urbana
--

2. IMAGEN DE LA PREPARACIÓN



Caldillo
Fuente: https://scontent.flm15-2.fna.fbcdn.net/v/t31.0-8/s960x960/1498976_370589656418038_482961990_o.jpg?_nc_cat=106&_nc_oc=AQkatxVg0nBFRmgGY_eyF3QlJpIBSbDsPkiRq1BhHubPMuOlOu-Ldxjbx33z3geu7l&_nc_ht=scontent.flm15-2.fna&oh=c8427b1bfd368a5c758a8f32c8779a8a&oe=5E561160_

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DE LA PREPARACIÓN

Nombre: Caldillo	Nombre común: Caldillo
-------------------------	-------------------------------

Historia o leyendas asociadas a la manifestación

El caldillo de Cajatambo, es una preparación sencilla que no requiere demasiada dedicación. Se elabora como una manera de aplacar el hambre de media mañana y en ocasiones sacar de apuros a algunas señoras cajatambinas, pues es lo más práctico que pueden preparar de último momento. Se suele servir también después de los entierros, después de haber acompañado a la familia durante el velatorio, los asistentes se reúnen y saborean un rico y calentito caldillo que al igual que el loco, también es un lato ritual. Se prepara en estas ocasiones porque los entierros suelen terminar muy entrada la tarde, propiciando el momento para saborear y compartir con los amigos y familiares.

4. PROCESO DE ELABORACIÓN

Ingredientes	Oriundo	Extranjero
Pan	✓	
Huevo		✓
Carne de res o carnero		✓
Ají panca	✓	
Cebolla		✓
Ajos		✓
Orégano		✓
Sal	✓	

Utensilios		Ancestral	Moderno
Olla de barro		✓	
Procedimiento			
Se emplea las migas del pan, huevo y principalmente la carne de res o de carnero fresca y como adorno un ají amarillo cashpado. Se hierva la carne cortada en trozos, se adereza con ajos, cebolla y orégano. Se remoja el pan y luego se mezcla con lo anterior. Luego en aceite hacer dorar el ají mirasol y colocarlo el caldillo servido a manera de adorno, lo que le aportará también un sabor particular.			
Periodicidad		Observaciones	
Anual		Este caldillo es un plato familiar y casual, se prepara rápidamente y con pocos ingredientes, por lo que puede consumirse a cualquier momento del día.	
Festiva	✓		
Permanente			
Alcance		Observaciones	
Local	✓	Esta preparación es común servirla en velorios y después de los funerales.	
Provincial			
Nacional			
5. COMUNIDAD PORTADORA			
Portador de tradición		Observaciones	
Padres o familiares	✓	Las mujeres cajatambinas conocen y transmiten los saberes en torno a la elaboración de este potaje.	
Maestro experto			
Escuela de cocina			
Otros			
Transmisión del conocimiento		Observaciones	
Padres a hijos	✓	El traspaso de información normalmente ocurre de madres a hijas o de suegras a nueras. En casos especiales, se transmite a los ayudantes de cocina interesados.	
Maestro a aprendiz	✓		
Escuela de cocina			
Otros			
6. VALORACIÓN			
Importancia para la población		Cambios importantes en la preparación	
Alta		Cada cocinera agrega los ingredientes que considere puedan ser un complemento o cubrir la ausencia de otro.	
Media	✓		
Baja			
7. PARTICIPANTES			
Nombre y apellidos		Edad	Relación con la manifestación
Rita Angélica Olave Cueva		52	La señora Angélica es una cocinera tradicional, experta en la cocina tradicional de Cajatambo.
Dirección		Teléfono	
Jr. Miguel Grau 231			
8. ANEXOS			
Bibliografía	Audio	Foto	Video
	Fuente propia	https://scontent.flm15-2.fna.fbcdn.net/v/t31.0-8/s960x960/1498976_370589656418038_482961990_o.jpg?_nc_cat=106&_nc_oc=AQkatxVg0nBFRmgGY_eyF3QlJpIBSbDsPkiRq1BhHubPMuOI0u-Ldxjbx33z3geu7l&_nc_ht=scontent.flm15-2.fna&oh=c8427b1bfd368a5c758a8f32c8779a8a&oe=5E561160	
9. OBSERVACIONES FINALES			
Al igual que el loco cajatambino, el caldillo se sirve en ceremonias funerarias, debido a que el momento del día para ofrecerlo es al caer la tarde y se puede afirmar que en casa del difunto, las comidas suelen ser las mejores.			
10. DATOS DE REGISTRO			
Institución investigadora: Universidad César Vallejo			
Recopilador: Anthony Moreno Maya			Fecha: 26 / 09 / 2019

Fuente: Adaptación propia del *Instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial del INCP* (Noboa y Guachamín, 2011, P. 183-185)

FICHA DE REGISTRO GASTRONÓMICO

1. LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA

Provincia: Cajatambo

Región: Lima

Área:

Rural

Urbana

2. IMAGEN DE LA PREPARACIÓN



Chupe verde

Fuente: Registro fotográfico propio

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DE LA PREPARACIÓN

Nombre: Chupe verde

Nombre común: Sopa verde

Historia o leyendas asociadas a la manifestación

A esta sopa también se le conoce como caldo verde y no contiene carnes, está elaborada enteramente con productos naturales como la papa, huevo sancochado, queso fresco y se le da el color verde característico debido a una salsa de hierbas que se le agrega al momento de servir, entre esta destaca la ruda por su sabor acentuado, además de contener muña, paico, perejil, hierba buena, orégano y paico. La Semana Santa en Cajatambo es una fiesta que se realiza todos los años con mucha alegría, música y también se preparan todo tipo de dulces llamados rachi colación, dichos dulces son para todos los colaboradores de la procesión de la virgen.

La procesión parte de la Iglesia matriz de Cajatambo a las 10 de la noche para hacer un recorrido por las calles principales de la ciudad. El sábado en la mañana el organizador de la fiesta prepara el chupe verde para todo los que acompañaron dicha procesión

4. PROCESO DE ELABORACIÓN

Ingredientes	Oriundo	Extranjero
Papa blanca	✓	
Queso serrano fresco		✓
Huevos	✓	
Leche evaporada		✓
Ruda, muña, paico, culantro, perejil, hierbabuena y orégano.	✓	
Rocoto verde (sin venas ni pepas)	✓	
Sal	✓	
Utensilios	Ancestral	Moderno
Olla de barro	✓	
Cuchara de palo	✓	

Procedimiento

En una olla colocar agua, las papas y dejar hervir hasta que cocinen.

Sazonar con sal al gusto.

Aparte, en un batán colocar las hierbas y comenzar a procesar hasta obtener una salsa.

Al caldo agregarle huevos en hilo sin dejar de remover.

Servir en un plato hondo colocando un chorrito de leche, el caldo, la salsa de hierbas verdes y queso

fresco en cubos. Acompañar con el tradicional maíz tostado y rocoto al gusto.			
Periodicidad		Observaciones	
Anuales	✓	Este plato se sirve en las mañanas, antes de empezar las fiestas patronales.	
Festiva	✓		
Permanente			
Alcance		Observaciones	
Local	✓	Se consume en Viernes Santo pues la preparación no contiene carnes.	
Provincial			
Nacional			
5. COMUNIDAD PORTADORA			
Portador de tradición		Observaciones	
Padres o familiares	✓	Las mujeres cajatambinas conocen y transmiten los saberes en torno a la elaboración de este potaje.	
Maestro experto			
Escuela de cocina			
Otros			
Transmisión del conocimiento		Observaciones	
Padres a hijos	✓	El traspaso de información normalmente ocurre de madres a hijas o de suegras a nueras. En casos especiales, se trasmite a los ayudantes de cocina interesados.	
Maestro a aprendiz	✓		
Escuela de cocina			
Otros			
6. VALORACIÓN			
Importancia para la población		Cambios importantes en la preparación	
Alta		Cada cocinera agrega los ingredientes que considere puedan ser un complemento o cubrir la ausencia de otro.	
Media	✓		
Baja			
7. PARTICIPANTES			
Nombre y apellidos		Edad	Relación con la manifestación La señora Angélica es una cocinera tradicional, experta en la cocina tradicional de Cajatambo.
Rita Angélica Olave Cueva		52	
Dirección		Teléfono	
Jr. Miguel Grau 231			
8. ANEXOS			
Bibliografía	Audio	Foto	Video
	Fuente propia	Registro fotográfico propio	
9. OBSERVACIONES FINALES			
Este caldo solo se ofrece en las mañanas por ser un plato vigorizante, que aporta mucha energía para empezar las actividades el día. Se consume en viernes santos porque no contiene nada de carne y también se puede consumir después de una amanecida. Se recomienda preparar la salsa de hierbas en un batan, para así conseguir un mejor sabor y conservarlas características naturales del alimento.			
10. DATOS DE REGISTRO			
Institución investigadora: Universidad César Vallejo			
Recopilador: Anthony Moreno Maya			Fecha: 26 / 09 / 2019
Fuente: Adaptación propia del <i>Instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial del INCP (Noboa y Guachamín, 2011, P. 183-185)</i>			

FICHA DE REGISTRO GASTRONÓMICO

1. LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA

Provincia: Cajatambo

Región: Lima

Área:



Rural



Urbana

2. IMAGEN DE LA PREPARACIÓN



Mazamorra de calabaza

Fuente: https://scontent.flim15-2.fna.fbcdn.net/v/t31.0-8/s960x960/1498976_370589656418038_482961990_o.jpg?_nc_cat=106&_nc_oc=AQkatxVg0nBFRmgGY_eyF3QJlpIBSbDsPkiRq1BhHubPMuOlOu-Ldxjbx33z3geu7I&_nc_ht=scontent.flim15-2.fna&oh=c8427b1bfd368a5c758a8f32c8779a8a&oe=5E561160_

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DE LA PREPARACIÓN

Nombre: mazamorra de calabaza

Nombre común: Mazamorra de calabaza

Historia o leyendas asociadas a la manifestación

Las mazamorras en el Perú se consumen desde épocas prehispánicas; en quechua se conocía ya como api a los postres cocidos por hervor de maíz morado, calabaza u otro fruto espesado con harina de chuño. Un postre típico preparado en Cajatambo es la mazamorra de calabaza. Algunas fuentes afirman que la calabaza tiene su origen en América, pero parece ser que la calabaza es una hortaliza originaria de Asia Meridional. Numerosos autores antiguos citan a la calabaza en sus escritos y se sabe que su cultivo ya se producía entre los hebreos y egipcios. En un principio, la calabaza se cultivaba para el aprovechamiento de sus semillas más que para ser consumida como hortaliza, pero esta costumbre fue desapareciendo a medida que surgieron variedades con más pulpa y sabor más afrutado. Su consumo se extendió desde Asia hasta América Central y, a partir de allí, llegó tanto al sur como al norte de este continente. Sin embargo, no fue hasta el siglo XV cuando los españoles introdujeron la calabaza en Europa, donde se propagó en mayor medida por los países de clima más cálido. En la actualidad, la calabaza se cultiva en terrenos cálidos y húmedos de todo el mundo.

4. PROCESO DE ELABORACIÓN

Ingredientes	Oriundo	Extranjero
Calabaza	✓	
Leche		✓
Harina de trigo		✓
Azúcar		✓
Chancaca		✓
Pasas		✓
Canela y clavo de olor		✓

Esencia de vainilla al gusto			✓
Utensilios		Ancestral	Moderno
Olla de barro		✓	
Procedimiento			
Se pela y se pica la calabaza y se pone a hervir con 250 ml de agua, se pone la chancaca, la canela, el clavo de olor y se deja cocinar por una hora aproximadamente, no se debe agregar agua pues la calabaza elimina a propia. Una vez que se disuelva toda la calabaza se le agrega la harina disuelta en agua para darle textura a la preparación, se sigue moviendo y se agrega esencia de vainilla para reforzar el sabor y aroma. Al servir se le puede espolvorear canela en polvo.			
Periodicidad		Observaciones	
Anual		Se suele consumir por las tardes, las señoras se colocan alrededor de la plaza. Es una preparación oriunda del Perú y se consume desde tiempos ancestrales	
Festiva			
Permanente	✓		
Alcance		Observaciones	
Local	✓	Esta preparación se puede degustar hasta en la capital	
Provincial	✓		
Nacional	✓		
5. COMUNIDAD PORTADORA			
Portador de tradición		Observaciones	
Padres o familiares	✓	Las mujeres cajatambinas conocen y transmiten los saberes en torno a la elaboración de este potaje.	
Maestro experto			
Escuela de cocina	✓		
Otros			
Transmisión del conocimiento		Observaciones	
Padres a hijos	✓	El traspaso de información normalmente ocurre de madres a hijas o de suegras a nueras. En casos especiales, se trasmite a los ayudantes de cocina interesados.	
Maestro a aprendiz	✓		
Escuela de cocina			
Otros			
6. VALORACIÓN			
Importancia para la población		Cambios importantes en la preparación	
Alta		Cada cocinera agrega los ingredientes que considere puedan ser un complemento o cubrir la ausencia de otro.	
Media			
Baja	✓		
7. PARTICIPANTES			
Nombre y apellidos		Edad	Relación con la manifestación
Rita Angélica Olave Cueva		52	
Dirección		Teléfono	
Jr. Miguel Grau 231			La señora Angélica es una cocinera tradicional, experta en la cocina tradicional de Cajatambo.
8. ANEXOS			
Bibliografía	Audio	Foto	Video
	Fuente propia	https://scontent.flm15-2.fna.fbcdn.net/v/t31.0-8/s960x960/1498976_370589656418038_482961990_o.jpg?_nc_cat=106&_nc_oc=AQkatxVg0nBFRmgGY_eyF3QlJpIBSbDsPkiRq1BhHubPMuOIOu-Ldxjbvx33z3geu7I&_nc_ht=scontent.flm15-2.fna&oh=c8427b1bfd368a5c758a8f32c8779a8a&oe=5E561160_	
9. OBSERVACIONES FINALES			

La mejor calabaza para preparar este postre típico es la que tiene color amarillento y sus pepas son negras. Es buena fuente de fibra, que da sensación de saciedad. Además, es rica en vitamina C y en betacaroteno, que el organismo transforma en vitamina A, ambas son antioxidantes porque retrasan los procesos del envejecimiento.

10. DATOS DE REGISTRO

Institución investigadora: Universidad César Vallejo

Recopilador: Anthony Moreno Maya

Fecha: 26 / 09 / 2019

Fuente: Adaptación propia del *Instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial del INCP (Noboa y Guachamín, 2011, P. 183-185)*


FICHA DE REGISTRO GASTRONÓMICO		
1. LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA		
Provincia: Cajatambo	Región: Lima	
Área:	<input checked="" type="checkbox"/> Rural	<input type="checkbox"/> Urbana
2. IMAGEN DE LA PREPARACIÓN		
		
Pachamamca Fuente: http://cde.2.trome.pe/ima/0/1/0/2/3/1023757.jpg		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DE LA PREPARACIÓN		
Nombre: Pachamanca	Nombre común: Pachamanca	
Historia o leyendas asociadas a la manifestación		
<p>Es un plato muy tradicional y tiene sus orígenes en nuestros antepasados (época del arcaico tardío), ya q lo organizaban en forma de ritual, culto que surge entre los Waris e Incas, para ellos era muy importante porque significaba comer directamente de las entrañas de la tierra o comunicarse con la pacha mama o madre tierra. También era una forma de honrar la fertilidad del suelo, de agradecer el gran amor de la tierra por sus habitantes. Actualmente este plato también es preparado en olla y en ese caso recibe el nombre de «pachamanca a la olla».</p>		
4. PROCESO DE ELABORACIÓN		
Ingredientes	Oriundo	Extranjero
Carnes de vaca, cerdo, pollo		✓
Cuy	✓	
Huacatay, ají, comino, pimienta y otras especias	✓	
Papa, camote, choclo, haba en con vaina		✓
Utensilios	Ancestral	Moderno
Mate	✓	
Procedimiento		
<p>Se utiliza como ingrediente para la sazón el chincho molido que le da un sabor especial, la carne no se le coloca en partes sino entera con cortes adecuados. La piedra debe ser especial, es decir que no se quiebre fácilmente con el calor, no debe ser piedra arenosa sino dura que soporte el calor, se sabe que si la piedra toma el color de blanco es porque ya está listo para el entierro. La carne aderezada va al fondo luego las papas o camotes enseguida puede agregarse habas y los choclos (maíz), se cubre con una planta llamada muña en abundancia le da un sabor especial además es curativa; especialmente se protege con la paja para evitar el contacto con la tierra se cubre con mantadas especiales y sobre ella la tierra hasta evitar que salga humareda por el calor. Finalmente como de costumbre se coloca una cruz de palo como una señal de respeto El tiempo promedio para abrir la posa es de dos horas.</p>		
Periodicidad		Observaciones
Anual		Se suele consumir por las tardes, las señoras se colocan alrededor de la plaza. Es una preparación oriunda del Perú y se consume desde tiempos ancestrales
Festiva		
Permanente	✓	
Alcance		Observaciones
Local	✓	Esta preparación se puede degustar hasta en la capital
Provincial	✓	
Nacional	✓	

5. COMUNIDAD PORTADORA			
Portador de tradición		Observaciones	
Padres o familiares	✓	Las mujeres cajatambinas conocen y transmiten los saberes en torno a la elaboración de este potaje.	
Maestro experto			
Escuela de cocina	✓		
Otros			
Transmisión del conocimiento		Observaciones	
Padres a hijos	✓	El traspaso de información normalmente ocurre de madres a hijas o de suegras a nueras. En casos especiales, se trasmite a los ayudantes de cocina interesados.	
Maestro a aprendiz	✓		
Escuela de cocina			
Otros			
6. VALORACIÓN			
Importancia para la población		Cambios importantes en la preparación	
Alta		Cada cocinera agrega los ingredientes que considere puedan ser un complemento o cubrir la ausencia de otro.	
Media			
Baja	✓		
7. PARTICIPANTES			
Nombre y apellidos		Edad	Relación con la manifestación
Rita Angélica Olave Cueva		52	
Dirección		Teléfono	
Jr. Miguel Grau 231			La señora Angélica es una cocinera tradicional, experta en la cocina tradicional de Cajatambo.
8. ANEXOS			
Bibliografía	Audio	Foto	Video
	Fuente propia	http://cde.2.trome.pe/ima/0/1/0/2/3/1023757.jpg	
9. OBSERVACIONES FINALES			
La pachamanca se elabora en Cajatambo desde hace muchos años se prepara en fecha especiales como fiestas patronales, cumpleaños familiares o fiestas grandes de matrimonios, aniversarios, etc. Más allá de una comida o de un ágape, es un rito comunitario en honor a la madre tierra. La familia o los invitados se sientan alrededor de la posa y la mamá sirve conforme va sacando las presas y las pasa a cada invitado, se acompaña con rocoto molido, cebolla, chinche y en ocasiones queso cocido.			
10. DATOS DE REGISTRO			
Institución investigadora: Universidad César Vallejo			
Recopilador: Anthony Moreno Maya			Fecha: 26 / 09 / 2019
Fuente: Adaptación propia del <i>Instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial del INCP (Noboa y Guachamín, 2011, P. 183-185)</i>			

Anexo 9

Fotografías complementarias

Resolución de la Alcaldía de Cajatambo

**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJATAMBO**
"CAJATAMBO CAPITAL FOLKLÓRICA Y TURÍSTICA DE LA REGIÓN LIMA"
DESPACHO DE ALCALDIA
"Año de la lucha contra la corrupción y la Impunidad"

RESOLUCIÓN DE ALCALDÍA N° 0260-2019-MPC/ALC
CAJATAMBO, 26 de Setiembre del 2019
EL ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJATAMBO

VISTO: El Exp. 2698, de fecha 26.09.2019, Informe N° 0076-2019-MPC-ODRPEII-JRMB, presentado por la oficina de Imagen Institucional de la Municipalidad Provincial de Cajatambo, Y;

CONSIDERANDO:

Que, de conformidad con lo normado en el Artículo II del Título Preliminar de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, se otorga autonomía administrativa a los Gobiernos Locales; por lo que la Municipalidad Provincial de Cajatambo, tiene atribuciones para expresar y otorgar reconocimiento a personalidades que por su trayectoria política y sensibilidad social benefician a la comunidad, que se identifican y contribuyen al desarrollo de nuestro país.

En merito a lo expuesto, y estando a las atribuciones conferidas por el numeral 6) del artículo 20° y artículos 39° y 43° de la Ley Orgánica de Municipalidades - Ley N° 27972.

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: DECLARAR EMBAJADOR DEL ARTE CULINARIO TRADICIONAL DE LA PROVINCIA DE CAJATAMBO; al Sr. **ANTHONY WILLIAMS MORENO MAYA** y por su grata visita a la ciudad de Cajatambo, Provincia de Cajatambo, Región Lima.

ARTÍCULO SEGUNDO: RECONOCER la labor que viene realizando en cuanto a la Elaboración de su Tesis con mención al plato emblemático Cajatambino "EL PARÍ" y demás costumbres culinarias.

ARTÍCULO TERCERO: DISPONER, que el presente reconocimiento sea inscrito en el Registro de Honor de la Municipalidad Provincial de Cajatambo.

Regístrese. Comuníquese y Cúmplase.

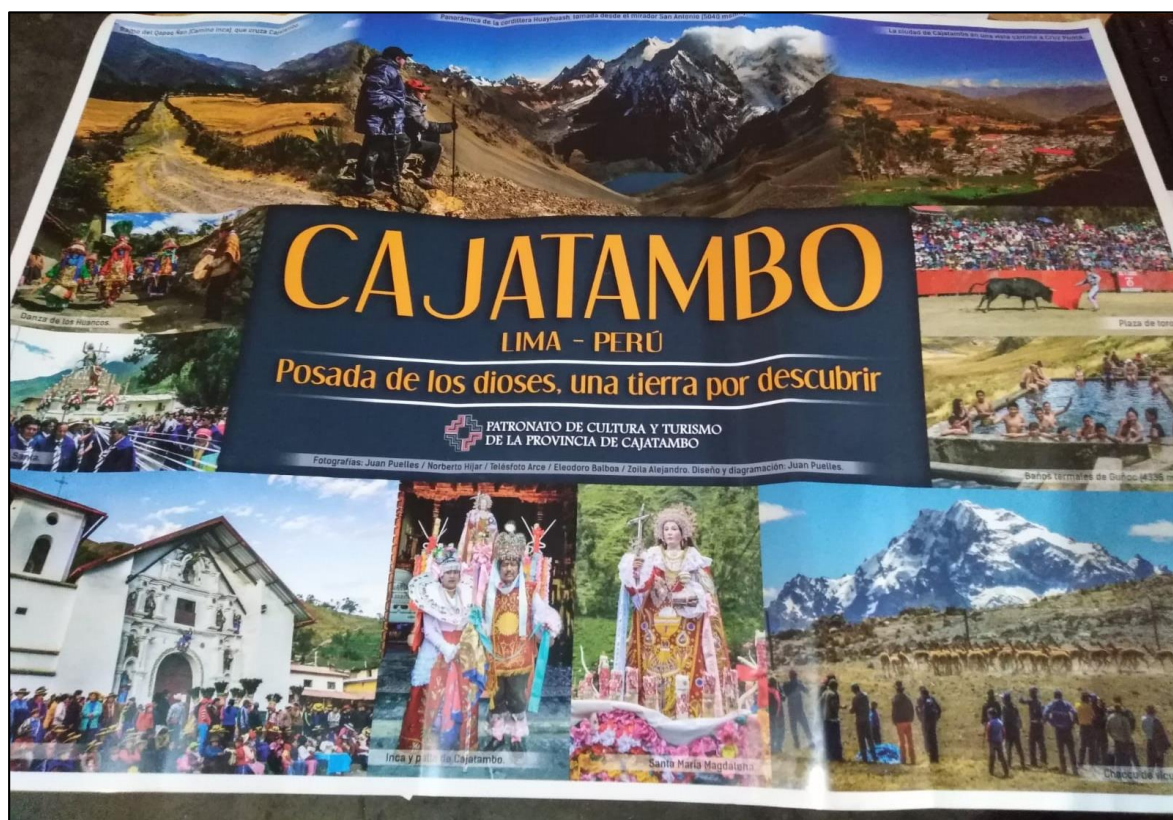
**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CAJATAMBO**
Mg. José del Carmen Flores Puentes Rivero
ALCALDE
D.N.I. 09593431

Centro Cívico S/N - Cajatambo - Departamento de Lima
E-mail: cesar_nillo33@hotmail.com pepeflores1500@gmail.com
Celular N° 926118128 - 990343692

Fotografía con el señor José Fuentes Rivera, Alcalde de Cajatambo y el señor César Reyes Villanueva



Afiche turístico de Cajatambo



Feria gastronómica cajatambina en Lima



Venta de productos cajatambinos en la feria gastronómica



Tradicional calentito cajatambino

