



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

**Identidad cultural de los pobladores a través de su gastronomía
chinchana para el desarrollo del turismo en Ica, 2020**

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:
Licenciada en Administración en Turismo y Hotelería

AUTORAS:

Barzola Huayhua, Ines Cristina (ORCID: 0000-0003-3656-6439)

Soto Sam, Genesis Naisha (ORCID: 0000-0002-5508-0920)

ASESOR:

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

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Patrimonio y Recursos Turísticos

LIMA – PERÚ

2020

Dedicatoria

Este trabajo es dedicado exclusivamente a nuestras madres Nancy Sam y Rosa Huayhua, por su incondicional apoyo y por qué, aunque el camino fue largo su fe y su amor hacia nosotras nunca se extinguió, a ellas les merecemos nuestra formación profesional.

A nuestros padres, Felipe Barzola que desde el cielo siempre guio mis pasos y sé que donde esté se sentirá orgulloso de mí, a mi padre Jorge Soto que siempre estuvo motivándome a ser mejor cada día, a mis abuelitos Jorge y Linda, que son mi ejemplo de superación de vida, a Roberto Acevedo por su apoyo desinteresado, a mi hermano Joshua Acevedo por alegrarme los días y ser un motivo de ejemplo para él, por último a Inés Barzola Huayhua por ser mi compañera maratónica de amanecidas en este largo camino de nuestra vida universitaria.

Agradecimiento

Nuestra extensa gratitud a Dios por permitirnos concretar uno de los principales logros de nuestras vidas y a nuestro asesor Frank Huamaní quien siempre estuvo apoyándonos, pendiente de nuestro avance continuo, sin su guiado nos hubiera sido mucho más compleja la investigación realizada.

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.....	6
III. METODOLOGÍA.....	32
3.1. Tipo y diseño de la investigación.....	33
3.2. Categorías, subcategorías y matriz de categorización.....	34
3.4 Participantes.....	36
3.5 Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	37
3.6 Procedimiento.....	38
3.7 Rigor científico.....	39
3.8 Método de análisis de información.....	42
3.9 Aspectos éticos.....	42
IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	43
V. CONCLUSIONES.....	79
VI. RECOMENDACIONES.....	81
REFERENCIAS.....	83
ANEXOS.....	89

Índice de tablas

Tabla 1 Validación	40
Tabla 2: Matriz de consistencia.....	90
Tabla 3: Matriz apriorística	92
Tabla 4 Matriz de codificación	221

Índice de gráficos y figuras

Figura 1.....	35
Figura 2.....	36
Figura 3.....	106
Figura 4.....	107
Figura 5.....	108
Figura 6.....	109
Figura 7.....	110
Figura 8.....	111
Figura 9.....	112
Figura 10.....	223
Figura 11.....	224
Figura 12.....	225
Figura 13.....	226
Figura 14.....	227
Figura 15.....	228
Figura 16.....	229
Figura 17.....	230
Figura 18.....	231
Figura 19.....	232
Figura 20.....	232
Figura 21.....	232
Figura 22.....	232
Figura 23.....	232
Figura 24.....	232

Resumen

La presente investigación analiza la identidad cultural de los pobladores de Chíncha a través de su gastronomía. Para realizar dicha investigación hemos realizado un trabajo de enfoque cualitativo, de tipo aplicada, con diseño fenomenológico y nivel descriptivo. La muestra estuvo conformada por diez entrevistados, cinco pobladores y cinco expertos involucrados en turismo y gastronomía. Los resultados de la presente investigación nos confirman que los pobladores chinchanos mantienen presente su identidad cultural a través de su gastronomía que es única y singular, y se promueve mediante la actividad turística, siendo parte fundamental en el desarrollo turístico de Ica, tal como lo afirman Mark, Lumbers y Eves, que refieren que la gastronomía es un rasgo esencial de cualquier población, por la cual se define su cultura. La conclusión de la investigación nos permite afirmar que la identidad cultural de los chinchanos es positiva e importante, porque la mantienen viva y perenne a través de su culinaria resaltando que esta es parte de su historia y viene siendo compartida a través de generaciones. Por ello, se recomienda implementar un programa de concientización y sensibilización organizadas por MINCETUR que promuevan las capacidades y competencias en temas turísticos y gastronómicos de la población chinchana.

Palabras Clave: identidad cultural, gastronomía, elementos materiales, formas de organización, conocimientos, valoración.

Abstract

This research analyzes the cultural identity of the inhabitants of Chincha city through their gastronomy. To made this investigation, we have made a research qualitative approach of applied type with the phenomenological and descriptive designs.

The sample was characterized by ten interviewees, five residents and five experts involved in tourism and gastronomic. The results of the present investigation confirm that the citizen of Chincha have present their culture identity through their unique and singular gastronomic which is promote by tourism being part fundamental of the tourism developing of Ica, as stated by Mark, Lumbers and Eves, who refer to gastronomy as an essential feature of any population, by which they define their culture. The conclusion of the research allows us to affirm that the cultural identity of chinchanos is positive and important, because they keep it alive and perennial through their cuisine highlighting that this is part of their history and has been shared through generations. Therefore, it is recommended to implement an awareness and sensitization program organized by MINCETUR that promotes the capacities and competencies in tourism and gastronomic issues of the Chincha population.

Keywords: Cultural Identity, gastronomy, material elements, forms of organization, knowledge and valuation

I. INTRODUCCIÓN

Con respecto a nuestra aproximación temática, la identidad cultural se viene relacionando con la gastronomía por lo que es hoy en día parte central y fundamental en nuestra sociedad, y contiene un alto nivel de potencial en el turismo, existe una amplia información la que se puede visualizar en diversas investigaciones y páginas webs resaltando su importancia.

En la actualidad la gastronomía es tendencia y no es un secreto que sea desde siempre el medio más sencillo para aproximarse a las culturas y costumbres de los lugares que visitamos, la oferta gastronómica se ha transformado en un componente indispensable para el enriquecimiento y complementación de la plaza turística de tal modo que alcanza mayor relevancia en este rubro turístico, por eso podemos decir que la cocina es uno de los más esenciales elementos identificadores y diferenciadores culturales siendo por sí mismo un atractivo turístico, por otro lado al indicar ser particular o privado es indispensable para la vida ,la comida de un poblado es totalmente antiguo con respecto a su identidad cultural ,y es justamente que en las comidas se aprecia nuestras matices culturales (La Prensa, 2018).

Un ejemplo es la ciudad de Graz en Austria en las cuales se realizan tours que abarcan desde cervecerías locales hasta una serie de eventos característicos como lo fue el pasado 14 de agosto del 2019, el “Food Festival “en el cual se puede distinguir un gran banquete de 700 comensales y 27 chefs, utilizando los productos regionales y apostando por el vanguardismo creando una osada y creativa gastronomía (Entorno Turístico, s. f.), esto nos muestra que la identidad gastronómica radica básicamente en las producciones locales, obteniendo de ello una riqueza histórica para así transformarlo mediante la tecnología en una nueva propuesta culinaria sin dejar la identidad cultural del lugar y generando un turismo sostenible.

Por otro lado el país de Ecuador, también encuentra una oportunidad en la gastronomía para así atraer turistas a su país y a ciudades específicas, en este caso la ciudad de Manabí, logrando identificar las necesidades del turista que viaja

con un motivo principal la cual es conocer y experimentar nuevos sabores, nuevos aromas, nuevas recetas, nuevos ingredientes, historias y rituales culinarios, de tal manera que no solo van con la finalidad de saciar su hambre si no de encontrar un mundo detrás de la comida (Entorno Turístico,2018).

Esto no es ajeno a nuestro país, el Perú se caracteriza por la diversidad cultural existente, en la cual nos podemos explayar desglosando una por una, entre estas, encontramos las costumbres y tradiciones gastronómicas, somos poseedores de infinidad de ellas, las cuales nos representan y hacen únicos a nivel mundial, esto logra que culturalmente nos sintamos singulares y tengamos muy claro nuestra identidad gastronómica, por ejemplo, El Portal del Turismo (2018) hace referencia a que la función más relevante de la gastronomía en la promoción del Perú como destino turístico es innegable. Ante ello, se ha optado por realizar en Tacna por primera vez un Patronato Gastronómico, el cual tiene como finalidad la puesta en valor de la identidad gastronómica de la ciudad y resguardar las recetas legendarias con la única intención de acrecentar el atractivo turístico.

Por otro lado, el Perú es considerado el primer destino gastronómico en Sudamérica, (Portal del Turismo, 2019) debido a ello, “Mistura se realizó en Lima durante 10 años seguidos” (Portal de Turismo, 2019, párr. 5), esta feria gastronómica daba la oportunidad de conocer, sabores, cultura, olores, tradiciones y un sinfín diversidades con el fin de enriquecer la cultura gastronómica.

Por todo lo señalado anteriormente, esta investigación reflexiona teniendo como premisa la siguiente pregunta general ¿Cómo es la identidad cultural de los pobladores a través de su gastronomía Chinchana para el desarrollo del turismo en Ica, 2020?

Asimismo, proponemos los siguientes problemas específicos ¿Qué significado tienen los elementos materiales tradicionales que se emplean en la gastronomía chinchana para el desarrollo del turismo?, ¿Qué conocimientos se aplican en la gastronomía chinchana para el desarrollo del turismo? igualmente se complementan con ¿Cuáles son las formas de organización de los pobladores

respecto a la gastronomía chinchana para el desarrollo del turismo? y finalmente ¿Cómo se da la valoración en los pobladores respecto a la gastronomía chinchana para el desarrollo del turismo?.

Con respecto a la justificación nuestro trabajo analiza la identidad cultural de los pobladores a través de su gastronomía chinchana, dicha gastronomía cuenta con una manera muy singular en cuanto a su preparación, los ingredientes son muy importantes y predominantes en los potajes, esto hace la diferencia entre otras ciudades aledañas a ella, pero no es tan promocionada, ni difundida, perdiendo con el tiempo platos importantes que identifican al ciudadano chinchano, a pesar de ser un potente motor económico, la poca ayuda y mala gestión que se recibe en el sector turístico gastronómico ha sido el principal obstáculo, mediante estrategias buscamos beneficiar a los locales gastronómicos para así obtener un empoderamiento de identidad y cultura gastronómica Chinchana.

Por las razones expuestas, es de necesidad estudiar y valorar la identidad cultural de los pobladores chinchanos y la gastronomía que conservan hasta la actualidad, ya que esta contribuye y aporta al desarrollo turístico de la ciudad.

Por otro lado, Chincha Alta se encuentra situada a 200 km. de la ciudad Limeña en la provincia de Chincha ,región Ica, el cual se caracteriza por ser una ciudad llena de arte, y música negra, prevalecen las costumbres de sus antepasados y es reconocida como cuna folclórica de los afroperuanos, su principales atractivos aparte de lo ya mencionado son el buen Pisco y su gastronomía peculiar y rica en singularidad, posee una cultura potencial que no es valorada por las autoridades locales, del estudio de esta investigación se puede considerar las sugerencias que se obtengan del diagnóstico de la identificación cultural gastronómica de Chincha y replicarlo en otros contextos similares, como Huancavelica, Ayacucho, Junín entre otros.

Este trabajo está basado en la investigación Cocina e Identidad culinaria peruana como patrimonio cultural inmaterial (Cánepa, Hernández, Biffi y Zuleta, 2011) que nace a raíz de la iniciativa del INC, reconocido también como Ministerio de Cultura,

en la cual se registra el arte culinario del Perú en la franja simbólica del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Es un producto que expone detalladamente sobre la identidad culinaria del Perú, esencialmente nos hemos basado en nuestra principal unidad de análisis de tal manera que el instrumento que hemos utilizado ha sido creado por nosotras a base de las teorías el cual destaca la identidad cultural y la gastronomía, logrando adaptarlo a nuestro tema de investigación.

Finalmente, esta investigación ha inquirido analizar de manera objetiva la identidad cultural mediante la gastronomía ya que las tradiciones y costumbres forman parte esencial para la riqueza cultural de los pobladores de dicho lugar, por ello consideramos que es nuestro deber investigarlas, rescatarlas y mantenerlas vivas entre los ciudadanos de Chincha para así poder enseñarlas a las futuras generaciones.

Por todo ello nuestro trabajo tiene como objetivo general, analizar la identidad cultural de los pobladores a través de su gastronomía chinchana para el desarrollo del turismo en Ica, 2020.

Teniendo como objetivos específicos, describir el significado que tienen los elementos materiales tradicionales que se emplean en la gastronomía chinchana para el desarrollo del turismo, determinar los conocimientos que se aplican en la gastronomía chinchana para el desarrollo del turismo, asimismo explicar las formas de organización de los pobladores respecto a la gastronomía chinchana para el desarrollo del turismo y finalmente analizar la valoración en los pobladores respecto a la gastronomía chinchana para el desarrollo del turismo.

II. MARCO TEÓRICO

Con respecto a los antecedentes encontramos una serie de trabajos anticipados, algunos de ellos nos han aproximado a una mejor comprensión de nuestro tema de investigación.

En lo que respecta a nivel internacional tenemos, a Cartagena y Utrera (2020), en su investigación titulada sobre el refuerzo de la igualdad de tradiciones y arte culinario desde la guayaba y el pez raspa balsas (*Isoloricaria spinosissima*) en Quevedo, provincia de Los Ríos, Ecuador”, tuvo como objetivo fortalecer e incentivar la cultura gastronómica del Cantón Quevedo, en la provincia de los Ríos en Ecuador, el rescate de insumos importantes de la cocina ecuatoriana lo cual hace que fortalezca la identidad cultural en cada región de mencionado país y así poder evitar la poca continuidad de dichos productos alimenticios que se ven en las nuevas generaciones las cuales son ahora las protagonistas de empresas gastronómicas.

En la metodología fue una investigación tipo exploratoria, descriptiva y explicativa conteniendo un enfoque cuali – cuantitativa, de tal modo que los instrumentos utilizados fueron las entrevistas, observaciones directas y la toma de evidencias fotográficas, en el que se obtuvo resultados notables dando lugar al análisis de la importancia del rescate y fortalecimiento gastronómico cultural del Cantón Quevedo, como conclusión los autores indican que rescatar productos nativos de la región e incorporarlos a otras preparaciones para que así puedan ser consumidos por la población y las empresas gastronómicas es un manera de fortalecer la cultura y la identidad gastronómica del Cantón Quevedo.

Suna y Alvarez (2019), en su investigación *Affinity for the gastronomy of Gaziantep: impressions of tourists and residents*, show us that the food of this city is very popular. The intention of this research is to find out the meaning of gastronomic identity, seeking to understand in the best way the components that make it in the case of Gaziantep. On the other hand, the study analyzes the differences between neighbors and tourists in relation to the gastronomic identity of this city, based on the conclusions the gastronomic identity is made up of four dimensions; namely,

Gastronomic Culture and Reputation, Food Quality, Food Points and Gastronomic Activities. In addition, characteristic differences between tourists and residents are detected in the dimensions of Food Quality and Gastronomic Activities.

La investigación está enfocada en la importancia de la identidad gastronómica que cuenta la ciudad de Gaziantep, la cual posee un atractivo turístico por su variedad de términos culinarios. Busca analizar la diferencia que existe entre el turista y el ciudadano local en relación con la identidad cultural.

De igual manera vemos el aporte que nos brinda Castellón & Fontecha (2018) en su estudio “La gastronomía en Santander: fuente para el progreso del turismo y el refuerzo de la identidad cultural cuyo objetivo persigue realizar un análisis de la gastronomía comprendiéndola como un mecanismo a través del cual se puede sacar el máximo provecho del turismo, así como destacar la identidad cultural de los pueblos, específicamente en el área de Santander en Colombia. El autor elaboró un estudio de tipo exploratorio para alcanzar los objetivos propuestos, con este estudio se pudo obtener un acercamiento al problema.

A través de los resultados derivados de dicha investigación, se pudo realizar el planteamiento de un diseño que permite el inicio de un camino gastronómico en la zona de Santander para ejecutar una estrategia que permite promover el turismo regional, así como destacar el nexo creado desde momentos históricos pasados por los habitantes originarios de Santander entre la zona y entre los alimentos producidos en dicha área que para el momento forman parte de la identidad regional.

Reyes, Guerra y Quinteros (2017), en su investigación titulada “Instrucción en el arte culinario: su lazo con la identidad cultural y el turismo”, señalan que su trabajo está compuesto de tres partes fundamentales el primero es como ha venido evolucionando la gastronomía al paso de los años, realizando un estudio de la misma, el segundo se refiere sobre las ofertas académicas relacionadas a la gastronomía y la última y más importante el argumento de la implementación de la gastronomía tradicional como un producto turístico, recalcando que en la cultura

gastronómica mexicana se persevera la identidad cultural y local en el desarrollo del mismo teniendo como conclusión que las escuelas educativas gastronómicas deben de resaltar y poner en primer plano el impulso al patrimonio culinario mexicano, mostrando su identidad cultural, mediante la gastronomía y a su vez favorezca al país en cuanto su crecimiento y nivel de competitividad internacional en el ámbito del turismo.

Para los investigadores Torres, Romero y Viteri (2017), en su artículo “ Variedad Gastronómica y su contribución a la Identidad Cultural” vemos que examina la gastronomía y su pluralidad como fundamento y aporte a la identidad cultural, con la finalidad de dar a conocer la verdad de los destinos gastronómicos, turísticos y culturales, dejando a relucir que el fenómeno culinario ha adquirido considerable importancia en el Ecuador, teniendo como objetivo principal, analizar a la gastronomía y su relación con el turismo.

Esta investigación cuenta con un enfoque cualitativo, utilizando registros adquiridos por la técnica de la observación y encuestas, siendo un trabajo investigativo, se utilizó una muestra de 35 personas para la realización de las encuestas , gracias a ello se logró obtener resultados importantes para ampliar los conceptos de la diversidad gastronómica, en la investigación también se puede ver un realce en la gastronomía y su incorporación a la oferta turística de la misma no solo se logra enriquecer a las diferentes plazas turísticas del interior, sino que se mantiene vivo un legado cultural de siglos.

Como conclusión tenemos que por medio de la investigación se puede inferir que la gastronomía está directamente relacionada con el turismo, ya que los turistas realizan sus desplazamientos para descubrir la gastronomía de un determinado lugar provocando el interés de las personas que vincula la gastronomía con la cultura, logrando generar así el turismo gastronómico.

Fuste-Forné (2016) en su artículo “Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario” nos dice que la cultura también se transmite por la vía de la gastronomía, no solo el aspecto geográfico, sino a través de la historia de una

región de un poblado, considerándose la gastronomía como un elemento fundamental de cualquier cultura.

Así se puede afirmar que el autor hace referencia al acervo gastronómico como un aspecto que comprende la comunicación cultural y que en este acervo se expresan no sólo tradiciones de cultura de la región, sino de las singularidades particulares que caractericen a la zona.

A nivel nacional tenemos a Hualpa (2018) “Recuerdo fotográfica: la comunidad afroperuana chinchana por medio del lente de Lorry Salcedo” en el que realiza una investigación de la memoria Chinchana en sus tradiciones familiares, usos y costumbres por un lapso de 20 años, donde se muestra por medio de la fotografía la interacción social que deviene de siglos, traída por sus ancestros africanos.

El diseño de este estudio cualitativo es de tipo etnográfico, pues se centraron en una comunidad étnica buscando describir y entender su cultura, así como demás elementos que les caracteriza y diferencia de otras poblaciones. A través del enfoque descriptivo e interpretativo se realizó el análisis de las fotografías producidas en la comunidad Carmelitana.

Por lo tanto, llegamos a la conclusión que este estudio es importante y motivador para seguir discutiendo con la investigación teniendo en cuenta el aspecto patrimonial e identitario.

Guzmán (2018), en su investigación titulada “Establecimiento de aprendizaje, Difusión e Interpretación del arte culinario peruana, San Isidro” nos indica que la identidad cultural se constituye a base de conceptos como raza, pueblo, etnicidad, nación, comida típica o religión, en este caso el Perú posee una gama de diversas comidas típicas de cada región del territorio y de la fusión de las diferentes culturas que adaptamos de otros países, todo esto representa la cultura peruana, y a su vez logra mostrar la gastronomía del país como una identidad cultural en todo el mundo, cuyo problema principal es el déficit de una buena infraestructura, que sea accesible al público en general, donde se concentran diversas actividades

gastronómicas para que sirvan como incentivador y difusor de la identidad peruana, teniendo como objetivo general la propuesta de un centro interactivo gastronómico donde se pueda desarrollar, fomentar, investigar, difundir, y disfrutar de una forma agradable la gastronomía peruana.

Este trabajo tuvo un diseño no experimental con una metodología cuantitativa y tuvo como conclusión que si se logra realizar la propuesta dada se generaría un incremento en el turismo y comercio, pero también existirían otros beneficios como lograr una mejoría en la calidad vital a través de las distintas actividades culturales.

Así mismo tenemos en el 2016, la investigación de PROMPERU en su trabajo titulado “Evaluación del Turismo Gastronómico en el Perú”, el cual considera que el turismo gastronómico es un complemento del turismo convencional, este estudio permitirá fortalecer las estrategias para así lograr el reconocimiento gastronómico del Perú como un importante destino gastronómico a nivel mundial, el objetivo es evaluar a los turistas extranjeros sobre su experiencia con la gastronomía peruana, teniendo en cuenta los diferentes platos típicos que tiene el país.

Para ello se hizo una investigación experimental, esta investigación es tipo mixta, usan la técnica de encuestas y entrevistas, obteniendo como conclusión que el turista viaja motivado de mayor o menor grado, por las nuevas gastronomías de un destino, por lo general el viajero suele ser experimentado y Cosmopolita, se muestra interesado a las nuevas experiencias y siente curiosidad por todos los ámbitos que conlleven historias y culturas.

Por otro lado también encontramos a López (2015) en su investigación “La gastronomía regional como identidad cultural y condición de emprendimiento empresarial en los estudiantes del DACA UNAS de Tingo María” quien nos señala que la gastronomía regional como identidad cultural es una tradición, inserta en el pensamiento colectivo de una comunidad la cual se trasmite en forma generacional, a lo que podemos referir en el caso de las costumbres chinchanas, muchas devienen de los ancestros llegados del continente africano, hace muchos años.

Para un mejor entendimiento en el desarrollo de la investigación presentamos teorías que están directamente ligadas con el tema a desarrollar.

La teoría Ecológica de Urie, para comprender mejor a Bronfenbrenner, (1979) sus ideas, sus habilidades para traducir abstracciones teóricas en formas de intervención, intenciones de investigación en políticas sociales y su capacidad para crear dominios de diálogo entre varias áreas de conocimiento científico. Es una secuencia histórica, los conceptos fundamentales de la ecología de desarrollo humano, los niveles en los que ambientes, la forma en que son percibidos por las personas y la influencia de esta dinámica en el desarrollo humano. La bio ecología del desarrollo humano se presenta a partir de reflexiones sobre la importancia de las características de las personas y los mecanismos de los procesos proximales primarios como motores del desarrollo psicológico. El desarrollo humano denota influencias fácilmente visibles la observación de la naturaleza y la interdependencia de fenómenos, como el entorno social, cultural y ecológico.

En lo que respecta a la teoría de las representaciones sociales (Moscovici, 2003); Se entiende la representación social. Como teoría colectiva o ciencia dirigida a interpretación e intervención en lo real, yendo más allá de lo que se da inmediatamente en Filosofía y en Sociología sobre la clasificación de eventos y hechos sociales (p.11) En otras palabras, las representaciones sociales serían verdaderas teorías del sentido común que se elaboran colectivamente en interacciones sujeto-sujeto y sujeto-institución, en un cierto tiempo, en una cultura y espacio en un intento de familiarizar al extraño y cuida lo real.

Teniendo en cuenta que en el proceso de interacción social el sujeto elabora conocimiento, socializar y (re) construir valores e ideas que circulan en la sociedad tan bastante amplio, estamos de acuerdo con Spink (1993) cuando afirma que las representaciones sociales están constituidas en la vida diaria y son parte de la realidad de las personas, están estructuradas y conducen el comportamiento de un individuo y comunicación establecida entre él y otros miembros de la sociedad. Las representaciones de una sociedad son una figura de entendimiento, socialmente

distribuido y preparado, con un propósito pragmático, el cual aporta a una elaboración de una realidad genérico a un grupo social establecido (Jodelet, 2001).

En la Teoría de la cultura existen varios aspectos a tomar en cuenta para poder explicar la teoría de la cultura, que es la misma vida del ser humano en todas sus acciones y manifestaciones durante el desarrollo de su vida en determinado contexto cultural. Según el sociólogo William Graham Sumner (2010): el etnocentrismo como manifestación de la teoría de la cultura es la tendencia que siente una cultura de superioridad frente a otras culturas diferentes. (p.18). Con esta afirmación el autor nos explica que se considera como un factor natural el sentido de superioridad que puede sentir unas culturas en relación a otra desconocida o nueva.

Según el antropólogo alemán Frank Boas: el relativismo cultural (2016), que forma parte de la teoría cultural, es una conducta o perspectiva por el que se examina el universo conforme a los parámetros peculiares de cada cultura.

En este sentido, el antropólogo Boas expone el siguiente punto de vista por el cual, la visión de las otras culturas se va a apoyar en la experiencia propia de los seres humanos integrantes de una comunidad.

El etnólogo estadounidense Lewis Henry Morgan (2011) también describe también como parte de la teoría cultural al evolucionismo cultural es la metamorfosis del transcurso del tiempo de componentes culturales de una asociación. Esto nos da a entender que los valores culturales de una comunidad son cambiantes a lo largo de la historia

Asimismo, podemos considerar al Difusionismo, como manifestación de la cultura de los pueblos es el proceso mediante por el cual una cultura se esparce de una agrupación a otra o de una asociación a otra.

En lo respecta a la Teoría de la identidad diremos según John Smart, Smart (2008): la teoría de la identidad propone en su propia naturaleza, una teoría netamente materialista de la mente según la cual un estado, como el tener una imagen

personal posterior es idéntico a un proceso cerebral. (p.27).

Stuar Hall (2011), se encarga de elaborar una propuesta en la cual sostiene que la teoría de la cultura deberá comprender de dónde proviene el conocimiento originado del ser humano, de esta forma, dicha tarea ha generado búsquedas y pruebas acerca del cerebro, así como la genética y la cultura, de tal forma que ciertas investigaciones fallaron, no obstante, otras pruebas lograron acertar y brindar un camino en cuanto al razonamiento de los individuos.

El crítico literario Antonio Cornejo Polar (2010) desarrolla un concepto relacionado con la teoría de la identidad de América Latina, la «heterogeneidad» es uno de los más poderosos recursos conceptuales es una categoría que precede a transculturación y mestizaje. (p.39) Esta simbiosis entre ambos elementos ocurre cuando se da una situación heterogénea de al menos dos elementos. A lo que diremos en una heterogeneidad reafirmada y más acentuada, o cuando el mestizaje comienza a concebirse como cultura alternativa, añadiendo un elemento tercero a la heterogeneidad inicial, en la que presentan una concurrencia de nuevos elementos, como es el caso de cocina nova andina para citar un ejemplo.

En relación a la Teoría del Turismo Gastronómico, se puede decir que dicha teoría se categoriza en la apreciación de la relación que se encarga de entrelazar a la gastronomía y a la cultura y que reconocen a ciertos alimentos como pertenecientes de algunas culturas en específico. De esta forma se caracterizan como aspecto visible pertenecientes a la cultura local y brindar distintas alternativas para diversificar los destinos turísticos.

De acuerdo al autor Roca Rey (2011), este define el concepto de gastronomía como una expresión cultural que logra realmente alcanzar una sensibilidad que llega a representarnos a la cabalidad como sociedad. De esta forma, explica que la gastronomía del Perú llega a reflejar una cualidad particular que contribuye a que pueda elaborar proyectos que puedan alcanzar el éxito y que además en la gastronomía popular pueda reflejar elementos como la excelencia, la calidad y la esencia. La gastronomía peruana es motivo de admiración a nivel mundial y permite

que pueda ejecutarse una organización de los talentos, así como crear modelos de negocio en los que las empresas inclinadas al ámbito gastronómico se conviertan en una experiencia inolvidable que pueda dejar en algo la identidad cultural y llenar de orgullo a los peruanos (p. 56). En este sentido, el autor realiza un análisis de los diversos factores que conducen al éxito de la culinaria nacional.

De acuerdo a Gonzales Lara (2009), este define a la gastronomía como un estudio de la manera en que se relacionan dos variables: la cultura y el alimento. Es así como el autor conceptualiza a la gastronomía como una ciencia de carácter humano cuyo eje central es la comida y la misma estudia diversos componentes culturales. Roca Rey hace la afirmación de que la gastronomía representa para los peruanos una muestra de distinción que refleja la cultura de mayor percepción y delicadeza (p. 18).

Aquí el autor realiza un análisis y explicación de la relación cultural que existe entre las personas y los alimentos a lo largo de la existencia de la humanidad y de las percepciones que ella genera.

Valderrama (2009), explica que actualmente la sociedad peruana se encuentra sumergida en una revolución gastronómica, de tal forma que esta gastronomía se encuentra en tendencia en medios de comunicación. De no haber existido la participación de las cocinas regionales y las tradiciones que aún son transmitidas, el desarrollo de la gastronomía no hubiera sido posible, algo que sin duda dio pie a desarrollar el turismo gastronómico de carácter nacional (p. 81).

El autor se refiere al desarrollo que ha tenido de la gastronomía peruana y se refiere también al alto impacto que esto ha generado en los medios de comunicación.

Cultura, presentamos el concepto de cultura, para lo cual, expondremos diversos conceptos emanados por varios autores con la finalidad de tener una conceptualización de acuerdo al enfoque de la investigación.

Al hablar de la definición de cultura, se establece que se trata del sentido organizado de manera social e internalizado de una manera estable por los

individuos a través de esquemas y de ciertas representaciones que se comparten y que se hagan objetivas de manera simbólica, lo antes mencionado se desarrolla en contextos tanto históricos como sociales debidamente estructurados (Giménez, 2007, p. 56). El referido autor considera a la cultura como abstracción social interiorizada en base a usos y costumbres externos.

La Unesco (2016) hace referencia a la cultura como un elemento que puede definirse como una agrupación de elementos distintivos que abarcan el ámbito espiritual, material, afectivo e intelectual que pueden caracterizar a conjuntos sociales o a la sociedad en general. A comparación de la conceptualización anterior vemos que esta es más directa, tomando en cuenta el aspecto espiritual y afectivo, lo que más adelante llamaremos arraigo cultural.

Para Gramsci (2016), la cultura se aleja de concepciones sofisticadas para ser una función que agrupa e integra, llegando a ser identificada dentro de su heterogeneidad. Este reconocido autor, enfoca que la cultura tiene una acción unificadora, en la que convergen diversos elementos sociales pragmáticos entendiéndose como tangibles, el baile, el alimento, las costumbres y otros elementos intangibles, como las representaciones místicas colectivas o las interpretaciones de la cosmobiología de su entorno.

El arraigo cultural es lo básico de la identidad por lo regional lo que hace desigual o diversifica una comunidad de la otra. La cultura se edifica mediante la comunicación diaria que se dan entre personas (Roque, 2017).

En esta interacción social, se construyen gradualmente símbolos y significados que tienen sentido para estas personas, y se comparten entre ellos. La construcción de una cultura está llena de elementos y significados que identificarán a estas personas como pertenecientes a una comunidad, diferenciándolas de otras comunidades, por lo tanto, emerge la identidad cultural.

Por su parte Grimaldo (2010) manifiesta que comprender el significado de la cultura apoyará la comprensión de las raíces culturales. Cuando nos referimos a las raíces

culturales, nos referimos a su origen, principio, es decir, la forma en que se construyó la cultura de un pueblo, que determina que algunos elementos o algunas manifestaciones culturales se consideren típicos de ese pueblo.

El propósito de enfocarse en las raíces culturales está dirigido al tema de la memoria cultural de las personas, se trata de mantener viva la historia de la construcción o la creación de la cultura de un pueblo o una región.

Es posible decir que uno no vive del pasado, uno vive del presente y del futuro. Sin embargo, para comprender las transformaciones que la cultura de un pueblo ha experimentado con el tiempo, es necesario saber cómo era antes al comienzo de su construcción. Deben establecerse parámetros para poder definir en qué aspectos se transformó la cultura y en qué grado. En el turismo cultural, el individuo debe ser abierto y receptivo a lo nuevo. Es necesario conocer y experimentar otras culturas como una forma de valorar la diversidad cultural de los pueblos y como un enriquecimiento cultural.

La acción de cocinar como expresión, no solo está enmarcado en saciar el hambre día a día, sino que acción por lo que encierra permite la concurrencia de una serie de elementos que varios autores lo demuestran.

Así mismo, Ansón (2002) afirma que la alimentación se debe comprender definitivamente como una especialidad primordial para amparar la salud, el cual tuvo una gran influencia social desde un criterio estético y sobre todo relacionado en la conducta de los individuos, por diversos motivos se debería reflexionar acerca de la cocina y a todo su entorno como fuente de agrado y satisfacción.

El autor que antecede considera al acto de cocinar como una fuente de placer, considerando los diversos elementos que lo rodeas, estos podrían ser; los procedimientos, los ingredientes y el ambiente que rodea, a modo diremos que no igual, cocinar a leña en el campo, que cocinar en cocina industrial.

Pérez Martínez (2010) considera que el acto de la cocina se debe en gran parte a tradiciones como la tradición oral que consiste en llevar de boca en boca por todas

las generaciones de tal forma que pueden perdurar ciertos contenidos fundamentales gracias a este proceso. A lo que diremos que la trasmisión, no se trata de un proceso frío, muy por el contrario, tiene una carga afectiva y simbólica, en donde están presentes los colores, los sabores y los aromas, los que permiten por medio del recuerdo tener presente a las personas que le dieron la receta, para citar un ejemplo el aroma que expide el frejol colado realizado en una lata, en vez de olla, trae a colación diversos recuerdos de la extirpe familiar.

Monroy de Sada (2004) manifiesta que la acción de cocinar también envuelve otros elementos conexos a la mesa, como las servilletas, los manteles, los cubiertos de diferente calidades y vasos y copas, lo que permite distinguir, quienes compartirán la mesa, estos elementos externos a la cocina, también constituyen una forma de expresión, para citar un ejemplo, en antaño se acostumbraba que los niños coman en una mesa separada de los adultos, cuando había sendas celebraciones.

Seguidamente presentamos la conceptualización de identidad según Rodríguez (1998) es cuando la persona siente que es ella misma en un determinado lugar y tiempo, tal como en el tiempo y como en el espacio, en el pasado o futuro. A lo que diremos que la identidad es una construcción propia del individuo en función a su medio que lo rodea y lo acepta como parte integrante del clan, de la familia y de la sociedad.

Por su parte De la Torre (2001) manifiesta que la identidad es un proceso dialectico en la que se recibe información y se entrega la aceptación de ser parte de ese eje, dinámico en la que se trasmite información y valoración propia que se le da a cada uno de los acontecimientos del pasado y del presente. En otros términos, diremos a la sazón de la investigación que la identidad del poblador de Chincha se forma en función de la historia y los valores que se le otorga, a los usos y costumbres para hacerlos para de la identidad del individuo nacido en ese suelo.

Según Taylor (1996) considera a la identidad como una construcción social desde los vínculos con las otras personas y a partir de una narración que hacemos de lo que somos y de quiénes somos. El referido autor considera a la identidad como

destino de vida, es el horizonte que se proyecta como estilo de vida y auto realización, la cual es dinámica por medio de los cambios que se puedan presentar.

Considerando que la identidad, es identificarse con un contexto social determinado y la cultura es lo que el hombre crea en su devenir desde su aparición hasta nuestros días, la amalgama de estos dos términos nos permiten concebir la identidad cultural, para lo cual contaremos con la concurrencia de varios autores, en primer término citamos al filósofo Platón (450 a. C.) "el hombre es social por naturaleza", quien con su sentencia que el hombre es un ser social, por ende necesita de una identidad cultural que lo acoja, de modo tal, que todos los individuos en función del lugar donde vivieron o nacieron adoptan una identidad cultural.

García & Baeza (2003) afirman que la identidad cultural es la compilación de valores, usos y costumbres de un determinado lugar los cuales son asumidos por los que integran esa sociedad, interiorizando cada una de sus expresiones culturales, durante su proceso de vida en su lugar, para citar un ejemplo, antes se consideraba que una mujer primeriza debería de estar acostada por 40 días tomando caldo de gallina.

A lo que diremos en base a los dos autores referidos que el concepto de identidad cultural se refiere a la construcción de identidad de cada individuo en su contexto cultural. En otras palabras, la identidad cultural está relacionada cómo vemos al mundo exterior y cómo nos posicionamos en relación con él. Este proceso es continuo y perpetuo, lo que significa que la identidad de un sujeto siempre está sujeta a cambios. En este sentido, la identidad cultural llena los espacios de mediación entre el mundo "interno" y el mundo "externo", entre el mundo personal y el público. En este proceso, al mismo tiempo que proyectamos nuestras particularidades en el mundo exterior (acciones individuales de voluntad o deseo particular), también internalizamos el mundo exterior (normas, valores, lenguaje, entre otros). Es en esta relación que construimos nuestras identidades.

Con respecto al desarrollo de la identidad cultural, Moya (2012) nos dice que, desde el principio, los hombres se organizaron en grupos sociales, que compartían

información e identificaciones con sus miembros.

La interacción social entre los seres humanos dio lugar a diferentes culturas, es decir, el conjunto de costumbres y tradiciones de un pueblo que se transmiten de generación en generación.

Sin embargo, el sentimiento de pertenencia surge de las experiencias que los seres humanos desarrollan durante su vida social, y como ya se mencionó anteriormente, la ubicación y la historia de tales civilizaciones son esenciales para comprender este concepto.

Cabe destacar de otra parte que el desarrollo de la identidad cultural es dinámica, en un determinado país o localidad pueden presentarse varias identidades culturales como es el caso explícito de nuestro país, al tener costa, sierra y selva, existen una diversidad de identidades culturales, si estas las categorizamos por el lingüístico tendremos muchas en tanto el país es multiétnico, plurilingüe, las identidades culturales se entrelazan y conviven entre si manteniendo su patrimonio cultural que el sello que identifica su cultura.

En ese orden de ideas Claxton (1994), nos dice: que el desarrollo solo puede prosperar cuando se basa en la cultura y las tradiciones de las personas o colectividad, porque es un proceso vinculado a los valores de cada sociedad y que requiere participación activa de las personas involucradas.

En base a lo manifestado por el autor que antecede diremos que el desarrollo local comienza desde la perspectiva de la valorización humana como sujeto. Su propio desarrollo la praxis del desarrollo puede entenderse como el ejercicio para una acción más efectiva que involucre al individuo a través de la praxis comunitaria en la que se encuentra cara a cara con la comunidad. Así, el individuo cómo ser que pertenece a una clase o grupo social, tiene un espacio en el que puede expresarse, discutir, criticar, denunciar, dialogar, exigir, reclamar y transformar su realidad.

Una de las características del Desarrollo de la identidad cultural nos lleva a entender que este es un proceso dinamizador de la sociedad para mejorar la

calidad de vida en su comunidad, contribuyendo al surgimiento de nuevas formas para producir y compartir. El desarrollo de la identidad cultural es un proceso de transformación con varias aristas; social, cultural, económico y político.

En lo que respecta a usos y costumbres, nos referiremos a la caracterización racial de Chíncha es muy compleja y las costumbres los distintos grupos han generado un mosaico cultural heterogéneo que se presenta como un desafío para la integración provincial. La cultura negra está representada territorialmente por el distrito del Carmen y es “aprovechada” turísticamente por los distintos operadores. A pesar de ser una minoría respecto al total de la población, la población afroamericana y sus distintas expresiones representan una de las principales identidades de esta provincia.

El historiador Rotondo (2016) nos comenta sobre las costumbres más arraigadas del distrito del Carmen de la provincia de Chíncha, esta se trata de las alabanzas navideñas realizadas entre la Virgen Peregrina y la Virgen del Carmen, cuya duración llega hasta el 28 de diciembre y la cual congrega a miles de feligreses y de turistas que se deleitan con las danzas del Hatajo de Pallitas y con los zapateadores de negritos.

Como se acostumbra a celebrar desde décadas pasadas, la Virgen Peregrina sale en procesión hacia todos los poblados del distrito moreno de la ciudad de Chíncha, en Ica. Esta procesión está bautizada como “La Peoncita” y finaliza en el mes de diciembre, de este modo en la Iglesia Central de El Carmen se celebra su recibimiento el 24 de diciembre y aquí se congregan todas las razas para recibirla y esperar hasta el 27 de diciembre cuando se celebra de manera central la costumbre carmelitana y que reúne a miles de creyentes que vienen desde tierras lejanas para cumplir promesas que deben a la Virgen del Carmen (Rotondo, 2016, p.14)

De esta manera, el Hatajo de Chamorro se muestra en escena como uno de los primeros, contando con cantoras que brindan alabanzas a la Virgen del Carmen y

al Niño Jesús. Con danzas y cánticos aprendidos de generación en generación, alaban en esta fiesta religiosa que resalta como la más importante para esta población afro descendiente.

A esta fiesta se une el Hatajo de Eliza Milani, una agrupación conformada por 23 mujeres que comprenden entre los 6 a los 49 años de edad y que cuenta con alrededor de 20 canciones, destacando temas como “Todos van a ver al Niño”, “En el portal de Belén” y “Huyeron para Egipto”.

Con respecto a la historia culinaria, citamos a Brillat-Savarin, (1995) en su libro titulado *The Physiology of taste*, señalando la diferencia entre gastronomía y cocina: El arte culinario está asociada a la historia nativa, por medio de clasificación de bienes de comida: física y química, indagando la estructura de elementos alimenticios; cocinar, definido como el arte de producir la comida y ejecutarla al agrado del paladar; comerciar, se da mediante la compra y el bien de alimentos y semejantes; política económica, mediante los recursos que están basados a impuestos y mediante los medios de cambio que se constituyen entre naciones.

Por lo tanto, es pertinente hacer una breve distinción entre los dos términos. La historia de la cocina tiene sus raíces en los primeros utensilios de piedra y arcilla que luego, aliados al fuego, hizo de la cocina una parte esencial de la evolución humana, en una larga transición hasta la aparición de comidas cocinadas, que agregaron valor a la comida, en beneficio a nuestro cuerpo, cerebro, el uso de del tiempo y la vida social.

A lo que diremos la gastronomía se puede definir como el conocimiento de todo lo que es se relaciona con el hombre como un ser que se alimenta. Por consiguiente, la gastronomía se percibe de manera diferente a la cocina.

Además de la necesidad de alimentarse, el hombre es un animal estético y, sobre todo, un ser social viviendo en comunidad” (Medeiros, 2014, p. 5).

La gastronomía también está asociada con placer de la mesa, como una "sensación reflejada que surge de la circunstancias, hechos, lugar, cosas y personas que están

presentes en la comida " Brillat-Savarin (1995, p.29)

Desde el punto de vista de la creatividad, la gastronomía se puede explorar a través de movimientos contemporáneos vinculados a las prácticas de alta cocina, como lo propone la creación del famoso chef Ferran Adrià, abordando la creatividad como noción global y sistematizada. Desde esta perspectiva, la creatividad implica armonización de varios elementos: La voluntad de realizar algo innovador y la capacidad de realizarlo, aprobación pública y reconocimiento de valor por el área propia en el que la imaginación ocurre (Parreira, 2016)

A lo que diremos que para dar el salto cualitativo de la cocina a la gastronomía es necesario transitar por la creatividad, siendo un proceso completamente orgánico en el contexto de la alta cocina, teniendo en cuenta que la producción en restaurantes gastronómicos es normalmente organizado de manera estructurada y jerárquica, el resultado de este proceso es un resultado creativo: platos estéticamente atractivos, inspirados estacionalmente como una colección de moda, diseñados como una estructura arquitectónica presentada visualmente para abrir el apetito y compuesta como un sinfonía para evocar emociones, mediante los aromas y colores.

El concepto de patrimonio cultural según Davallon (2014) es la acumulación de capitales o dominios heredados la cual es independiente de comunicar, hallándose sumergido los temas culturales o naturales que forman parte de una sociedad

Este concepto se relaciona como una clasificación de los objetos, dicha clasificación se ha construido de manera social, es decir, esta no obedece a características inherentes a los objetos, sino que más bien obedecen a los intereses que los individuos o la sociedad tengan sobre este, así lo definen Tugores y Planas (2006).

Por otra parte, Prats (1998) hace hincapié en que el patrimonio cultural se delimita como todo lo que forma parte para su preservación sin tomar en cuenta la inclinación que tenga para su uso.

Tomando en cuenta las definiciones establecidas anteriormente, se puede destacar que dicho patrimonio cultural no es más que una agrupación de manifestaciones y de objetos que han sido creados por la sociedad que ha recibido como una herencia y que llegan a formar parte de elementos que son parte de la identidad de los pueblos. Estas manifestaciones permiten el desarrollo y crecimiento de las civilizaciones y esto constituye un acto de referencia para la sociedad, por ende, se consideran como bienes culturales.

Se consideran monumentos aquellos elementos culturales de mayor representación social; así, este tipo de patrimonio es la tradición asociada a edificios o elementos escultóricos que están vinculados con el conocimiento y la sensibilidad que echan raíces en el presente con visto en el pasado de esta manera, los monumentos del pasado comienzan a ser apreciados, como testimonio de la historia que explica visualmente los pasos de los siglos.

Mantener la diversidad cultural ante la indetenible globalización, constituye un elemento fundamental del patrimonio cultural inmaterial. Comprender el patrimonio cultural inmaterial de las diversas comunidades permite que exista un diálogo de culturas y permite que haya un respeto por modos distintos de vida.

De acuerdo a la UNESCO (2016), el patrimonio cultural inmaterial y su relevancia no descansan en la manifestación cultural como tal, por el contrario, reposa en el patrimonio que comprende los conocimientos y las técnicas que se han transmitido entre generaciones. Dicha transmisión tiene un valor de carácter socioeconómico de gran importancia tanto para los grupos sociales minoritarios y mayoritarios que conforman al Estado y conforma importancia para el desarrollo de los países.

El patrimonio cultural inmaterial o intangible comprende las expresiones de vida y tradiciones que las comunidades, grupos e individuos en todas partes del mundo reciben de sus antepasados y transmiten sus conocimientos a sus descendientes. Debido a la necesidad de preservarlo, la UNESCO estableció en 1989 la recomendación sobre la salvaguardia de la cultura tradicional y popular. Desde entonces, se lanzó una campaña para alentar a los países a salvaguardar sus

activos intangibles. Esto constituye un valor de existencia como muestra de las expresiones culturales de la humanidad a través de los tiempos.

La preservación del patrimonio cultural inmaterial, es el registro de los acontecimientos históricos de una región o localidad, estos deben ser preservados como las lenguas ancestrales, las costumbres y tradiciones, el Estado debe crear mecanismos para proteger, controlar, educar de manera colectiva y permanente (mapeo e inventario de referencias culturales, registro y medidas de salvaguarda)

El turismo gastronómico es un concepto que se está desarrollando masivamente. Es una forma relevante de conocer otras culturas. Porque la gastronomía y el terruño son una parte integral de la historia de un país y también puedes descubrir un lugar mientras saboreas sus productos. Esta nueva forma de turismo invita a los profesionales de la industria a encontrar soluciones relevantes para atraer visitantes curiosos y buenos comensales.

Asociamos los dos términos perfectamente, es bastante fácil entender el propósito de esta forma de descubrir un país. Sin embargo, hay mil maneras de conocer las tradiciones gastronómicas de un país. Para los turistas viene a visitar Perú, podemos imaginar de inmediato restaurantes callejeros para probar diferentes platos.

Los autores Mark, Lumbers y Eves (2012), definieron la comida como un rasgo esencial que define la cultura de un lugar, así lo establecieron en su libro denominado como "Globalization and Food Consumption in Tourism".

A lo que diremos que cuando los turistas extranjeros vienen, les ofrecemos dos formas de aprender más sobre nuestra historia. El primero, bastante tradicional, es darles la bienvenida a nuestros numerosos restaurantes y la otra forma de hacer turismo culinario y conocer a los productores. Si algunos caminan por los mercados, y adquirir productos para prepararse los potajes más conocidos.

En el mundo globalizado la gastronomía peruana ha tenido mucho éxito, este debiera ser llevado a todas las regiones especialmente revalorar lo autóctono de

cada lugar como es el caso de la provincia de Chincha.

Gracias a la efectividad de sus campañas Promperú ha ubicado al Perú, como el destino gastronómico por excelencia por parte los turistas extranjeros en un 82%. (Promperú, 2016)

Procederemos a realizar un recuento de las recetas tradicionales de Chincha. Para esto, citaremos aquellos platos más destacados como la carapulcra que es preparado en la región sur, aclarando que el arte culinario de Chincha se distingue de otros potajes que son realizados en otros lugares y llega a alcanzar una excelente reputación en el Perú y alcanzando ser plato emblema de Chincha. Este se prepara con papas cocinadas con aderezo preparado con cebolla, manteca, ajo, sin olvidar el ají panca, el maní, entre otros ingredientes. El plato es acompañado con sopa seca, la cual es una comida típica de dicha provincia y la cual incorpora presas de pollo y de pavo o de chanco. La sopa seca contiene tallarines y gallina en trozos, está aderezado con achiote, así como perejil, albahaca y otras especias. Pudiendo agregar un toque de vino a la preparación. Si se acompaña con carapulcra, se conoce como mancha pecho.

El plato conocido como chanfainita tiene su origen en el mestizaje peruano de la época colonial. Está elaborado a base de bofe y tiene alta popularidad en la mesa de los peruanos. Fueron los esclavos africanos quienes dejaron la costumbre de agregar las menudencias a algunos platos de la cocina peruana.

Si hablamos de la morusa y el picante de pallares, el primero está elaborado a base de un puré de papás o de yuca, acompañado con un asado de res o de chanco. Es frecuente que se acompañe por un guiso succulento, el picante de pallares contiene por su parte leche, huevo y queso fresco.

Uno de los elementos más esenciales para la cocina chinchana se trata de los pallares, de mismo modo que aquellos que son de grano largo y que se comen con un aderezo preparado con ají amarillo molido, este plato es acompañado bien sea con arroz blanco o con una salsa criollas. Es importante destacar que pueden

degustarse combinaciones a base de pallares con garbanzo.

Pasando al tacú la cual es una especie de tortilla compuesta de frijoles y arroz frito en la sartén, esta tortilla se acompaña con cantidades generosas de salsa de cebolla que se remojaron en limón.

Así como en todo el país, en la provincia de Chincha suele prepararse el frejol con seco o también reconocido como combinado. Este plato se puede preparar de pollo, res o cabrito, sin olvidar que esta legumbre se debe cocinar con una porción de espinazo del cerdo lo cual contribuirá a añadirle sabor.

Si se habla de la preparación del tamal de origen chinchano, este se realiza con maíz, ají molido, además de incorporar trozos de cerdo, huevos duros y manteca. Este tamal se envuelve en hojas de plátano para cocinarlos y se llegan a acompañar con cebolla y ají.

Se trata de uno de los dulces emblemáticos de Chincha. Se prepara con frejoles, azúcar, canela y leche. Los granos deben mantenerse en remojo desde el día anterior, para proceder a cocinarse y licuarse para cocinarlos a fuego lento con el azúcar.

Así mencionamos que la humita se trata de un dulce representativo proveniente del distrito de Grocio Prado. Tiene una sencilla preparación y el ingrediente principal es el país tazo, triturado con clavos de olor, canela y por supuesto, endulzado, para posteriormente envolverse en panca de maíz seco.

Y no podemos dejar de mencionar las chapanas, las cuales son un dulce típico de Chincha que tiene como elemento principal la yuca de Chincha, anís y azúcar, estas chapanas serán envueltas en hojas de plátanos.

Bebidas típicas de Chincha, la excelencia del Pisco en presentaciones más emblemáticas como el pisco sour, la cachina que es preparado con uva pero la última fermentación es apreciado por su alto contenido de alcohol, el vino de Chincho es de una amalgama especial allí se encuentra el distrito de Sunampe que

es la ciudad de Chíncha que se caracteriza por tener una gran cantidad de bodegas de vino y también producción de vinos, entre los que sobresale la vitivinícola Tabernero, Corvetto, entre otros.

Festividades de Chíncha, entre las más importantes tenemos en Enero Día 06: nacimiento de Melchora Saravia Tasayco. Febrero Día 01: Día del pisco sour Tercera semana: verano negro – chíncha carnaval negro – El Carmen Marzo Segunda semana: festival vendimia de Sunampe Abril Semana del 09 al 15 de abril: en honor al señor crucificado Mayo Día 11: día de la dignidad Chínchana por defensa de límites Junio Día 08: día incorporación cultural regional en veneración a María Reiche Día 29: fiestas por el día del pescador – Tambo de Mora y las conmemoraciones de San Pedro y San Pablo – Tambo de Mora Julio Día 25: ceremonias de cachina y pisco – Sunampe Día 28: fiestas patrias Peruanas, en Agosto la Segunda semana: fiestas religiosas de la virgen de la natividad en San Juan de Yanac Setiembre Día 23: día de la juventud Octubre Segunda semana: festividades del señor crucificado Día 30: aniversario de fundación política de chíncha y semana turística Noviembre Día: 01 día de todos los santos Diciembre Día 05: ceremonia de atajos de negritos-Día 06: festividad de Melchorita Saravia Día 16: festividad virgen del Carmen Día 30: festividad virgen de Topará.

La revaloración en la identidad afroperuana, tiene como punto de partida desde los ancestros llegados de lejanas tierras, los que son de esta raza pura se originan de África, de las castas o de lugares distintas como mándigas, huachiríes, charlas, entre otros. Esta raza trajo consigo su propia idiosincrasia, mezclando la magia y la religión. Aquella primera oleada de negros fueron los que ocuparon el puesto de servidumbre en las casas, en el cultivo de algodón y en azucareros, entre otros. Este continente tuvo como idioma número uno el samaracca o expresión Congo-angoleña, más adelante tuvo el lenguaje papiamento, que es una mezcla de habla negra en Jamaica. Seguido a ello surge el cleocle dialecto de la etnia negra de Haití, y la replana del país peruano, unión de diversas lenguas africanas acoplándose con el español criollo.

Por su parte nos explica Chocano (2018) que la liberación de los negros continuó la manera administrativa de conceder cartas de independencia.

Basadre (2005), como historiador llegó a mostrar la situación que vivían los antiguos esclavos, los cuales debían ser reconocidos por la asamblea de Inscripción. Asimismo, estos tenían la obligación de realizar labores de trabajo en la cosecha que se diera en el año, de lo contrario estos serían definidos como vagos y se les enviarían a las Islas de Chincha, para sacar guano esto según el ordenamiento 23 de enero de 1855.

Los medios de comunicación expusieron voces que dejaron ver con claridad que los individuos libres no estaban aptos para ser libre, esto dio indicios a la reacción irónico de los partidarios de la abolición. (Basadre, 2005)

Después de haber pasado la ignominia de la esclavitud pudieron ser libres y trabajar y formar una familia, las cuales se asentaron en la zona del Carmen y el Guayabo, actualmente por el problema de la migración del campo a la ciudad de los pobladores andinos, estas zonas no son exclusivamente de afro descendientes sino que existe una mistura de razas, quedando exiguas huellas del afro descendientes que se hace presente por medio de la música y sus festividades arraigadas.

Potencialidades del turismo gastronómico en Chincha, lo indica Vilca puma (2019) nos muestra que el turismo en la provincia de Chincha es principalmente de carácter interno, orientado mayormente a flujos de visitantes o turistas de Lima, de la región u otras regiones del país. En los últimos años, el incremento de turistas tanto nacionales y extranjeros se ha venido incrementando, ubicándose detrás de provincias como Ica y Pisco en cuanto al arribo de turistas a la región. En cuanto al promedio de permanencia, se aprecia que es de 1.52 días en nacionales y 1.71 días en cuanto a turistas extranjeros, cifras que también han venido en aumento progresivo en los últimos años lo cual demuestra que la provincia no es un lugar de paso sino un lugar de estadía. Lamentablemente, en la Provincia, solo cuatro distritos tienen registro de estadía de turistas: Chincha Alta, El Carmen, Grocio Prado y Sunampe.

Este incipiente flujo de visitantes permite proyectarse a dinamizar el mercado turístico y gastronómico, para lo cual se hace necesario la participación de agentes turísticos privados para la inversión en hoteles de diversos niveles y alcanzar que los turistas tanto nacionales como extranjeros permanezcan por más días, el ambiente de campo y playa permite dinamizar, entendiendo que el turismo mueve a todo el comercio de la provincia, desde los autos, paseos a caballo, visitas a haciendas y casas vitivinícolas y toda la red para ofrecer historia, gastronomía y cultura.

Asimismo, Cánepa (2002) nos refiere que Chíncha, también llamada la “Cuna de campeones” es una de las provincias que contiene el mayor tipo de atractivos turísticos de la región; sitios naturales, manifestaciones culturales, folklore, la cual la convierte en un lugar con un alto nivel de desarrollo turístico y cultural. Entre sus principales atractivos turísticos podemos encontrar lo siguiente: la Casa Hacienda San José, la Huaca de la Centinela, Santuario de Melchora Saravia, el distrito de El Carmen, los petroglifos de Huancor entre otros.

Aporte de la Gastronomía Chinchana como fuente de desarrollo económico, permite reconocer que, durante varios años, es común decir que Perú se ha convertido en el primer destino mundial en términos de gastronomía. Sí, pero ¿por qué? ¿Qué da forma al éxito de esta gastronomía que no se encuentra en ningún otro lugar?

Gamonet (2017) nos dice que podemos encontrar una primera respuesta en la impresionante mezcla de esta cocina peruana de "fusión" que une y armoniza las culturas culinarias de Japón, Francia, los países africanos y las tradiciones criollas. Una segunda vía es la de la variedad de productos cultivados en inmensas tierras agrícolas en Perú.

Perú tiene 3.500 variedades de papas. Más allá de estos ingredientes básicos, hay especificidades regionales y andinas, como aquellas, aún poco conocidas por los visitantes nacionales y extranjeros, la repotenciación de la gastronomía chinchana, recuperar lo autóctono como parte de la integración de los patrimonios culturales

inmateriales permitirá dinamizar la economía, en todos sus sectores.

Si bien es cierto que la combinación de especias en la cocina de Chincha es el resultado de las migraciones africanas, ciertas influencias, particularmente en términos de cocina de pescado y las diversas variedades que ofrecen los frutos del mar.

Gamonet (2017) refiere que Chincha es mixtura, es sin duda la representación de los pulmones de la gastronomía peruana, con sus platos que son difíciles de encontrar en otros lugares. Es como hemos enfatizado repetidamente, el fruto de una mezcla de culturas y sabores. El plato llamado tacú tacú se cocina con una base de arroz y consiste en carne, a veces lentejas, etc. Lo que es muy significativo en la cocina peruana es que el mismo plato será necesariamente diferente, cocinado de acuerdo con los recursos locales, de una región a otra. Sin embargo, la cocina peruana respeta mucho los códigos locales, es decir que un plato que se rechazará de diferentes maneras retendrá necesariamente sus ingredientes básicos que sustentan su identidad.

En Chincha esta la mesa servida para invertir y convertirlo en un polo de desarrollo gastronómico, pero se requiere de la acción decidida del Estado para sentar las bases del desarrollo concertado, facilitando políticas en beneficio de los inversores en tanto esto permitirá el desarrollo sostenido del lugar.

III. METODOLOGÍA

3.1. Tipo y diseño de la investigación

Nuestro trabajo de investigación fue de tipo aplicada, este se refiere a la aplicación de los conocimientos en la práctica, para adaptarlos en beneficio de los grupos que forman parte del desarrollo y en general de la colectividad humana, adicionando el conjunto de objetos que lleva a recientes conocimientos que fortalecen la disciplina (Vargas, 2009).

En cuanto al nivel es descriptivo porque tomó en cuenta el siguiente alcance, tiene como meta determinar propiedades y cualidades relevantes de algún otro fenómeno que se examine. Explica inclinaciones de un grupo o sociedad (Hernández, Fernández y Baptista, 2014).

Así mismo por la naturaleza de la investigación tuvo un enfoque cualitativo.

Las indagaciones cualitativas se apoyan fundamentalmente en una lógica y desarrollo inductivo (investigar y explicar, para que después se obtenga criterios teóricos). Esto se da básicamente de lo propio a lo general (Hernández, Fernández y Baptista, 2014).

Entre otros autores se tuvo a Pérez, Borrás, Mesanat y Mira (2001), ellos nos manifestaron que la investigación cualitativa es una táctica manipulada para contestar incógnitas referentes a los grupos, sociedades e interacciones de individuos, con un objetivo descriptivo de los puntos de interés o predictiva de los fenómenos entorno al turismo, o de las actitudes de las personas y su conexión con el turismo.

Para poder definir nuestro diseño de investigación hemos citado a diferentes autores:

Para Hernández, Fernández y Baptista (2014) hacen referencia a que los proyectos fenomenológicos tengan como primordial finalidad examinar, especificar y entender las experiencias de los individuos en cuanto a un fenómeno y encontrar los elementos que se relacionen con dichas vivencias.

En otros conceptos se encontró estos diseños el cual han sido basados en las experiencias propias subjetivas de los integrantes (Salgado, 2007).

Por consiguiente, definimos que nuestro diseño es fenomenológico, ya que nos

basamos en las experiencias y perspectivas de los pobladores de Chincha. Finalmente, nuestro trabajo de investigación se acopla perfectamente a lo citado por los diferentes autores.

3.2. Categorías, subcategorías y matriz de categorización

Unidad de análisis: Identidad cultural

Categorías de la investigación: Elementos materiales, Conocimientos, Formas de organización y Valoración.

Subcategorías de la investigación:

Elementos materiales: Insumos, Platos típicos y Bebidas típicas.

Conocimientos: Historia culinaria, Técnicas tradicionales y Utensilios tradicionales.

Formas de organización: Festividades y Costumbres.

Valoración: Identidad afroperuana, Potencial del turismo gastronómico e Importancia de la identidad gastronómica.

3.3 Escenario de estudio

La escena de investigación se realizó en Chincha que pertenece a una de los cinco provincias que forman parte del Departamento de Ica, la capital es Chincha Alta se encuentra situada a 204 km. al sur de Lima, sobre los 94 m.s.n.m. tiene 151 años como ciudad, Chincha se encuentra cerca de la quebrada de Topará al norte (límite con Cañete), por el Sur limita con la provincia de Pisco, y con Huancavelica por el oeste. La provincia tiene como división política a 11 distritos, Chincha Alta, Alto Larán, Chavín, Chincha Baja, etc.

En Chincha existen en términos generales dos tipos de temporadas climáticas: la cálida; posee un clima árido, caliente y ligeramente nublado en los tiempos de verano y la fría; con el invierno largo y con mucha humedad, la temperatura en la zona costera oscila entre 19 y 20 °C.

La población de la provincia de Chíncha es aproximadamente de unos 194 315 habitantes. Llegar a Chíncha es de manera rápida y accesible toma apenas 4 horas desde Lima, existen buses que son accesibles y cómodos para trasladarse hasta Chíncha.

Figura 1
Imagen de ubicación de Chíncha



Fuente: Escuela Mayor de Gestor Municipal, 2014

Figura 2
Mapa político de Chíncha



Fuente: Escuela Mayor de Gestor Municipal, 2014

3.4 Participantes

Para esta investigación se realizaron diez entrevistas, de las cuales cinco fueron orientadas a pobladores chinchanos que conservan conocimientos y técnicas culinarias aprendidas de generación en generación, hombres y mujeres mayores de 18 años pero con edad límite de 80 años, y que son residentes por más de diez años en el lugar; del mismo modo se pudo contar con cinco expertos en temas de turismo y gastronomía, que cuentan con una larga experiencia, entre ellos tenemos a Mamainé, ícono de la gastronomía chinchana quien es reconocida a nivel nacional e internacional por difundir los deliciosos potajes chinchanos; así también tenemos al Dr. Cesar Piscoya, escritor e investigador de culturas peruanas, docente de la Universidad de Lima; de igual manera contamos con el historiador de la UNMSM Fernando González; por último entrevistamos al Sr. Enrique Castañeda y al Sr. Pablo Falcón, ambos chefs del Colegio Gastronómico del Perú. Por otro lado, se

evitó las entrevistas a personas que no estuvieron entre la edad mínima y máxima de lo antes mencionado.

Dado a que la investigación fue de enfoque cualitativo pues no se contó con formula estadística para obtener la muestra, ya que según Hernández, Fernández y Baptista (2014), la muestra en el desarrollo cualitativo es una asociación de individuos, acontecimientos y hechos, entre otros. De las cuales se tuvo que recoger datos, puesto que no fue necesario que sea estadísticamente peculiar del universo o grupos de personas que se pretende estudiar.

Por eso se utilizó el muestreo no probabilístico por conveniencia, Otzen y Manterola (2017) dice que nos accede escoger aquellos temas o puntos asequibles que admitan ser incluidos. Esto, se ha basado en la conveniente accesibilidad y cercanía de las personas para el indagador y alcanzamos el límite de entrevistado a través de le estrategia de saturación teórica que gracias al aporte de Ardila y Rueda (2013) podemos decir que la saturación teórica se obtiene cuando la información recogida no agrega nada nuevo para el tema en disputa”.

3.5 Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Las técnicas que se usó fue la entrevista la cual según Hernández, Fernández y Baptista (2014) se delimita como una junta para interactuar y dialogar investigaciones que se dan entre el entrevistado y el entrevistador. Tomamos esta estrategia porque se quiso saber la opinión de los pobladores y gestores respecto a nuestro tema de investigación.

Los instrumentos que se emplearon fue la guía de entrevista, gracias al aporte de Hernández, Fernández y Baptista (2014) tenemos que la persona que realizó la entrevista ejecuta su función en base a una guía de ítems específicas y está dada básicamente a ésta (el instrumento determina que se preguntará y el orden que se realizará. Se utilizó este instrumento para poder recopilar la información brindada de las personas con respecto a nuestro tema.

3.6 Procedimiento

En este punto se mencionó el procedimiento metodológico de nuestro trabajo de investigación, se describió el modo de recolección de información, la manipulación o control de variables y las coordinaciones institucionales que fueron elementales para la realización de la presente tesis.

<p>Modo de recolección de información</p>	<p>La recolección de información se realizó con la técnica de entrevista y el instrumento denominado guía de entrevista, que tuvieron como base fundamental (Hernández, Fernández y Baptista, 2014)</p> <p>Luego de ello se realizó la prueba de validez y confiabilidad para trabajos de enfoque cualitativo, por ejemplo, el juicio de expertos, la auditoría externa, la revisión ítem por ítem, entre otros. Una vez que nuestro instrumento se encontró apto procedimos a realizar la entrevista.</p> <p>Para la categoría Elementos materiales se usó el instrumento denominado Guía de entrevista, las subcategorías que contiene son insumos, platos típicos y bebidas típicas. Siguiendo con la categoría Conocimientos aplicamos el instrumento denominado Guía de entrevista, las subcategorías que contiene son historia culinaria, técnicas tradicionales y utensilios tradicionales. Asimismo, para la categoría Formas de Organización se aplicó el instrumento denominado Guía de entrevista, las subcategorías que contiene son festividades y costumbres. Finalmente, para la categoría Valoración se aplicó el instrumento denominado Guía de entrevista, las subcategorías que contiene</p>
---	---

	<p>son identidad afroperuana, potencial del turismo gastronómico e importancia de la identidad gastronómica.</p>
<p>Aplicación de intervenciones</p>	<p>Se procedió a aplicar la entrevista en diversos días, para no saturar la muestra, la guía de entrevista fue semiestructurada, por ende, pudimos realizar preguntas e indagaciones para darle más profundidad a nuestro trabajo.</p> <p>Las incidencias fueron registradas en la parte de observaciones que contuvo cada guía de entrevista. Durante la entrevista nos apoyamos de nuestra guía de entrevista, esto nos permitió apuntar algunas incidencias e interacciones de las respuestas durante la entrevista.</p> <p>Después de que se terminara la entrevista se procedió a escuchar las grabaciones para contrastarlos con nuestros apuntes y registros.</p>
<p>Proceso de triangulación</p>	<p>El proceso de triangulación se realizó categorizando la tendencia de las respuestas en función de los ítems y de los objetivos específicos del trabajo de investigación.</p> <p>Para ayudarnos se usó una matriz de categorización, la cual nos permitió integrar el análisis conjunto entre las preguntas de la entrevista por ítem, categoría y unidad de análisis del trabajo de investigación.</p>

3.7 Rigor científico

Se realizó la validación de juicio de experto, confiabilidad, credibilidad, conformabilidad y transferibilidad, los cuales se menciona continuación:

Para el trabajo de investigación se usó la validez de contenido, por lo tanto, nuestro trabajo fue validado por 3 expertos en el tema de Patrimonio y Recursos Turísticos los cuales nos dieron un promedio de valoración de 87%, el cual se plasma en la tabla a continuación. Por ende, nuestro instrumento tuvo una alta consistencia lógica.

Tabla 1 Validación

N°	NOMBRE DEL EXPERTO VALIDADOR	INSTITUCIÓN DE PROCEDENCIA	PROMEDIO DE VALIDEZ
1	Dr. Jara Miranda Robert Alexander	UCV	90%
2	Mg. Sc. Segovia Aranibar Elizabeth Luz	UCV	90%
3	Mg. Gabriel Campos Edwin Natividad	UNMSM	80%

Fuente: elaboración propia

Producto de esta validación, los expertos nos sugirieron fusionar e integrar los ítems para así reducir la cantidad de preguntas con ello nuestro instrumento tuvo una mejor consistencia lógica.

Respecto a la confiabilidad para cualitativos se usó algunos criterios sugeridos por diferentes autores.

La credibilidad está enfocado a captar objetivamente las experiencias de los entrevistados, en especial aquellas relacionadas con el problema de investigación (Hernández, Fernández y Baptista, 2014).

La credibilidad mide si los resultados obtenidos son veraces y se ajustan a la realidad de lo que se está investigando (Campos, 2018).

Nuestro trabajo fue revisado en 2 ocasiones por un método de auditoría interna llamado “amigo crítico”, el cual se basa en tomar en cuenta puntos de vista que tiene la otra persona y que habitualmente el investigador no se da cuenta al elaborar su estudio, se puede conseguir una visión más clara y obtener más ideas de manera positiva (Cortes, 1997). Nuestros amigos críticos coincidieron que los ítems

números 26 y 27 son muy similares en la estructura y el contenido de las preguntas, es decir esto podría causar alguna confusión a nuestros entrevistados que por mayoría son ciudadanos chinchanos con la edad suficiente para que puedan responder nuestras preguntas muchas de ellas de la tercera edad y del mismo modo nos sugirieron fusionar preguntas para que estas sean menos preguntas con mayor eficacia y sean respondidas sin causarle tantas molestias ni saturarlos con el tiempo que lleve la entrevista.

La conformabilidad es la manera en la cual el investigador pudo seguir el trayecto o dirección de lo que otros ya han realizado. Se fundamenta en el proceso metodológico que se desarrolló la investigación, el cual tiene diseño fenomenológico, un enfoque cualitativo y de tipo aplicada, presenta la unidad de estudio, la muestra y los instrumentos, los cuales otros investigadores pueden seguir procesos del estudio. (Campos, 2018).

Consecuentemente las entrevistas que se realizaron a los pobladores y gestores han sido grabadas; como respaldo de que nuestros datos fueron reales dichas entrevistas fueron subidas a una nube del drive y se encuentran a disposición de cualquier institución o persona que requiera verificar dicha información.

Finalmente en la transferibilidad se realizó el análisis ítem por ítem con un experto de la temática, dicho experto efectuó modificaciones sugerentes de las preguntas que se encuentran entre la 1 y la 21 y adición de 6 preguntas que posteriormente fueron fusionadas, por consiguiente se ejecutó una prueba piloto a 2 entrevistados que coincidieron con nuestra muestra, dicha prueba piloto nos permitió ver que las preguntas 10 y 11 se encontraban con algunos conflictos para poder contestar esas preguntas y nos sugirieron especificarlas de tal modo que modificamos las preguntas.

En otra definición tenemos que la transferibilidad hizo referencia a que la persona que realiza esta indagación establezca el grado de similitud entre el ambiente del estudio y otros ambientes de indagación (Hernández, Fernández y Baptista, 2014)

3.8 Método de análisis de información

En esta fase se buscó ordenar el material recogido en el trabajo de campo mediante la categorización, que es una estrategia para profundizar y clasificar conceptos específicos. (Neubauer y Witkop, 2019) mediante matrices de análisis de entrevistas que nos ayudó a explicar y triangular el contenido de manera objetiva y rápida.

La triangulación es una estrategia para corroborar la información, los cuales puede ser contraste con los autores, teorías, resultados, etc. (Campos, 2018).

Finalmente se realizó el proceso de los datos cualitativos en función de los objetivos de investigación.

3.9 Aspectos éticos

El presente trabajo de investigación respetó las opiniones de otros autores asimismo tuvo en cuenta la autenticidad de resultados; ya que se utilizó instrumentos como el manual APA, el cual fue de gran ayuda para optimizar varios puntos y darle un orden, también para utilizar de forma correcta la información de los autores respetando sus trabajos propios citándolos debidamente.

Referente a la privacidad y confidencialidad; se protegió la identidad de las personas que participaron voluntariamente en nuestro trabajo de investigación, respetando sus ideas y opiniones.

IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Resultados

Sobre elementos materiales

Los ciudadanos chinchanos y expertos sobre la gastronomía chinchana tienen en su mente y en su cultura gastronómica a los elementos materiales tradicionales muy bien identificados, ya que la gran mayoría de nuestros entrevistados han podido resaltar los insumos bandera que se utilizan para la elaboración de los potajes tradicionales de dicha ciudad, como por ejemplo la papa, los ajíes, y el achiote, los cuales son los predominantes y muy importantes en la identificación de un plato típico chinchano.

Finalmente, los ciudadanos han dado a notar que estos insumos son indispensables para su elaboración ya que es parte de su cultura, pero a pesar de ser muy representativos en la cultura gastronómica muchos de sus ingredientes no son oriundos de Chincha, es decir no son nativos del lugar. El Perú es una mixtura de razas y costumbres, y Chincha no es ajena a ella es por eso que su gastronomía tiene una mixtura de ingredientes de la región y también de las que se producen a nivel nacional, sin embargo, son considerados insumos bandera de la gastronomía chinchana.

Con respecto a los insumos que predominan en la gastronomía chinchana podemos apreciar que la gran mayoría de los entrevistados acotaron que son insumos que se pueden encontrar a nivel nacional, por ejemplo nuestro experto 5 mencionó que “Los insumos de bandera son la papa, el achiote, yuca, las habas y el maíz pero tenemos como fundamental la papa, insumo de la carapulcra entonces ya tenemos un elemento muy importante relevante para nuestra cultura, para nuestra tradición, otro elemento relevante propio es el tomatillo, el tomate muchos pensaron que fue traído por los españoles, pero mentira los tomates son oriundos del Perú y otra cosa importante es el achiote es uno de los pocos condimentos que no fueron traídos del África, todo ese tipo de insumos son propios nacionales, son autóctonos al igual que el maíz”, podemos ver que resalto que dichos insumos a pesar de no ser nativos de Chincha son importantes para su cultura y tradición, y varios pobladores enfatizaron en que los mismos insumos son predominantes para su elaboración por ejemplo nuestro poblador 4 “Para mí los insumos que predominan en la

gastronomía chinchana y en especial para la carapulcra son los ajíes, comino, ajos, carne de chanco, carne de pollo, carne de gallina, fideos, papas yungay añeja, maní, albahaca, porque si no sale bien el plato, no fresca porque si es fresca se hace una masa, comino, nada de aceite (pierde el sabor) y pone duro al fideo tiene que ser manteca y achiote, zanahorias, perejil, orégano”, podemos ver que los diferentes insumos son importantes para la realización de los platos típicos de Chincha.

Finalmente, por otro lado, encontramos solo a un entrevistado que enfatizó en la producción agrícola que se encuentra en Chincha y que también los insumos forman parte de la historia culinaria de todo el departamento de Ica. (Experto 2)

Como podemos apreciar la mayoría de las opiniones de nuestros entrevistados identifican los insumos bandera que poseen los platos típicos de Chincha aun teniendo en cuenta que no son oriundos del lugar, los consideran insumos importantes para el desarrollo de dichos platos característicos y típicos de la ciudad. Los pobladores quienes fueron entrevistados están convencidos que los insumos que se utilizan para realizar dichos platillos son esenciales para lograr la identificación de aquellos potajes ya que sin esos insumos no serían llamados típicos de Chincha, gracias a ellos son característicos e inusuales, así lo afirmo el poblador 4 “En mi larga experiencia con más de 60 años trabajando en la gastronomía chinchana considero que los insumos que utilizo para preparar los platos son indispensables e identificadores de Chincha, la carapulcra siempre se ha caracterizado por ser un plato típico chinchano y de ninguna otra parte del país, he escuchado que es de Cañete la carapulcra y la sopa seca, ¡no!, allá en Cañete tienen sopa seca pero se llama sopa seca bruta porque es con jugo pero acá es seca” podemos apreciar la seguridad de afirmar que los insumos utilizados son indispensables para la realización de los platos típicos poniendo como aval sus más de 6 años de experiencia en el arte culinario chinchano.

Del mismo modo encontramos la opinión del poblador 2 “Sí, porque es su tradición, son sus sabores que utilizan, sin un ají no se identifica, digamos para hacer un guiso de frijolitos que es especial ese frijolito largo de castilla, ahí se utiliza el ají amarillo aparte la cebolla, ajos pero está el ají que es esencial que lleve porque si

no lleva no es un plato chinchano”, en esta opinión podemos ver que resalta un ingrediente peculiar de la comida chinchana el cual es el ají a quien considera esencial para que sea un plato de Chincha.

También encontramos similares opiniones acerca de los insumos esenciales e identificadores que poseen los platos característicos de Chincha los cuales son los ajíes, la cebolla, ajos, achiote, carnes entre otros. (Poblador 1, 3,5).

Podemos decir que los pobladores entrevistados reconocen que esos insumos antes mencionados son esenciales e identificadores para la realización de algún potaje chinchano.

Los expertos que fueron entrevistados nos dieron a conocer el punto de vista de ellos con respecto a los insumos tradicionales cultivados en la provincia de Chincha en la actualidad la cual el experto 5 nos dice que “La zona de Chincha está enmarcado por lo que produce como las papas que es el tubérculo significativo de esta zona así también las habas, el maíz y la yuca. Sin embargo en los últimos tiempos se está dando mucho énfasis a la siembra de alcachofas si bien es cierto las alcachofas no están dentro de la comida tradicional chinchana, pero esto trae como consecuencia que grandes inversionistas estén entrando a sembrar alcachofas para posteriormente ser exportadas lo que limita cada vez más el sembrío de pan llevar tradicionales como el zapallo, maíz, la yuca como ya lo hemos reiterado hace un momento” con este aporte podemos resaltar que hoy en día Chincha no solo produce los productos tradicionales que son la papa, la yuca, el maíz sino que también los espárragos generando así mayor productividad en la ciudad. De la misma manera encontramos en el experto 4 nos dice que “La papa es un producto agrícola de la zona que tiene una mayor intervención en la culinaria chinchana” podemos verlo reflejado en la deliciosa sopa seca plato bandera de Chincha.

Por otro lado, en Chincha no solo se encuentran productos agrícolas si no también existe la ganadería, los chinchanos son consumidores de carne criolla como ellos le llaman, animales criados en casa y con buena alimentación para constatar esa información dos de los expertos entrevistados nos dieron a conocer que en Chincha existe la cría de ganados, aves y chanchos. (Expertos 2 y 3)

Para concluir podemos decir que en Chincha se cultivan algunos insumos como la papa y la yuca y que también encontramos criaderos de ganados de cerdos y avícolas para la alimentación de los chinchanos.

Los expertos quienes aceptaron las entrevistas pudieron exponer sus ideas sobre el plato bandera al cual podrían denominar y también cuales son los platos que se están perdiendo y entre sus respuestas encontramos que el plato bandera para ellos es el emblemático mancha pecho, el experto 3 nos dice, “El plato más emblemático y más problemático que existe en nuestra patria se llama la sopa seca más conocido en Chincha como mancha pecho ya que su autoría se lo pelean con Cañete, con Chilca y con todos los sureños diciendo que su estilo es el verdadero pero el mancha pecho es algo típico y cultural de Chincha.

Sobre platos típicos que ya no existen no se han encontrado registros en el pasado”, ante esta respuesta podemos decir que el mancha pecho es considerado por la gran mayoría de los expertos como el plato emblemático, otra respuesta similar nos dice que el mancha pecho es un plato infaltable en la ciudad y posee una historia singular, (experto 4 y 5), por otro lado un experto expuso su punto de vista diciendo que la carapulcra chinchana es considerada el plato bandera del lugar (experto 2) Finalmente encontramos a un experto asegurando que el plato bandera es la carapulcra con sopa seca y que el plato que ya no se ve mucho en Chincha es el chupe de camarones con su huevo de yema naranja. (Experto 1)

Para concluir los entrevistados muchos de ellos coincidieron que el plato emblemático es el “mancha pecho” muy conocido y buscado por los turistas que llegan desde tan lejos para consumirlo, entre los platos que se están perdiendo con el tiempo podemos encontrar el famoso picadillo de pavo que por ser muy complejo de realizar se está dejando de hacer y por ende de enseñar, es por eso que estos platos deberían ser puestos en valor uno para seguir deleitando y el otro para conservarlo.

Los pobladores de Chincha por naturaleza conocen sus platos típicos y los consumen con frecuencia, es inevitable no deleitarse con esos potajes tan deliciosos como por ejemplo el poblador 1 nos dice que “Acá la mayoría de gente consume los platos típicos, la carapulcra, la sopa seca, el picante de res o cordero,

sus dulces, el tamal también es oriundo de acá de Chíncha, la salchicha de acá es diferente, es dulce, todos consumimos los platos típicos de acá”, podemos ver que en la respuesta enfatiza mucho la palabra “acá” lo cual denota un símbolo de lugar, dejando saber que el consumo de sus platos son muy frecuentes por ellos, del mismo modo encontramos la respuesta del poblador 4 que nos dice, “aquí en Chíncha se consume mucho los tamales, sopa seca, carapulcra (conocida como mancha pecho) con chicharrones, cau chau, arroz con pato y cazuela de pavo” en esta respuesta podemos observar que enfatiza el consumo de sus platos típicos con la palabra “mucho” para así dejar notar que el consumo de aquellos son frecuentes.

Lo mismo podemos notas en las siguientes respuestas que resaltan incluso platillos que se suelen comer en temporadas como el pejerrey con frejol una comida muy conocida allá por la abundancia de dicho pescado (poblador 2).

Finalmente, solo un poblador nos dijo que, “Puedo decir que sí, si lo consumo con frecuencia, no todos los días, pero si frecuentemente, cuando hay una reunión importante, para celebrar alguna ocasión o simplemente cuando estamos con esos antojitos de comer nuestra comida, tenemos la carapulcra con sopa seca, el picante de cordero, el cau cau, el arroz con pato, la cazuela de pavo, tamales, los frijolitos. Entonces esos platos los chinchanos comen en cada fiesta, cada mes, no todos los días, ni todas las semanas, pero eso sí, nunca se olvidan los chinchanos de comer su carapulcra con su sopa seca, de ley es su plato”. Nos infiere que estos platos mencionados son consumidos sí, pero en eventos especiales de tal modo que para ese poblador el consumo es eventual pero que aun así nunca se olvidan de sus comidas deliciosas.

Ante la respuesta de los entrevistados todos concluyeron que la gran mayoría de los pobladores consumen con mucha frecuencia sus platos típicos, los cuales son la carapulcra y sopa seca, la cazuela, cau cau, entre otros.

Con respecto a los pobladores cuando se les pregunto sobre sus platos típicos que se han ido perdiendo con el transcurrir de los años, algunos de los entrevistados consideraron que no, el poblador 3 nos dice “Bueno para mí no, porque yo he nacido viendo como los chinchanos consumen la carapulcra con sopa seca y aún hasta el

día de hoy” en esta respuesta podemos observar cómo considera que los platos típicos aún se mantienen vivos porque la carapulcra se sigue consumiendo en Chincha, del mismo modo encontramos otra respuesta similar que nos da énfasis que las comidas y tradiciones gastronómicas siguen manteniéndose vivas (poblador 5).

Igualmente encontramos respuestas que aún no eran tan asertivas con un sí o un no, como por ejemplo el poblador 1, “¡No!, a mi parecer no mucho, más bien lo que se ha ido perdiendo son los dulces antes había mucho colado, que es del frejol, el manjar blanco que lo hacían de pallar, la alcayota. Ah ya me acordé, acá hacen un picadillo que es muy rico, con sopa seca, un picadillo es antiguo, de los abuelos, es un plato viejo, le echan dos, tres clases de carnes, pavo, chanco y gallina, pero es un plato que se está perdiendo ya no se hacen mucho”. Si bien es cierto comenzó con un rotundo no a la mitad de su respuesta recuerda del platillo antes mencionado “picadillos” el cual coincide con las demás respuestas, del cual se está perdiendo. Finalmente encontramos la respuesta del poblador 4, “Si, acá antiguamente cuando mi abuelita trabajaba acá se hacía pallares verdes, se hacía chupe de garbanzo, se hacía arroz con carne, chanfainita, frijolito verde guisado con su pescado ya ahora todo eso se ha perdido ya no se hace, antes se le echaba su chupe de garbanzo, se le echaba su zapallo su choclo y su cabeza de chita, ahora ya no ya, ya todo se ha perdido con el tiempo, se han ido perdiendo porque la gente ya no lo hace como debe de ser, como verdaderamente es la carapulcra hacen su carapulcra por hacer no más, y por eso es que se va perdiendo los platos porque se pierde el sazón y no quieren consumir los platos y ya no los hacen y así se va perdiendo”. En esta respuesta podemos ver cómo va especificando plato por plato el cual considera que ya no existen en Chincha.

Como desenlace las respuestas de los pobladores un tanto de ellos respondieron que aún quedan y se conservan la gran mayoría de los platos típicos que posee Chincha, esto quiere decir que aún se mantienen vivas en su mayoría, es inevitable después de tantos años conservarlas todas, pero por ahora Chincha aún conserva un buen porcentaje de estas.

Los expertos que fueron entrevistados respondieron si consideran que las a

autoridades hacen lo necesario para difundir y promover los platos típicos de chincha, en su totalidad de ellos respondieron que no, esto se debe al escaso interés que estos tienen hacia la gastronomía chinchana ante ello el experto 5 nos dijo, “Bueno enfáticamente diré con mucha pena y vergüenza nacional que las autoridades que asumen cargo muchas veces ni son conscientes, ni conocen, no se identifican, ni saben de la historia de Chincha y entonces si no saben la historia poco van a hacer porque no se sienten identificados”. En esta respuesta podemos sentir su desconcierto ante las autoridades que pudiendo hacer muchas cosas para la difusión de sus deliciosos platos típicos no hacen nada ante ello, por consiguiente la decepcionante respuesta del experto, al igual que esa tenemos cuatro respuestas más de forma negativa, como el experto 3 que expresa lo siguiente, “¡No! en Chincha no hay autoridades que yo recuerde que hayan hecho algo por impulsar ferias para mostrar sus productos como son los tamales, los ricos frejoles en todas sus formas ya sea dulce o colado a través de sus ricos picarones y sobre todo su mancha pecho hecho a la leña lo cual es inigualable. Las autoridades no promueven los platos típicos de la región solo se tiene conocimiento por comensales foráneos (turistas) quienes promueven nuestro arte culinario”. En esta respuesta también podemos ver la mala gestión de las autoridades ante una potencia económica que beneficia a toda la población.

Finalmente, las negativas respuestas siguen dándose, dejando saber que las autoridades no son pertinentes para la ciudad, porque no valoran la riqueza cultural que tienen y que podría generar un mayor turismo (experto 1,2 y 4).

Ante las respuestas de los expertos podemos concluir que los cinco tienen la misma postura la cual es que las autoridades no muestran apoyo alguno para la difusión de los platos típicos del lugar, aun teniendo en cuenta que son esos mismos platos los que hacen que se identifique a Chincha como una ciudad de buena gastronomía.

Los entrevistados dieron a conocer sus respuestas ante la pregunta sobre si la cachina es una bebida exclusivamente de Chincha y si es considerada una bebida bandera, ante ello encontramos que el poblador 4, acota que “Si, por supuesto, la cachina, porque siempre la gente come su carapulcra y lo asienta con su cachina,

es un buen acompañante para todo tipo de comida, por eso es una bebida bandera típica de Chíncha, porque todo buen chinchano tiene su porroncito de cachina, y eso es porque ellos lo hacen artesanalmente, es una bebida muy simbólica y siempre la encuentras en cualquier casa de Chíncha”, también el poblador 1 nos dice “¡Sí!, porque lo hacen casi todos los que tienen uva, ósea artesanalmente lo hacen, la gente tiene su parrita de uva y hacen su cachina, poco venden la fruta si no prefieren hacer la cachina, de ley un chinchano siempre tiene una botellita de cachina en su mesa”. Podemos observar que los pobladores expresan que la cachina es una bebida infaltable en las casas por ende la consideran bebida icono en Chíncha, aparte que es una bebida producida artesanalmente y es accesible a cualquier ciudadano. Por otro lado, tenemos que si bien es cierto la cachina es considerada una bebida bandera para los chinchanos las autoridades no hacen lo suficiente y su ayuda es muy escasa (experto 3) así mismo el experto 4 nos dice, “Mira sí sé que la cachina también se sirve en Ica, pero la cachina es chinchana, la gente te dice sí, la cachina es chinchana. Pues no tanto las autoridades los mismos bodegueros ellos también tienen que estar, tratar de trabajar codo a codo con las autoridades ¿no?, dar a difundir su bebida típica”, este experto deja notar que la cachina es una bebida icono de los chinchanos pero que aún no se hace nada para difundirla mucho más y que debería ser un trabajo en conjunto entre los bodegueros y autoridades para así poder realmente conocer en que se puede reforzar y así realzar la bebida bandera de Chíncha.

Finalmente también tenemos las respuestas de otros entrevistados que nos dan otros puntos de vistas por ejemplo el experto 1 nos dice, “No, la cachina se ha simbolizado como propia sin embargo, no es así, una cosa es la tradición y otra cosa es saber que donde exista estrujado de uva se puede hacer cachina”, y también el experto 2 nos dice que, “No, hay que señalar que en Cañete también se prepara y se consume la cachina, no sólo en Chíncha, es más en todo el departamento de Ica” estas respuestas nos dan a conocer el punto de visto de los expertos, los cuales nos dicen que donde exista estrujado de uva hay cachina es decir que no sería exclusivamente una bebida típica de Chíncha del mismo modo nos dice el experto 2 que es una bebida que se produce en toda la región de Ica y

por ende no lo considera la bebida bandera de Chincha.

Al resultado de las respuestas tanto como pobladores y expertos la gran mayoría concluyeron que sí, que la cachina es una bebida típica y bandera de la ciudad de Chincha que las autoridades no muestran ayuda hacia ese sector ni promueve, ni difunde, haciendo esto un poco frustrante para ellos mismos, por otro lado, cabe señalar que aun no teniendo la ayuda de las autoridades se sigue elaborando dicho trago.

Con respecto a que si las bebidas típicas son un sello identificador del lugar los expertos nos respondieron y expresaron sus conocimientos, ante ello tenemos al experto 4 que nos dice, “Así es, si, en Chincha hay muy buenos muy buenos licores: la cachina, el vino borgoña blanca, el vino rosé, el vino tinto lo que le dicen el vino carito yo por decir preparo ese trago que está ahí que es la tutuma mamainé que es a base de pisco y vino oporto, es típico de nuestro distrito El Carmen, pero lo mío es más negrito porque lo mío es tutuma mamainé pues yo lo hago con vino oporto en El Carmen lo hacen con vino dulce, yo por cambiar pero lo bueno es que ya mi tutuma tiene registro, si yo lo he registrado el año pasado, me costó sí, porque eso no es gratis pero salió ya, esta con su sello todo” y el experto 5 nos dice, “Si, las bebidas son elaboradas en la región con lo mejor de las cosechas para un placer vinícola, Chincha cuenta con muchas bodegas en la inagotable diversidad de productos tales como el pisco, vinos borgoña seco, semi seco, moscatos entre otros” y el experto 3 nos dice “Si, aparte de la cachina las mejores bodegas y viñedos se encuentran en Chincha y sobre todo en el valle de Sunampe” ante estas respuestas los expertos coinciden en que las bebidas típicas son un sello identificador ya que resaltan que Chincha es conocida por sus famosos viñedos y por su producción de vinos los cuales son exportados muchos de ellos al exterior dejando en alto a Chincha.

Por otro lado encontramos un solo experto que nos dio un punto de vista distinto, el experto 1 nos dijo “Para decir que son emblemáticas estás deben ser reconocidas, mediante una denominación de origen que les permita distinguirse de las demás, de lo contrario no se le da el sitio que merecen, las autoridades locales, ni nacionales se esfuerzan por ello, dejan que las cosas discurren a su libre

albedrio, es por eso que todo es un desorden en la parte cultural y de identidad local” con esta respuesta él lo lleva a un plano más formal pero de todos modos no deja de ser realista al dar su punto de vista y resalta que las autoridades tampoco le dan el debido respaldo y dar el lugar que se merecen.

Ante las respuestas analizadas podemos concluir que la mayoría de los expertos tienen una posición positiva y afirman que las bebidas que se producen en Chincha son un sello identificador gracias a sus fértiles tierras, sus grandes bodegas y el cariño que le ponen al hacerlas, esto hace que se sientan orgullosos de sus bebidas que producen.

Sobre cuáles son las bebidas típicas identificadoras que se preparan en festividades tenemos como ejemplo al poblador 4 nos dice que, “Las bebidas típicas identificadoras que se toman en fiestas de acá de Chincha, como anteriormente lo mencione es sin duda la cachina, el pisco, los vinos dulces, el borgoña, vino rose, vino seco, vino semiseco, esas son las bebidas, cuando llegas a Lima de Chincha siempre te preguntan por un vino, eso nos identifica en cualquier otro sitio.” y el poblador 1 nos dice “en las festividades siempre se toman esos tragos, cumpleaños, matrimonios, pero más la cachina” ambos pobladores connotan que la bebida bandera e identificadora de Chincha es la famosa cachina, muy peculiar allá y es muy consumida por todos, no hay casa que no tenga un porrón de cachina, a su vez también encontramos otros tipos de tragos un ejemplo nos dice el poblador 3, que nos dice, “Las bebidas típicas, bueno la cachina, el vino, también los chinchanos preparan pisco, no solamente en Ica se prepara, claro que en Ica están los mejores piscos, pero los chinchanos también preparan pisco, esos son sus bebidas típicas chinchanas que se identifican en las festividades costumbristas: la cachina, el vino y el pisco.” también tenemos al poblador 5 que nos dice “Las bebidas que más se consumen en festividades tradicionales son la cachina, el pisco y los vinos.” Estas dos respuestas de los pobladores nos dan a conocer que la cachina no es la única bebida bandera que ellos consumen en festividades si no también el pisco, todos concuerdan que si bien es cierto el pisco no es netamente de ahí, también lo producen y lo consumen, de tal modo que en las costumbres y fiestas se pueden tener al pisco.

Y finalmente tenemos al poblador 2 que nos dice, “La cachina y el vino lo toma toda la gente del pueblo en los matrimonios, bautizos, en todas las fiestas en sí, son tradicionales esas bebidas en Chincha”, aquí no solo nos muestra que se consumen cachina y pisco, sino que también encontramos el buen vino, esto quiere decir que esta bebida es muy común en la ciudad.

A todo esto, podemos inferir que los pobladores concordaron en que la bebida típica, bandera e identificadora es la famosa cachina la cual es muy exquisita y hay que saber tomarla.

Sobre conocimientos

Con respecto a si la historia culinaria que posee Chincha es un símbolo de identidad cultural para los ciudadanos del lugar, la gran mayoría de entrevistados respondieron que si la consideran un símbolo de identidad cultural. Por ejemplo, nuestro poblador 4 nos dice “Si, la mejor que hay en todo el Perú, porque siempre yo he escuchado por televisión que ni en Europa, ni en Brasil, ni en Italia encuentran la comida tan rica como hay acá, la comida de acá la llevan al extranjero y nos identifican así que nos llena de orgullo, en general la comida peruana es muy agradable pero en especial la de Chincha, nosotros vivimos en un lugar donde se encuentra una riqueza histórica”, como vemos el entrevistado se identifica con su gastronomía e historia resaltándola de otros países y que eso es un orgullo para los pobladores del lugar; así también otros dos entrevistados nos refieren algo similar ya que para ellos la historia culinaria chinchana es un sello que los identifica y los hace reconocidos por su gastronomía, por sus insumos y por su arte ante la mayor parte del Perú, eso los enorgullece y alegra bastante (Poblador 3 y 5).

Referente a los pobladores que consideran de manera muy segura que sí; la historia culinaria de Chincha es un símbolo de identidad cultural para ellos tenemos al poblador 1 que mencionó “¡Claro! Si, la carapulcra, por ejemplo, eso es oriundo de acá, porque es como una costumbre, sin duda tiene mucha historia la comida chinchana y donde vayas es un símbolo de identidad, donde veas una carapulcra, ves a Chincha”, podemos ver que el poblador muy seguro resaltó la carapulcra como un plato que identifica la historia culinaria de Chincha, así también tenemos

al poblador 2, “Claro que sí, te identifica es nuestra tradición, sobre todo la carapulcra que es diferente a la cañetana, diferente a la iqueña, diferente a la limeña. (¿En qué se diferencia entre ellas?) en su preparación porque en Cañete y Lima hacen de papa seca, algunos hacen con papa fresca pero no es igual, en Ica también hacen con papa fresca. La preparación hace que la historia culinaria sea autóctona de Chíncha” aquí notamos como nuestro entrevistado hace hincapié en que la manera de preparar este plato bandera hace que se distinga de otras ciudades ya que es única y especial para los chinchanos.

Por otro lado, tenemos la opinión de nuestros entrevistados expertos referente al significado que tiene la historia culinaria de Chíncha y si creen que aún se sigue manteniendo viva hasta hoy; según el experto 1 nos dice que “De la mixtura de cholo, lo indígena, lo negro y lo europeo nace la gastronomía chinchana. Hasta hoy algunas cosas prevalecen como la yuca presente en la chapana, algo que poco se ve en otras zonas del país, la ensalada de pallares, el pepián de arroz, el caldo de pavo entre otros que son símbolo de identidad para los chinchanos”, de la misma manera el experto 5 nos dice que “Con respecto a la historia culinaria de la provincia de Chíncha hay una cosa que existe realmente, un mestizaje extraordinario y la gastronomía como expresión de cultura converge una serie de elementos no solamente alimenticios sino también de costumbres y tradiciones”, en ambas opiniones se puede observar la formación e importancia de la transculturación que se da en Chíncha porque han llegado blancos, mestizos, indígenas cada uno con sus costumbres; asimismo nuestro experto 3 nos dice “Para mí es prioridad regional con la exquisiteces de platillos de bandera bajo el sabor del fogón que pese al tiempo transcurrido conservamos nuestra identidad cultural” y también el experto 4 “Tiene un significado remoto, un buen significado. La historia culinaria si sigue viva, pero necesita más apoyo de las autoridades” vemos que ambos entrevistados nos indican que la historia culinaria significa prioridad regional para los ciudadanos que aún se mantiene viva pero que las autoridades no hacen lo suficiente para que siga siendo así.

Finalmente solo un entrevistado nos dijo de manera regular que “no podríamos decir tanto como una historia culinaria, hablamos de una historia para áreas más

grandes pero si hay una tradición culinaria muy propia de la cual como ya dijimos la sopa seca con carapulcra sería el producto bandera y que podrían de algún modo considerarse un símbolo de identidad cultural”, aquí el experto 2 nos da a entender que el término historia es muy amplio y se usa para áreas más extensas pero la relaciona como una tradición culinaria de distintos orígenes como afro peruano, andino y español, que se mezclan junto con los productos que tiene el valle de Chíncha y surgen preparaciones originales, actualmente considerados platos típicos del lugar.

Por lo tanto, podemos decir que nuestros pobladores y expertos entrevistados si consideran la historia culinaria que posee Chíncha como un símbolo de identidad cultural y que para ellos significa un arte de mixtura, de sabor e historia que aún se mantiene viva.

Nuestros entrevistados pobladores y expertos conocen algún pasaje de la historia gastronómica de Chíncha ya que la categoría SI, tuvo la totalidad de respuestas por parte de ellos.

Así tenemos al experto 3 quien nos dice que, “Hasta donde yo sé después de la caída del Huáscar los chilenos descendieron en Chíncha, después descendieron en Chilca y arrasaron con todo y pedían comida para sus tropas y según cuentan en Chíncha comieron lo mejor, se sintieron muy a gusto con la comida chinchana lo que generó algunas elaboraciones de los platillos que se conocen a la fecha”, de igual forma el poblador 5 nos comenta “Creo que eso nace desde hace mucho tiempo atrás, de la época de la esclavitud, mayormente traían los esclavos de África donde los capataces prácticamente los explotaban y bueno su gastronomía parte de ahí, tiene una parte, se podría decir una base”, asimismo el experto 5 nos señala que, “una cosa de la historia muy ligado a la gastronomía lo encontramos en lo narrado por el decimista Nicomedes Santa Cruz muy conocido en el arte y la revaloración de los afro descendientes en el Perú, esto significa que de África llegaron esclavos, por los españoles que tenían la necesidad de poner gente en el campo a trabajar, sin pagar nada solamente la comida y dormir en los potreros en situaciones muy precarias sin embargo ellos nunca perdieron sus tradiciones y cuando se encontraban en los palenques que eran como decir ahora unos

pequeños albergues o callejones que ellos mismos habían construido, y la música propia con tambores, con cajones, procuraban comer algo similar a lo que habían comido en su África de antaño, entonces los españoles no consumían vísceras, hasta hoy mismo en Europa no se consumen las vísceras o muy pocos países consumen vísceras, en cambio en esa época aquí las vísceras eran tiradas para que los comieran los animales y entonces los africanos hacían junto a la víscera el bofe y preparaban algo muy parecido a lo que conocemos hoy como chanfainita”, en estas entrevistas podemos deducir que en los platos chinchanos hay un mestizaje cultural por su variedad, por su presentación pero sobre todo por su sabor.

Respecto a la historia sobre uno de los platos bandera como es la carapulcra, mencionaron que, “por los negros, por los esclavos de esa época porque le daban las papas chiquititas el desecho digamos, las papas grandes las vendían pero todas las papas chiquitas les daban a los esclavos para que se alimenten, los ajíes inclusive de ahí viene lo del ají seco que se lo daban y ellos lo hidrataban, lo limpiaban, lo molían y era uno de los ingredientes para sus papas que las sancochaban, la picaban y hacían su aderezo de ahí salió la carapulcra, de ahí nació de los esclavos prácticamente que estaban en las haciendas de El Carmen, la hacienda San José se llama” (Poblador 2), asimismo nos contaron la historia de otro plato bandera como es la sopa seca, “le dijeron a una persona haz una sopa, entonces hizo la sopa y luego le dijeron échate el fideo, entonces le echaron mucho fideo, la carne todo con aderezo y llega la dueña y le pregunta ¿ya está la sopa? y le responden que sí, destapan la olla y dice que le dijo ¿Qué es esto, es sopa? Esto es sopa seca, le dijo por lo que estaba seca y ya de ahí se quedó con sopa seca” (Poblador 4), de igual manera el poblador 1 nos habla sobre la historia de los tamales, un plato de entrada muy popular, “El tamal lo hicieron porque acá se cultivaba mucho maíz, entonces un día, me contaron que estaban haciendo como carapulcra y se le dio a uno la idea de hacerlo así con maíz molido, porque el tamal tiene casi todo lo que lleva la carapulcra, tiene ají panca, lleva chancho, ajo, todo los condimentos que lleva la carapulcra, creo que un día se equivocaron y le echaron el maíz y así se creó el tamal”. Así notamos que ambos entrevistados

refieren que los potajes chinchanos como es el caso de la sopa seca también llamada mancha pecho y el tamal se crearon, por decirlo así, por una confusión de los cocineros en el momento de la preparación.

Por último, ya que todos nuestros entrevistados afirmaron conocer pasajes sobre la historia culinaria de Chincha, las dos categorías restantes (No y Tal vez) quedaron sin respuestas.

Con respecto a cuales son las técnicas tradicionales para la realización de los platos típicos de Chincha, nuestros entrevistados pobladores nos refieren que moler los insumos es una técnica indispensable para la preparación de los platos chinchanos, algunos entrevistados (poblador 2 y 3), dijeron que no es lo mismo comprar los insumos preparados que hacerlos uno mismo, por ejemplo el poblador 2 mencionó “Moler los productos uno mismo, los ajíes, los aderezos, es prácticamente todo lo haces tú misma, nada comprar preparado sino es hacerlo, claro que ahora uno va y compra su sobre de panquita, ese amarillín, esas cosas que tienen conservantes pero no es lo mismo, es uno mismo hacerlo”, como vemos hace hincapié a que uno mismo debe moler los insumos. Además, el poblador 3, señaló que “En mi caso, todo lo preparamos en casa, esa es nuestra técnica, molemos nosotros mismos todos los ingredientes, ajíes, achiote, comino entre otros”, de igual manera mencionaron el uso del batán como técnica tradicional, “Para preparar los platos típicos, en algunos lugares si respetan algunas técnicas como por ejemplo, la papa a la huancaína que antiguamente lo hacían en batán y eso todavía existe en Leoncio Prado y Sunampe que son los dos lugares donde destacan más en su gastronomía, bebidas, y postres” (poblador 5) así nos da a entender que en algunos lugares aún no se ha perdido el uso del batán para moler los insumos.

Por ende, apreciamos que moler los insumos es una técnica tradicional que la mayoría de chinchanos realizan en sus hogares al momento de la preparación de sus platos.

Referente a los que mencionaron la quema del ají como otro de los principales pasos para la elaboración del potaje chinchano, tenemos a nuestro poblador 4 que nos dice “Para la preparación de la carapulcra se tiene que seguir los pasos

tradicionales como la quema del ají que son aproximadamente seis a ocho horas, para que la carapulcra salga bien concentrada”, de la misma forma el poblador 1 nos indica “Por ejemplo la carapulcra tiene que quemar al ahogado por lo menos dos horas mínimo, ese es un proceso indispensable que no te puedes saltar”; vemos que ambos entrevistados resaltan la importancia del quemado del ají para la preparación de uno de los platos bandera como es la carapulcra chinchana.

Finalmente, la categoría otros, quedo sin respuestas.

Por otro lado tenemos la opinión de nuestros entrevistados expertos referente a si conocen alguna técnica tradicional que se utilizaba antes para preparar los platos típicos de Chincha y que ahora ya no se emplean; según el experto 3 “Si, el famoso batán en el antepasado nuestra moderna licuadora cosa que se ha dejado de lado, todo se hacía a batán, los ajíes inclusive la molienda del maíz para hacer los tamales, era algo espectacular”, de la misma manera el experto 4 nos dice que “Claro, lo que poco se emplea es el batán, que mucha gente ya no te cocina en leña” asimismo el experto 5 nos indica “Con respecto al proceso y técnicas tenemos que indicar claramente que si bien es cierto el tiempo han aparecido algunos instrumentos modernos como la licuadora que ayudó a reemplazar a otros procedimientos, por ejemplo antes para hacer el achiote, para volverlo polvo era primero el secado del morrón y luego de esto el secado de la deshidratación que se hacía, así el proceso del batán que era una piedra hoyada y con una piedra rectangular ovalada se hacía presión contra el achiote”, en estas opiniones se puede notar como la modernidad se hace presente, por ejemplo el caso de la licuadora que ha reemplazado el uso del batán para moler los insumos. Otra técnica tradicional que también se ha ido perdiendo es el secado de la papa, el secado al sereno por largas horas o por varios días hasta que pueda deshidratarse, porque para la preparación la papa tiene que estar fría, ya que muchos creen que la carapulcra de Chincha es igual que la carapulcra limeña que es con papa seca, pues no, la carapulcra chinchana es con papa fresca (Experto 4 y 5).

Actualmente se sabe que existen empresas que se dedican a la venta de grano y de la papa seca en diferentes variedades. Así podemos notar que, por facilidad, por ahorro de tiempo, entre otros motivos, se ha preferido utilizar la modernidad, por

decirlo de alguna manera, en la gastronomía chinchana, pero esto hace que los platos tengan un sabor distinto.

A pesar de estas opiniones, la mayoría de nuestros entrevistados entre pobladores y expertos, afirman conocer las técnicas tradicionales que se utilizan y se utilizaban en el proceso de preparación de los platos chinchanos.

Con respecto a si saben de dónde se han aprendido las diversas técnicas que se usan en la gastronomía chinchana, la mayoría de respuestas se dieron en la categoría otras respuestas, así tenemos por ejemplo el experto 1 que nos dice “El aprendizaje proviene de sus antepasados los esclavos y hubo un cruce de mestizo con los llamados cholos que bajaron a la costa con fines de agricultura” al igual que el experto 2 que nos señala “las técnicas de la gastronomía chinchana tiene su origen en formas de preparar que ya existían en Chíncha, antes de la llegada de los españoles y luego en la transculturación el mestizaje cultural cuando se fueron asentando las poblaciones de esclavos afro descendientes”, por lo tanto ambos entrevistados concuerdan que las técnicas usadas en la gastronomía chinchana provienen de nuestros antepasados.

Así también tenemos al experto 5, que nos indica “Otra técnica que tampoco ha sido propia, lo que en su momento fue primero usada en las casas pero hoy en día ya se ha masificado, como es la pasta o los espaguetis, antes se mezclaba harina, sal, agua, huevos y algo de levadura, lo preparabas y finalmente sacabas un aparatito para poder hacerle el corte y poder colocar en el congelador por unos minutos, así poder tener una pasta fresca, gran técnica que se ha utilizado correctamente por las familias italianas en Chíncha” donde nos demuestra que los inmigrantes italianos trajeron sus costumbres culinarias al valle de Chíncha.

Sobre formas de organización

Los entrevistados tienen varios puntos de vista con respecto a las formas de organización de la gastronomía chinchana con el fin de un desarrollo turístico, un ejemplo a ello, los pobladores participan con frecuencia a las diferentes fiestas costumbristas donde se promueve mucho la gastronomía logrando la atracción de los turistas a la ciudad, mientras que los expertos toman en cuenta más la

importancia de la difusión gastronómica mediante las festividades, aun así ambos tipos de entrevistados logran coincidir que las costumbres y tradiciones gastronómicas son esenciales para su identidad cultural y el desarrollo del turismo. Con respecto a la frecuencia en que participan en las celebraciones, fiestas costumbristas, eventos religiosos y si consideran que son esenciales para su identidad cultural y una buena fuente de difusión gastronómica, la mayoría respondieron que sí, asisten con mucha frecuencia a estos tipos de eventos y por ende los considera importante para su identidad cultural y para la difusión gastronómica de Chincha

Un ejemplo a ello es el poblador 1 que nos dice, “Siempre, prácticamente cuando es la fiesta de Chincha en el día central, las fiestas patrias, en las procesiones, acá la gente es muy religiosa muy católica por ejemplo en la fiesta de la Melchorita. Considero que es esencial para nuestra identidad cultural, es una costumbre, eso no se pierde hasta ahora y por supuesto que sí ayuda esos eventos a la difusión de nuestra gastronomía, claro que sí, gente que viene de Ica, de otro sitio, le agrada la comida, ¿no ves que son platos tradicionales acá?” y nuestro experto 5 se refiere que, “Al respecto diremos que las fiestas son un canal importante para la difusión de platos chinchanos sin embargo cabe indicar que por ejemplo antes no se celebraba la fiesta del Viernes negro o la fiesta en Febrero el carnaval negro este tipo de festividades si bien es cierto lo que contribuyen es a que mucha gente llegue, pero no se está procurando darle énfasis a las comidas tradicionales muy por el contrario ósea hay mucha música, hay mucho ritmo pero se le está dando mucha apertura a una cadena internacional de comida, ahora podemos ver una red de pollerías que tiene sedes en Lima y entonces no se logra revalorar, al menos darle importancia a lo tradicional”. Vemos que el poblador se enfoca en la frecuencia que asiste a los eventos costumbristas y en la gastronomía que se puede exponer en esos días y que lo considera importante y por otro lado tenemos al Experto que lleva su punto de vista a la difusión en sí de los platos que existen en Chincha, en que las festividades son esenciales para dar a conocer esos platos típicos y de la creación de las nuevas fiestas costumbristas que amplían más la difusión de los potajes. Por otro lado también encontramos algunos casos que por más que

intentan asistir a esos eventos solo lo realizan con poca frecuencia tal como nos dice el poblador 4, “Yo trato de estar presente en todos los eventos, me gusta las celebraciones, en la Melchorita al cual asisto religiosamente es una buena ventana para la difusión de los platos típicos de acá de Chíncha la cual nos identifica y nos hace sentir más chinchanos que nunca, me enorgullece porque me representa”, podemos apreciar que si bien es cierto no concurre a todos los eventos pero si a uno donde también resalta la importancia de la difusión de los platos en esa festividad.

Finalmente hubieron respuestas que no fueron asertivas como por ejemplo la poblador 5, nos dice “Le voy a ser sincero, que no he participado por motivo de trabajo” y el experto 3 infiere que “Creo que deberían incentivar a la gastronomía chinchana y a la variedad de productos enológicos para atraer a los turistas, para impulsar el turismo” esto nos muestra que el poblador como es el caso de muchos no asiste a los eventos y hace que las importancias de las tradiciones se vayan perdiendo, y las necesidades se vean por encima de las costumbres, como es el hecho de trabajar en feriados y eventos festivos en Chíncha, y el experto se enfoca en que las autoridades no logran impulsar el turismo teniendo en cuenta la riqueza de su gastronomía.

En suma, podemos decir que tanto como los pobladores y expertos ponen énfasis en que las festividades costumbristas son un medio importante para la difusión de su gastronomía y logra generar la afluencia de turistas.

Con respecto a que platillos tradicionales solamente son preparados en festividades encontramos una serie de respuesta tanto como pobladores que tienen bien marcado sus costumbres para cada evento y los expertos que dieron a conocer temas muchos amplios, se pudieron conocer platos de entrada, de fondo y hasta postres muy peculiares en festividades, un ejemplo a ello tenemos al poblador 3 que nos dice, “Cuando hay una reunión importante, cumpleaños o un matrimonio, el plato especial de lujo en Chíncha es la carapulcra con la sopa seca y su chicharrón, Cuando son fiestas grandes, día de la madre, 28 de julio, día del padre, se prepara el picadillo de pavo, solo en esas fiestas grandes se come el picadillo de pavo”, del mismo modo el poblador 5 que nos cuenta que, “En festividades la

carapulca, el arroz con pato, chicharrones, el picante de res, de pato, el ají de gallina, tenemos cazuelas de pavo”, como podemos apreciar los pobladores tiene en cuenta que su plato tradicional para sus festividades es sin duda la carapulca con la sopa seca conocida como “mancha pecho” esto infiere a que la comida lleva tanto aderezo del ají panca que al momento de comer puede manchar la parte superior del pecho al caer algún residuo de comida, consideran que es una comida que les caracteriza y siempre se realiza en los eventos, por ser económica y tradicional a su vez mencionan otros platos como el picante de res, la cazuela y el picadillo de pavo.

Del mismo modo también consideran que no solo los platos de fondo son importantes en una festividad si no también los postres y macerados un ejemplo a esto tenemos al poblador 2 que nos dice, “ahora en Octubre que es el 29 el día central es todo una semana en esas fechas es que más se venden, se preparan los platos típicos tanto como los dulces que son el frejol colado, alcayota, higo, la chapana, machacado y también níspero de hueso, así se llama que lo venden en las festividades y en los mercados tradicionales, es tradicional un chinchano que vaya digamos de feria en feria que presente ese tipo de dulces, ese tipo de productos, también hacen un dulce con maíz aparte de la humita es uno que lo hacen de maíz, lo tuestan, le echan caramelo, el azúcar, maní y lo envuelven, también el quitusco que es un dulce de yuca” podemos decir que el poblador no solo considera importante mencionar los platos típicos característicos si no hace un enfoque en los dulces que son iconos de la ciudad que se venden hasta el día de hoy en los mercados tradicionales como lo menciona líneas arriba usan frutas y granos típicos para su elaboración que son consumidos en matrimonios y eventos costumbristas, también podemos encontrar respuestas que nos hablan sobre las bebidas las cuales son el pisco y la cachina que se suele ver en las festividades como la vendimia nos dice el (experto 2).

Finalmente dos expertos concluyeron que los platos de entrada también son tradicionales en las festividades como por ejemplo el experto 2 nos dice, “La sopa de novios que es una preparación con pavo, los buñuelos de fiesta y los panes especiales para semana santa” y el experto 4 nos dice que ahora, “De entrada se

está usando bastante el tamal, algunos te hacen tamal y su carapulcra chinchana o tamal”, como podemos ver el experto 2 nos habla sobre una sopa que se realiza exclusivamente en semana santa el cual es un plato que se puede apreciar solo en esas fechas, en esa festividad importante, y el experto 4 infiere que el tamal es un plato de entrada imprescindible para el acompañamiento de la popular sopa seca con carapulcra que se suele ver en matrimonios.

En conclusión, Chincha posee muchos platos especiales para la celebraciones y festividades exclusivas como ya han sido mencionadas anteriormente por los entrevistados, pero sin duda alguna la mancha pecho es el favorito para todos.

Con respecto a que si creen que algunas costumbres se han ido perdiendo con el transcurrir el tiempo y en el caso de los expertos que es lo que opinan sobre las gestiones de las autoridades ante ello.

Un ejemplo nos dice el poblador 1, “¡Claro! Antes cuando ibas a ser padrino tu ibas con tu señora, a ti te daban un pavo grande y a tu señora una pavita o de lo contrario le daban una pierna de chanco asada y al padrino si un pavo grande y le metían un cigarro en la boca y era tradicional eso, era como un adorno distintivo para que sepan que tú eras el padrino, y ahora eso ya no se hace y cuando era la hora de servir, al padrino le daban media gallina encima de la carapulcra y a la mujer también,” y el poblador 4 también nos dice, “Si, definitivamente ahora todo se simplifica, compran un pollo a la brasa y listo, donde quedo la preparación de todo un día anterior, y las tradiciones y costumbres que se creía cuando hacías todo eso para una boda, traería prosperidad, pero ahora ya no se hace eso, se ha perdido”, ante esto podemos ver que aseguran que esas costumbres se han ido perdiendo con el tiempo ya sea por la falta de tiempo como también a dejar de enseñar sus tradiciones para aun mantenerlas vivas, también el experto 3 afirma que “Si, bastantes costumbres se han perdido sobre todo por la mentalidad de los jóvenes que ya no piensan al igual que los abuelos” y también el experto 5 nos dice, “Efectivamente hay muchas costumbres que se van perdiendo no tanto por la negligencia del poblador sino porque las autoridades competentes es decir las Municipalidades, Gobierno regional, Instituto Nacional de Cultura, asociaciones y otras organizaciones no gubernamentales que están llamadas para hacer que no

se pierda la identidad chinchana” ante ellos podemos afirmar que los expertos están de acuerdo que las costumbres se están perdiendo al transcurrir el tiempo ya sea por la mentalidad de los jóvenes hoy y día y por qué las autoridades no hacen nada para salvar estas mismas de tal modo que no la toman en cuenta.

Por otro lado también encontramos otras opiniones que afirman que se siguen manteniendo algunas costumbres como en el caso del poblador del poblador 2 que nos dice, “No, aún siguen vigentes como en los matrimonios que hay un plato que se llama Alza que se le da a los padrinos principales a las esposas y esposos inclusive a los testigos de boda” y el poblador 3 que nos dice “Casi no, con respecto a la gastronomía sigue vigente, al contrario yo pienso que se está intensificando más,” en este punto podemos ver el contraste de las opiniones con los primeros expertos y pobladores, consideran que aún se siguen manteniendo por que como dicen que la gastronomía es tendencia hoy en día por eso es que ellos consideran que no.

Finalmente encontramos aun entrevistado que nos dio a conocer que, si se han perdido, pero solo algunas costumbres y que aún quedan las más representantes esto nos dice el poblador 5, “Si se podría decir un poco, ¿Que hacen las autoridades para que esto no continúe? A veces las autoridades no dan del todo, no como debería de ser como para que se mantenga en alto el nombre de Chinchá”, si bien es cierto nos dice que solo considera algunas que se han perdido enfatiza en que las autoridades no hacen nada para que están no se extingan pudiendo hacerlo y poner en alto a la gastronomía chinchana.

Ante todo, ellos podemos concluir que hay muchas respuestas entre positivas y negativas pero la gran mayoría de los entrevistados han concordado en que poco a poco con el pasar de los años se están perdiendo las costumbres que en los tiempos de antaño se realizaban y que esto no solo es el problema de los pobladores sino también de las autoridades por no tomar en cuenta sus propias costumbres por la cual se les identifica.

Con respecto a que si los entrevistados participan de alguna de las costumbre tradicional que posee chinchá y si es que así fuera de qué manera lo hacen,

tenemos un ejemplo a ellos el cual es el poblador 3, “Si, participo, acá en Sunampe yo asisto a eventos de la vendimia, el alcalde organiza la poda y la cachina que se le conoce como la vendimia, entonces nosotros como restaurante típico chinchano participamos llevando nuestros potajes y hacen una feria vamos y nos identificamos allá, nos hacemos presente.” Del mismo modo el experto 4 nos dice “Si, por decir el aniversario de Chíncha, cuando he sido autoridad y también ahora que no lo soy el aniversario de El Carmen, me invitan a muchos cuando celebran el Día del Pisco Sour, el Día del Chilcano, así a diferentes actividades que me invitan sobre todo en los aniversarios de Chíncha” así mismo el experto 5 nos dice que, “sí participó activamente en dar a conocer la cultura y la gastronomía chinchana.

No solamente eso sino que también al poder enseñar a poder compartir lo que significa la historia en Chíncha”, al respecto de estas respuestas podemos apreciar que tanto como pobladores y expertos coinciden en que si participan en los eventos costumbristas y que no solo se sienten bien al participar si no que se sienten orgullosos de sus tradiciones y los eventos a los cuales asisten porque consideran la cultura chíncha es muy rica no solo en gastronomía si no en todos los aspectos. Por otro lado existe el otro lado de la moneda los cuales no tienen la oportunidad de participar en eventos ya sea por trabajo, lejanía o porque no los invitan a participar como es el caso del poblador 4, “A nosotros como restaurante nunca nos invitan aun teniendo años de experiencia, invitan a cualquier otro pero yo no participo en actividades tradicionales que se suelen realizar en Chíncha como restaurante , los organizadores deberían invitarnos a nosotros que tenemos años en la gastronomía, pero no lo hacen” en este caso el poblador extiende su pesar al no ser llamada a participar siendo icono de la gastronomía e infiere que prefieren dar invitaciones a otras personas y no a ellos que son personas idóneas en mostrar toda la gastronomía chinchana, ya que tienen y cuentan con muchos años de experiencia en el rubro, otro caso es el del poblador 2 que nos dice, “No, por mi trabajo yo participaba pero actualmente no” y el poblador 5, “No he participado por motivo de trabajo”. Ambos entrevistados aseguran que por trabajo ya no participan en las costumbres que se realizan en Chíncha, perdiendo se de emociones y situaciones inolvidables.

Ante todo, lo expuesto podemos decir que tanto como pobladores y expertos, si bien es cierto algunos no participan más en las costumbres por diferentes motivos, existen más respuestas asertivas ante la continua participación de las costumbres que se realizan en Chincha, dando a ver cómo es su manera de participación, mucho de ellos como invitados y otro como consumidores y expositores de la gastronomía chinchana.

Sobre valoración

Los ciudadanos chinchanos y expertos en gastronomía tienen una gran valoración y aprecio por la cultura gastronómica del lugar, ya que forma parte de su identidad cultural y costumbres. Además, los insumos y platos típicos de Chincha forman parte de su historia y legado, el cual han mantenido con el pasar de los años y buscan preservar aún en el presente transmitiéndolo a las generaciones actuales, ya que los pobladores sienten que su gastronomía es parte fundamental de su historia y su cultura, algo con lo que ellos se sienten representados.

Con respecto, los pobladores tienen una valoración hacia la identidad cultural y gastronómica de Chincha, la gran mayoría de entrevistados dijeron que sí se sienten identificados a su cultura y la relación con la gastronomía. Por ejemplo, el poblador 1 nos indica, la gastronomía chinchana como identidad cultural es representativa “Sí, por supuesto, en la gastronomía, porque a la gente le gusta esos platos, la carapulcra es mencionada en Lima, muy buscada en las ferias que realizan e inmediatamente la identifican con Chincha, imagínate, a los limeños les gusta la carapulcra chinchana, ya que es muy diferente a la de Lima y lo mismo con otros platos que tenemos”, como vemos el entrevistado siente que su gastronomía lo identifica también con su cultura, haciendo mención a que esta es reconocida no solo por ellos, sino también otras regiones nacionales, así también otro entrevistado nos refiere algo similar, indicando que su gastronomía es la representación de su cultura, tal y como ellos lo manifiestan, haciendo referencia que la cultura gastronómica nace de ahí y es derivada haciéndose conocida por otros lugares (Poblador 2).

Finalmente, los ciudadanos han dado a notar que su gastronomía es parte de su

identidad cultural, haciendo que ellos se sientan identificados con sus platos típicos los cuales vienen siendo transferidos de generación en generación, reflejando así, la historia e importancia que la gastronomía tiene para ellos y la manera en la que se sienten identificados.

Con respecto a los platos tradicionales chinchanos varíen su receta e insumos, gran parte de los entrevistados no están de acuerdo, ya que al cambiar la receta o añadir nuevos ingredientes, este platillo dejaría de ser tradicional para convertirse en algo nuevo, por ejemplo, el poblador 4 nos indica que “No me parece, porque si se agrega otro ingrediente a los platillos ya lo malograrían, por ejemplo, si le echaran sillao a una de nuestras comidas típicas, eso ya no sería tradicional, las fusiones distorsionarían los platos identificadores del pueblo chinchano, la comida tiene que mantenerse como es, algunos le echan chocolate sublime el cual cambia el sabor, la sopa seca antes se echaba aceituna, pasas, guindón ahora también ya se ha perdido todo eso”, como vemos el entrevistado siente que cambiar las recetas o añadir nuevos ingredientes, altera los sabores de los platos típicos, haciendo que estos ya no sean valorados como parte de su gastronomía, perdiendo todo sentido de identidad cultural. Por ejemplo, para el experto número 3, “Jamás voy a estar de acuerdo en cambiar la gastronomía peruana no me atrevería mover un solo insumo ni agregarle otro, ni le quito ni le saco, ese es el problema de que digan que el ceviche es chileno ese es el problema de que digan que nuestro Pisco sour es chileno y así nos seguirán acusando por tanto inventor, que yo le echo aguaymanto, que le echo esto, el otro, que yo hago el chaufa así, que yo hago el arroz con pollo así, ¡no!, debemos respetar a nuestras raíces. El gourmet come y te trae recuerdos desde su abuela, de su madre lo que comían, no sé de dónde ha sacado cierto gordito a decir de qué gourmet es crear nuevos platos, respetemos las recetas antiguas que no se sigan perdiendo platos”, podemos ver que tanto los pobladores como expertos no están de acuerdo con añadir nuevos ingredientes o cambiar recetas, ya que esto haría que los platos típicos pierdan valor cultural.

Como podemos apreciar, la gran mayoría de las opiniones dadas por nuestros entrevistados son una respuesta de rechazo al cambio de receta e insumos, haciendo mención que su gastronomía es un valor histórico que se ha transmitido

de generación en generación, y que esta debe seguir así, sin cambios, manteniendo su origen y seguir siendo representativa, culturalmente, para los pobladores de Chincha.

Con respecto a las rutas gastronómicas, la mayoría de entrevistados indicó que estas rutas eran buena idea de promover su cultura gastronómica. Por ejemplo, el poblador 4 indica, con respecto a las rutas gastronómicas y qué lugares incluiría para la difusión de la gastronomía chinchana “Me parece una buena opción, es una magnífica idea para promover la gastronomía Chinchana, así van parando de lugar en lugar y se muestran los diferentes potajes de Chincha, y degustan donde encuentran la mejor comida y puedan tener sus propias conclusiones de acuerdo al paladar de cada turista que viene hacer la ruta gastronómica de tal modo que contrastan técnicas y sabores de un mismo plato preparado por diferentes personas, a esa ruta agregaría paradas fijas como Grocio Prado, Sunampe y El Carmen”, como podemos apreciar el entrevistado siente que estas rutas turísticas harían que la gastronomía chinchana pueda crecer y hacerse más conocida para los turistas, mostrando la diversificación que ellos tienen en cuanto a sus platos típicos, así también otro entrevistado refiere algo similar, indicando que las rutas gastronómicas lograrían el crecimiento del turismo y la cultura gastronómica de los distintos poblados de Chincha (Poblador 5).

Los expertos que fueron entrevistados nos dieron a conocer su punto de vista con respecto a las rutas gastronómicas de Chincha, el experto 3 nos dice que “Las rutas gastronómicas y el turismo son claves para el desarrollo de un sector de la población, justamente el que se dedica a la gastronomía como negocios familiares, pequeñas empresas de alimentos, sitios campestres turísticos; podríamos unir las rutas gastronómicas con el turismo rural y esto es muy importante porque todo lo que sea crecimiento, creación de trabajo y riqueza es bienvenido, hay maneras de trabajar que no son valoradas en el ámbito gastronómico, que deberían contar con una ruta en la cual los turistas se sientan atraídos, estos pueden ser lugares seguros, limpios y tengan el aura de la tradición, es clave que haya una infraestructura adecuada, ya sean casonas o casas hacienda propias de la historia de la región, no podría dar mucho detalle pero los proyectos tienen que afinarse,

tiene que reconocerse bien el espacio del territorio y ver dónde se encuentra el potencial” con este aporte podemos indicar la importancia que tienen las rutas turísticas en cuanto a la promoción y difusión de la cultura gastronómica del lugar. Del mismo modo, otros entrevistados mencionan que no existen o desconocen las rutas turísticas en Chincha, dando énfasis que estas serían, igualmente, de gran importancia para el desarrollo gastronómico del lugar (Experto 4 y 5).

En conclusión, de acuerdo a las respuestas obtenidas, podemos decir que las rutas gastronómicas en Chincha son de gran importancia para poder promover la cultura gastronómica de los poblados del lugar, además de generar un flujo turístico, dando a conocer los diferentes destinos que Chincha puede ofrecer, además de todos los platos típicos del lugar.

De acuerdo a los entrevistados, cuando se les preguntó sobre cómo consideran que aporta la gastronomía al desarrollo turístico, la mayoría de entrevistados dijeron que la gastronomía era motivo de visita por parte de los turistas, en donde el poblador 3 indicó que “Yo considero que la gastronomía aporta mucho en el sector turístico, porque vienen de diferentes lugares para probar los potajes típicos y genera un desplazamiento de personas y es ahí donde vemos el turismo motivado por la gastronomía”, podemos apreciar que para los pobladores la gastronomía es una gran influencia para el desplazamiento turístico en el lugar, incluso, el poblador número 4 nos dice que “La gastronomía aporta al desarrollo turístico por que llegan turistas de todos lados a Chincha a comer exclusivamente aquí, principalmente a comer la carapulcra, porque en ningún sitio encuentran la carapulcra como la encuentran acá en Chincha, aquí llegan cualquier cantidad de turistas a este restaurante hasta artistas han venido a comer” reafirmando lo antes mencionado, indicando que la gastronomía genera flujo turístico para el lugar.

De igual forma, los expertos que fueron entrevistados, también nos dieron su punto de vista con respecto a la pregunta planteada, en donde el experto número 2 dice que “Promover e incentivar a los pobladores para la participación en turismo gastronómico sí es positivo, hay que invertir en eso de alguna manera ya que es una fuente de ingreso y sabemos que hay un fuerte desempleo en el Perú ahora con eso de la pandemia del desempleo ha aumentado, entonces todas las formas

de organizar empresas y emprendimientos son bienvenidas, y para esto los pobladores necesitan capacitarse, además de rescatar conocimientos ancestrales, en el sentido de la gastronomía se podría invertir en espacios que brinden un servicio ya sea de familia, porque hay mucha cultura gastronómica en las abuelas y en las tías que se han dedicado bastante a explorar el mundo de la cocina”, el entrevistado señala que trabajar de la mano con pobladores, capacitándose en temas turísticos, sería de gran ayuda para la economía del lugar, del mismo modo, el experto 3 dice que “Creo que si me dieran ese encargo, pondría en sitios estratégicos, buscaría gente emprendedora de verdad que quiera mostrar lo mejor de la gastronomía de Chincha y sé que triunfaría por su cercanía a Lima que no solamente atraería turismo nacional sino internacional bien trabajado con nuestras agencias de publicidad”, indicando que también se trabajaría de la mano con los pobladores para el crecimiento turístico, a la vez que se da a conocer aún más la cultura gastronómica del lugar.

Finalmente, podemos decir que el aporte de la gastronomía al desarrollo turístico, es positivo, ya que, tanto pobladores como expertos señalan que la gastronomía de Chincha es un generador de flujo turístico, atrayendo visitantes de todos los lugares que buscan probar los distintos platos típicos del lugar.

Con respecto a si los pobladores creen importante la preservación de la gastronomía chinchana, considerándolo esencial para el fortalecimiento de la identidad cultural, la mayoría de entrevistados señalaron que es importante preservar su gastronomía, ya que los identifica como ciudadanos de Chincha y es parte de su cultura, por lo cual el poblador número 4 nos dice que “Es importante preservar la gastronomía, porque es una comida muy agradable y aparte porque al generar un turismo también hace que la economía crezca, mientras más turistas mejor es el ingreso económico, la gente viene consume, se pasea por todos lados, compra, gasta, generando ingresos a todas las plazas turísticas no solo la gastronomía. Considero que es esencial para que nuestra identidad se fortalezca y nos sigamos sintiendo orgulloso de que nuestra gastronomía de tantos beneficios a nuestro pueblo, espero que eso nunca se termine”, el poblador señala que siente que la gastronomía del lugar es parte de su cultura, la cual busca preservar con el

tiempo, del mismo modo, para el poblador número 3, nos dice que “Para mí es importante, yo como cocinera puedo decir que es muy importante y que no se pierda al contrario que siga la tradición ya que gracias a eso los chinchanos viven de la gastronomía, así como en mi caso, se ha vuelto un medio económico de vida entonces es importante preservar el medio por el cual podemos vivir tranquilos, por otro lado es sumamente esencial para nuestra identidad cultural, que nos identifiquen como chinchanos a través de un plato típico con sus tradiciones sus vinos y su comida sus platos típicos porque eso nos identifica porque en cualquier lado llevas tu plato y de inmediato te dicen Chincha”, de la misma forma, el poblador indica que la gastronomía es parte de su cultura y busca preservarla con el pasar del tiempo, ya que es algo que los identifica como pobladores chinchanos.

De acuerdo a las respuestas dadas por los expertos, podemos resaltar que el experto número 5 indica que “Sí, estoy convencido de que hay mucho potencial en la gastronomía chinchana, pero como ya hemos dicho en varias respuestas y en esta última, puede haber un impulso a la economía, pero hay una serie de elementos que tener en cuenta si bien es cierto eso puede ser un gran generador de ingreso económico no solo para la ciudad sino también para cada uno de los habitantes pero tiene que entender en la gastronomía como un elemento integrador donde también es asociado el turismo vivencial, el turismo histórico y turismo gastronómico entonces de modo tal que tenga que ser parte de un eje por qué no puedo ver como algo o separado sino poco se puede hacer las pequeñas pymes que hay de gastronomía como Mamainé, la reina del rosal, entre otros hacen esfuerzos propios pero no hiciste nada más como o algo que pueda hacer sinergia y poder decir vamos a hacer esto entonces vendrá que se encuentre un punto de partida donde todos puedan decir vamos a apostar por la gastronomía a chinchana, hacerla conocida en el medio y porque hay mucha migración interna y luego de hacerla conocida en el medio poder de salir a otros lugares y poder vender una carta gastronómica chinchana para los visitantes que a fin tanto nacionales como internacionales...” El experto detalla que la cultura gastronómica es un gran factor para desarrollar el turismo en Ica, pero esta tiene que ir de la mano como un elemento integrador, en donde se puedan desarrollar diferentes actividades

relacionadas al turismo.

En conclusión, la preservación de la gastronomía chinchana es de gran importancia para el fortalecimiento de la identidad cultural en los pobladores, indicando que su gastronomía debe seguir tal y como es, con su historia y sus costumbres, sin cambiarle nada, de esa manera, ellos se sienten identificados como chinchanos.

Discusión

Con base en el trabajo de campo aplicado y en concordancia con los resultados que se obtuvieron en el análisis de las entrevistas aplicadas, los ciudadanos residentes de Chincha mantienen presente su identidad cultural a través de su gastronomía que es única y singular, resaltando que esta es parte de su historia y viene siendo compartida a través de generaciones de pobladores chinchanos. Con respecto al desarrollo del turismo, la gastronomía es promovida a través de la actividad turística, siendo parte fundamental en el desarrollo del turismo en Ica. De acuerdo con Bronfenbrenner (1979) el ser humano es susceptible a la fuerza de identificación de su entorno social que condiciona su comportamiento y pensamiento, lo hace actuar bajo la influencia cultural de un grupo social, que expone la importancia de la influencia de los ambientes en los que crece y se desarrolla una persona, así lo manifiesta Spink (1993) para este autor, el sujeto elabora un proceso de interacción social a través del conocimiento e ideas que circulan en la sociedad, refiriéndose que estas se dan en la vida cotidiana y son parte de la realidad de cada persona, conduciéndolas hacia un comportamiento y comunicación entre la persona y la sociedad, de igual manera, para García y Baeza (2003) la identidad cultural de una sociedad está basada en la recopilación de valores y costumbres, los cuales son adquiridos por quienes son parte de esa sociedad, llegando a interiorizar estas expresiones culturales, haciéndolas parte de su vida. Por consiguiente, construir una identidad cultural a través del alimento, tiene su fundamento en lo manifestado por Roca Rey (2011) cuando afirma que la gastronomía tiene influencia logrando alcanzar una sensibilidad sobre la expresión cultural de una sociedad. Confirma esto Gonzales (2009) cuando refiere que, la gastronomía está basada en la cultura y el alimento que tiene un lugar,

conceptualizándolos como componentes culturales dentro de una sociedad. Debido a este hecho, Castellón y Fontecha (2018) investigaron sobre la influencia gastronómica para el fortalecimiento de la identidad cultural y el desarrollo turístico de Santander en Colombia y se trazaron el objetivo de analizar la gastronomía comprendiendo su influencia para el turismo, así como la identidad cultural de los pueblos, para ello se proponen plantear un diseño que les permita iniciar una ruta gastronómica en Santander, la cual les permita promover el turismo regional, así como destacar los nexos creados entre la gastronomía y la historia del lugar; luego de recopilar la información, encontraron que existe gran influencia entre la gastronomía y la historia de Santander, ya que la transmisión de los conocimientos se da de manera generacional y cada receta posee un carácter cultural y simbólico, ante ello,

Con respecto a los elementos materiales apreciamos que los ciudadanos residentes de Chincha y expertos en gastronomía tienen en su cultura gastronómica a los elementos materiales muy identificados con su cultura. Esto se debe a que los insumos y productos empleados para la elaboración de platos típicos de Chincha, son propios del lugar, siendo de gran relevancia para los pobladores. En concordancia a lo mencionado (Smart, 2008) nos dice que la identidad cultural está representada de una manera netamente materialista, en donde la persona se identifique con el entorno que lo rodea, por ello, (Morgan, 2011) menciona que la evolución de las culturas es también la transformación, a lo largo del tiempo, de sus elementos culturales dentro de la sociedad. Por otro lado, apreciamos que la gastronomía chinchana tiene elementos materiales que representan culturalmente a su sociedad, por ejemplo, la papa, los ajíes, y el achiote, los cuales son los predominantes y muy importantes en la identificación de un plato típico chinchano, ante ello, el concepto de gastronomía como expresión cultural, realmente logra alcanzar un nivel alto de sensibilidad, llegando a representar a cabalidad la cultura de una sociedad (Roca Rey, 2011), del mismo modo, el desarrollo cultural de una sociedad sólo puede prosperar cuando está basado en la cultura y tradiciones que tienen las personas, haciendo que estas se mantengan vigentes (Claxton, 1994), por ello, los elementos materiales representan un valor simbólico en cuanto al

desarrollo turístico basado en la representación de la cultura gastronómica chinchana.

De acuerdo a los elementos materiales, tenemos el trabajo de Cartagena y Utrera (2020) en donde los autores concluyen que rescatar productos nativos e incorporarlos a otras preparaciones es una manera de fortalecer la cultura y la identidad gastronómica, ante ello, nuestro trabajo se diferencia al de Cartagena y Utrera ya que ellos utilizan la observación y las entrevistas, mientras que nosotros utilizamos la entrevista como medio de recolección de datos. Por otro lado, el trabajo de Cartagena y Utrera (2014) busca rescatar productos nativos que están dejando de utilizarse en la localidad, mientras que nuestro trabajo busca afianzar estos productos en la cultura gastronómica chinchana, siendo estos relevantes para el desarrollo turístico del lugar.

De acuerdo a los conocimientos, se pudo apreciar que la historia culinaria que posee Chíncha es altamente relevante para los pobladores del lugar, siendo esta un símbolo de identidad cultural, esto debido a que los ciudadanos mantienen presente el arte culinario y la historia, transferida por generaciones, que se mantiene a través de los años para la cultura chinchana. con respecto a lo mencionado (Spink, 1993) nos dice que las representaciones culturales se dan durante la vida cotidiana, siendo la historia del lugar, las que conducen y estructuran el comportamiento de una persona con la sociedad, por ello, la historia culinaria, para los pobladores chinchanos, está basada en una mezcla de sabor e historia, la cual aún mantienen vigente. Por otro lado, De la Torre (2001) indica que la identidad cultural es un proceso de adaptación y valoración, en donde se comparte información con el entorno, haciendo que la historia del lugar forme nuestra identidad como individuo, de igual forma, las representaciones culturales, son una manera de conocimiento, las cuales contribuyen a la construcción de la historia de una sociedad (Jodelet, 2001), por ello, los conocimientos, basados en la historia de la gastronomía chinchana, forma parte de la cultura del lugar, siendo estas aplicadas por los ciudadanos chinchanos en la realización de su gastronomía.

Con respecto a los conocimientos, tenemos el trabajo de Hualpa (2018) en donde el autor concluye que por medio de la fotografía y la interacción social que deviene

de siglos, es motivador para seguir manteniendo una identidad cultural creciente, ante ello, nuestro trabajo se diferencia al de Hualpa, ya que ellos centran su estudio en una comunidad étnica de Chincha, mientras que nosotros nos enfocamos en toda la comunidad chinchana y expertos gastronómicos. Por otro lado, el trabajo de Hualpa (2018) el trabajo se basa totalmente en la historia de la comunidad estudiada, mientras que el nuestro, abarca, además de la historia de la comunidad, en la identidad cultural y gastronomía que han mantenido a lo largo del tiempo. Con respecto a las formas de organización apreciamos que los ciudadanos de Chincha participan frecuentemente de actividades, en donde buscan promover su gastronomía y afianzar su identidad cultural, los residentes de Chincha toman en cuenta las distintas celebraciones costumbristas para promover su gastronomía. Además, las festividades son una clara opción para promover el arte culinario de Chincha, haciendo que estas actividades sean motivo de atraer flujo turístico, de acuerdo a lo mencionado por (Gramsci, 2016) en donde nos afirma que la identidad cultural de una sociedad está basada en diversos elementos tales como el baile, el alimento y costumbres, de igual forma, cuando se habla de raíces culturales, nos referimos a los valores y principios con las que se construyó la cultura de una sociedad, determinando que el pueblo tenga manifestaciones culturales típicas (Grimaldo, 2010), por ello, se afirma la relación que se tiene entre las formas de organización de los chinchanos en cuanto a su cultura y gastronomía. Por otro lado (Roque, 2017), nos dice que la identificación cultural está basada en lo propio que tiene una región, o en lo que la diferencia de otras comunidades, del mismo modo, se define a la gastronomía como un estudio, la cual está compuesta por la cultura y el alimento, demostrando así, que la gastronomía se muestra como un componente cultural dentro de la sociedad (Gonzales, 2009), por ello, se afirma que las costumbres y tradiciones gastronómicas, tales como ferias gastronómicas y fiestas costumbristas, son fundamentales para la identidad cultural y el turismo en Chincha.

De acuerdo a las formas de organización, tenemos el trabajo de Torres, Romero y Viteri (2017) donde los autores concluyen que la gastronomía está fijamente relacionada con la actividad turística, ya que, los turistas hacen los desplazamientos

para conocer la gastronomía de un determinado lugar, motivando el interés de las personas que vincula la gastronomía con su cultura, logrando generar así el turismo gastronómico, ante ello, nuestro trabajo supera al de Torres, Romero y Viteri ya que no utilizamos encuestas, sino la entrevista, la cual nos ha permitido obtener un mayor alcance de la problemática del estudio. De igual forma, el trabajo de Torres, Romero y Viteri (2017) se complementa con el nuestro, ya que, logra demostrar la identidad cultural que existe entre la gastronomía con una sociedad, además de poder desarrollar un turismo basado en la gastronomía.

De acuerdo a la valoración, se pudo apreciar que los pobladores de Chincha tienen muy presente su identidad cultural relacionada con la gastronomía, haciendo referencia a que la gastronomía es una tradición que ellos no pueden perder, los pobladores chinchanos indican que la gastronomía es parte fundamental de su identidad cultural e historia, con respecto a lo mencionado (Pérez, 2010) nos dice que las tradiciones gastronómicas son aquellas que se llevan de generación en generación, de tal manera que logre perdurar con el paso del tiempo, por ello, (Mark, Lumbers y Eves, 2012) mencionan que la gastronomía es un rasgo esencial de cualquier población, por la cual se define su cultura. Por otro lado, para los pobladores de Chincha, la gastronomía tiene un gran valor cultural, indicando que su cultura gastronómica es algo que hace que los demás los identifiquen a ellos, ante ello, la identidad cultural es la recopilación de valores y costumbres de una sociedad, resaltando sus expresiones culturales durante su vida en el lugar (García y Baeza, 2003), de igual forma, la gastronomía se debe en gran importancia a las tradiciones que perduran oralmente a través de generaciones, realizándose de manera simbólica para que las costumbres sigan perdurando con el pasar del tiempo (Pérez, 2010), por ello, para los pobladores de Chincha es importante preservar su gastronomía, tanto para el desarrollo turístico y económico, como también para que su identidad cultural se fortalezca.

De acuerdo a la valoración, tenemos el trabajo de Suna y Alvarez (2019) donde los autores concluyen que la identidad gastronómica está compuesta por cuatro elementos, cultura y reputación gastronómica, calidad alimentaria, puntos de alimentación y actividades gastronómicas, ante ello, nuestro trabajo se diferencia

al de Suna y Alvarez, ya que su trabajo realiza las entrevistas a residentes y turistas, mientras que nosotros nos enfocamos en pobladores y expertos gastronómicos, logrando obtener un mejor enfoque de estudio. De igual forma, el trabajo de Suna y Alvarez (2019) busca conocer los elementos que construyen la identidad gastronómica en el lugar, mientras que el nuestro abarca además de la identidad gastronómica, en la identidad cultural y desarrollo turístico en Chincha.

Con respecto a las limitaciones del trabajo, las entrevistas no pudieron ser realizadas sin dificultad hacia los residentes de Chincha y expertos gastronómicos, esto debido a la situación actual que venimos afrontando ocasionado por la COVID-19, ya que al momento del acercamiento hubo cierto temor y riesgo de contagio que se tiene por la crisis sanitaria. Además, debido al bajo flujo turístico y el cierre de los restaurantes en la zona, no se pudo realizar la técnica de observación, pero, a pesar de todo estos problemas y limitantes, las entrevistas pudieron ser realizadas al número de personas correctas entre pobladores y expertos involucrados en turismo y gastronomía, buscando mayor profundidad de análisis y entendimiento con las preguntas, obteniendo resultados concretos hacia nuestro trabajo de investigación.

A partir de nuestro trabajo de investigación, a futuro podríamos realizar un estudio más amplio sobre la identidad cultural e historia del lugar, la cual esté dirigida a los estudiantes de las distintas escuelas de la zona, buscando analizar cómo es transmitida la identidad cultural a través de la gastronomía chinchana a las futuras generaciones.

Finalmente nuestra investigación puede ayudar a crear un nuevo instrumento para la recolección o análisis de investigaciones futuras similares a nuestra unidad de análisis.

V. CONCLUSIONES

La identidad cultural de los pobladores a través de su gastronomía chinchana para el desarrollo del turismo en Ica es positiva, única y singular, ya que ellos se encuentran identificados con su gastronomía, resaltando que esta es parte esencial de su cultura e historia por lo que viene siendo compartida y difundida a través de generaciones de pobladores chinchanos. Con respecto al desarrollo del turismo, la gastronomía chinchana tiene una representación muy peculiar, esto hace que los pobladores sean conscientes de su importancia y la promuevan a través de la actividad turística, siendo parte fundamental en el desarrollo turístico de Chincha, Ica.

Los elementos materiales tradicionales, empleados en la gastronomía chinchana para el desarrollo turístico, tienen un valor positivo. Ya que, los ciudadanos chinchanos y expertos en gastronomía tienen en su cultura gastronómica a los elementos materiales muy identificados con su cultura. Esto se debe a que los insumos y productos empleados para la elaboración de platos típicos de Chincha, son propios del lugar, siendo de gran relevancia para los pobladores.

Los conocimientos que se aplican en la gastronomía chinchana para el desarrollo del turismo, son positivos para la identidad cultural. Ya que, la historia gastronómica es un símbolo de identidad cultural para los pobladores del lugar. Esto debido a que los ciudadanos mantienen presente el arte culinario y la historia, transferida por generaciones, que esto conlleva a través de los años para la cultura chinchana.

Las formas de organización de los pobladores, con respecto a la gastronomía chinchana en el desarrollo turístico son positivas, ya que, los residentes de Chincha toman en cuenta las fiestas y distintas celebraciones costumbristas para promover su gastronomía. Además, los expertos en gastronomía señalan que las festividades son una opción clara para promover el arte culinario de Chincha, haciendo que estas actividades sean motivo de atraer flujos turísticos.

La valoración en los pobladores con respecto a la gastronomía chinchana para el desarrollo turístico, es positiva. Ya que, los pobladores chinchanos indican que la gastronomía es parte fundamental de su identidad cultural e historia. Además, la cultura gastronómica de Chincha es determinante cuando algún turista nacional o extranjero habla del lugar, ya que Chincha es reconocida por esta razón

VI. RECOMENDACIONES

Se recomienda realizar charlas de sensibilización y concientización organizadas por MINCETUR que promueva las capacidades y competencias de los pobladores chinchanos en temas turísticos y gastronómicos mediante campañas, capacitaciones, entre otras actividades; asimismo es necesario un programa que pueda supervisar y monitorear el correcto funcionamiento de estas.

Se recomienda promover ferias locales por parte de la municipalidad local, en donde se puedan promover y difundir los distintos productos e insumos usados para la gastronomía chinchana, resaltando características y la importancia que estos elementos materiales tienen para toda la comunidad chinchana y su historia gastronómica.

Se recomienda promover charlas y actividades culturales dirigidas a la población chinchana, por parte del gobierno local. Todo esto buscando promover la historia e importancia de la cultura gastronómica para la identidad cultural de los pobladores, haciendo así, que las futuras generaciones sigan manteniendo vigente su cultura e historia culinaria.

Se recomienda realizar ferias gastronómicas en distintas regiones del país, por parte de la Dirección general de estrategia turística del MINCETUR, esto buscando promover la cultura gastronómica de Chíncha a las diferentes regiones del Perú, generando así un mayor conocimiento en cuanto a la gastronomía que Chíncha tiene, además de generar una motivación a las personas para que realicen actividades turísticas en Chíncha.

Se recomienda promover charlas y actividades en las distintas escuelas del lugar, esto realizado por parte de la Subgerencia de educación, cultura, deporte y turismo de la municipalidad local. De esta manera, se buscaría mantener vigente la historia y cultura gastronómica chinchana hacia las futuras generaciones, buscando que esta no se pierda con el pasar de los años.

REFERENCIAS

- Alcívar, I. (16 de julio del 2018) El turismo gastronómico en Manabí, Ecuador. Entorno Turístico [Mensaje de Blog]. <https://www.entornoturistico.com/el-turismo-gastronomico-en-manabi-ecuador/>
- Ardila, E y Rueda J. (2013). La saturación teórica en la teoría fundamentada: su delimitación en el análisis de trayectoria de vida de víctimas del desplazamiento forzado en Colombia. *Revista Colombiana de Sociología*, volumen (36), número (2), p. 93. [file:///C:/Users/USUARIO/Downloads/41641-189266-1-PB%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/USUARIO/Downloads/41641-189266-1-PB%20(2).pdf)
- Basadre, J. (2005). *Historia de la República del Perú*: Editorial La República. Universidad Ricardo Palma.
- Bronfenbrenner, U. (1979). *The ecology of the human development*. Cambridge, MA: Harvard University Press. <http://www.ahtrjournal.org/admin/dosyalar/19/1-manuscript.pdf>
- Campos, J. (2018). Investigación cualitativa: o eterno desequilíbrio entre tendências generalizadoras e particulariza dores na explicação da realidade. *Revista EDUCADI*, volumen (3), número (2), p. 62-67. http://repositoriodigital.uct.cl/bitstream/handle/10925/2203/Campos_EDUCADI_2018_3%28%29_62-76.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Cánepa, J. et. al. (2011). *Cocina e Identidad la culinaria peruana como patrimonio cultural inmaterial*. Editorial Biblioteca Nacional del Perú.
- Cánepa L. (2002). *Historia Ilustrada de la Provincia de Chincha*. J&C Impresiones.
- Cartagena, M. y Utrera, A. (2020). Fortalecimiento de la identidad cultural y gastronómica a partir de la guayaba (*pesidium guajava*) y el pez raspabalsas (*Isoloricaria spinosissima*) en Quevedo, provincia de Los Ríos, Ecuador, *Revista Dilemas Contemporáneos*, Edición especial, p. 1.

<http://www.dilemascontemporaneoseducacionpoliticayvalores.com/index.php/dilemas/article/view/2125/2180>

Castellón, L. y Fontecha, J. (2018). La Gastronomía: Una Fuente para el Desarrollo del Turismo y el Fortalecimiento de la Identidad Cultural en Santander. *Revista Turismo y Sociedad*, volumen (22), p. 167-193. <https://revistas.uexternado.edu.co/index.php/tursoc/article/view/5350>.

Chocano, M. (2018). *Apuntes sobre la esclavitud y la trata de personas en los inicios del Perú republicano (1821-1855)*. Pontificia Universidad Católica del Perú.

Claxton, M. (1994). *Cultura y desarrollo*. UNESCO.

Davallon, J. (2014): El juego de la patrimonialización. En *Construyendo el patrimonio cultural y natural*. Ed. Germania, 47-76. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4989784>

Fusté-Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Revista Desde la academia*. http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0797-36912016000100001.

Gamonet R. (2018) *La gastronomía palanca de desarrollo regional sostenible en el Perú*. Conferencia por la semana del Turismo. Ministerio de la Producción.

García, A & Baeza, C. (2003). Identidad cultural e investigación. *Revista Científica Trimestral*. Volumen (18), número (4). <http://www.ciencias.holguin.cu/index.php/cienciasholguin/article/view/728/636>

Gramsci, A. (1972). *Cultura y Literatura*. Ediciones Península.

Guzmán, T. (2018) *Centro de formación, difusión e interpretación de la gastronomía peruana en San Isidro*. (Tesis para optar al título profesional de Arquitecta).

Universidad de San Martín de Porres, Lima.
<http://repositorio.usmp.edu.pe/handle/usmp/4604>

Hernández, R.; Fernández, C. y Baptista, P. (2014). Metodología de la investigación, 6ta. Edición. McGraw-Hill / Interamericana editores.

Hualpa, C. (2018). *Memoria fotográfica: la comunidad afroperuana chinchana a través del lente de Lorry Salcedo*. Comunicación Audiovisual y Medios Interactivos (tesis para obtener la Licenciatura). Universidad Peruana De Ciencias Aplicadas, Lima.
https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/625149/Hualpa_CC.pdf?sequence=1&isAllowed=y

López, S. (2015). *La gastronomía regional como identidad cultural y condición de emprendimiento empresarial en los alumnos del DACA UNAS de Tingo María*. (Tesis para optar al título de licenciada en Administración). Universidad Nacional Agraria De La Selva, Huánuco.
http://repositorio.unas.edu.pe/bitstream/handle/UNAS/1136/SLG_2015.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Medeiros, S. (2014). *Serviço de Restaurante e Bar: Introdução à Gastronomia*. Edicoes Pernambuco.

Mistura no se realizará este año por “transformación” y “franquicia internacional”, (3 de abril 2019). Portal del turismo. <https://portaldeturismo.pe/noticia/mistura-no-se-realizara-este-ano-por-%c2%93transformacion%c2%94-y-%c2%93franquicia-internacional%c2%94/>

Monroy de Sada, P. (2004). Introducción a la gastronomía. Editorial Limusa.

Moya, R. (2012), Reformas educativas e interculturalidad en América Latina. *Revista Iberoamericana de Educación*, volumen (17), p. 105-187.
<https://doi.org/10.35362/rie1701105>.

- Neubauer, B. y Witkop, C. (2019). How phenomenology can help us learn from the experiences of others. *Perspectivas sobre educación médica*, volumen 8, p. 90-97. <https://link.springer.com/article/10.1007/s40037-019-0509-2>
- De Obaldía, D. (25 de noviembre 2018) La Prensa. https://www.prensa.com/impresa/Gastronomia-identidad-cultural_0_5175982427.html
- Oñate, F. T., Fierro, J. R., & Toro, M. F. V. (2017). Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural. *Revista de la SEECI*, volumen (44), p.1-13. <http://www.seeci.net/revista/index.php/seeci/article/view/470>
- Otzen T. y Manterola C. (2017), Técnicas de Muestreo sobre una Población a Estudio.
- Parreira, S. I. M., Ferrán, A. (2016). A criatividade como discurso (entre gastronomía, arte e design). *Revista Estúdio*. Volumen (7), número (15), p. 50-57.
- Pratts, LL. (1998). El concepto de patrimonio cultural. *Revista Política y Sociedad*. Volumen 27, p. 63-76. <http://revistascientificas.filo.uba.ar/index.php/CAS/article/view/4709>
- Perú elegido mejor destino cultural, gastronómico y Machu Picchu mejor atractivo turístico del mundo en WTA 2018, (2 de abril 2019). Portal del turismo. <https://portaldeturismo.pe/noticia/peru-elegido-mejor-destino-cultural-gastronomico-y-machu-picchu-mejor-atractivo-turistico-del-mundo-en-wta-2018/>
- PROMPERU (2016). Evaluación del turismo gastronómico del Perú. *Revista Turismo IN*. <https://www.promperu.gob.pe/turismoin/>.
- Ramos, D. (2016). Sobre el concepto de patrimonio cultural. *Revista cultural Mito*. <http://revistamito.com/concepto-patrimonio-cultural/>.

- Reyes, A.; Guerra, A. y Quintero, J. (2017). Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo. *El Periplo Sustentable*, volumen 32 <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=1934/193462120009>
- Rodríguez, J. (1989). Trastorno de identidad, factor común en los alumnos “problema” de bachillerato. (Tesis de Maestría). Universidad de las Américas, Puebla.
- Salgado, A. (2007). Investigación cualitativa: diseños, evaluación del rigor metodológico y retos. *Liberabit*, volumen (13) p. 71-78. https://www.researchgate.net/publication/28235566_Investigacion_cualitativa_Disenos_evaluacion_del_rigor_metodologico_y_retos
- Suna, B. y Álvarez, M. (2019). *Gastronomic identity of Gaziantep: perceptions of tourists and residents*. Akdeniz University. https://www.researchgate.net/publication/337950577_Gastronomic_Identity_of_Gaziantep_Perceptions_of_Tourists_and_Residents
- Tacna: Revaloraran gastronomía regional a través de patronato. (12 de julio 2019). Portal de turismo. <https://portaldeturismo.pe/noticia/tacna-revaloraran-gastronomia-regional-a-traves-de-patronato/>
- Taylor, C. (1996). Identidad y reconocimiento. *Revista de investigaciones filosóficas y políticas*, volumen (7), número (10-19). http://espacio.uned.es/fez/eserv.php?pid=bibliuned:filopoli-1996-7-414B70DC-E97A-AF16-847B-FC24A3A32058&dsID=identidad_reconocimiento.pdf
- Tugores, F. y Planas, R. (2006), *Introducción al patrimonio cultural*. Gijón Ediciones. https://books.google.com.pe/books?vid=ISBN8497042425&redir_esc=y
- Vargas, Z. (2009). La investigación aplicada: una forma de conocer las realidades con evidencia científica. *Revista Educación*, volumen (33) p. 155-165.

<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=440/44015082010>

Viqueira, A. (30 de marzo del 2019) Maximiliano es la excusa. Innsbruck, los Alpes, la gastronomía o el romanticismo, las razones para visitar Austria. Entorno Turístico [Mensaje de Blog]. <https://www.entornoturistico.com/maximiliano-es-la-excusa-innsbruck-los-alpes-la-gastronomia-o-el-romanticismo-las-razones-para-visitar-austria/>

ANEXOS

Anexo 1:

Tabla 2: Matriz de consistencia

Problemas	Objetivos	Tema	Categorías	Metodología
General	General			Enfoque:
¿Cómo es la identidad cultural de los pobladores a través de su gastronomía chinchana para el desarrollo del turismo en Ica, 2020?	¿Analizar la identidad cultural de los pobladores a través de su gastronomía chinchana para el desarrollo del turismo en Ica, 2020?	Identidad cultural	Elementos materiales	Cualitativo
			Conocimientos	Diseño: Fenomenológico
Específicos	Específicos			Población:
¿Qué significado tienen los elementos materiales tradicionales que se emplean en la gastronomía chinchana para el desarrollo del turismo?	Describir el significado que tienen los elementos materiales tradicionales que se emplean en la gastronomía chinchana para el desarrollo del turismo.		Formas de organización	Pobladores que participan en festividades gastronómicas
¿Qué conocimientos se aplican	Determinar los conocimientos que			

<p>en la gastronomía chinchana para el desarrollo del turismo?</p>	<p>se aplican en la gastronomía chinchana para el desarrollo del turismo.</p>	<p>Valoración</p>	<p>Técnica: Entrevista</p>
<p>¿Cuáles son las formas de organización de los pobladores respecto a la gastronomía chinchana para el desarrollo del turismo?</p>	<p>Explicar las formas de organización de los pobladores respecto a la gastronomía chinchana para el desarrollo del turismo.</p>		<p>Instrumento: Guía de entrevista</p>
<p>¿Cómo se da la valoración en los pobladores respecto a la gastronomía chinchana para el desarrollo del turismo?</p>	<p>Analizar la valoración en los pobladores respecto a la gastronomía chinchana para el desarrollo del turismo</p>		

Anexo 2:

Tabla 3: Matriz apriorística

Ámbito temático	Problemas específicos	Objetivos específicos	Categorías	Subcategorías	Ítems para la entrevista a los pobladores	Ítems para la entrevista a los gestores
Identidad cultural a través de la gastronomía Chinchana.	¿Qué significado tienen los elementos materiales tradicionales que se emplean en la gastronomía chinchana para el desarrollo del turismo?	Describir el significado que tienen los elementos materiales tradicionales que se emplean en la gastronomía chinchana para el desarrollo del turismo.	Elementos materiales	Insumos	<p>1. ¿Qué insumos considera usted que predominan en la gastronomía chinchana? Podría detallar su respuesta.</p> <p>2. ¿Considera usted que los insumos utilizados son esencial para la identificación del plato chinchano? Podría detallar su respuesta.</p> <p>3. ¿Conoce usted los diferentes platos típicos</p>	<p>1. ¿Cuál cree usted que serían los insumos bandera o insumos tradicionales que más se utilizan en la cocina tradicional de Chincha? ¿Por qué? Justifique su respuesta.</p> <p>2. ¿Cuáles de esos insumos tradicionales se cultivan en la provincia de Chincha, actualmente?</p> <p>3. ¿Qué plato típico cree usted se podría</p>

Platos típicos	de su ciudad? ¿Los consume con frecuencia? Podría detallarlos	denominar el plato bandera de Chincha? ¿Sabe de algunos platos típicos que ya no existen? ¿Por qué?
	4. ¿Cree usted que muchos platos típicos se han ido perdiendo con el transcurrir de los años? Podría detallar su respuesta.	4. ¿Considera que las autoridades hacen lo suficiente para difundir y promover los platos típicos del lugar teniendo en cuenta que son parte de la identidad cultural chinchana?
Bebidas típicas	5. ¿Considera usted que la “cachina” es una bebida típica bandera en Chincha? ¿Por qué? Podría detallar su respuesta.	5. ¿Cree usted que la “Cachina” es una bebida simbólica exclusivamente de Chincha? si es así ¿Cómo podrían las autoridades preservarla y difundirla?
	6. ¿Cuáles son las bebidas típicas identificadoras que se	

				preparan en las festividades costumbristas de Chincha? Podría detallar su respuesta	6. ¿Cree usted que las bebidas típicas de Chincha son un sello identificador del lugar? ¿Por qué? Podría detallar su respuesta
¿Qué conocimientos se aplican en la gastronomía chinchana para el desarrollo del turismo?	Determinar los conocimientos que se aplican en la gastronomía chinchana para el desarrollo del turismo.	Conocimientos	Historia culinaria	7. ¿Considera usted que la historia culinaria que posee Chincha es un símbolo de identidad cultural para los ciudadanos del lugar? ¿Por qué? Podría detallar su respuesta.	7. ¿Qué significado tiene para usted la historia culinaria de la provincia de Chincha? ¿Cree que aún se siguen manteniendo vivas hasta hoy? ¿Las considera un símbolo de identidad cultural?
				Sabemos que para poder preparar los platos típicos que identifican a Chincha se tiene que seguir un proceso y técnicas	Sabemos que para poder preparar los platos típicos que identifican a Chincha se tiene que seguir un proceso y técnicas

<p>Técnicas tradicionales</p>	<p>correspondientes</p> <p>8. ¿Cuáles son las técnicas tradicionales para la realización de los platos típicos de Chincha? ¿Conoce de alguna que ya no se emplee? Explíquelas.</p> <p>9. ¿Cómo es el proceso de transmisión de las técnicas tradicionales a las futuras generaciones?</p> <p>Antiguamente la gente no tenía cocinas industriales en sus casas, y realizaban sus comidas en cocinas artesanales llamadas “fogón”, lo que hacía que las comidas tengan un toque distintivo,</p> <p>Utensilios tradicionales</p>	<p>correspondientes</p> <p>8. ¿Conoce alguna técnica tradicional que se utilizaban antes para preparar los platos típicos chincha y que ahora ya no se emplean? Explíquelas</p> <p>9. ¿Cómo es el proceso de transmisión de las técnicas tradicionales a las futuras generaciones?</p> <p>Antiguamente la gente no tenía cocinas industriales en sus casas, y realizaban sus comidas en cocinas artesanales llamadas “fogón”, lo que hacía que las comidas tengan un toque distintivo,</p>
-------------------------------	---	--

				10. ¿Conoce usted los utensilios tradicionales para la realización de los platos típicos identificadores de Chincha?	10. ¿Conoce de algún restaurante turístico que aún use los utensilios tradicionales para la elaboración de los platos típicos de chincha?
				11. ¿Cree usted que los utensilios tradicionales son imprescindibles para la realización de los platos típicos del lugar? Explique ¿Por qué?	11. ¿Cree usted que esos utensilios que se utiliza para la recreación de los platos típicos hacen que la comida chinchana sea diferente de las demás ciudades? ¿Por qué lo cree?
¿Cuáles son las formas de organización de los pobladores respecto a la gastronomía	Explicar las formas de organización de los pobladores respecto a la gastronomía	Formas de Organización	Festividades	12. ¿Con qué frecuencia participa en las celebraciones, como fiestas costumbristas, eventos culturales, eventos religiosos, etc.?	12. ¿Qué platillos tradicionales se preparan solamente en festividades? Indique cuales y los motivos por favor.

<p>chinchana para el desarrollo del turismo?</p>	<p>chinchana para el desarrollo del turismo</p>	<p>¿Considera que son esenciales para la identidad cultural de los chinchanos? 13. ¿Qué platillos tradicionales se preparan solamente en festividades? Indique cuales y los motivos por favor. Las costumbres identifican los lugares 14. ¿Cree que algunas costumbres se han ido perdiendo con el transcurrir del tiempo? 15. ¿Participa usted activamente en alguna de las costumbres tradicionales que se realizan en Chincha? ¿De qué manera? Podría detallar su respuesta.</p>	<p>13. ¿Considera usted que las festividades son esenciales para poder mantener la identidad cultural de los chinchanos? ¿Por qué? Podría detallar su respuesta. Las costumbres identifican los lugares 14. ¿Considera usted que las diferentes costumbres que existían en Chincha se han ido perdiendo con el tiempo? ¿Qué hacen las autoridades para que esto no continúe? 15. ¿Participa usted activamente en alguna de las costumbres</p>
		<p>Costumbres</p>	

					tradicionales que se realizan en Chinchá? ¿De qué manera?
¿Cómo se da la valoración en los pobladores respecto a la gastronomía chinchana para el desarrollo del turismo?	Identificar la valoración en los pobladores respecto a la gastronomía chinchana para el desarrollo del turismo.	Valoración	Identidad afroperuana	16. ¿Considera usted que la gastronomía chinchana como identidad afroperuana es parte de nuestra cultura hoy en día? Explique su respuesta. 17. ¿Son muy diferentes hoy en día a cómo eran antes? ¿En qué lo puede notar más? ¿Cómo se siente con respecto a eso? 18. ¿Qué opina usted sobre las rutas gastronómicas implementadas en Chinchá? ¿Conoce alguna? 19. ¿Cómo considera	16. ¿Considera usted que la gastronomía chinchana como identidad afroperuana es un símbolo de representación nacional? Fundamente su respuesta. 17. ¿Son muy diferentes hoy en día a cómo eran antes? ¿En qué lo puede notar más? ¿Cómo se siente con respecto a eso? 18. ¿Considera usted las rutas gastronómicas como estrategia de desarrollo turístico en Chinchá? 19. ¿Cree usted que la
			Potencial del turismo		

	gastronómico	usted que aporta la gastronomía al desarrollo turístico de Chincha?	gastronomía chinchana sería un factor clave de emprendimiento? Justifique su respuesta.
		20. ¿Por qué usted cree importante preservar la gastronomía chinchana? Explíquenos.	20. ¿Cómo incentivar la participación ciudadana de los pobladores para valorar la gastronomía como expresión cultural?
Importancia de la gastronomía		21. ¿Cuál cree usted es la importancia de la gastronomía chinchana para fortalecer la identidad cultural?	21. ¿Qué opina usted sobre la importancia de la gastronomía en Chincha? ¿Cree que es una buena fuente de ingreso económico para la ciudad? Si es así ¿Qué es lo que hacen las autoridades para darle el valor necesario?

Anexo 3: Instrumentos utilizados

GUÍA DE ENTREVISTA (pobladores)

Nombre del entrevistado: _____

Lugar de nacimiento del entrevistado: _____

Centro de labores del entrevistado: _____

Edad del entrevistado: _____

Institución del entrevistado: _____

Hora de inicio de la entrevista: _____

Hora de fin de la entrevista: _____

Lugar de entrevista: _____

Tema: Identidad cultural de los pobladores a través de su gastronomía Chinchana para el desarrollo del turismo en Ica, 2020.

SOBRE ELEMENTOS MATERIALES

1. ¿Qué insumos considera usted que predominan en la gastronomía chinchana? ¿Por qué? Podría detallar su respuesta.
2. ¿Considera usted que los insumos que se utilizan son esenciales para identificar un plato chinchano? ¿Por qué? Podría detallar su respuesta.
3. ¿Conoce usted los diferentes platos típicos de su ciudad? ¿Los consume con frecuencia? Podría detallarlos
4. ¿Cree usted que los platos típicos de la gastronomía chinchana se han ido perdiendo con el transcurrir de los años? ¿Por qué? Podría darme algunos ejemplos.

5. ¿Considera usted que la “cachina” es una bebida bandera en Chincha? ¿Por qué? Podría detallar su respuesta.

6. ¿Cuáles son las bebidas típicas identificadoras que se preparan en las festividades costumbristas de Chincha? Podría detallar su respuesta.

SOBRE CONOCIMIENTOS

7. ¿Considera usted que la historia culinaria que posee Chincha es un símbolo de identidad cultural para los ciudadanos del lugar? ¿Por qué? Podría detallar su respuesta.

8. ¿Conoce algún pasaje de la historia de Chincha que se involucra a la gastronomía chinchana? Podría detallarlo por favor.

Sabemos que para poder preparar los platos típicos que identifican a Chincha se tiene que seguir un proceso y técnicas correspondientes

9. ¿Cuáles son las técnicas tradicionales para la realización de los platos típicos de Chincha? ¿Conoce de alguna que ya no se emplee? Explíquelas.

10. ¿Sabe de dónde se han aprendido las diversas técnicas que se usan en la gastronomía chinchana? y ¿Cómo se mantienen vivas? Podría detallar su respuesta.

Antiguamente la gente no tenía cocinas industriales en sus casas, y realizaban sus comidas en cocinas artesanales llamadas “fogón”, lo que hacía que las comidas tengan un toque distintivo,

11. ¿Conoce usted los utensilios tradicionales para la realización de los platos típicos que identifican a Chincha? ¿Los considera imprescindibles? Explique ¿Por qué?

SOBRE FORMAS DE ORGANIZACIÓN

12. ¿Con qué frecuencia participa en las celebraciones, como fiestas costumbristas, eventos culturales, eventos religiosos, etc.? ¿Considera que son esenciales para la identidad cultural de los chinchanos y para la difusión de la gastronomía? Podría

detallar su respuesta.

13. ¿Qué platillos tradicionales se preparan solamente en festividades? Indique cuales y los motivos por favor.

14. ¿Cree usted que algunas costumbres se han ido perdiendo con el transcurrir del tiempo?

15. ¿Participa usted activamente en alguna de las costumbres tradicionales que se realizan en Chincha? ¿De qué manera? Podría detallar su respuesta.

SOBRE VALORACIÓN

16. ¿Considera usted que la gastronomía chinchana como identidad afroperuana es parte de nuestra cultura hoy en día? Explique su respuesta.

17. ¿Qué le parece que los platillos tradicionales chinchanos varíen su receta e insumos y se influencien de técnicas europeas o asiáticas? ¿Está de acuerdo? ¿Por qué? Fundamente su respuesta

18. ¿Qué opina usted de las rutas gastronómicas existentes en Chincha? ¿Qué lugares o espacios incluiría en una posible ruta turística gastronómica chinchana? Podría detallar su respuesta.

19. ¿Cómo considera usted que aporta la gastronomía al desarrollo turístico de Chincha? Explique su respuesta.

20. ¿Por qué usted cree importante preservar la gastronomía chinchana? ¿Considera que es esencial para fortalecer su identidad cultural? Explíquenos.

GUÍA DE ENTREVISTA (Gestores)

Nombre del entrevistado: _____

Lugar de nacimiento del entrevistado: _____

Centro de labores del entrevistado: _____

Edad del entrevistado: _____

Institución del entrevistado: _____

Hora de inicio de la entrevista: _____

Hora de fin de la entrevista: _____

Lugar de entrevista: _____

Tema: Identidad cultural de los pobladores a través de su gastronomía Chinchana para el desarrollo del turismo en Ica, 2020

SOBRE ELEMENTOS MATERIALES

1. ¿Cuál cree usted que serían los insumos bandera que más se utilizan en la cocina tradicional de Chincha? ¿Por qué? Justifique su respuesta.
2. ¿Cuáles de esos insumos tradicionales se cultivan en la provincia de Chincha, actualmente?
3. ¿Qué plato típico cree usted se podría denominar el plato bandera de Chincha? ¿Sabe de algunos platos típicos que ya no existen? ¿Por qué?
4. ¿Considera que las autoridades hacen lo suficiente para difundir y promover los platos típicos del lugar teniendo en cuenta que son parte de la identidad cultural chinchana?
5. ¿Cree usted que la “Cachina” es una bebida simbólica exclusivamente de Chincha? si es así ¿Cómo podrían las autoridades preservarla y difundirla?
6. ¿Cree usted que las bebidas típicas de Chincha son un sello identificador del

lugar? ¿Por qué? Podría detallar su respuesta

SOBRE CONOCIMIENTOS

7. ¿Qué significado tiene para usted la historia culinaria de la provincia de Chíncha? ¿Cree que aún se siguen manteniendo vivas hasta hoy? ¿Las considera un símbolo de identidad cultural?

8. ¿Hay algún pasaje de la historia de Chíncha que se involucra a la gastronomía chinchana? Podría detallarlo por favor.

Sabemos que para poder preparar los platos típicos que identifican a Chíncha se tiene que seguir un proceso y técnicas correspondientes

9. ¿Conoce alguna técnica tradicional que se utilizaban antes para preparar los platos típicos de Chíncha y que ahora ya no se emplean? Explíquelas.

10. ¿Sabe de dónde se han aprendido las diversas técnicas que se usan en la gastronomía chinchana? y ¿Cómo se mantienen vivas? Podría detallar su respuesta.

Antiguamente la gente no tenía cocinas industriales en sus casas, y realizaban sus comidas en cocinas artesanales llamadas “fogón”, lo que hacía que las comidas tengan un toque distintivo,

11. ¿Conoce de algún restaurante turístico que aún use los utensilios tradicionales para la elaboración de los platos típicos de Chíncha? ¿Los considera imprescindibles? Explique ¿Por qué?

SOBRE FORMAS DE ORGANIZACIÓN

12. ¿Qué platillos tradicionales se preparan solamente en festividades? Indique cuales y los motivos por favor.

13. ¿Cuál es la importancia de las festividades para la difusión de la gastronomía chinchana? ¿Considera que son esenciales para la identidad cultural de los chinchanos? Podría detallar su respuesta

14. ¿Considera usted que algunas costumbres se han ido perdiendo con el transcurrir del tiempo? ¿Qué hacen las autoridades para que esto no continúe?

15. ¿Participa usted activamente en alguna de las costumbres tradicionales que se

realizan en Chincha? ¿De qué manera? Podría detallar su respuesta.

SOBRE VALORACIÓN

16. ¿Considera usted que la gastronomía chinchana como identidad afroperuana es un símbolo de representación nacional? Fundamente su respuesta.

17. ¿Qué le parece que los platillos tradicionales chinchanos varíen su receta e insumos y se influencien de técnicas europeas o asiáticas? ¿Está de acuerdo? ¿Por qué? Fundamente su respuesta.

18. ¿Qué opina usted de las rutas gastronómicas existentes en Chincha? ¿Qué lugares o espacios incluiría en una posible ruta turística gastronómica chinchana? Podría detallar su respuesta.

19. ¿Considera usted las rutas gastronómicas como factor clave y estratégico para el desarrollo turístico de Chincha? Explique su respuesta.

20. ¿Cómo incentivar la participación de los pobladores para valorar la gastronomía como expresión cultural?

21. ¿Qué opina usted sobre la importancia de la gastronomía en Chincha? ¿Cree que es una buena fuente de ingreso económico para la ciudad?

Si es así ¿Qué es lo que hacen las autoridades para darle el valor necesario?

Anexo 4: validación de expertos

Figura 3
Cuadro de validación



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

Lima, 9 DE JUNIO de 2020

Apellido y nombres del experto: ANSELMO MARTIN BUTRON SANCHEZ

DNI: 07758162

Teléfono: 2024342

Título/grados: MAESTRIA EN DOCENCIA UNIVERSITARIA

Cargo e institución en que labora: DOCENTE EN ADMINISRACION EN TURISMO Y HOTELERIA 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: ____ 600/8 ____

FIRMA DEL EXPERTO

Fuente: Del autor

Figura 4
Cuadro de validación



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

Lima, 04 de Junio de 2020

Apellido y nombres del experto: ROBERT ALEXANDER JARA MIRADA

DNI: 42312593 Teléfono: 947995565

Título/grados: DR. EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

Cargo e institución en que labora: DOCENTE

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

Fuente: Del autor

Figura 5
Cuadro de validación



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

Lima, 7 de junio de 2020

Apellido y nombres del experto: **Gabriel Campos Edwin**

DNI: **40817384** Teléfono: **962330036**

Título/grados: **Magíster**

Cargo e institución en que labora: **Profesor - Universidad Nacional Mayor de San Marcos**

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: **80**


FIRMA DEL EXPERTO

Fuente: Del autor

Figura 6
Cuadro de validación



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

Lima, 6 de Junio de 2020.

Apellido y nombres del experto: **SEGOVIA ARANIBAR ELIZABETH LUZ**

DNI: **10460532**

Título/grados: **MAGISTER SCIENTIAE EN ECOTURISMO**

Cargo e institución en que labora: **DOCENTE ESCUELA DE ADM. EN TURISMO Y HOTELERÍA UCV– FILIAL LIMA NORTE.**

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	¿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		
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: 90%

MG. SC. ELIZABETH LUZ SEGOVIA ARANIBAR

Fuente: Del autor

Figura 7
Cuadro de validación



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

Lima, 16 de junio de 2020

Apellido y nombres del experto: Reyna Quispe Crystal Massiel Del Carmen

DNI: 43958936

Teléfono: 982702110

Título/grados: Mgtr. Marketing y Negocios Globales

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

Fuente: Del autor

Figura 8
Cuadro de validación



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

Lima, 11 de junio de 2020.

Apellido y nombres del experto: Zevallos Gallardo, Z. Verónica.

DNI: 41726975

Teléfono: 932371609

Título/grados: Mg. Docencia Universitaria.

Cargo e institución en que labora: Universidad César Vallejo.

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: 92%

FIRMA DEL EXPERTO

Fuente: Del autor

Figura 9
Cuadro de validación



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

Lima, 12 de junio del 2020

Apellido y nombres del experto: **CASTILLO CANALES, BRAULIO ANTONIO**

DNI: **47011880**

Teléfono: **984214226**

Título/grados: **MAESTRO**

Cargo e institución en que labora: **COORDINADOR ACADÉMICO DE LA UCV – FILIAL CALLAO**

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%



Mgr. CASTILLO CANALES, BRAULIO ANTONIO

Fuente: Del autor

Anexo 5: Transcripción de entrevistas

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS
Número de registro: Experto 01
Nombre del investigadora/entrevistadora: Inés Barzola Huayhua
Nombre de la población: Chincha
Fecha y hora de la entrevista: 20 de setiembre del 2020, 5pm
Fecha de llenado de ficha: 20 de setiembre del 2020, 9pm
Tema: Identidad cultural de los pobladores a través de su gastronomía chinchana para el desarrollo del turismo en Ica, 2020.
Informante: Experto en gastronomía
Contextualización: Lima
Duración de entrevista: 54 minutos
<p>1.- ¿Cuál cree usted que serían los insumos bandera que más se utilizan en la cocina tradicional de Chincha? ¿Por qué? Justifique su respuesta.</p> <p>Los insumos bandera utilizados en la gastronomía de Chincha son principalmente la papa en todas sus variedades, así también están las habas, el achiote y otros tipos de cultivos sin ser todos insumos propios de Chincha pero están presentes en la culinaria.</p>
<p>2.- ¿Cuáles de esos insumos tradicionales se cultivan en la provincia de Chincha, actualmente?</p> <p>En primer lugar, la papa, los frejoles de diversas variedades como el bayo, las habas, el maíz en menor proporción y de otra parte la vid siendo esta una planta llegada de Europa por los italianos y se sembró en partes del sur logrando aclimatarse y obtener el mejor vino, pisco y cachina.</p>
<p>3.- ¿Qué plato típico cree usted se podría denominar el plato bandera de Chincha? ¿Sabe de algunos platos típicos que ya no existen? ¿Por qué?</p>

La carapulcra y la sopa seca chinchana son una fusión de condimentos preparados, lenguaje e historia; la unión de dos potajes en un solo plato.

La preparación de la carapulcra comienza dorando el ajo a fuego moderado, luego se agrega el ají panca porque la buena cocina, la cocina chinchana y casi toda la cocina nacional, inicia la mayoría de sus preparados con la pasta del ají panca. “El ají tiene que oler, que se sienta en toda la casa”. Bien frito, pero no quemado, para que no afecte la carapulcra y pueda durar hasta el otro día, para el “calentao”. El condimento por excelencia es “el ají panca, con su característico sabor ahumado”. Como dice el famoso cocinero Gastón: “Sin ají, no existiría comida peruana”. De todos los ajíes que el Perú produce es el menos picante, pero el más intenso en color que va del rojo oscuro al achocolatado. El ají colorado que se ha dejado secar al sol, es el gran ají seco del Perú. El comino se echa al último porque viene tostado y molido.

Cuidando que la carapulcra no se queme y para que agarre el “gustito” se agrega, de rato en rato, un cucharón de caldo de gallina o chancho. Para mover, se usa un cucharón redondo. Para raspar y no dejar que se queme, se utiliza espátula o espumadera. Cuando esté bien frito el ají y huela bien se echa “un poquito de maní”, después, todo el caldo y maní necesario. “La carapulcra es demorona. Muy afanosa, pero rendidora”. Durante el proceso se va probando con un cucharón pequeño. A continuación, la sal y los sazonadores intervienen. Las mieles y la maleza de la caña de azúcar convertida en sazonador Ají no moto y una cubeta de caldos Maggi, realzan el sabor. Es el turno de lo nativo, la popular y nutritiva papa Yungay o Blanca, sancochada, pelada y picada copa el espacio de la enorme olla. “Papa menudita, si picas grandes no te va rendir”. Se baja el fuego para que la papa tome color, gusto y deje de ser blanca. Para que no quede muy blanca, se echa un poquito de achote molido, “poquito nomás”.

Se cuida que el fuego sea lento y bajo. Si se quema y no se cambia de olla, el resultado es un preparado amargo, o se “huma”. Es decir, se nota que está ahumado.

El plato en extinción es el sabroso chupe de camarones con su huevo de yema naranja de los buenos huevos de corral de las gallinas de campo, con unas

buenas patas listas para ir a la olla y un caldo de gallina para levanta muerto, buenísima después de una tranca esas de padre y señor mío.

4.- ¿Considera que las autoridades hacen lo suficiente para difundir y promover los platos típicos del lugar teniendo en cuenta que son parte de la identidad cultural chinchana?

No, la falta de información de los gestores o autoridades de turno, no le dan la importancia requerida para difundir la cultura de chincha, sin considerar que se establece que quizá el aporte más grande de la gastronomía peruana no se refiere sólo al aspecto económico, sino al cultural. Se ha convertido en un factor de reafirmación de identidad, de revaloración de comidas y sentimientos regionales y de los productos agropecuarios e hidrobiológicos nacionales. Lo novedoso pasa también por la múltiple difusión que en Lima y en los medios de comunicación nacionales alcanza la comida regional.

Cada elemento de nuestra cocina es muestra de identidad, y los pobladores, se sienten verdaderamente identificados con sus alimentos y su sazón, es importante rescatar lo ancestral lo propio como un elemento de identidad como una insignia distintiva que lo distingue de los demás, esa figura es lo indeleble de los pueblos. Podemos decir que la gastronomía va más allá de un placer culinario, es una expresión artística, y refleja sentido de identidad y colectividad chinchana.

5.- ¿Cree usted que la “Cachina” es una bebida simbólica exclusivamente de Chincha? si es así ¿Cómo podrían las autoridades preservarla y difundirla?

La cachina se ha simbolizado como propia, sin embargo, no es así una cosa es la tradición y otra cosa es saber que donde exista estrujado de uva se puede hacer cachina. Es muy escaso lo que las autoridades hacen por difundir lo propio y autóctono. Hemos visto el poco interés por difundir lo propio.

6. ¿Cree usted que las bebidas típicas de Chincha son un sello identificador del lugar? ¿Por qué? Podría detallar su respuesta.

Para decir que son emblemáticas están debe ser reconocidas, mediante una

denominación de origen que les permita distinguirse de las demás de lo contrario, no se le da el sitio que merecen, las autoridades locales, ni nacionales se esfuerzan por ello, dejan que las cosas discurren a su libre albedrío, es por eso que todo es un desorden en la parte cultural y de identidad local.

7. ¿Qué significado tiene para usted la historia culinaria de la provincia de Chincha? ¿Cree que aún se siguen manteniendo vivas hasta hoy? ¿Las considera un símbolo de identidad cultural?

La culinaria de Chincha es muy rica por todas las sangres que tienen, los negros venidos de la esclavitud, de la lejana África, en donde eran limitados para todo, mientras que los hacendados italianos en su mayoría, comían cerdo y vaca, eliminaban las vísceras que eran recogidos por los esclavos e indios y creaban potajes de acuerdo a sus costumbres y dan nacimiento a la chanfainita del bofe de la res, así también como el mondongo para preparar diversos platos, lo que lo hacían en los palenques, lugares secretos en donde estaban escondidos los negros que se lograban escapar de sus amos en plena esclavitud. De la mixtura de cholo, lo indígena, lo negro y lo europeo nace la gastronomía chinchana.

Hasta hoy algunas cosas prevalecen como la yuca presente en la chapana, algo que poco se ve en otras zonas del país, la ensalada de pallares, el pepián de arroz, el caldo de pavo entre otros que son símbolo de identidad para los chinchanos.

8. ¿Hay algún pasaje de la historia de Chincha que se involucra a la gastronomía chinchana? Podría detallarlo por favor.

La presencia de Grocio Prado hermano de Leoncio Prado e hijo del presidente, durante la Guerra del pacífico, quien participo en las batallas de San Francisco, quien, por su entrega y valor, un distrito de la provincia lleva su nombre, dice la historia que gustaba de los platos fuertes por la cantidad y por su agradable olor como la papa seca o conocida también como mancha pecho, los platos servidos en el campo con yucas y finalmente para terminar el almuerzo una azucarada chapana.

También se sabe del boxeador Mauro Mina quien fue campeón nacional de pesos pesados era un sibarita a la hora de comer y prefería sus frejoles con seco con abundante culantro que le daba un aroma y le gustaba cuenta la historia la comida muy caliente, porque decía no necesito beber nada para los frejoles cuando más calientes saben más sabrosos.

9. ¿Conoce alguna técnica tradicional que se utilizaban antes para preparar los platos típicos de Chincha y que ahora ya no se emplean? Explíquelas.

Lo fundamental es la leña, sin embargo por las prohibiciones del INRENA que no se utilice leña natural sucede que cada vez menos personas y restaurantes trabajan con leña y no de cualquier árbol sino que debe ser de naranjo, le da un olor aromático a la hora de humear la comida, y además es el árbol que más abunda, otro problema es cada vez es menos el área agrícola, se poblando no respetando las áreas cultivables en lugares de chacra ahora hay construcciones modernas.

Podemos decir que la metrópoli está invadiendo los espacios verdes, limitando la materia prima del preparado natural de los alimentos, ahora las cocinas industriales han cambiado el sabor de la culinaria ancestral muchas veces por masificar el producto final solo lo condimentan más y no esperan los tiempos propios de la cocción natural, muchos no se dan cuenta de eso también afecta la salud de los comensales que se desplazan desde la ciudad para encontrar aire, verde y rico rancho (comida).

10. ¿Conoce de algún restaurante turístico que aún use los utensilios tradicionales para la elaboración de los platos típicos de Chincha? ¿Los considera imprescindibles? Explique ¿Por qué?

En el distrito de Grocio Prado perteneciente a la provincia de Chincha nos encontramos con restaurantes como la Reja y el Rosario, son restaurantes que no tienen la pomposidad de los restaurantes emblemáticos de la provincia sin embargo mantienen estas tradiciones como utilizar la cuchara de palo, el batán, los otros utensilios típicos de nuestra provincia. También en este periplo que

hemos realizado en los últimos días de que en los restaurantes muchas veces se pone como exhibición los utensilios pero en las cocinas modernas no utilizan todas las herramientas o los instrumentos para la cocción de alimentos una de esas obra principal diríamos que es el fogón, hecho de adobe con palitos de naranja y era como se cocina ancestralmente los alimentos en las casas porque no había la modernidad de hoy y el arroz y demás comidas salían con una ahumado natural.

11. ¿Cuál es la importancia de las festividades para la difusión de la gastronomía chinchana? ¿Considera que son esenciales para la identidad cultural de los chinchanos? Podría detallar su respuesta.

Las fiestas tradicionales son una gran oportunidad para que los cultores de la gastronomía den relieve a sus platos sin embargo la cantidad que llegaba para la fiesta del Señor de Luren , han ido disminuyendo por diversos factores uno de esos, muchas personas cambiaron de religión y entonces éste fue descendiendo paulatinamente en la cantidad de fieles que llegan para esa fecha y otra parte también la crisis económica ha generado que muchas personas cambien su sentido de comer y busquen lo más económico.

Estas fiestas debiera ser grandes oportunidades para qué organismos como Prom Perú puedan estar apoyando para que todos los lugares del Perú puedan ser atractivos potenciales turísticos pero que sean analíticamente importante también el factor es la inversión cuando invertir, a quién van a recibir dónde lo van a hospedar como lo van a tratar lo más importante tener seguridad porque muchas personas y quieren a pasar el fin de semana a Chincha y lamentablemente en la noche son asaltados o son violentados alguna manera y eso también contribuye a que descienda en la cantidad de visitantes.

La municipalidad no cuenta con la capacidad necesaria de serenos y menos la policía sus efectivos son limitados, cuando se hace una celebración como el verano negro, o la fiesta del 31 de octubre que se fusiona la música criolla y la nueva fiesta de Halloween.

12. ¿Qué platillos tradicionales se preparan solamente en festividades? Indique cuales y los motivos por favor.

La sopa de novios que es una preparación con pavo, los buñuelos de fiesta y los panes especiales para semana santa así también como la mazamorra de calabaza un tradición que se va perdiendo cada año, por el limitado consumo y la poca publicidad que tiene y su sabor no están dulce por eso perdió aceptación, hace muchos años se hacia la naranja en almíbar, las naranjas verdes un poco agria pero con el almíbar sale agridulce, esas costumbres que fueron recibidas por los chinos culíes que llegaron en menos proporción impusieron ese delicioso postre sin embargo en pocas casas lo acostumbran a servir.

Platillos tradicionales de chincha se han ido perdiendo por la falta de publicidad otra porque algunos ingredientes no se hacen presentes en forma permanente como el caso de los camarones son muchos momentos ha habido una veda de camarón es lo que hace es que cuando a un comensal va en búsqueda de su plato predilecto no lo encuentra entonces eso hace que el plato también poco a poco ya saliendo de la carta popular.

En otras ocasiones los costos altos también son una de los condicionamientos que no permite la masificación del plato tradicional.

13. ¿Considera usted que algunas costumbres se han ido perdiendo con el transcurrir del tiempo? ¿Qué hacen las autoridades para que esto no continúe?

Como vengo diciendo en el transcurso de esta entrevista y lamentablemente las autoridades que tienen a cargo la cultura, el buen desenvolvimiento de la actividad efectiva poco de lo que hacen es tratar de llenar los espacios para que la fiesta no pierda su sabor pero existe poca publicidad y las costumbres solamente van quedando entre las personas mayores de 30 años, los menores prefieren música del día como reggaetón y bueno con respecto a las tradiciones y costumbres como una acción enseñados desde sus casas o también existió mucha migración de las zonas andinas, esa combinación de mezcla de razas ha generado que lamentablemente de que lo negro lo tradicional se pierda hay muchas personas que llegan para conocer algo de Chincha y se acercan a un

transeúnte y le preguntan ¿Dónde puedo comer algo especial? y la gente no sabe entonces esa incapacidad de poder ayudar a los turistas contribuyen una forma negativa entonces es por eso de que los hombres están perdiendo en el tiempo si hay verano negro se ha vuelto una diversión pero no es de rescatar la tradición del afro descendiente de cómo llegaron a esa parte de América como esclavos y luego pasaron muchas centurias lograron su libertad después de 400 años lograron ser libres sin embargo mantuvieron dentro de ellos sus bailes, su música como la quijada de burro para hacer música, el zapateo, la cumananas, el contrapunto de cajón y demás bailes coloridos propios de la descendencia africana.

En lo que respecta a su gastronomía comer vísceras como la chanfainita que se ha popularizado en muchos lugares del Perú, sin embargo, lamentablemente esas cosas se van perdiendo en el tiempo sencillamente porque el Estado no es un Estado que procure la cultura, que el tipo de costumbres sean imperecederas muy por el contrario se les da mucha apertura a culturas extranjeras.

14. ¿Participa usted activamente en alguna de las costumbres tradicionales que se realizan en Chincha? ¿De qué manera? Podría detallar su respuesta.

Como Gerente de un restaurante de comida tradicional lo que procuramos es darle el mejor ambiente tradicional a los chinchanos que viven en la ciudad de Lima que ellos se acostumbran reunirse en su fiesta, adornamos el local con los motivos tradicionales de chincha y brindamos la mejor comida tradicional de chincha hechas con leña de naranjo para darle el sabor auténtico de la comunidad chinchana así también todas nuestras cocción de alimentos es hecha en leña y además lo hacemos en ollas de barro para que no pierda ese sabor tradicional exquisito del ahumado en qué otras partes también todos los platos no lo servimos losa sino pequeños este platillos se barro y después haber sido pasado por el fuego para su cocción lo servimos tanto la carapulcra la papa seca el arroz zambito el frejol colado la mazamorra de calabazas, que pocas personas la piden pero este último año hemos estado regalando con la finalidad de hacerlos conocido y le hemos hecho una semblanza hemos hecho este llamado a autores

y cantautores para que puedan compartir los días festivos o el 31 de octubre donde no celebramos Halloween sino celebramos la canción criolla invitamos a muchos cultores en algunos casos los traemos directamente desde los distritos de Grocio Prado y del guayabo para que nos puedan realizar con su zapateo mortal, seguir manteniendo la cultura viva de chincha la cultura viva es un símbolo no sólo de entidad sino también es un símbolo de saber que todos tenemos una identificación natural que nos distingue eso que hacemos en el restaurante Tradición debiera ser replicado por otras organizaciones por ONG por organismos no gubernamentales que puedan tener el compromiso de seguir llevando la música chinchana con todos sus coloridos y todo su sabor a mucha gente que no la conoce hay muchas personas que no siendo chinchanos al haber compartido tres o cuatro años consecutivos la fiesta de chincha y cada vez que saben que vamos a hacer una frijolada tipo chinchana con su pellejito de chancho al costado y con los Sabores tradicionales se apuntan sino tan empiezan a llamar como anécdota puedo comentarle de que este último año y dos empresas coordinaron que el mismo día que vamos a celebrar una fiesta tradicional de chincha ellos también se apuntaron no siendo de chincha nos pidieron dos mesas de 40 personas cada una con las con la finalidad de deleitarse estar presentes y tan Magna celebración realmente es importante poder difundir poder enseñar poder regalar a unas cosas para que la tradición chinchana esté presente y este último año y creamos unas pequeñas ollitas de barro como regalo y una muñequita con su con su pañuelo de flores con bolas y como un símbolo de que la tradición chinchana no sé debe de perder, muy por el contrario debemos hacer todo lo necesario que sea nuestro alcance como éste inversionistas de la gastronomía peruana para que está ese lugar tan cercano a Lima sigue manteniendo su sabor y su color

15. ¿Considera usted que la gastronomía chinchana como identidad afroperuana es un símbolo de representación nacional? Fundamente su respuesta.

Sí, considero que la gastronomía como entidad afro peruana es un símbolo nacional pero lamentablemente nuevamente caemos en lo que ya hemos

reiterado anteriormente Y tiene representación nacional en el extranjero porque la asociación y afro descendientes y dirigida por el señor Campos la podido llevar a los Estados Unidos en algunos estados donde hay mucha cantidad de peruanos y ahí hacen algunas representaciones y algunos este banquetes festivos de música china música y gastronomía chinchana sin embargo el gobierno no contribuyen a que esto puede hacerse conocido en el ámbito nacional y mucho menos el Internacional es un lamentable Porque si nosotros observamos en otras culturas en otras naciones por Eje empleo las tradiciones Gitanas son respetadas y consideradas en el mundo ibérico sin embargo chinchana que tiene una tradición histórica no sólo de la papa no sólo el pescado No sólo de las habas y un sin número de productos autóctonos como el achiote y el achiote no es un producto de traído de España ni de otros lugares como África, el achiote es un producto de nacido en las tierras nacionales Entonces ese tipo de cosas se debe revalorar.

16. ¿Qué le parece que los platillos tradicionales chinchanos varíen su receta e insumos y se influencien de técnicas europeas o asiáticas? ¿Está de acuerdo? ¿Por qué? Fundamente su respuesta.

Lamentablemente la fusión la seuda modernidad es cualquier otra cosa que no respete y las tradiciones Nacionales con respecto a la gastronomía es una locura pura, lamentablemente han salido muchas tendencias modernas que tratan de modificar lo tradicional como por ejemplo tenemos que dice carapulcra con cilantro carapulcra con este con toques maracuyá ese tipo de cosas realmente va en desmedro de la cocina nacional Por qué no es bueno que se hagan nuevas invenciones la comida es una confluencia de imágenes de textura de sabor que se debe mantener en el tiempo porque si le ponen algo para hacerlo diferente Ya deja de ser carapulcra si le ponen algo que sea diferente como maracuyá o puntos de cilantro y cualquier otro especería ya deja de ser lo que era antes entonces pasa a ser cualquier platillo nuevo entonces la cosa de la gastronomía no se trata de innovar por cualquier cosa o ponerle este puntos de fresa es que pues no son sanos van a romper con la tradición iban a quebrantar todo lo que has avanzado la idea de los tradicionales mantener lo autóctono mantenerlo lo

que ha sido de inicio de los siglos no cambiarlo porque se lo modificas es como si tú te cambiarás de nombre y apellido ya no es eres tú, sino otra persona, eso está pasando con la mañas fusiones matando lo tradicional.

17. ¿Qué opina usted de las rutas gastronómicas existentes en Chincha? ¿Qué lugares o espacios incluiría en una posible ruta turística gastronómica chinchana? Realmente no tengo conocimiento de rutas integradas, solo de periplos o recorridos sugeridos por los tours semanales que ofrecen, pero no hay una ruta establecida.

18. ¿Considera usted las rutas gastronómicas como factor clave y estratégico para el desarrollo turístico de Chincha? Explique su respuesta.

Es de vital importancia contar con rutas turísticas donde el tema gastronómico también este integrado, por ejemplo, visitar casas, iglesias lugares emblemático, pasar a la playa o a los ríos experimentar como se hace la extracción de camarones y terminar con un paseo a una vitivinícola representativa como puede ser Tabernero y finalmente un paseo por los centros turístico de comida tradicional.

19. ¿Cómo incentivar la participación de los pobladores para valorar la gastronomía como expresión cultural?

El trabajo de concientización de los pobladores de chincha con respecto a su expresión cultural debe darse de las escuelas no cuando ya son mayores, en la escuela debe haber una formación con la finalidad de poder lograr una identidad y demostrar a los niños puedan desde las escuelas este cultivaron las danzas del folklore chinchana el folclor negro y puedan conocer desde pequeños los Sabores y los aromas y los olores de lo que viene hacer su gastronomía Porque las semillas son las escuelas y si desplazamos la música vernacular, la música tradicional chinchana para darle pasó a todas las músicas que vienen este de fuera Sencillamente vamos a tener unos este jóvenes sin identidad es la incapacidad de reconocer solidarizarse con su música o con su tradición es la

pérdida de identidad de lo que realmente genera que las personas no vivan en forma coherente con su realidad, es importante que existan políticas nacionales para que se pueda enseñar o instruir al niño desde la cuna para poder fortalecer la identidad chinchana en toda la provincia.

Inversiones otro elemento que debe estar presente también para poder lograr una identidad en los niños y los jóvenes con su provincia y muchas ocasiones se deja al libre albedrío y no se hacen talleres y festivales que promuevan la participación espontánea de los niños y los jóvenes con la finalidad de preservar su cultura y sus tradiciones.

20. ¿Qué opina usted sobre la importancia de la gastronomía en Chíncha? ¿Cree que es una buena fuente de ingreso económico para la ciudad? Si es así ¿Qué es lo que hacen las autoridades para darle el valor necesario?

Todo lo concerniente a la gastronomía como muchas otras áreas de la cultura tradicional es una gran fuente de ingresos para la provincia de Chíncha. Sin embargo, no están dadas las condiciones mucho tiene que ver las autoridades no solamente locales sino también nacionales porque siendo un lugar donde la gastronomía es el centro del atractivo turístico de la zona, sin embargo, se está dejando de lado muchas de estas costumbres y tradiciones porque se está dando la apertura a otras redes de esparcimiento y cadenas de restaurantes de comida rápida dejando de lado lo autóctono.

Para lograr que la gastronomía sea una fuente de ingresos duradera es necesario contar con una serie de elementos que concurren para lograr tener efectivamente ingresos, como permanente uno es la capacitación de guías turísticos otra está la capacitación del personal que trabaja en los diversos restaurantes para dar una atención de calidad y que el comensal regrese nuevamente, los visitantes puedan regresar pero lamentablemente no existe seguridad, no existe infraestructura, no existe todo lo que concierne a la seguridad de los visitantes tanto foráneos como también del mismo país.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

Número de registro: Experto 2

Nombre del investigadora/entrevistadora: Inés Barzola Huayhua

Nombre de la población: Chincha

Fecha y hora de la entrevista: 21 de setiembre del 2020, 9pm

Fecha de llenado de ficha: 23 de setiembre del 2020, 4pm

Tema: Tema: Identidad cultural de los pobladores a través de su gastronomía chinchana para el desarrollo del turismo en Ica, 2020.

Informante: historiador UNMSM

Contextualización: Lima

Duración de entrevista: 1 hora

1.- ¿Cuál cree usted que serían los insumos bandera que más se utilizan en la cocina tradicional de Chincha? ¿Por qué? Justifique su respuesta.

Los insumos más utilizados en la cocina tradicional de chincha son la papa, la cebolla, las habas, otros condimentos como la pimienta, el ají, estos elementos siempre han estado presentes tanto en la producción agrícola del valle de chincha como en la historia culinaria de todo el departamento de Ica.

No hay que olvidar que la cocina chinchana es una mezcla de dos vertientes la cocina andina y la cocina costeña, es un mestizaje totalmente culinario pero el producto básico que más se utiliza es la papa, que interviene en la preparación de la sopa seca, son productos que se obtienen en la misma región y ahí en la provincia de Chincha sobre todo en los distritos de altura.

Por esa fuerte presencia de la papa y también porque en Chincha existe una manera peculiar de preparar la carapulcra, una carapulcra que es la cabra burgués hinchada que se distingue de las demás no porque es muy deliciosa eso podría ser el plato emblema de Chanchamayo en tanto que la carapulca como en la sopa seca que es una carapulcra a la que se le ha añadido pastando fideos fríos de tipo espaguetis y que además de las papas la cebolla también en el valle

de chincha y la cebolla también es muy importante el ajo en las bancas y el maní es eso frutos que se dan en el valle de chincha.

2.- ¿Cuáles de esos insumos tradicionales se cultivan en la provincia de Chincha, actualmente?

Podemos destacar que Chincha tiene varios cultivos entre los que son permanentes, los que son rotativos y los que son semipermanentes. Entre los cultivos intermitente rotativos tenemos mucho como la papa, la páprika, otros cultivos permanentes son los de ahora exportación los espárragos y las alcachofas. En la zona alta del valle de Chincha también existe ganadería, se cría animales vacas, cerdos, cabritos y se siembra otras plantas como el haba, yuca no también entre otros productos de pan llevar.

Los peruanos son muy tienen la tendencia a preparar sus platos típicos con productos de la zona y todos estos productos mencionados tienen una intervención en mayor o menor grado en la culinaria que vamos a escribir d propia del valle de chincha.

3.- ¿Qué plato típico cree usted se podría denominar el plato bandera de Chincha? ¿Sabe de algunos platos típicos que ya no existen? ¿Por qué?

Yo creo que la sopa seca con carapulcra es el plato bandera de Chincha porque en su preparación intervienen insumos propios de la región excepto los tallarines que son pastas que son elaborados industrialmente, los demás productos que intervienen en la preparación de la sopa seca son oriundos de la región Chincha. Algunos platos que ya no existen, se han escrito muy poco sobre la gastronomía de Chincha, hay muy poca información, la mayoría de apreciaciones y estudios son trabajos de campo que se han hecho con las cocineras de all. Por ejemplo, el restaurante de Mamainé es famoso en Chincha y est nos ha ayudado mucho con información para rescatar la gastronomía, en algunas entrevistas que hemos hecho hace años las recetas que ella ofrece son únicas.

viene entonces es muy difícil pues nos han hablado en las abuelas chinchanas de que ellas han llegado a consumir el pescado de una manera que ya no se

prepara sobre todo y pescados como la lisa y la corvina que se obtienen en el mar peruano no y ejemplo, que están cerca en chincha pisco, Pisco es el prácticamente la entrada marítima chincha no esté se pueden obtener fácilmente también se habla de preparaciones con mariscos pero las abuelas parece que no hay registros claros, te lo que comían cuando eran niñas.

4. ¿Considera que las autoridades hacen lo suficiente para difundir y promover los platos típicos del lugar teniendo en cuenta que son parte de la identidad cultural chinchana?

Las autoridades no promueven los platos típicos de la región solo se tiene conocimiento de la exquisitez por comensales foráneos (turistas) quien promueve nuestro arte culinario.

5. ¿Cree usted que la “Cachina” es una bebida simbólica exclusivamente de Chincha? si es así ¿Cómo podrían las autoridades preservarla y difundirla?

Bueno hay que señalar que en Cañete también se prepara y se consume la cachina no sólo en Chincha es más en todo el departamento de Ica.

6. ¿Cree usted que las bebidas típicas de Chincha son un sello identificador del lugar? ¿Por qué? Podría detallar su respuesta

Podría decirse que sí, pasa que hay claros indicios de que la preparación a base de uvas de corta fermentación comenzó a producirse en las viejas bodegas del valle de Chincha, esto se sabe a través de la tradición oral de los vitivinícolas de la región, no hay mayor información documental sobre esto.

7. ¿Qué significado tiene para usted la historia culinaria de la provincia de Chincha? ¿Cree que aún se siguen manteniendo vivas hasta hoy? ¿Las considera un símbolo de identidad cultural?

Una historia culinaria no, no podríamos decir tanto como una historia culinaria, hablamos de una historia para áreas más grandes pero si hay una tradición culinaria muy propia de la cual como ya dijimos la sopa seca con carapulca sería

el producto bandera y que podrían de algún modo considerarse un símbolo de identidad cultural, porque la identidad cultural no solo son los sentimientos de pertenencia sino también los desarrollos que en el espacio y el tiempo se han dado en un determinado territorio cómo puede ser la provincia de Chincha y donde ha habido pues una transculturación porque han llegado blancos, mestizos, indígenas. Recordemos que la cultura chincha es una de las culturas precolombinas más importantes ellos eran los comerciantes del mundo andino, los navegantes y comerciantes del mundo andino y además de eso pues se ha dado a lo largo de la colonia un mestizaje cultural donde una de las transculturaciones mestizajes es la cocina y en la cocina estas tradiciones culinarias de distintos orígenes como afro peruano, andino o español se juntan, se mezclan junto con los productos que tiene el valle y surgen inventos originales preparaciones originales.

8. ¿Hay algún pasaje de la historia de Chincha que se involucra a la gastronomía chinchana? Podría detallarlo por favor.

Bueno si hablamos de Pisco estamos hablando de la cultura chinchana, de la región Chincha ya que Pisco es la entrada marítima a Chincha, y en Pisco se produjo el desembarco del libertador san Martín, dice que cuando san Martín estuvo en Pisco y la bahía de Paracas, le presentaron los nativos los habitantes del lugar, un plato muy rico con pescado que al libertador le gustó muchísimo y lo que no sabemos si este plato en un ceviche que ella podría haber sido esa época no hay alguna manera preparado por nuestros antepasados o si era otra forma de preparación como les hemos dicho hay una receta que se ha perdido no, entonces esta anécdota de san Martín nos la refieren indirectamente a través de unas cartas de Bernardo Monteagudo que fue ministro de San Martín lamentablemente yo no tengo el dato en mi archivo para refrendarlo pero si escuche esta historia cuando hablaba con colegas de Cañete como el historiador Fernando Armas Así que de algún modo han rescatado anécdotas históricas del paso de diferentes personajes por la región de Ica en general que es prácticamente pues Pisco, Paracas, Chincha, Cañete, la parte norte de Ica donde

comienza el valle prácticamente en la parte norte los ríos chincha y cañete que es una zona agrícola por excelencia y era una zona estratégica para poner sitio a la ciudad de Lima en la antigua forma de desembarco naval.

9. ¿Conoce alguna técnica tradicional que se utilizaban antes para preparar los platos típicos de Chincha y que ahora ya no se emplean? Explíquelas.

Bueno sobre esto tampoco hay mucha información la verdad, pero sé que la chanfainita tiene otras formas de prepararse y que todavía algunas personas lo hacen así por ejemplo unas personas la sirven con fideos, la sirven en un plato chiquito de barro como un aperitivo y también en su preparación interviene como sancochan el bofe y luego le añaden un aderezo, perejil y ajo.

10. ¿Sabe de dónde se han aprendido las diversas técnicas que se usan en la gastronomía chinchana? y ¿Cómo se mantienen vivas? Podría detallar su respuesta.

Bien las técnicas de la gastronomía chinchana tiene su origen en formas de preparar que ya existían en Chincha antes de la llegada de los españoles y luego en la transculturación el mestizaje cultural cuando se fueron asentando las poblaciones de esclavos afro descendientes las otras poblaciones mestizas que fueron surgiendo y bueno pues los afro descendientes tienen mucho de su propia inventiva ósea los platos tienen una gran inventiva la base del aderezo, la base de la fritura o de las del sancochar los diferentes tipos de cocción y ya son básicos en todo el Perú son técnicas que son pan peruanas son de todo el Perú pero en cada región se adaptan a las circunstancias, a la producción de alimentos que hay en la región por ejemplo eso condiciona fuertemente pero también otro elemento de la dinámica de las mujeres afro descendientes cuando se ve en el siglo XIX liberadas de la esclavitud del trabajo para el hacendado tienen les queda mucho tiempo libre porque no tienen que trabajar para el hacendado y además tiene que emprender y desde entonces la cocina ha sido una de sus fuentes de ingresos y ser originales en la preparación de platos tratar de ser atractivos con los ingredientes y los sabores que se utilizan, ha sido una

necesidad de estas mujeres desde hace muchas décadas desde el siglo IXX como les estoy diciendo entonces se han mantenido vivas por la tradición oral de madre a hija, las mujeres aprenden a preparar estas recetas de la cocina tradicional chinchana.

11. ¿Conoce de algún restaurante turístico que aún use los utensilios tradicionales para la elaboración de los platos típicos de Chincha?

¿Los considera imprescindibles? Explique ¿Por qué?

Los restaurantes de la cadena que fundó Mamainé es al menos lo único que yo alcance a conocer porque en realidad en Chincha he estado solo un par de veces, mi manejo de información sobre este lugar es un poco más indirecta, en Chincha pues en los restaurantes de Mamainé puedo constatar que se utilizan las ollas de barro para la presentación no sólo para la elaboración, el plato, los cucharones de madera, de palo y esto pues este le añade un toque de identidad de la cocinera afro descendiente con sus vestidos largos de colores y si pues estos utensilios son tradicionales, son más vistosos incluso hablan de una comida que proviene del tipo ancestrales y no es pues lo que preparamos en nuestras cocinas a gas, con nuestras ollas de porcelana, de latón.

12. ¿Qué platillos tradicionales se preparan solamente en festividades?

Indique cuales y los motivos por favor.

Hasta donde mi conocimiento alcanza yo sé que son las bebidas las que están asociadas a ciertas fiestas, justamente la Vendimia o el día del pisco que se celebran en junio si no me equivoco son festividades donde el centro de atracción son estos productos estas bebidas chinchanas como el pisco, como la cachina que son preparados de distintos tipos de uvas, estas bebidas se consumen pues en estos festivales que son días tradicionales para la región y son la atracción el centro, la parte más importante del festival. Los otros platos acompañan diversas festividades yo sé que en la zona alta del valle en san Juan de Yanac en algunas celebraciones es muy común que también se prepare pachamanca al lado de sopa seca, es más la misma gallina que ha hervido, que se ha cocinado en el

fuego bajo tierra la echan a la sopa para terminar que todo agarre un mismo sabor.

13. ¿Cuál es la importancia de las festividades para la difusión de la gastronomía chinchana? ¿Considera que son esenciales para la identidad cultural de los chinchanos? Podría detallar su respuesta.

Sí, siempre toda cultura tiene fiestas y las fiestas son acompañadas por comidas, en el caso de Chíncha todas las festividades tienen en profusión la oferta de comidas tradicionales como los que hemos detallado la chanfainita, la sopa seca, carapulcra, el pisco, la cachina entre otros, entonces ¿son esenciales para vender cultura de los chinchanos? Sí, porque son sus formas de vida porque es lo que a ellos los identifica el sabor y la técnica tradicional de la cocina son elementos de identidad porque son parte de la vida cotidiana y nos remiten a nuestros lazos ancestrales.

14. ¿Considera usted que algunas costumbres se han ido perdiendo con el transcurrir del tiempo? ¿Qué hacen las autoridades para que esto no continúe?

Como hemos visto en la anécdota que les conté de San Martín y otras similares señalan en que sí, se han perdiendo costumbres por ejemplo en el ámbito culinario, en general no podemos olvidar que existe una dinámica de generación en generación cada nueva supera a la otra de algún modo, trae algo, aporta algo nuevo y esa novedad queda como un sello permanente o un sello transitorio entonces hay algunas cosas que si permanecen en la culinaria chinchana desde la época de la colonia y hay otras cosas que siempre están en constante transformación en constante modernización, es un proceso en el cual las costumbres, las técnicas, los hábitos, la culinaria se actualizan de algún modo con el aporte de una nueva generación que tiene un gusto diferente, una percepción diferente y una construcción social diferente de lo que es la vida cotidiana, las intenciones, los objetivos y la generalidad de la vida, entonces este cambio hace que se pierdan tradiciones, que no se conserven legados porque de algún modo son impugnados, transformados o superado; esta es una relación

dialéctica evidentemente.

Las autoridades no hacen casi nada, ahora ya existe el Ministerio de Cultura y es una oportunidad para que los mismos interesados en salvaguardar su patrimonio, sus herencias, sus tradiciones que son los habitantes del lugar, los cultores, los músicos, los poetas, los danzantes, los bailarines, curanderos puedan de algún modo oficializar sus prácticas en el plano del patrimonio cultural para que así esta puesta en valor haga una mayor promoción turística, una mayor relación de investigación científica con la ciencia social, la biología, la misma gastronomía. Es la misma sociedad la que tiene que articularse y hacer la retroalimentación necesaria para que el Estado cumpla el rol que le debe al pueblo en este caso conservar el patrimonio cultural.

15. ¿Participa usted activamente en alguna de las costumbres tradicionales que se realizan en Chincha? ¿De qué manera? Podría detallar su respuesta.

Bueno yo no soy chinchano soy afro descendiente pero provengo del norte del país, mi cercanía con la cultura chincha es precisamente por los afro descendientes con la cultura egipcia especialmente por los afro descendientes, por haber visitado el lugar un par de veces al trabajar en un proyecto de agua para riego e interesarme en las costumbres y en la gastronomía, sobre todo que a mí me impactó y comencé a conocer el sur de Lima y provincia de Chincha por el pisco, por los vinos y por los chicharrones, entonces mi relación parte de ahí, yo soy de Chiclayo.

16. ¿Considera usted que la gastronomía chinchana como identidad afroperuana es un símbolo de representación nacional? Fundamente su respuesta.

Creo que la cocina chinchana no es exclusivamente afroperuana, es una fusión en realidad de lo andino, con lo blanco, lo mestizo y lo afroperuano; y este punto de vista sí es un lugar representativo de la gastronomía nacional que bien puede ser incluido en una ruta gastronómica porque es una cocina peculiar con indicadores propios, productos propios por ejemplo la páprika que interviene en la sazón de la carapulcra eso se cultiva en Chincha entonces es un símbolo de

la representación nacional pero acá vemos como se está perdiendo también a veces como se cocina la carapulcra es distinto ahora que tienen que hacerlo para muchas personas en actividades, en los mismos festivales y cómo hacerlo con papa seca es más costoso en tiempo y tienen que prepararlo para más personas entonces ya no queda y lo hacen con papas blancas, que la papa blanca se la puede cortar en cuadraditos y no se deshace al punto de quedar como un puré entonces queda todavía bien, la papa se sancocha bien y queda en cuadraditos y a eso ya le llaman carapulcra chinchana. Entonces vemos como cada generación aporta un cambio, como la masificación también hace que el producto se degrade, cambie su calidad, pierda su acabado técnico, pierda ciertos ingredientes, pierda ciertos aderezos, pierda ciertos condimentos entonces es vital entender ahí que una nueva generación produce un cambio en lo que se venía haciendo desde hacía mucho tiempo en algo que ya era tradicional y hay que entender que ahí hay una dinámica en donde debemos de conservar y a la vez aceptar el cambio ¿porque bienvenidos los cambios no? no podemos obligar a la gente a que haga la carapulcra con papa seca, la gente se va adaptando y agrega, cambia, quita según sean sus intereses materiales, según sea el contexto que le pide para ser más eficiente y para tener un producto mejor. Bien entonces cambio de permanencia, cambio de conservación, hay cosas que cambian y que debemos fomentar y que bienvenido sea el cambio, pero hay cosas que no debemos perder, y son parte de nuestra identidad por eso, porque somos un todo espiritual que se debe alimentar de sus propias raíces, sus propios orígenes, sus propias prácticas, de sus propios estilos, de las formas en la que nuestros antepasados se han expresado. Debemos valorarlas, ponerlas en valor porque la gastronomía es una expresión muy íntima del alma, lo que finalmente se puede decir que, uno es lo que uno come, entonces fundamentalmente el punto es que nuestra gastronomía en Chíncha tiene una representación muy peculiar, muy peculiar y es una bandera nacional de la gastronomía.

17. ¿Qué le parece que los platillos tradicionales chinchanos varíen su receta e insumos y se influencien de técnicas europeas o asiáticas? ¿Está de acuerdo?

¿Por qué? Fundamente su respuesta.

Sobre la relación de recetas con insumos y comida fusión otros estilos asiáticos europeos bien eso es una onda propia de la gastronomía que es un arte, es una combinación de sabores, es explorar nuevas cosas, es presentar nuevos productos, no podemos quedarnos comiendo lo mismo de siempre pero tampoco podemos perder nuestras recetas tradicionales eso yo lo tengo claro y de vez en cuando regresar a la champañita regresar al pisco aunque tú quieras probar pues whisky escocés y lo que quieras era una pisanos pero este nosotros como que vivimos un poco alienados a algo exterior a lo foráneo el extraño pero y deberíamos sentirnos más de lo que somos nosotros de crecer espiritualmente a partir de lo que nos indican nuestros ancestros de nuestros legados ponernos en valor en práctica entonces nuestra cocina se fusionan y no creo que sea tendencia nacional no creo que en nuestras madres y nuestras abuelas se vayan de repente a poner a cocinar las fusiones de un Gastón Acurio pero bueno hay que dar la bienvenida al cambio pero saber conservar la tradición, en esto también pues el Ministerio de Cultura tiene que fomentar también nobelias esas verdaderas prácticas ponerlas en valor.

18. ¿Qué opina usted de las rutas gastronómicas existentes en Chíncha? ¿Qué lugares o espacios incluiría en una posible ruta turística gastronómica chinchana? Podría detallar su respuesta.

Las rutas gastronómicas y el turismo son claves para el desarrollo de un sector de la población justamente el que se dedica a la gastronomía negocios familiares pequeñas empresas de alimentos no de restaurantes de sitios camp qué estrés turísticos no se unir a las rutas gastronómicas del turismo rural y esto es muy importante porque todo lo que sea crecimiento creación de valor trabajo riqueza sea bienvenido hay maneras de trabajar que no son valoradas hay maneras de traba bajar en qué tenemos que producen excelente calidad en el ámbito gastronómico en la culinaria y que deberían constar en una ruta en la cual los turistas se sientan atraídos pues a lugares seguros, limpios y que tengan el aura del tradición sobre todo es siempre es clave ahí una infraestructura que sean

casonas e viejas casas hacienda que se dio como yo no sé de la región no podría hablar mucho en detalle pero los proyectos tienen que afinar se tiene que reconocerse exactamente bien el espacio del territorio y ver dónde el potencial porque esté en vano les hablo de un incluir el chicharrón y los platos de pescado el Sevilla en pisco paracas no sino si no hay un potencial realmente en ese sentido.

19. ¿Considera usted las rutas gastronómicas como factor clave y estratégico para el desarrollo turístico de Chíncha? Explique su respuesta.

Promover e incentivar a los pobladores para la participación en turismo gastronómico si es positivo hay que invertir en eso de alguna manera eso es una fuente de ingreso y siempre sabemos que hay un fuerte desempleo en el Perú ahora con eso de la pandemia del desempleo ha aumentado entonces estas todas las formas de organizar empresas emprendimientos son bienvenidas y para esto pues él los pobladores sin que capacitarse el buscar los todos los interesados en buscar una fuente de ingreso capacitarse rescatar conocimientos ancestrales en el sentido de la gastronomía este invertir en espacios brindan un servicio producido un servicio aprender a producir lo esté aprovechando puesto ese ese potencial del familiar que hay en las abuelas en las tías que se han dedicado bastante a explorar el mundo de la cocina.

20. ¿Cómo incentivar la participación de los pobladores para valorar la gastronomía como expresión cultural?

Yo creo que en la mayoría de espacios turísticos que tienen quincha y que están relacionados con la gastronomía los restaurantes no muy conocidos los de Mamainé pero también hay otras chicharronerías en Pisco creo que dichas chicharronerías estas que no son muy conocidas no que están en el paso a Pisco cuando uno va al sur y que uno puede quedarse ahí mira el mar y comer un chicharro no otros platos a base de pescado también que no están muy por qué no son muy populares nobelío eh que prepara ahí en la zona de tambo de mora de Pisco que son zonas de pescadores entonces habría que ver ahí habría que

ver porque esto el insumo del pescado como que no es muy bandera pero también es parte del entorno de insumos que tienen para preparar la comida chinchana.

21. ¿Qué opina usted sobre la importancia de la gastronomía en Chincha? ¿Cree que es una buena fuente de ingreso económico para la ciudad?

Si es así ¿Qué es lo que hacen las autoridades para darle el valor necesario?

Yo creo que hay un límite de crecimiento un techo de crecimiento en la pregunta veintiuno me preguntan sobre la importancia de la astronomía ninja y si es una buena fuente de ingreso económico para la ciudad si es así qué es lo que hacen las autoridades para darle el valor necesario yo creo que algunas autoridades del estado como Prom Perú dan valor a esto pero y hay un trabajo ahí de proyectos pero vamos a ver que las autoridades regionales sepan viabilizar estos proyectos no creo que haya una relación de retroalimentación ahí entre los niveles del estado y pueda de algún modo hacer una política de desarrollo efectiva entorno a la puesta en valor en las prácticas culturales gastronómicas entonces este es una buena fuente de ingresos siempre lo es, puede atraer turismo además de tú sabes que hay sitios arqueológicos en Chincha, la ruta puede incluir que los de visitar los monumentos arqueológicos y finalmente este comer en la Mamainé una rica carapulcra, puede convertirse en todo este turno e incluye carapulcra qué incluye el sitio arqueológico en el centro entonces este es una experiencia de próximos paquetes es un paquete de experiencia un paquete vivencial que se le ofrece a alguien aunque puede estar hambriento de obsesionado por conocer cosas nuevas por tener experiencias entonces si eso es una fuente de ingreso y las autoridades simplemente hacer presente que el crecimiento económico es importante y que se promover que esto es una idea que está ahí que siempre está ahí que es un reto la formas de vida que tenemos en esta economía que nos avientan a la informalidad siempre tienen la gastronomía un ancla, un salvavidas porque poniendo nuestra receta de por medio y nuestras cocinas obtenemos una fuente para financiar nuestros gastos familiares, es cierto entonces sí bienvenido el desarrollo y el éxito de la gastronomía en chincha.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

Número de registro: Experto 3

Nombre del investigadora/entrevistadora: Inés Barzola Huayhua

Nombre de la población: Chincha

Fecha y hora de la entrevista: 18 de Setiembre del 2020, 10pm

Fecha de llenado de ficha: 21 de Setiembre del 2020, 11 am

Tema: Identidad cultural de los pobladores a través de su gastronomía chinchana para el desarrollo del turismo en Ica, 2020.

Informante: chef gastrónomo

Contextualización: oficina del colegio gastronómico del Perú

Duración de entrevista: 35 minutos

1. ¿Cuál cree usted que serían los insumos bandera que más se utilizan en la cocina tradicional de Chincha? ¿Por qué? Justifique su respuesta.

En la gastronomía chinchana son los frejoles seguido de su ají colorado, el maní y el choclo pasando también por el chancho que se usa mucho. Porque los frejoles son la base del mejor seco chinchano sea de pato, de res o cualquier otro animal, el maní y el choclo porque va en sus tamales que también son famosos no solamente nacional sino mundial.

2. ¿Cuáles de esos insumos tradicionales se cultivan en la provincia de Chincha, actualmente?

Creo que queda solo el frejol y el maíz conocido como choclo y los animales como son los chanchos que abundan en los chiquereros.

3. ¿Qué plato típico cree usted se podría denominar el plato bandera de Chincha? ¿Sabe de algunos platos típicos que ya no existen? ¿Por qué?

El plato más emblemático y más problemático que existe en nuestra patria se

llama la sopa seca más conocido en Chincha como Mancha pecho ya que su autoría se lo pelean con Cañete, con Chilca y con todos los sureños diciendo que su estilo es el verdadero pero el Mancha pecho es algo típico y cultural de Chincha.

4. ¿Considera que las autoridades hacen lo suficiente para difundir y promover los platos típicos del lugar teniendo en cuenta que son parte de la identidad cultural chinchana?

¡No! en Chincha no hay autoridades, que yo recuerde que hayan hecho algo por impulsar ferias para mostrar sus productos como son los tamales, los ricos frejoles en todas sus formas ya sea dulce o colado a través de sus ricos picarones y sobre todo su Mancha pecho hecho a la leña lo cual es inigualable.

5. ¿Cree usted que la “Cachina” es una bebida simbólica exclusivamente de Chincha? si es así ¿Cómo podrían las autoridades preservarla y difundirla?

Si la Cachina a mi humilde conocimiento es la primera pisada de la uva que, para los conocedores, la prefieren al vino ya terminado.

6. ¿Cree usted que las bebidas típicas de Chincha son un sello identificador del lugar? ¿Por qué? Podría detallar su respuesta.

Si, aparte de la cachina las mejores bodegas y viñedos se encuentran en Chincha y sobre todo en el valle de Sunampe, donde en la antigua Huaca Grande estaba los viñedos de la familia Grimaldi que elaboraron en lágrima de Cristo, que fue la primera serie de vinos hecho con uva borgoña blanco, un injerto que fue creado por ellos y el vino de pasas.

7.¿Qué significado tiene para usted la historia culinaria de la provincia de Chincha? ¿Cree que aún se siguen manteniendo vivas hasta hoy? ¿Las considera un símbolo de identidad cultural?

Si, de lo que puedo dar versión es de la cocina a leña llamado “fogón”, la cocina a leña tiene una particularidad que, en mi experiencia de más de 33 años dedicados a la gastronomía, es que ni la leña ni el humo se meten a la olla, lo

que pasa es la calidad del fuego, la intensidad que ellos lo manejan metiendo y sacando palitos con lo cual logran una cocción uniforme, es a título personal.

8. ¿Hay algún pasaje de la historia de Chíncha que se involucra a la gastronomía chinchana? Podría detallarlo por favor.

Hasta donde yo sé después de la caída del Huáscar los chilenos descendieron en Chíncha, después descendieron en Chilca y arrasaron con todo y pedían comida para sus tropas y según cuentan en Chíncha comieron lo mejor se sintieron muy a gusto con la comida chinchana.

9. ¿Conoce alguna técnica tradicional que se utilizaban antes para preparar los platos típicos de Chíncha y que ahora ya no se emplean? Explíquelas.

Si, el famoso batán o el antepasado de nuestra moderna licuadora, cosa que se ha dejado de lado, todo se hacía a batán los ajíes, inclusive la molienda del maíz para hacer los tamales y era algo espectacular. Como dije antes la quemada de los aderezos si se te pasaba un segundo lo descartaban y si te faltaba un segundo igual lo descartaban, son y eran muy estrictos en este tema.

10. ¿Sabe de dónde se han aprendido las diversas técnicas que se usan en la gastronomía chinchana? y ¿Cómo se mantienen vivas?

En Chíncha después de que Castilla dio la libertad a los negros que venían desde África con sus costumbres, penas y alegrías, ellos huyeron porque no creían en la ley y se refugiaron en Chíncha, un anexo que se llama El Carmen y ellos mantuvieron vivas sus costumbres venidas desde África.

11. ¿Conoce de algún restaurante turístico que aún use los utensilios tradicionales para la elaboración de los platos típicos de Chíncha? ¿Los considera imprescindibles? Explique ¿Por qué?

No, la verdad que no tengo conocimiento de ningún restaurantero que este aplicando técnicas antiguas para elaborar platos netamente chinchanos, la diversidad se perdió por innovaciones torpes como echar cosas demás o de

menos a las recetas antiguas, muy pocos mantienen la tradición, si existen, pero yo no tengo conocimiento.

12. ¿Cuál es la importancia de las festividades para la difusión de la gastronomía chinchana? ¿Considera que son esenciales para la identidad cultural de los chinchanos? Podría detallar su respuesta.

Creo que deberían incentivar a la gastronomía chinchana y a la variedad de productos enológicos para atraer a los turistas, para impulsar el turismo nacional porque está relativamente cerca a Lima tiene una variedad de sitios para visitar como Grocio Prado, Pueblo Nuevo, Sunampe, El Carmen y creo que deberían hacerse festivales de comidas y bebidas artesanales netas de Chincha.

13. ¿Qué platillos tradicionales se preparan solamente en festividades? Indique cuales y los motivos por favor.

Hasta donde yo se lo preponderante siempre ha sido la sopa seca más conocido como Mancha pecho, pero también tuve conocimiento en mi estadía allá del pepián de arroz que es una variedad norteña que hay en el norte que es con choclo.

14. ¿Cree usted que algunas costumbres se han ido perdiendo con el transcurrir del tiempo? ¿Qué hacen las autoridades para que esto no continúe?

Si, bastantes costumbres se han perdido sobre todo por la mentalidad de los jóvenes que ya no piensan al igual que los abuelos, por si no saben el negocio del vino de las grandes bodegas no es invertir 100 soles hoy día y ganar al otro año 1000 soles este negocio es a 10, 15 a 20 años cosa que nuestros jóvenes no lo ven como ganancia no lo ven como a futuro, ellos quieren ganar ya, por eso se está perdiendo la calidad de nuestros piscos, vinos y derivados.

15. ¿Participa usted activamente en alguna de las costumbres tradicionales que se realizan en Chincha? ¿De qué manera? Podría detallar su respuesta.

No, para nada perdí contacto con Chincha hace más de 20 años no he regresado,

pero si leo y busco noticias sobre cómo se desarrollan porque me encanto es un pueblo muy acogedor, es un pueblo muy alegre y sus festivales que hacían antiguamente que eran de música criolla, incentivaban al baile zapateo sobre todo la familia Ballumbrosio que es un icono de Chincha, se perdió.

16. ¿Considera usted que la gastronomía chinchana como identidad afroperuana es un símbolo de representación nacional? Fundamente su respuesta.

Así es, somos exportadores de gustos y sabores en la diversidad de potajes regionales sin olvidarnos de los tamales y chicharrones a la leña. He escuchado que hay movimientos sobre todo de carácter de llevar a nivel internacional los potajes netos de Chincha, pero no tengo conocimiento ahorita no podría dar fe de eso, discúlpeme.

17. ¿Qué le parece que los platillos tradicionales chinchanos varíen su receta e insumos y se influencien de técnicas europeas o asiáticas? ¿Está de acuerdo? ¿Por qué? Fundamente su respuesta.

Jamás voy a estar de acuerdo en cambiar la gastronomía peruana no me atrevería mover un solo insumo ni agregarle otro ni le quito ni le saco, ese es el problema de que digan que el ceviche es chileno ese es el problema de que digan que nuestro pisco sour es chileno y así nos seguirán acusando por tanto inventor, que yo le echo aguaymanto, que le echo esto, le echo lo otro, que yo hago el chaufa así, que yo hago el arroz con pollo así ¡no!, debemos respetar a nuestras raíces. El gourmet come y te trae recuerdos desde su abuela, de su madre lo que comían, no sé de dónde ha sacado cierto gordito a decir de qué gourmet es crear nuevos platos, respetemos las recetas antiguas que no se sigan perdiendo platos.

18. ¿Qué opina usted de las rutas gastronómicas existentes en Chincha? ¿Qué lugares o espacios incluiría en una posible ruta turística gastronómica chinchana? Podría detallar su respuesta.

Desconozco, estoy alejado de ese tema hace tiempo, mil disculpas.

19. ¿Considera usted las rutas gastronómicas como factor clave y estratégico para el desarrollo turístico de Chincha? Explique su respuesta.

Creo que, si me dieran ese encargo, pondría en sitios estratégicos, buscaría gente emprendedora de verdad que quiera mostrar lo mejor de la gastronomía de Chincha y sé que triunfaría por su cercanía a Lima que no solamente atraería turismo nacional sino internacional bien trabajado con nuestras agencias de publicidad.

20. ¿Cómo incentivar la participación de los pobladores para valorar la gastronomía como expresión cultural?

Por lo dicho anterior que no se dejen llevar por sus hijos, que no me gusta, que mejor échale este o el otro, que mejor hazme un maki, por favor, que los chinchanos sigan comiendo frejol.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

Número de registro: Experto 4

Nombre del investigadora/entrevistadora: Génesis Soto Sam

Nombre de la población: Chincha

Fecha y hora de la entrevista: 18 de setiembre del 2020, 2pm

Fecha de llenado de ficha: 24 de setiembre del 2020, 2pm

Tema: Identidad cultural de los pobladores a través de su gastronomía chinchana para el desarrollo del turismo en Ica, 2020.

Informante: Mamainé - experta en gastronomía chinchana

Contextualización: Restaurante "El Refugio de Mamainé" - Chincha

Duración de entrevista: 45 minutos

1. ¿Cuál cree usted que serían los insumos bandera que más se utilizan en la cocina tradicional de Chincha? ¿Por qué? Justifique su respuesta.

El ají panca, el maní, el ajo, el achiote, pero lo más esencial que se usa y que la

gente poco olvida es la cebolla, el tomate, y la papa blanca, también Yungay eso para la carapulcra que es un plato típico de los chinchanos. Para la sopa seca son los fideos, el achiote, la albahaca, hongos y laurel y el toque es el perejil cuando se está secando.

2. ¿Cuáles de esos insumos tradicionales se cultivan en la provincia de Chíncha, actualmente?

La papa es un producto agrícola de la zona que tiene una mayor intervención en la culinaria chinchana.

3. ¿Qué plato típico cree usted se podría denominar el plato bandera de Chíncha? ¿Sabe de algunos platos típicos que ya no existen? ¿Por qué?

El mancha pecho y la carapulcra chinchana son infaltables. Que lo hacen poco es la cazuela también el picadillo de pavo que es casi como el relleno de la papa rellena, pero lleva bastante ajo picado, bastante cebolla, tomate, ajo, comino y todo esos le ponen sal y azúcar. El aderezo del picadillo es entre dulce y salado, pero más prevalece el dulce que lo hacen con su pavo sancochado o con gallina sancochada.

¿Por qué? Porque se ve pues, se nota al menos yo te digo, bueno antes de esta pandemia yo voy a diferentes compromisos y no, ya la gente poco lo hace.

4. ¿Considera que las autoridades hacen lo suficiente para difundir y promover los platos típicos del lugar teniendo en cuenta que son parte de la identidad cultural chinchana?

¡No! porque si a veces solicitamos que vengan a ver como esta nuestro local, al menos yo he solicitado que vengan a ver mi local y no hasta ahorita no aparecen. Poco incentivan el turismo poco, poco desde la misma región porque yo he sido consejera poco incentivan el turismo y no les gusta invertir sobre todo en la región debería haber un presupuesto grande para el turismo y no hay, no existe ósea existe, pero poquito, no le toman interés.

5. ¿Cree usted que la “Cachina” es una bebida simbólica exclusivamente de Chincha? si es así ¿Cómo podrían las autoridades preservarla y difundirla?

Mira sí sé que la cachina también se sirve en Ica, pero la cachina es chinchana, la gente te dice ¡sí! la cachina es chinchana.

Pues no tanto las autoridades los mismos bodegueros ellos también tienen que estar, tratar de trabajar codo a codo con las autoridades ¿no?, dar a difundir su bebida típica.

6. ¿Cree usted que las bebidas típicas de Chincha son un sello identificador del lugar? ¿Por qué? Podría detallar su respuesta.

Así es, si, en Chincha hay muy buenos muy buenos licores: la cachina, el vino borgoña blanca, el vino rosé, el vino tinto lo que le dicen el vino carito y por decir preparo ese trago que está ahí que es la tutuma Mamainé que es a base de pisco y vino oporto, es típico de nuestro distrito El Carmen, pero lo mío es más negrito porque lo mío es tutuma Mamainé pues yo lo hago con vino oporto en El Carmen lo hacen con vino dulce, yo por cambiar pero lo bueno es que ya mi tutuma tiene registro, si yo lo he registrado el año pasado, me costó sí, porque eso no es gratis pero salió ya, esta con su sello todo.

7. ¿Qué significado tiene para usted la historia culinaria de la provincia de Chincha? ¿Cree que aún se siguen manteniendo vivas hasta hoy? ¿Las considera un símbolo de identidad cultural?

Tiene un significado remoto, un buen significado porque como se dice antes tan solo se hacía carapulcra, la sopa seca no.

Si siguen vivas, pero necesitan más apoyo de las autoridades, así como yo luche bastante el año pasado para el aniversario de Chincha que hice la carapulcra más grande del Perú de casi cuatro cuadras, pero me la jugué porque yo estaba ahí, busque apoyo en Makro me dieron 45 paquetes de fideos, un poco de gaseosa, en otro sitio me daban carne y gallina, hice carapulcra de gallina y de chancho, la verdad que sí.

8. ¿Hay algún pasaje de la historia de Chíncha que se involucra a la gastronomía chinchana? Podría detallarlo por favor.

Entonces se iba a casar un chico de Grocio Prado con una chica de Sunampe, pero la abuela creo de la chica había trabajado con italianos, entonces ellos siempre hacían la sopa o tallarines, dijeron porque no hacemos una sopa a base de albaca, achiote, ajos, comino, laurel, hongo y lo hacemos entre rojo y verde en vez de sancochar el fideo aparte en ese mismo aderezo mismo caldo le ponemos el fideo, por eso es que la sopa seca se llama así, porque cuando se pone el fideo lo ve como una sopa pero queda al ras con el fideo o a veces más abajito, pero ya cuando granea los fideos están secos.

9. ¿Conoce alguna técnica tradicional que se utilizaban antes para preparar los platos típicos de Chíncha y que ahora ya no se emplean? Explíquelas.

Claro, lo que poco se emplea es el batán, que mucha gente ya no te cocina en leña. Pero nosotros aún tenemos la tradición de cocinar la mayoría de platos en leña.

¿El proceso para hacer los platos típicos? La carapulcra, el aderezo el ají panca primero se tiene que remojar de ahí lavarlo bien para que no pique, porque vienen niños, ancianos y personas que no comen ají por eso acostumbramos poner la mesa el ají si la persona deseada servirse o no, pero es todo un proceso si vas hacer para un matrimonio de un día para otro tienes que estar viendo eso.

¿Cuánto tiempo más o menos se demora preparar una buena carapulca? Para hacer 10 kilos dos horas óseas para hacer el aderezo es lo más fastidioso porque la papa tiene que estar fría, si es para hoy tiene que sancocharlo en la tarde porque muchos creen que la carapulcra de Chíncha es igual que la carapulcra limeña que es con papa seca, la carapulcra chinchana es con papa fresca.

10. ¿Sabe de dónde se han aprendido las diversas técnicas que se usan en la gastronomía chinchana? y ¿Cómo se mantienen vivas? Podría detallar su respuesta.

En mi caso yo aprendí por mi suegra que fue como mi madre, aprendí no mucho

con mi mama porque me saco del colegio sin haber terminado la primaria para que yo fuera ama de casa, no, entonces que irresponsabilidad de los padres que antes la gente tenían acá en la chacra muchos hijos entonces lo que les importaban eran que los hijos aprendieran a leer y a escribir y el patrón les decía: pero si ya sabe leer y escribir tráelo para acá para la chacra entonces ellos lo traían. He ido aprendiendo, no me gustaba la cocina pero me gustaba ver cuando había un matrimonio o un bautizo de mi tía Felicita Portilla de Farfán ella era la señora que en cada fiesta hacia la carapulcra y la sopa seca que lo hacia otra señora, yo siempre mirando y mirando, pero yo odiaba la cocina, cuando tome cariño a la cocina fue por necesidad cuando fui a trabajar en una empresa Abacus más allá de la entrada del Carmen me fui a trabajar en Alitec y por necesidad escogí el trabajo de cocina en la noche todavía porque todos los trabajos que yo buscaba era con cama afuera, había con cama adentro y yo no podía trabajar con cama adentro por lo que tenía una hija chica todavía, en esa época y así fui trabajando en la fábrica, en cocina donde la hermana de Joaquín Ormeño ella me dio trabajo, me dijo anda donde mi amiga chelito que te va a dar trabajo, ella dice que vayas por fiesta que necesitan una persona pero no yo sé que tú te vas a quedar, y fui miércoles de ceniza, jueves santo, viernes santo, sábado de gloria y domingo de resurrección porque era por semana santa, y el sábado de gloria el señor me dijo ¿señora usted no tiene trabajo ahorita? y le dije no, pero si acá hay para todos los días y ya pues le dije que a mí me gustaría trabajar con seguro, con mi seguro trabaje casi seis años allí en la plaza de armas ahora donde es Willy y de ahí ya decidí formar mi negocio.

¿Cómo mantiene usted viva todas esas tradiciones? A mi nieto, cocineros y a mis mozas le enseño tips, pero a mi nieto, a mis hijos todo porque tengo un hijo que es chef.

11. ¿Conoce de algún restaurante turístico que aún use los utensilios tradicionales para la elaboración de los platos típicos de Chíncha? ¿Los considera imprescindibles? Explique ¿Por qué?

Yo acá en Chíncha conozco poco, pero si yo mantengo el 60 % de la tradición en

cocina en leña sobre todo en el aderezo, me hecho un seco de carnero en la leña cuando ya iba a estar lo traje a la cocina porque yo tengo cocina grande, he hecho aderezo para carapulcra y mi cebada Mamainé.

¿Y es imprescindible el fogón? No, también puedes cocinar en la cocina, aunque no lo creas en el fogón da un toque mejor y si es con tu olla de barro mejor, yo tengo olla de barro de 20, de 10, de 4, de 3 kilos y también tengo ollitas chiquitas para un kilo.

12. ¿Cuál es la importancia de las festividades para la difusión de la gastronomía chinchana? ¿Considera que son esenciales para la identidad cultural de los chinchanos? Podría detallar su respuesta.

En los matrimonios, todavía siguen la tradición, por decir a los padrinos le ponen su pierna de chancho o a veces un chancho entero al horno, también le ponen su pavo, y eso que los cholos chinchanos dan más alza a los padrinos, que a nosotros los negros de Chincha. Por decir yo soy la madrina tu eres mi esposo, para mí un chancho entero, para él un pavo entero y así te ponen. ¿Es importante porque las personas que llegan ven la tradición de ustedes? Así es, me acuerdo cuando me case mi mama hizo 100 kilos de papa, 3 ollones de sopa seca, 5 carneros, mucha era la tradición que en esa época se hacia la ensalada un caldito, no sabía si el caldo era la entrada.

13. ¿Qué platillos tradicionales se preparan solamente en festividades? Indique cuales y los motivos por favor.

La carapulcra, la gente no lo deja, aunque algunos se están pituqueando, que dicen carapulcra no. El picante, de entrada, se está usando bastante el tamal, algunos te hacen tamal y su carapulcra chinchana o tamal con picante, pero ahorita algunos se están pituqueando lo hacen en algún sitio ya pues carapulcra piden poco, te hacen cordón blue con arroz o un enrollado de pollo.

14. ¿Cree usted que algunas costumbres se han ido perdiendo con el transcurrir del tiempo? ¿Qué hacen las autoridades para que esto no continúe?

Si, como te digo cuando había un bautizo tu ibas a la iglesia si vivías cerca de la iglesia, los padrinos aventaban plata 10 céntimos, 20 céntimos, 50 céntimos y 1 sol, pero ahora ya se fue esa tradición. Hasta hace 45 años también si se casaban, afuera de la iglesia tiraban plata y el novio te daba como se decía te compro por 13 monedas. Así que yo siempre lo fastidio a mi esposo, me decía gorda cuando nos casamos ya no te di 13 monedas, le dije mejor como tú eres jodido ni me compraste.

15. ¿Participa usted activamente en alguna de las costumbres tradicionales que se realizan en Chincha? ¿De qué manera? Podría detallar su respuesta.

Si, por decir el aniversario de Chincha, cuando he sido autoridad y también ahora que no lo soy el aniversario de El Carmen, me invitan a muchos cuando celebran el Día del Pisco Sour, el Día del Chilcano, así a diferentes actividades que me invitan sobre todo en los aniversarios de Chincha, siempre me invitan. ¿Ahí está mostrando la gastronomía? Siempre mostrando la gastronomía o a veces me piden que vaya vestida como Mamainé, a veces era la consejera me pedían ir vestida como Mamainé, no podía ir con la ropa de gala.

16. ¿Considera usted que la gastronomía chinchana como identidad afroperuana es un símbolo de representación nacional? Fundamente su respuesta.

Si, está llegando pero muy poco, por decir me invitaron en el año 2016 a Estados Unidos y yo represente el departamento de Ica, y también a Perú con la carapulcra chinchana que me fue muy bien, más orgullosa me sentí que yo lloraba de emoción porque me buscaron para ser la madrina yo con el embajador de Perú en Washington estuve como un mes por allá, pero para mí que se debe difundir más, siempre me invitan pero quieren que yo pague el pasaje y el hotel, yo he ido esa sola vez que me invitaron con todos los gastos pagados inclusive represente a Chincha-Perú con la carapulcra chinchana los empresarios que hicieron ese evento pusieron todo, pero eso que te digan que vayas con tus propios recursos, no me agrada.

¿Pero la gastronomía chinchana es una representación nacional? Si, nacional te

digo que desde el 2010 hasta el 2012 casi recorrí todos los departamentos del Perú hacían Mistura, Perú Mucho Gusto, Sabe a Perú y a veces iba con miedo a lo mejor no voy a vender pero decía virgencita del Carmen ayúdame, el sitio que más miedo tuve ir fue Ica, porque en ese departamento la gente conoce la carapulcra , pero tuve que secarme el sudor te cuento la gente desde las 10am hasta las 10pm , doce horas sirviendo y sirviendo comida, de Ica vine con bastante plata de ahí compre bastante ladrillos y fierros todo para mi segundo piso. Al siguiente mes a Tacna, ese año viaje 3 veces, he ido a Chiclayo y Trujillo difundiendo la gastronomía, a mi gente le pagaba 100soles diarios, cosa que no hacían otros yo me averiguaba le pagaban 30soles, yo les daban 100 y su desayuno, ya su cena tenía que salir de sus bolsillos. Cuando fui a Mistura en el 2009 y 2010 también a mi gente le pagaba 150soles diarios, que después yo digo nunca había tenido más de 100 000 soles , en esa época Mistura era 6 días, ya después como ellos vieron me preguntaron Mamainé que has hecho he comprado mi camioneta y construido mi segundo piso, ya como que surgió la envidia, ya no me dejaron ir a Mistura, inclusive una vez iba a pagar pero me iban a dar un stand gratis, porque yo representaba al departamento de Ica , ya no me lo dejaron, pero lo bueno es que me di a conocer.

17. ¿Qué le parece que los platillos tradicionales chinchanos varíen su receta e insumos y se influencien de técnicas europeas o asiáticas? ¿Está de acuerdo? ¿Por qué? Fundamente su respuesta.

Si, algunos están sirviendo muy poquito yo si sigo sirviendo como chacra mis platos grandes , varían algunos, si pues porque para mí el seco chinchano yo tengo 60 años aunque no parezca, yo siempre conocía que el seco se hacía de carnero, a base de su pisco con vino tinto y no le ponían zanahorias o alverjas, pero ahora la gente le pone zanahoria rayada o picada, pero para mí eso sabe a tallarín, no vez que tiene la zanahoria, tu seco es seco, tu cebolla, ajos, comino, pimienta , tu toque de vino y tu carne si debes macerarlo y sellarla un poco. ¿Está de acuerdo con eso? No estoy de acuerdo, pero lo respeto.

18. ¿Qué opina usted de las rutas gastronómicas existentes en Chincha? ¿Qué lugares o espacios incluiría en una posible ruta turística gastronómica chinchana? Podría detallar su respuesta.

No se hace muchas rutas gastronómicas, debería de hacerse más, pero pienso que tan solo no debería hacerse en la Vendimia y el aniversario de Chincha, para mi debería hacerse cada dos meses para incentivar el turismo y que se conozca mejor lo que es la cultura chinchana y también para que prueben todo lo que tenemos en Chincha hay buenos licores, buenas comidas, sobre todo en El Carmen tenemos el zapateo, también tenemos la tradición de la yunza.

Por decir si empiezan en Chincha que sea el corazón, vayan al Larán, El Carmen a Tambo de Mora a diferentes distritos, por decir al aniversario de Tambo de Mora siempre me invitan como jurado, lo bueno es que cada persona hace los platos típicos de su sitio me encanta el charquicán, sudado de raya, a veces no quieren pero después que rica la raya apanada.

19. ¿Considera usted las rutas gastronómicas como factor clave y estratégico para el desarrollo turístico de Chincha? Explique su respuesta.

Sí, pero poco incentivan el turismo, desde la misma región.

20. ¿Cómo incentivar la participación de los pobladores para valorar la gastronomía como expresión cultural?

Bueno, siempre estar unidos para que valoren la gastronomía chinchana, te digo que el peor enemigo de un chinchano es el propio chinchano, y es verdad yo casi clientes de Chincha no tengo, hay muchos clientes que no vienen acá dicen yo fui a Mamainé y no me miro, pero yo saludo a todo el mundo y hay personas que no los conozco pero voy por su mesa y les digo que tal como los han atendido porque mi atención es personalizada yo ayudo un poco en la cocina y después salgo buenas tardes bienvenido a Mamainé algunos me dicen foto otros no, la gente es un poco egoísta en otros sitios también será así, yo por eso cuando hacen eventos gastronómicos que me invitan yo digo si voy a ir pero yo prefiero quedarme en mi restaurante porque yo tengo muchos clientes de fuera, entonces

yo voy un rato si es que es concurso, estoy en el concurso me paseo un rato y ya me vengo, porque ya van tres veces en un año, como ya sabían que yo era conocida a Mamainé lo ponían al rincón, yo decía al medio pero no, para evitar problemas no voy así a eventos. ¿Usted hace verano negro? No, hago yunza negra Mamainé que es solamente un día, el verano negro lo hacen en Chincha ahí se identifica bastante la gente con el zapateo, la danza negra, también se vende los platos típicos, aunque ha bajado bastante porque hay algunos alcaldes que no valoran la tradición no valoran la cultura afro, entonces eso como que no me gusta. En El Carmen hacen el carnaval negro, entonces yo en esos días la tercera semana de febrero hago la yunza Mamainé y también sábado de gloria y justo este año dije que no iba a hacer porque no viene mucha gente, más vienen en la yunza de febrero ahí si vienen bastante gente es una forma de incentivar a la gente y yo salgo y bailo.

21. ¿Qué opina usted sobre la importancia de la gastronomía en Chincha? ¿Cree que es una buena fuente de ingreso económico para la ciudad?

Si es así ¿Qué es lo que hacen las autoridades para darle el valor necesario?

Si es sabiéndolo llevar, como te digo me da mucha pena cuando la gente pone su restaurante en Chincha y después lo cierra, pero si es tu meta tienes que tratar de luchar. Yo en Chincha, he estado tres años, en tres locales sobre todo que la gente te saca el alma con los locales más la luz y agua comercial, entonces todo eso como está la situación cada uno ve como cobra por su local. Como se dice tuve que venirme de Chincha con una mano adelante y otra atrás, ya venirme a mi casa y empezar de a poco, pero si deberían incentivar el turismo.

Las autoridades deberían ayudarlos, pero no lo hacen.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

Número de registro: Experto 5

Nombre del investigadora/entrevistadora: Inés Barzola Huayhua

Nombre de la población: Chincha

Fecha y hora de la entrevista: 25 de setiembre del 2020, 2pm
Fecha de llenado de ficha: 28 de setiembre del 2020, 8pm
Tema: Identidad cultural de los pobladores a través de su gastronomía chinchana para el desarrollo del turismo en Ica, 2020.
Informante: Dr. Cesar Piscoya – escritor, investigador
Contextualización: Lima
Duración de entrevista: 2 horas
<p>1. ¿Cuál cree usted que serían los insumos bandera que más se utilizan en la cocina tradicional de Chincha? ¿Por qué? Justifique su respuesta.</p> <p>Los insumos de bandera son la papa, el achiote, yuca, las habas y el maíz precisamente a esos insumos de bandera también debemos hacer el recuento de cómo es que llegan insumos en la gastronomía popular chinchana, debemos de comprender o conocer parte de la historia y como converge en un solo lugar tres culturas tan bien definidas y con su propia riqueza, por ejemplo en primer lugar la gente autóctona de lo que venía a hacer la historia de los habitantes de la cultura chincha, seguidamente tenemos la venida de los africanos en condición de esclavos que traen su propias costumbres o empiezan a adaptar sus costumbres a los alimentos que tenían a su alcance, vale la pena indicar que los esclavos angoleños estaban al servicio de sus patrones que eran principalmente italianos porque también se sembraba mucha caña de azúcar en toda la zona de Chincha y para trabajar tales fueron traídos los negros, llegaron en barcos carboneros de su lejana tierra, allí tenemos a dos grupos marcados los indios y los que viven dentro y los esclavos que trajeron sus costumbres fueron adaptándolas y de otro lado los europeos principalmente los italianos que tenían su propia singularidad en lo largo y ancho de nuestro país, Chincha y Zaña fueron los lugares donde se consume pasta lo que llamamos hoy espagueti, estos italianos consiguen hacer un tuco por medio del achiote para coloración de la pasta de modo tal que tenemos que esa convergencia de tres vertientes europea, africana y peruana empieza a emerger diferentes platos que más adelante me</p>

gustaría poder desarrollar con mayor detenimiento con respecto a los insumos decíamos también tenemos allí como fundamental la papa pero no cualquier papa sino que tenemos que entender que el uso de la papa tiene un origen precolombino qué significa eso antes del imperio incaico, entonces el uso de la papa disecada como la conocemos hoy al insumo de la carapulcra es una papa ancestral que viene de los pre incas entonces ya tenemos un elemento muy importante relevante para nuestra cultura para nuestra tradición, otro elemento relevante propio es el tomatillo, el tomate hoy muchos pensaron que fue traído por los españoles, pero mentira los tomates son oriundos del Perú y otra cosa importante es el achiote es uno de los pocos condimentos que no fueron traídos del África, todo ese tipo de insumos son propios nacionales son autóctonos igual el maíz de modo tal, que comer un platillo de esos con insumos netamente peruanos, tienen también como un eje transversal la singularidad cultural del africano ellos querían comer pero no habían cosas a su alcance y entonces como los italianos no consumían vísceras las desechaban y los negros en los palenques para los que están escuchando cual es eran lugares donde los negros se refugiaron allí podían comer con él bofe que hoy lo conocemos como la chanfainita y ellos preparaban sus alimentos entonces podemos comprobar que los insumos en Chincha son autóctonos, esa es la gran riqueza que tiene la gastronomía chinchana que no se le da el auge ni la fortaleza que debiera tener, para demostrar no solo al Perú si no al mundo que tenemos elementos autóctonos que se han intermezclado para hacer ricos potajes en una zona maravillosa, como es Chincha.

2. ¿Cuáles de esos insumos tradicionales se cultivan en la provincia de Chincha, actualmente?

La zona de Chincha está enmarcado por lo que produce como las papas que es el tubérculo significativo de esta zona así también las habas, el maíz es el país de varios tipos como para hacerle cancha como para también servirá como potaje las yucas que son la materia primaria desde las más famosas chapanas lo que son vueltas con hojas de plátano esa tradición que los había perdido aunque

todavía se conserva en algunos lugares y provincia o en lugares en los recesivas y otra parte también como insumo de bandera no podemos perder de vista el achiote su uso permanentemente en la comida y los servicios en la mesa tradicional de la provincia de chincha.

En parte y no quiero dejar pasar y decir que hay algunos sembríos que se están aplicando pero eran utilizados para esas semillas más sin embargo en los últimos tiempos el que está dando mucho énfasis a la siembra de alcachofas si bien es cierto alcachofas no están dentro de la comida tradicional chinchana, pero esto trae como consecuencia que grandes inversionistas estén entrando a sembrar alcachofas para posteriormente ser exportadas lo que también limita y cada vez más sembrío de pan llevar tradicionales, como el zapallo y maíz la yuca como ya lo hemos reiterado es un momento pero debemos tener en cuenta también y dentro de esos insumos también debemos tener en cuenta el fréjol, también debemos de tener en cuenta en lo que es la vid porque la vid y la uva está presente como ingrediente de acompañamiento no se podría preparar adecuadamente un succulento pescado sé que no tiene vino blanco o no se puede preparar o estofado de carne sino tiene vino *rosso* entonces tenemos que tener presente que las áreas cultivables debiera mantenerse como tales por largo de los años pero lamentablemente por el ejercicio de las municipalidades no contemplan los lugares que ha sido declarado como tierra cultivables sino que se procede a lo que le llaman el cambio de uso entonces y eso trae como consecuencia que cada vez más y tenemos menos capacidad de poder sembrar productos autóctonos, entonces debiera de haber también una calendarización de siembra y tendría que haber una declaración para que se hizo es sencillo y que no cambien el tiempo tenemos por ejemplo un caso para mencionar como es Italia, Italia hace mil seiscientos años las mismas tierras que se sigue sembrando, bien en cambio en Perú ocurre exactamente lo contrario y cualquiera viene y dice pues , toma un pedazo de tierra y deja de ser agrícola para pasar a ser urbano o empezar a hacer pozos o hacer diferentes cosas y entonces ya rompen con la con la manutención de la chacra a la ciudad.

3. ¿Qué plato típico cree usted se podría denominar el plato bandera de Chincha?
¿Sabe de algunos platos típicos que ya no existen? ¿Por qué?

Cabe destacar que es la sopa seca o también llamada mancha pecho, pero tiene una historia singular.

Comenzaremos la carapulcra es en esencia de la papa disecada deshidratada al aire libre que puede haber cualquier variedad podría ser la amarilla que es un poco el corte más grande la papa negra con un corte más ligero más pequeño, bueno puedo decir es la esencia pero convergen una serie de elementos que podríamos decir es un mestizaje en preparar platos, tenemos primero que la papa que es netamente indígena y también hay que recordar que la zona de chincha tienen los pueblos que pertenecen a las zonas altas y cercanas a Huancavelica, y otra parte también dentro de la preparación que lleva achiote lleva este producto que no eran propios de esa zona como algunos saborizantes naturales que eran muy conocidos en Angola porque recordemos que la presencia negra en Chincha ha sido muy profunda ha dejado huellas en la gastronomía en el baile y la música y muchas otras expresiones humana entonces podemos ver colores y sabores de un sector de África, también tenemos este la presencia del chanco de las yucas y que todo eso es una mixtura de sabor y el sabor debe ser conocida debe ser aprendida por los jóvenes para que puedan mantener la tradición y él quiere tenerme en esa captura en un momento para comentarles que la sopa seca como la conocen hoy nació de una casualidad o una cuestión curiosa una hacienda llamada san José, allá por los años mil seiscientos veinticinco llega muy agotado el Patrón un Italiano y le dice a una de sus criadas de color negro le dice prepárame un espagueti y la criada va a la a la cocina se acuerda de que no sabía cómo preparar los espaguetis, y buscan espaguetis los preparan pero es como lo del color cómo le hago todo esto y no encontró mejor salida que adicionarle achiote pero aun así lo veía y que no tenían ya densidad que era muy suelto todo esto y entonces cogió un poco de papa que tenía por allí tras cortos los picos como nosotros sabemos y le hizo un ahogado con papa y definido por un lado y a por otro lado la papa seca y de esa manera se presenta por primera vez en la mesa de este italiano y lo que llamamos en nuestros días sopa seca,

bueno en muchos historiadores gastronómicos peruanos no lo dicen, pero hay una décima que más adelante les quiero compartir con ustedes el del decimista chinchano Nicomedes Santa Cruz que refiere en una copla y justamente esto lo que allí la carapulcra se ve la mano negra se ve la mano indígena y se ve en la mano criolla y también la mano de los este recientes hombres de Europa que llegaron a esa parte de chincha no con la ambición de poder sembrar la caña de azúcar y poder transformar este lado de la costa mucho más productivo entonces vemos como la sopa seca lo que tiene una combinaciones de sabores y colores y las grandes sensaciones que queda en la gastronomía peruana y también la carapulca por sí misma, dice como ya lo hemos narrado es la papa en diferentes variedades disecada y luego de esto es que se hace toda una mezcla de hecho todo esto con un gran aderezo y con un acompañado de trozos y sabrosos de gallina o el puerco de chanco para darle un sabor un matiz agregarle canela agregarle maní y la canela que si ingredientes con sabor africano y entonces allí se han quedado en la carapulcra para siempre y es el deleite de todos los peruanos entonces podemos decir que sí existe una vez identificación entre la gastronomía y los Gustos entonces la carapulca nosotros la comimos pero no sabemos la historia y es importante conocer la historia por eso también nos hace sentir que el Perú no de haber clases diferenciadas por qué un solo plato hay una convergencia de encuentros de diversas localidades del mundo, es el caso también del ceviche que en un solo plato hay cosas diversas, en la carapulcra encontramos la migración africana, migración italiana en un solo plato encontramos este el indio con sus papa ancestrales, encontramos tantas cosas de un solo plato en la gastronomía debe ser algo que nos une que los enlazan, que los cohesionan porque comemos todos los sabores y eso es muy importante para la identidad.

4. ¿Considera que las autoridades hacen lo suficiente para difundir y promover los platos típicos del lugar teniendo en cuenta que son parte de la identidad cultural chinchana?

Bueno enfáticamente diré que con mucha pena y vergüenza nacional que las

autoridades que asumen cargo muchas veces ni son conscientes, ni conocen, no se identifican, ni saben de la historia de Chíncha y entonces si no saben la historia de poco van a hacer porque no se sienten identificados y el recuerdo que el alcalde Navarro Grau fue alcalde que ha tenido muchas y presencia por largos años en Chíncha, identificado conocía a los pobladores de las zonas altas y zonas costeras pero aun así los recursos que tienen por el fondo común que tienen por ingresos propios son exiguos y entonces por mucho que lo intentaba a trabajar con la empresa privada no encontraba la fórmula adecuada para poder gestionar obras de gran envergadura y se dedicó a hacer obras de infraestructura vial sanitaria y agua de riego y cosas así, pero con respecto a la cultura con respecto a la gastronomía en sí mismo es importante la historia, la historia debe ser el punto fundamental para de allí poder partir y poder conocer qué cosa es tradición la parte del antropológico va unida a la historia la parte sociológico va unida a la historia entonces si nosotros hacemos un análisis histórico antropológico sociológico y conductual vamos a tener que entender la psicología del hombre Chíncha, el hombre quizá no está dividido en tres elementos e bastante diferenciados el hombre del campo principalmente la extracción andina no en los primeros años después de la conquista y la república joven y después tenemos en los últimos años y con los problemas que el terrorismo que mucha gente que vivía en Huancavelica se traslada a vivir a Chíncha, tanto así que a la salida de Chíncha, existe una población llamada la nueva Chíncha, entonces que encontramos que hay gente que han migrado a Chíncha y esa gente no han logrado hacer la cohesión de poder identificarse y entonces tenemos los Chínchanos autóctonos los que pertenecen al Carmen, el Guayabo a las zonas que han albergado a los esclavos africanos es decir los afro descendiente están prácticamente arrinconado solamente guardando su historia guardando sus tradiciones y guardando sus costumbres que las llevan y de generación en generación también tenemos el otro del otro sector que prácticamente está mucho más apabullado que es el europeo y el europeo descendiente ha sido el cultor ha sido el que ha incentivado la cultura vitivinícola, los Corvetto, los Grimaldi a los Rotondo que a través de sus tierras mantener la tradición de la vid,

amantes de la tradición de la cachina manera la tradición de las bebidas propias de ese lugar sin embargo ellos han tenido que contar no con ayuda del gobierno sino con recursos propios entonces tienes tres segmentos de habitantes, están juntos pero, a la vez separados porque no hay una sinergia entre los tres para poder emerger a Chíncha como un como un resplandor de la economía peruana porque no existe un gestor ni por parte de la municipalidad, ni por parte de la república ni mucho menos por PromPerú en un institución ligada al turismo, lo que se ha hecho ha sido realmente muy débil y ha sido solamente un paliativo y no habido algo como informar por ejemplo sería extraordinario formar guías turísticos, existe desinformación tú le preguntas a un policía y donde queda la tienda san José y nadie sabe nada porque el policía no ha sido instruido, el personal de serenazgo conocen solamente alrededor y no conocen más que ese tipo de cosas y dificulta la divulgación dificultad que turista peruano pues vaya y conozca más la raíz de las tradiciones lo más emblemático del que sobrevive la familia Balloumbrosio y el zapateo el fréjol colado y unos cuantos recreos reconocidos como la reja, del rosal y el resto no hay desconocen lamentablemente hay una falta, hay un abandono y una falta de política para la gastronomía chinchana, me congratulo que esa universidad esté incentivando a los jóvenes a que puedan ir a las raíces y recoger ese sentimiento y tratar de que realmente que esta investigación sea este producto de un una abnegada observación en el campo y si puedes ser el ápice para poder mover la situación autogestionaria en Chíncha.

5. ¿Cree usted que la “Cachina” es una bebida simbólica exclusivamente de Chíncha? si es así ¿Cómo podrían las autoridades preservarla y difundirla?

Con respecto a la pregunta diremos que para hablar de la cachina tenemos que irnos a la parte del vocablo que significa cachina y nos encontramos que la cachina viene del quechua. Que viene del término quechua cachi nac que significa desabrido sin sabor insulso eso nos puede dar una primera pista y tipo de sabor tiene estilo y este trago favorito de la zona a sur principalmente en la provincia de chíncha cabe vez señalar que la cachina es un vino joven es una

preparación que se saca del mosto de las uvas después que se hace el pisado de las uvas actualmente hay máquinas que hacen el estrujado pero la antigüedad la se hacia el pisado de las uvas tiempo de vendimia y entonces de allí el primer mosto ligeramente fermentado no que no es un vino sino es ligeramente fermentado es la primera saca y esa primera saca ha llevado el nombre de la cachina es un joven es un vino familiar de poca coloración, ligeramente transparente o ligeramente rosado y en otras latitudes como en España y en Portugal se lo conoce con el nombre de clarete y justamente por la coloración que les comentaba que es la bebida típica del sur del Perú y pudiese tener mayor acogida pero lamentablemente como ya lo hemos dicho antes en otra respuesta, existe pues poco valor agregado que se le da a las cosas tan importantes que tiene el suelo patrio, no entonces si la cachina y por su mismo trascendencia que tiene que lo primero lo hacían el pisado los esclavos venidos de África y después actualmente lo hacen los generacionales debía de tener un valor agregado y el valor agregado que tiene la cachina es que se sirve bueno ahora lo sirven en copas pero normalmente las cachina se debiera servir en una calabaza propios del lugar que le permite también mantener un sabor y un aroma y que eso contagia y contribuía a que todo esto son la fiesta hay una unidad entre el pisado, el mosto y festejó entonces esa esa combinación de libertad que sentía el esclavo el esclavo africano cuando llegaba el día de la vendimia que le quitaban las cadenas y le permitían que por una vez al año poder que estar sin cadenas y pudieran gozar de poder hacer el pisado de la uva y esa es aire libertad esa esa alegría de poder participar un baile les permitía a ellos que la primera pisada sacaran una bebida que no tenía mucho valor para los cultores de la vitivinícola porque los cultores vitivinícola esperaban la fermentación natural que se rompan las cadenas de fermentación para que se para que se produjera y ese vino extraordinario que tiene esa zona como un moscatel que puede ser un tinto puede ser un Tanak , un Shirak o cualquier otra variedad propia del lugar en cambio la cachina era este el trago popular el trago que no podían alcanzar los o los hacendados jamás tomarían cachina, que es la cachina una bebida del pueblo sin embargo hoy en nuestros días en la cachina ya es una es un emblema del

consumo alcohol y podríamos estar en la zona de chincha debiera dar la importancia necesaria por lo sabroso y tan natural como es la cachina pueda estar no solamente presente y las mesas y populares sino también puede ser presente como representante de la vitivinícola o la etnología nacional es más y la presentación de este líquido extraordinario por el propio sabor de la uva, debiera tener un valor agregado hay una cosa que quiero resaltar en esta esta tarde es que cualquier zumo de uva no está cachina para que sea cachina tiene que haberse separado las ramas la ramita del hoja y del contenido porque si usted deja la ramita esa ramita le va a dar una acidificación que va a cambiar el sabor de la cachina tradicional entonces actualmente muchas personas que no conocen de la historia que no conocen la tradición a veces así la molienda empezado sin tener en cuenta el haber tirado previamente esas ramitas que le cambian el sabor importante que tiene la cachina otro valor agregado de la cachina es también su alto grado alcohólico eso no es igual que te tomes un vaso de vino.

6. ¿Cree usted que las bebidas típicas de Chincha son un sello identificador del lugar? ¿Por qué? Podría detallar su respuesta.

Las bebidas típicas de Chincha están divididas en dos, primero en la bebidas alcohólicas como hemos hablado hace un momento sobre la cachina los diferentes vinos que elaboran qué podemos decir de un tipo criollo porque verdadero vino es seco y por la costumbre peruana es tener vinos con alto grado de azúcar y vuelvo a esos vinos realmente no son de exportación porque son los vinos de consumo nacional y algunas exportaciones del vino pueden ser secos lo que se vende en todo el valle de chincha es para acompañar comidas pero no son vinos de primera generación y aparte de eso tenemos la cachina, como ya habíamos referido en la pregunta anterior que es una bebida popular sino que ahora están tratando de dar un valor agregado sin embargo es una bebida que tiene muchas limitaciones por lo que ya comentaba ni donde la preparación del pisado o el estrujado de la uva se tiene que tomar en cuenta los procedimientos porque no se toman en cuenta los procedimientos en la calidad de la cachina no será una calidad de agradable, por la cantidad de cosechas de uva que hay en la

zona del valle de chincha es muy difícil poder exportar a cachina porque tendríamos que tener una denominación de origen cosa que no lo tiene y una vez que tengas en mente elegimos mercados internacionales , no hay gestores para hacer tal cosa y otra parte tenemos algo que se están perdiendo mucho que son las chichas se debe de servir en calabaza y le das un valor agregado le das un no solamente sabor sino también léase la tradición de la chicha servía en un calabazo en la mitad del calabazo ese tipo de cosas son muy similares la que suceden en el norte del Perú que la chicha le sirven este un recipiente conocido como el “poto” también en esta zona también se debe servir la chicha en una calabaza que le da también sabor y la frescura a la chicha no le quita mejora quizás algo más especial y en la medida que tenga mayor fermentación va a ser más ácida y obviamente eso para el grado alcohólico va a ser mayor porque allí ocurre también que la cadena de fermentación y la azúcar se va convirtiendo en alcohol y entonces cuando más días pasen de la cocción obviamente esta chicha va a ser este más fuerte hay que mejorar su llamar a acompañar con los platos en la gastronomía y también en la mesa pero debiera tener una presentación especial pienso yo como aporte puede decir que se puede trabajar con la cerámica para poner este la chicha y la chicha se pueda ser fría para los comen les hiciste en el campo en un lugar campestre es importante que puedan servir en calabaza porque eso también le da un aroma de distinción dentro de lo que es el campo de las personas que vienen de la ciudad les parecería de muy buen agrado poder tomar una chicha en una calabaza entonces tenemos que tratar de revalorar lo que tenemos a nuestro alrededor no como ya lo hicieron a cachina en el pueblo pero hay que darle valor agregado la cachicha hay que también lograr que exista una estandarización de cachicha demostrar que va a ser este similar a la chicha de la tomas en el campo como que la tomas en un lugar en un lugar campestre de modo tal que esto contribuya también esa estandarización va a contribuir a que podamos tener una un producto con un con una calificación activa para poder ser apetitosa no sólo para los este visitantes extranjeros que visiten el valle que ella será también por los propios visitantes peruanos es importante como ya lo dije en una de las primeras preguntas la formación de

guías porque hay mucha gente eso y que como que voy a tomar lo que voy a comer un filtro mucha gente no sabe que existen otros platos aparte de los ya mencionados obvio que otras bebidas también existen los entonces eso es importante poder apelar siempre a la historia para poder valorar que están perdiendo platos o bebidas que también van perdiéndose.

7. ¿Qué significado tiene para usted la historia culinaria de la provincia de Chincha? ¿Cree que aún se siguen manteniendo vivas hasta hoy? ¿Las considera un símbolo de identidad cultural?

Con respecto a la historia culinaria de la provincia de Chincha hay una cosa que existe realmente un mestizaje extraordinario que muchos historiadores no han tomado en cuenta o mucho más los sociólogos que estudian en el devenir del tiempo lo que ocurrió en Chincha como la tomada en cuenta y que hablar que tanto la gastronomía como expresión de cultura donde convergen una serie de elementos no solamente alimenticios sino también costumbres tradiciones cosas que trajeron los angoleños del África, la gente que venía del campo de extracción indígena, los migrantes principalmente italianos y portugueses que llegaron a esta zona alrededor de los 1700 y 1800 puede demostrar cuantas cosas se han ido absorbiendo a través del tiempo, me refería a Sira esos donde se consolidan muchas migraciones, pero antiguamente con la venida de los españoles, los italianos que llegaron a poder tener un vasto territorio no le pudiera atraer tanto la siembra de la vid y el olivo que es un árbol que es muy valioso y por muchos años el fruto y allí se extraen el aceite de oliva es lo que causa que se iba perdiendo mientras que otras en otras poblaciones como en el caso de Moquegua que se ha mantenido a través de los años porque había inversión porque había o gestores en cambio en la provincia de Chincha y la culinaria se ha ido perdiendo muchas cosas por ejemplo hay un postre que se llama se llamaba guargüero como especie de una masa rellena de manjar blanco o podría ser también rellena con fréjol colado espolvoreada con azúcar impalpable, cosas ya no se ven por ejemplo o algo que era muy propia de las familias hacerlo que llevan la conserva de papaya o la conserva de membrillo y que era este la misma fruta verde y la

una quién con miel de azúcar de modo tal que quedaba muy nutritiva muy agradable para el paladar de los niños y de los grandes hay algunas cosas que solamente se ponen las fiestas y cuando se habla que si identidad cultural y debiéramos de preservarlo lo que esta tarde han llamado al instituto nacional de cultura porque no solamente es cultura en la expresión artística también cultura el sabor también su cultura es este paladar porque a través de la cultura se van entregando y se van esté acumulando años de vivencias y situaciones que en un plato uno puede reconocerlo encontrar por ejemplo un clavo de olor en una preparación diaria de la carapulcra y eso te lleva a salir del país a volar y entender que el universo no solamente estamos aislados sino que la primera globalización no ha sido la económica sino la primera globalización nació a través del paladar a través del paladar, es converger diferentes razas en el mundo diferentes clases sociales, entonces no olvidemos que en esa zona del país es la vendimia es una fiesta por ejemplo y el consumo de cachina , de mancha pecho o el consumo de las famosas este chapanas muy venidas a menos ahora se ven muy poco se ve entonces no debemos matar nuestra culinaria no debemos matar por el afán de para hablar de comida estilo novo andinas o incluirle cosas que no le corresponden a la culinaria gastronómica chinchana otras cosas novedosas tenemos que respetar lo nuestro los ancestros entender que también es una expresión de los sentidos una expresión de recuerdos y nostalgia es una expresión auténtica de lo que es el ser humano con su sensibilidad y todas sus recursos interiores por eso a través debemos de revalorar los ancestros y ver todas las cosas que se han mezclado y cómo eso de comer no solamente es aliviar el apetito sino también es una fiesta de colores y hermosas sensaciones.

8. ¿Hay algún pasaje de la historia de Chíncha que se involucra a la gastronomía chinchana? Podría detallarlo por favor.

Debemos remarcar que la gastronomía de platos de comida cotidiana han estado marcados de historia y no solamente hay que hacer historia un personaje que como San Martín que llegó a las costas de Pisco y se adentró con sus tropas a la zona de Chíncha para descansar y sus soldados recuperar la fuerza a través

de la excelente calidad de la culinaria chinchana eso también es parte de la historia, pero una cosa de la historia muy ligado a la gastronomía , lo encontramos en lo narrado por el decimista Nicomedes Santa Cruz muy conocido en el arte y la revaloración de los afro descendientes en el Perú;

De África llegó mi abuela

vestida con caracoles,

la trajeron los españoles

en un barco carabela.

La marcaron con candela,

la carimba fue su cruz.

Y en América del Sur

al golpe de sus dolores

dieron los negros tambores

ritmos de la esclavitud.

Entonces después de haber escuchado esta hermosa décima del autor señalado voy a reproducir qué es lo que significa, esto significa que de África llegaron esclavos, por los españoles que tenían la necesidad de poner gente en el campo a trabajar, sin pagar nada solamente la comida y dormir en los posteros y de situaciones muy precarias sin embargo ellos nunca perdieron sus tradiciones y cuando se encontraban los palenques que eran como decir ahora unos pequeños y albergues o callejones que ellos mismos habían construido en los palenques la música propia con tambores con cajones y procuraban comer algo similar a los que habían comido en su África de antaño, entonces qué hacían, los españoles no consumían vísceras, hasta hoy mismo en Europa no se consumen las vísceras o muy pocos países consumen vísceras, en cambio en esa época aquí las vísceras eran tiradas para que lo comieran los animales y entonces los africanos hacían junto a la visera el bofe y preparaban algo muy parecido a lo que conocemos hoy como chanfainita entonces ese tipo de cosas y a con sus ingredientes propios guisantes ellos tenían sus costumbres y empezaron a incluir

dentro de gastronomía sus platos con menudencias entonces vemos que también la historia está presente en el devenir de todas las cosas que han ocurrido como la esclavitud marcada de resistencia resistir de venir de un lugar muy lejano como el del África en condiciones infrahumanas que nunca se deben volver a repetir en la historia de humanidad y mantener sus costumbres su arraigo su identidad eso no también nos enseña historia sino también nos demuestra la capacidad de resiliencia que podrían tener estos pobladores africanos y poder aquí no solamente conservar su cultura sino también a hacerla propia de esa parte de Perú y han podido a través de los años dejar huella en el sabor en el baile y el color en la gastronomía en la cocina la propia como la chanfainita, en caso de los andinos el guiso de habas y muchas cosas más y se han entremezclado y el hecho de la gastronomía es un arte de mistura de sabor e historia.

9. ¿Conoce alguna técnica tradicional que se utilizaban antes para preparar los platos típicos de Chincha y que ahora ya no se emplean? Explíquelas.

Con respecto al proceso y técnicas tenemos que indicar claramente que si bien es cierto el tiempo han aparecido algunos instrumentos modernos como la licuadora que ayudó a reemplazar a otros procedimientos por ejemplo antes un procedimiento o para hacer el achiote para volverlo polvo era primero el secado del morrón y luego de esto el secado de la deshidratación que se hacía se así el proceso del batán era una piedra hoyada y con una piedra este rectangular ovalada que hacía presión contra los contra el achote y hacerlo envolverlo en una pasta y si hacía eso muchas veces remota al que quedaba en la materia prima para utilizar en todos los platos o la mayoría de platos presente en todos los platillos y de otra parte otro procedimiento era este el secado de la papa, el secado al sereno por largas horas o por varios días hasta que pudiera deshidratarse la papa, actualmente existen empresas que se dedican a la venta de grano y de la papa seca en diferentes variedades la papa negra es más pequeña y la otra la amarilla que es un poco más este grande también deshidratada pero y con una textura diferente entonces vemos que la modernidad

también se ha hecho presente puede ser la gastronomía chinchana ahí hay algunas cosas que quería por facilidad por ahorro de tiempo y han preferido utilizar es la modernidad cómo la licuadora a reemplazar al batán, o las manos para poder cola ahora ya se puede batir con una licuadora alguna cosa y luego ya se vierte en una olla para qué hacerlo mucho más rápido con los frijoles por ejemplo antes se acostumbraba a dejar el fréjol de un día para otro para que se pueda irse su cascara se puede estar hablando el momento de la cocción pero ahora hay la olla arrocera que también allí puedes hacer tu frijol con tu papada y chanco o chorizo o tu costilla y entonces ella le da un sabor y con la presión de la olla de presión obviamente el fréjol va a salir muy suave y rápido que era algo muy usado también la gastronomía chinchana también tenían que pasar todo un proceso para la cocción, actualmente se le saca cáscara y luego se coloca en la licuadora en los licúas y los pallares muy usados en la culinaria, pero claro no hay nada mejor como comerte un buen plato de frijoles hechos con el estilo tradicional, pro es importante acotar que para masificar un producto tienes que apelar a las cosas de la modernidad, así es ahora.

10. ¿Sabe de dónde se han aprendido las diversas técnicas que se usan en la gastronomía chinchana? y ¿Cómo se mantienen vivas? Podría detallar su respuesta.

Con respecto a las diversas técnicas que se usan en la culinaria chinchana, bueno algunas se mantienen vivas y la principal cabe indicar que la deshidratación de los alimentos que la papa la idea de alimentos es una técnica muy antigua que data de la época de los incas los incas ya empezaron a domesticar la papa y ese proceso para poder guardar porque había ese cosechas abundantes para poder guardar en la chulpas pasaron por el proceso de secado entonces este caso se ha mantenido en a través de los años y eso nos muestra cómo lo ancestral ha llegado de boca a boca o de familia en familia y las costumbres del primero tenemos que significado otra cosa que también está ligado a técnicas que vinieron a fuera como dices en la elaboración de la cachina esta técnica no es una técnica vinieron por parte de los españoles, los italianos

que fueron los cultores del vino entonces ellos nos muestran cuál es el procedimiento para lograr un ambiente natural y lograr un baile agradable y entonces y coloración que fundamental entonces eso son técnicas que no era apropiado otra técnica que tampoco ha sido propia lo que en su momento fue primero usada en las casas pero hoy en día ya se ha masificado como son la pasta es la pasta o los espaguetis antes y mezcla de harina sal agua huevos y algo de levadura y lo preparaba finalmente y sacabas un aparatito para poder hacerle el corte y poder colocar en el colgarlos por unos minutos y poder tener una pasta fresca gran técnica que se ha utilizado correctamente por las familias italianas en chicha pero eso era antes y ahora con la modernidad ya van a un supermercado y compra en la pasta dura y la hace nueve minutos pero son técnicas que bueno y algunos se han mantenido y otras no porque como ya hablamos en la pregunta anterior bueno hay cosas que por la modernidad y la cuestión de tiempo y costos y así lo informa este industrial y en forma artesanal como normalmente se debía de hacer esto entonces vemos que también hay muchos platos que sentido o que se combinan varias técnicas no se vamos a tener en cuenta que una técnica de hacer carapulcra le puedes añadir es aparte de chancho, gallina lo que es clásico, también le pueden añadir chorizo, en teoría tiene una técnica procedimentales totalmente que se han mantenido básicamente deshidratado otras cosas o la cocción con leños de naranjo en chicha son cosas que sean mantenido en el tiempo.

11. ¿Conoce de algún restaurante turístico que aún use los utensilios tradicionales para la elaboración de los platos típicos de Chíncha? ¿Los considera imprescindibles? Explique ¿Por qué?

Sí, efectivamente no es la modernidad o el paso de los años y los cambios estructurales manejando al lado algunas costumbres ancestrales sin embargo si nosotros creemos que cuidar la culinaria chinchana en toda su dimensión, debemos en la medida de lo posible mantener las costumbres de aquella etapa realmente son los restaurantes muy pocos que pueden trabajar con cosas autóctonas o con procedimientos ancestrales y que no podemos tener la comida

rápida que uno desea en el tiempo esperado por el cliente sin embargo que en zonas como Israel en zonas como Europa del este o España, hay costumbres que sea así como era hace cuatrocientos quinientos años y son buscados por los turistas en cambio sí aquí tuviéramos una éste buena participación de guías turísticos históricos y vendamos esa imagen en el mundo podemos realmente entre darle al turista extranjero una carapulcra hecha en un fogón con leña de naranjo y con todo el procedimiento exacto cómo era en aquella época y eso daría un valor agregado eso también permitiría tal vez que un plato de sopa seca un plato de carapulca no costara, lo que cuesta hoy en un restaurante que sea entre los veinte y veinticinco soles podría costar tal vez veinte dólares o treinta dólares pero es que va a llevar todo el procedimiento y sería extraordinario porque al visitante se le puede llevar a conocer cómo qué fuego cómo se coloca la olla cómo se coloca la voy a llevar cómo se colocan los palitos de naranjo y como es solamente el mover los palitos del naranjo permite una buena indicación para que la cocción sea pareja entonces decide si se pueden hacer cosas pero nos han dado las condiciones entonces tenemos que entender que hay muchas cosas en una zona turístico y por querer clasificar se pierde la esencia entonces tenemos que tener cuidado en eso pienso que no tenemos turista y como para poder brindarles una comida típica con todas las de la ley porque los restaurantes que han sobrevivido que se mantiene con una buena escala de asistencia de clientes importante lo que podrían columpios aquí donde poner cosas recreativas para los niños pero no es un lugar donde se busca exactamente la réplica de un plato que se comió hace cuatrocientos o quinientos años atrás y el gran diferencia, la gastronómica e histórica no hay, pero se puede logra con sinergias.

12. ¿Qué platillos tradicionales se preparan solamente en festividades? Indique cuales y los motivos por favor.

Todos los pueblos existen platos que solamente se presentan una vez al año o a lo que aún no se presenta por el costo de preparación o el tiempo que demoran preparados por ejemplo en semana santa lo que está entre marzo y abril más o menos se preparan los siete platos que es un plato que consiste en la mayor

cantidad de presencias de pescado hay otro mazamorra de calabaza conocida no que se puede competir con términos de todo quizá más la conocida como mazamorra de viernes solamente se brinda para el viernes santo y manera de compartir reunirse los vecinos y los amigos que podrá compartir esa mazamorra el viernes después otra cosa que también se ya se ha venido corriendo en chincha es cuando una mujer da a luz por primera vez para o una sopa de parturienta que era una sopa muy especial cargado con gallina con huevos de corral esos que tienen la yema naranja, bueno ese tipo de cosas también un accesibilidad permanecen como le decía lo son cuando sale la procesión o cuando hay y los novenarios de la beatita de Humay y los postres son las cosas no solamente en las festividades y son muy cotizados y muy buscado existe y con una costumbre que solamente se presentan el día festivo como los carnavales febrero también se si hago la chicha especial que era muy dulce pero al final tenía consecuencias porque tenía un mayor grado alcohólico y las jóvenes terminando cantando y bailando.

13. ¿Cuál es la importancia de las festividades para la difusión de la gastronomía chinchana? ¿Considera que son esenciales para la identidad cultural de los chinchanos? Podría detallar su respuesta.

Las fiestas son un canal importante para la difusión de platos sin embrago y sí es cierto pero también cabe indicar que por ejemplo antes no se celebraba y la fiesta la fiesta el viernes negro o a la fiesta es de lía y en febrero también el carnaval negro tipo de festividades si bien es cierto lo que contribuyen es a que mucha gente llegan, pero no se está procurando darle énfasis a las comidas tradicionales muy por el contrario ósea hay mucha música hay mucho ritmo pero se le está dando mucha apertura a una cadena internacional de comida, ahora podemos ver una red de pollerías que tienen sedes en Lima y entonces no se logra revalorar, al menos darle importancia a los la tradicional cuando por ejemplo cuando sale procesión del señor de Luren la gente viene de pasada como paseando a chincha bueno y se pueden vender cosas se pueden hacer cosas pero lo importante es que la gente que venga a chincha a buscar la

gastronomía a buscar las expresiones culturales pero vienen por una distorsión por ejemplo a mí me da mucha pena cuando llega al treinta y uno de octubre y en finca hay más fiestas déjalo lo que pasa en el mundo criolla porque también que oye pues zapateo porque como decíamos en esa mixtura de colores sabores y ritmos también esté en la estrella nacionales el cajón que es un instrumento de percusión no estaban la quijada de burro estaba tan y como percusión también tenemos decir los timbales y los tambores y una serie de instrumentos que también vienen pues del ancestro africano pero eso se está perdiendo por presencia de la música del rock metálico ahora y esas melodías más extrañas qué bueno que están pululando mucho en todo el Perú no y bueno tampoco es ajeno a esa realidad sí y sin fe no hay mucho equipo joven muchos este músicas que vienen foral en siglo y se va perdiendo los autóctonos importante sería por ejemplo hacer un festival exclusivamente chinchano que todos los distritos de la provincia puedan sacar sus platos típicos regionales y revalorar lo nuestro de esa provincia extraordinaria que es Chincha.

14. ¿Cree usted que algunas costumbres se han ido perdiendo con el transcurrir del tiempo? ¿Qué hacen las autoridades para que esto no continúe?

Hay muchas costumbres que se van perdiendo no tanto por la negligencia del poblador sino porque las autoridades competentes y es decir municipalidades, gobierno regional, instituto nacional de cultura y asociaciones y otras organizaciones no gubernamentales que están llamadas para hacer que no se pierda la identidad chinchana sea hecho muy poco y entonces vienen los afro descendientes, asociaciones de música están logrando salir del país y para las fechas festivas de veintiocho julio se van la mayoría ni se van a lugares donde hay un bolso enorme y latinoamericanos y finalmente peruanos para poder compartir su arte y su gastronomía pero eso debiera hacer una tarea de todos y también el estado como un ente propulsor pero lamentablemente no hay respaldo necesario porque siempre lo que querías era una actividad siempre nos encontramos con una puerta que no dice no hay dinero para el aspecto cultural y entonces si no hay dinero para la cultura y nos encontramos con una con cuello

botella que por un lado se nos pide que debemos mantener nuestras tradiciones y nuestras costumbres pero por el otro nos encontramos que no hay respuesta de las autoridades y las autoridades tampoco hacen nada por ejemplo de educación debiera de hacer un seminario del taller no solamente para chinchana sino para todos los pueblos del Perú para que recuperen sus cosas ancestrales porque eso es parte de la identidad es parte del ser general de hundir hijo de un ser humano y entonces si nosotros no tenemos historia o no recordamos nuestra historia cualquier cosa puede pasar en los próximos años es por eso imperativo si es imperativo que las autoridades tengan a bien pues este sensibilizarse con las situaciones de culto órale ocasión la historia no la historia fundamental como ya hemos venido explicando en cada una de las respuestas en chincha tiene una convergencia extraordinaria mítica que no se saca provecho que no se les acaba en la mejor este partida para que no genere no solamente de recursos económicos sino también para que no genere una es una gran significancia y simbólica no solamente a nivel internacional porque el haber convivido tantos años este gente de áfrica que dejan huella en la raza y tanta gente de los andes que todavía conviven en esa provincia y los extranjeros que vinieron a dejar su granito de arena todos ellos han sumado para hacer lo que he hecho ahora pero ahora nos encontramos con una situación dios las autoridades no hacen nada por los finamente los vestigios y las cosas irán perdiendo para el paso a la globalización de música y costumbres propios de otros lugares entonces definamos nuestro trabajemos juntos unidos para lograren conseguir la identidad chicana no se pierda porque también es patrimonio del Perú.

15. ¿Participa usted activamente en alguna de las costumbres tradicionales que se realizan en Chincha? ¿De qué manera?

Bueno como seguro ha podido observar, soy un estudioso de la historia de la antropológica, sociológica y psicológica del poblador chinchano entonces como decir que si bien es cierto no participó activamente en un baile de un son, pero sí participó activamente en dar a conocer la cultura y la gastronomía chinchana.

No solamente eso sino que también al poder enseñar a poder compartir lo que

significa la historia en Chincha, nos permite tener una historia rica nos permite conocer quiénes somos y le permite a las futuras generaciones saber de dónde viene y a donde van pero es importante el soporte del estado que el estado comprenda que este lado de américa y si no hubiese sido por la llegada de los de los hombres del África no tendríamos en ese momento ningún rasgo racial el de color, no tendríamos por qué aquí normalmente han sido este indios, españoles y europeos y después una migración china y más adelante migración japonesa pero no hemos tenido otra migración africana solamente en la época que llegaron como esclavos pero a pesar de eso como decíamos en una respuesta anterior esas personas debido a resistencia y no sólo eso sino que también nos han dejado un gran legado que ahora también nuestra cultura peruana también tiene el rasgo afro descendiente está presente, no recuerdo haber visto ninguna selección peruana que no haya dentro sus filas un jugador que no sea ese afro descendientes entonces vamos viendo una gran contribución también tenemos por ejemplo representantes el deporte como Mauro Mina y así como hay muchos otros que podríamos señalar lo importante no solamente están en participar sino también hacer camino al andar qué significa esto dotar de instrumentos y herramientas a las futuras generaciones para que se sientan orgullosos de haber abierto sus ojos, en esta hermosa provincia de Chincha.

16. ¿Considera usted que la gastronomía chinchana como identidad afroperuana es un símbolo de representación nacional? Fundamente su respuesta.

Podríamos decir que efectivamente la zona de Chincha es parte de la identidad afroperuana como símbolo nacional porque como ya decíamos en la pregunta anterior si no hubiera sido por la migración africana que se dio en aquellos siglos que habían esclavitud en su momento en el Perú no habría ningún hombre de raza negra, más sin embargo por esta migración que llegaron a ocupar grandes territorios de cultivo tanto de caña como de otros productos y los negros se afincaron en las zonas del Carmen y el Guayabo en de lo que refería a chincha y algunos otros lugares de Ica y también en Zaña que pertenece al departamento de Lambayeque entonces allí fueron los lugares donde se albergaron los negros

y algunos fueron a las minas pero esa tarea la cumplían los indígenas por su resistencia, entonces podemos ver que efectivamente la gastronomía chinchana no solamente ha pasado por el Perú sino que se ha quedado la presentación de la carapulcra es un plato típico peruano, como hemos venido conversando durante esta tarde este tiene la papa, por el achiote tiene peruano por las yucas y también tiene sabores dulzones como es la comida africana y entonces hay una mixtura de sabores tiene maní por ejemplo dado que se le coloca este en dentro del proceso de preparación y entonces tenemos muchas cosas que vienen de la historia entonces no podemos negar nosotros que el fréjol colado y muchos otros que son propios de la gastronomía chinchana que ahora pertenece a la gastronomía nacional es por justamente por la influencia de los afro descendientes porque los afro descendientes como ustedes pueden apreciar han venido hace seiscientos años y sin embargo que su raza nos ha perdido muy por el contrario la prole que tenían era muy grande y aún así mantienen su raza, su color su pigmentación de piel y entonces podemos decir con claridad y los afro descendientes también son parte de ese gran Perú qué es un Perú como desea Arguedas es un Perú de todas las sangres.

17. ¿Qué le parece que los platillos tradicionales chinchanos varíen su receta e insumos y se influencien de técnicas europeas o asiáticas? ¿Está de acuerdo? ¿Por qué? Fundamente su respuesta.

La gastronomía se puede modernizar los procedimientos cómo la licuadora ahora si lo tenemos entonces poco a poco algunas cosas se van trasladando sin embargo los platillos peruanos tradicionales de chincha tiene su tiempo de preparación a su tiempo de cocción y tiene sus ingredientes a través de los años y tratar de hacer cambios antagónicos cambios fuera de lugar y en lugar de enriquecer la comida tradicional peruana, la destruye lo recuerdo porque antes del boom de la gastronomía peruana, uno iba a un restaurante tradicional y te servían porciones generosas de comida hoy en día con el uso del llamado gourmet cada vez los platos son más decorativos y el contenido se ha ido a otro lugar cada vez los platos son más pequeños y el contenido también entonces la

idea de tener la mejor gastronomía como es el caso de Perú como también la idea es revalorar y comer bien, comer sabroso como el succulento, ser sibarita para la comida de lo contrario nos vamos a encontrar , sino comensales serán menos, necesitamos también entender que debemos de buscar puntos de encuentro sea no podemos con esto de las novedades teoría salieron este el mundo la gastronomía que te quiero poner este jugo de maracuyá en lugar simón para un servicio o ponerte este espuma con una carapulca o reemplazar a este en la sopa seca y conocido achiote por otro tipo de guisantes como tal vez la salsa de tabasco muy conocido en México, entonces y no se trata de ser locuras, se trata de marcar lo nuestro lo tradicional o por ejemplo el otro día vi con mucho estupor que estaban preparando una mazamorra morada con toques de maracuyá me parece lo más absurdo posible porque rompe con la tradición ya no podemos perder la tradición no podemos perder la esencia de lo que somos es muy malo por ejemplo ahora se hacía muchas combinaciones de comida sin chinchana y con comida china uno sólo pueden ver con curiosidad pero hemos perdido la esencia estamos matando lo que nuestro yo digo que exista puede existir pero no que se atrevera a entrar a mi casa y destruir mi tradición entonces eso tengo que ser alertas sea dándole comida novoandina que hagan comida es que lo oriental o que utilicen en cosas como los pallares y los presentes de manera este gratinada con queso con jamón con espárragos cosas que no hemos utilizado antes entonces es un lugar de invitarte a probar te genera que era una animadversión frente a un plato, respetemos nuestro, comamos rico y sabroso para siempre estar viviendo agradecidos con lo que Dios nos ha dado en esas ricas y fértiles tierras.

18. ¿Qué opina usted de las rutas gastronómicas existentes en Chinchá? ¿Qué lugares o espacios incluiría en una posible ruta turística gastronómica chinchana? Podría detallar su respuesta.

En honor a la verdad no existe rutas gastronómicas en chinchá, existen lugares donde hay algunos cultores de buena gastronomía pero existir a lugares preestablecidos no hay, tampoco tenemos guías turísticos gastronómicos,

tampoco existe lo poco que ha esforzado en la empresa tabernero es unos excelentes enólogos para cultivar y poder sacar un vino de calidad que participa de eventos internacionales pero de allí a decir que tenemos una ruta gastronómica, está fuera lugar porque lamentablemente para tener espacios gastronómicos, tenemos primero que hacer una identificación cuáles son los platos bandera cuáles son los platos que este principales que tenemos en común y no sabe ni cómo han podido escuchar durante esta tarde y tenemos estilos de pallares y de fréjoles y de seco de pavo, otros platos más por allí pero qué ocurre no existe una secuencia la gente viene y ahora que estamos de moda el chanco al palo y como acompañante una carapulcra pero no hay una especificación, sí se puede hacer una ruta y gastronómica es la importancia que tiene el río chincha en medio de todo esto el río podemos tener los camarones los camarones están presentes en el chupe de camarón es que ese era muy querido en los restaurantes de los campestres más sin embargo ahora no porque a veces tenemos vedas de camarones y eso decía y en la tradición y limita también que los comensales puedan venir de lejos a buscar camarones y por la veda no se encuentre entonces como decíamos sí podemos tener un circuito turístico gastronómico pero no nos olvidemos que no solamente tenemos este y la parte agrícola tenemos este pan llevar sino también tenemos una cosa extraordinaria y también tenemos pues este frutos hidrobiológicos de gran sabor y tamaño así también tenemos en el río las cosas que el río nos puede ofrecer realmente se está dejando de lado, tanto del río, el mar y las chacras acompañado de rociado de un buen vino de calidad aún falta hay mucho por hacer porque realmente hablar derrotado mica y se habla de unir todo lo que tenemos en un solo lugar o en varios puntos para que los visitantes puedan deleitarse en ese buen sabor en diversos periplos.

19. ¿Considera usted las rutas gastronómicas como factor clave y estratégico para el desarrollo turístico de Chincha? Explique su respuesta.

Las rutas gastronómicas si son importantes con un factor clave y estratégico sin embargo para poderlo hacer necesitamos inversión tanto pública como privada

porque para qué sirven las rutas de astronómicas tiene que haber primero vuelos terrapuetos que reciban a los visitantes tanto extranjeros como nacionales con seguridad vial para que esas rutas gastronómicas realmente puedan ser o bien atendidas y bien reportadas por los visitantes porque si visitante llega a una ciudad a una provincia donde nos brinda las garantías de seguridad le roban los equipos entonces eso esa información que va a dar de lugar va a ser negativa pues por ende en lugar de que vengan más visitantes los visitantes se van a retirar entonces cuando hablamos de rutas gastronómicas no solamente el circuito de restaurantes o de lugares turísticos sin duda minis la rotación de buenos terminales de seguridad de guías turísticos tanto en la parte arquitectónica de infraestructura sino también la parte histórica en conocer de dónde viene cada plato cual es con sus y sus significados no por ejemplo podemos hacer una ruta y no solamente gastronómica sino una ruta turística que enlace dos tipos de turismo de aventura con tu lujo vivencia bien y al final se termina en un restaurante o en un periplo de varios restaurantes y eso se puede conseguir a través de la Cámara de comercio, a través de Prom Perú, a través del gobierno regional pero tiene que haber una sola unidad tiene que haber realmente es un compromiso de los de las instituciones que están ligadas aquí también cumple un papel importante en lo que son las comunicaciones tanto las radios locales como las televisiones nacionales y locales para poder difundir y hacer nuestra gastronomía y poder recibir la mayor cantidad de visitantes que eso va a redundar en economía tanto para los transportistas como para también los restaurantes, los hoteles hay cosas que faltan mucho, aparte de tener Casa Andina como un lugar de recepción para los turistas no tenemos otro lugar porque todos los otros lugares son menor jerarquía y tenemos que buscar lugares y toda sus dotaciones de seguridad, agua, desagüe solo los usuarios para recibir a los otros potenciales clientes.

20. ¿Cómo incentivar la participación de los pobladores para valorar la gastronomía como expresión cultural?

La forma de incentivar al poblador yo pienso que debe ser a través de las

escuelas no bueno ahora que nos encontramos en esa familia todo es muy limitado pero se podría hacer a pesar de todo se podría hacer este campo y es publicitarias que lo pueda pagar el gobierno regional a todas las emisoras con la finalidad de poder prevenir una tarde cultural y gastronómica cultural e histórica y de esa manera poder este revalorar los hola no sólo de astronomía sino todo el tipo de frijoles culturales entonces hiciste cuando estamos en la época regular las escuelas deben ser el punto de partida para poder hacer este festival el astronomía y señala a los niños preparar cosas básicas como por ejemplo una ensalada de pallares una ensalada de garbanzos cosas que se han venido está muy venida a menos entonces qué se puede enseñar a cenar ensalada de garbanzos con bañado con este una crema de camarones y entonces vamos incentivando y los niños van a pedir que su casa se haga ese tipo de alimentos y abundancia alimentos aquí y todo está en que se haga sinergias tanto ver regla de nuestra educación y las empresas difusoras el radio y televisión local para poder hacer que el poblador se puede identificar con lo suyo y lo estoy mirando mil extranjero les y mirando otras otros hogares para que para que puedan mejorar sus hilos o sino muy por el contrario aquí tenemos todo sino que es cosa de que todos pongan un granito en granito para aquello salga bien.

21. ¿Qué opina usted sobre la importancia de la gastronomía en Chincha? ¿Cree que es una buena fuente de ingreso económico para la ciudad? Si es así ¿Qué es lo que hacen las autoridades para darle el valor necesario?

Sí, estoy convencido de que hay mucho potencial en la gastronomía chinchana, pero como ya hemos dicho en varias respuestas y en esta última , puede haber un impulso a la economía, pero hay una serie de elementos que tener en cuenta si bien es cierto eso puede ser un gran generador de ingreso económico no solo para la ciudad sino también para cada uno de los habitantes pero tiene que entender en la gastronomía como un elemento integrador donde también es asociado el turismo vivencial, el turismo histórico y turismo gastronómico entonces de modo tal que tenga que ser parte de un eje por qué no puedo ver como algo o separado sino poco se puede hacer las pequeñas pymes que hay

de gastronomía como Mamainé, la reina del rosal, entre otros hacen esfuerzos propios pero no hiciste nada más como o algo que pueda hacer sinergia y poder decir vamos a hacer esto entonces vendrá que se encuentre un punto de partida donde todos puedan decir vamos a apostar por la gastronomía a chinchana, hacerla conocida en el medio y porque hay mucha migración interna y luego de hacerla conocida en el medio poder de salir a otros lugares y poder vender una carta gastronómica chinchana para los visitantes que a fin tanto nacionales como internacionales pero como ya hemos dicho necesitamos un conglomerado de esfuerzos en las que también están presentes empresa privada el esfuerzo de las instituciones públicas y las organizaciones que sean de gastronomía y también hay que pedirles a ellos que no hagan o promuevan locuras de poner maracuyá o salsa de ostión y cambiar todo el espectro de la economía chinchana tenemos que recorrer para hacerlo conocer, difundirlo por todos los medios posibles porque cuando hay que impartir la identificación se sienta orgulloso de su tierra se siente orgulloso de sus camarones, de su papa seca, de sus pallares, vamos a poder hacer un excelente camino y estamos dispuestos a llegar al bicentenario con todo el esfuerzo necesario para tener un mañana diferente.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

Número de registro: Poblador 1

Nombre del investigadora/entrevistadora: Génesis Soto Sam

Nombre de la población: Chincha

Fecha y hora de la entrevista: 18 de setiembre del 2020, 8pm

Fecha de llenado de ficha: 19 de setiembre del 2020, 6pm

Tema: "Identidad cultural de los pobladores a través de su gastronomía chinchana para el desarrollo del turismo en Ica, 2020"

Informante: poblador

Contextualización: Grocio Prado, Chincha.

Duración de entrevista: 55 minutos

1. ¿Qué insumos considera usted que predominan en la gastronomía chinchana?
¿Por qué?

¿Qué insumos?, acá se usa mucho el, es una comida típica la carapulca Chinchana, que lleva ají panca, maní y ajo, bastante ajo, acá se consume mucho ajo, mucho ajo y la sopa seca que lleva pues, ajo también, albaca, achote un poco de pimiento, eso son los insumos que predominan en los platos.

2. ¿Considera usted que los insumos que se utilizan son esenciales para identificar un plato chinchano? ¿Por qué?

Sí, porque la carapulcra en el digamos, en el aspecto de la carapulcra, hay carapulcra digamos que le llaman la limeña ¿no?, que la hacen con papa seca, en Ica también lo hacen con papa seca pero aquí se hacen con papa fresca, se sancocha y se pica se deja en una mesa grande para que se enfríe si no se avinagra la carapulcra, por eso sus insumos son esenciales para la preparación de los platos típicos, porque se preparan distintos y usan diferentes insumos lo que los hacen únicos.

3. ¿Conoce usted los diferentes platos típicos de su ciudad? ¿Los consume con frecuencia? Podría detallarlos.

Acá la mayoría de gente consume los platos típicos, la mayoría de chinchanos ¿no? Te estoy hablando de eso. La carapulcra, la sopa seca, el picante de res o cordero, sus dulces, el tamal también es oriundo de acá de chincha, eso este... identifica bastante al chinchano, el tamal de acá es más rico que en cualquier sitio, la salchicha, aunque dicen que es huachana pero no, porque la salchicha de acá es diferente, es dulce, todos consumimos los platos típicos de acá.

4. ¿Cree usted que los platos típicos de la gastronomía chinchana se han ido perdiendo con el transcurrir de los años? ¿Por qué? Podría darme algunos ejemplos.

¡No! creo, a mi parecer no mucho, más bien lo que se ha ido perdiendo los platos típicos no, si no los dulces antes había mucho colado, el colado que es del frejol,

el manjar blanco que lo hacían de pallar, la alcayota, una alcayota es una frutada ya me acordé, acá hacen un picadillo que es muy rico, con sopa seca, un picadillo es antiguo, de los abuelos, es un plato viejo, le echan dos, tres clases de carnes, pavo, chanco y gallina, pero es un plato que se está perdiendo ya no se hacen mucho, es un plato exquisito, con sopa seca lo ponen, pero es medio dulcete, le echan azúcar, pero un puntito no más como la papa rellena.

5. ¿Considera usted que la “cachina” es una bebida bandera en Chincha? ¿Por qué? Podría detallar su respuesta.

¿La cachina? ¡Sí! ¡Sí!, porque lo hacen casi todos los que tienen uva en el..., ósea artesanalmente lo hacen, la gente tiene su parrita de uva y hacen su cachina, no venden, poco venden la fruta si no prefieren hacer la cachina, de ley un chinchanero siempre tiene una botellita de cachina en su mesa.

6. ¿Cuáles son las bebidas típicas identificadoras que se preparan en las festividades costumbristas de Chincha? Podría detallar su respuesta.

Hum, el vino, la cachina pues y el pisco también se toma acá, el pisco también se prepara acá en chincha, siempre se ha preparado acá también y en las festividades siempre se toman esos tragos, cumpleaños, matrimonios, pero más la cachina.

7. ¿Considera usted que la historia culinaria que posee Chincha es un símbolo de identidad cultural para los ciudadanos del lugar? ¿Por qué?

¿Cómo que te identifica? esté... ¡Claro! ¡Claro! Si, la carapulcra, eso es oriundo de acá, porque es como una costumbre digamos si tú tienes un compromiso en tu casa lo que más hacen es carapulcra más que todo en la campiña, ósea todo Sunampe, Grocio Prado, el centro hay veces que tiene otras comidas, pero sin duda tiene mucha historia la comida Chinchana y donde vayas es un símbolo de identidad, donde veas una carapulcra, ves a Chincha

8. ¿Conoce algún pasaje de la historia de Chincha que se involucra a la

gastronomía chinchana?

¿Un pasaje? Que te puedo decir, por ejemplo, el tamal. El tamal lo hicieron porque acá se cultivaba mucho maíz, entonces un día, me contaron que estaban haciendo como carapulcra y se le dio a uno la idea de hacerlo así con maíz molido, porque el tamal tiene casi todo lo que lleva la carapulcra, tiene ají panca, lleva choncho, ajo, todo los condimentos que lleva la carapulcra, creo que un día se equivocaron y le echaron el maíz y así se creó el tamal chinchano, en el Carmen nació eso, y se le dieron la idea de hacerlo, los envolvían en unas hojas de plátano, pero las hojas de plátano las pasaban por candela, para que se muera ¿no?, ósea para que no esté así, fresca, fresca, para que de vuelta todo para que no se rompa la hoja y después la amarraban con totora que la totora también es de acá de chincha

9. ¿Cuáles son las técnicas tradicionales para la realización de los platos típicos de Chincha? ¿Conoce de alguna que ya no se emplee? Explíquelas.

¡Claro! Por ejemplo la carapulcra tiene que quemar al ahogado por lo menos dos horas mínimo, dos horas, hay algunos que no lo hacen así y ese es un proceso indispensable que no te puedes saltar, porque cuanto más lo quemes más te va a durar y acá hace mucho calor en verano y si no siguen los procesos del paso a paso con las técnicas necesarias no te va a salir, se te malogra, una carapulcra bien preparada, bien quemada te dura tranquilo unos cuatro días y muchos dicen que calentada es más rico que fresca.

Las técnicas que se han ido perdiendo y que quedan muy pocos son las molidas de los ajíes, los condimentos, la molida de los maníes para la carapulcra, pero ya la mayoría son más prácticos, compran todo molido y ya lo preparan, y esa técnica ya no la emplean ósea es más rápido, compran todo molido por kilos o medio kilo y según lo que hacen compran, si hacen 10 kilos de papas compran medio kilo de ají panca y ajos y así a su medida ya ellos conocen, pero no hay nada como uno mismo preparar todo, pelar las papas, moler los ajíes, maníes y eso.

10. ¿Sabe de dónde se han aprendido las diversas técnicas que se usan en la gastronomía chinchana? y ¿Cómo se mantienen vivas?

¿Las técnicas? De acá de Chincha, se han aprendido así de los abuelos, de los tatarabuelos de las generaciones eso no, no, nadie ni un chef, nadie lo ha hecho, la gente misma, las personas de los antepasados, entre los pocos recursos que tuvieron iban creando los ricos platos que tenemos ahora, y eso definitivamente sigue vivo, hay gente que hasta ahora van enseñando a sus hijos, a sus nietos, a sus bisnietos, para que no se pierda la cultura que tenemos nosotros.

11. ¿Conoce usted los utensilios tradicionales para la realización de los platos típicos que identifican a Chincha? ¿Los considera imprescindibles? Explique ¿Por qué?

La leña, pues , después con la modernidad llegaron los primus, pero definitivamente la leña, tiene un sabor diferente con las comidas como igual con el pisco, y deja un aroma ahumadito, el carbón también, hacían una especie de “cocina” con unos cilindros chicos, les ponían unos unchos (son como unos flejes) los cruzaban, los tejían para que el carbón no se caiga y arriba le ponían como una parrillita y le rodeaban de barro con azúcar y eso se volvía como ladrillo con la candela, es bien fuerte, y las ollas que eran de barro pero el fogón era indispensable en las comidas, por que como ya dije dejaba un sabor diferente, único, que ahora muy pocos lo tienen, algunos restaurantes que aún conservan esas tradiciones pero son muy pocas, la modernidad acaba muchas veces con las culturas, lo fácil hace que no valoren la tradición.

12. ¿Con qué frecuencia participa en las celebraciones, como fiestas costumbristas, eventos culturales, eventos religiosos, etc.? ¿Considera que son esenciales para la identidad cultural de los chinchanos y para la difusión de la gastronomía?

Siempre, prácticamente cuando es la fiesta de chincha en el día central, las navidades, las fiestas patrias, en las procesiones, acá la gente es muy religiosa muy católica por ejemplo en la fiesta de la Melchorita, que es chinchana, la santa,

en las fiestas de las cruces o también cuando me invitan en alguna fiesta (matrimonio o bautizo).

Considero que es esencial para nuestra identidad cultural, es una costumbre, eso no se pierde hasta ahora y por supuesto que, si ayuda esos eventos a la difusión de nuestra gastronomía, claro que sí, gente que viene de Ica de otro sitio, le agrada la comida, no ves que son platos tradicionales acá, allá en Ica por ejemplo hacen la carapulcra, y eso que Ica está cercano ¿no? La hacen con papa seca y a veces esa papa trae suciedad y a veces la muela se rompe, no es como la papa fresca, va lavadita, después que eso ya hirvió y le saco todo el ancho a todo virus a todo insecto, la comida chinchana es otra cosa.

13. ¿Con qué frecuencia participa en las celebraciones, como fiestas costumbristas, eventos culturales, eventos religiosos, etc.? ¿Considera que son esenciales para la identidad cultural de los chinchanos y para la difusión de la gastronomía?

Como ya te mencioné el plato que se usa en las fiestas, aunque ahora muy poco es el picadillo de pavo, después acá en matrimonios mucho acostumbran la carapulcra, también porque sale barato, en una fiesta por decir dan su tamal o de lo contrario su picante de res o de carnero ¿no? Que es más rico y con su arroz y yuca, yuca es infaltable en los platos, todos casi en un bautizo o en un matrimonio los consumimos.

14. ¿Con qué frecuencia participa en las celebraciones, como fiestas costumbristas, eventos culturales, eventos religiosos, etc.? ¿Considera que son esenciales para la identidad cultural de los chinchanos y para la difusión de la gastronomía?

¡Claro! Antes cuando ibas a ser padrino tu ibas con tu señora, a ti te daban un pavo grande y a tu señora una pavita o de lo contrario le daban una pierna de chancho asada y al padrino si un pavo grande y le metían un cigarro en la boca y era tradicional eso, era como un adorno distintivo para que sepan que tú eras el padrino, y ahora eso ya no se hace y cuando era la hora de servir, al padrino

le daban media gallina encima de la carapulcra y a la mujer a también y de igual manera a los otros padrinos, y se han ido perdiendo por la economía más que todo porque sale caro y ahora yo veo que ponen solo una cosa de plástico con frutas y arriba ponen un pollo en medio pero ya no es pavo pues y el pavo es riquísimo y es caro pues, antes un pavo te costaba 60 soles ahora un pavo te cuesta 200, 220 ósea un criollo, acá están acostumbrados a comer criollo, ósea uno en su casa con maíz, con alfalfa, pero esos pavos san Fernando esos son más baratos tienen otro alimento, no tiene ese sabor que tienen esos pavos que son riquísimos.

15. ¿Participa usted activamente en alguna de las costumbres tradicionales que se realizan en Chincha? ¿De qué manera?

Si, como te digo para la fiesta de Melchorita por ejemplo, ahí yo llevo a mi gente, mis amigos y ahí mismo se cocina en la plaza de armas, todo mundo lleva su cocina, y ahí cocinamos los platos tradicionales, la carapulcra, la sopa seca, arroz con pato y ahí pones tu letrero y la gente se acerca consume, cantidad de gente va ahí, cantidad, para la fiesta de la Melchorita, se llena de un día para otro, todo la noche llegan, de todos lados y ahí en los jardines se echan adormir para ver a la Melchorita y ahí comen las comidas, y aprovechamos en vender.

16. ¿Considera usted que la gastronomía chinchana como identidad afroperuana es parte de nuestra cultura hoy en día?

Sí, por supuesto, en la gastronomía, porque a la gente mucho le gustan esos platos, la carapulcra pues es, pero mencionada en Lima, muy buscada, en las ferias que hay allá y hay carapulcra inmediatamente la identifican con Chincha, imagínate, a los limeños le gustan la carapulcra Chinchana es muy diferente a la de lima y lo mismo con los otros platos que tenemos.

17. ¿Qué le parece que los platillos tradicionales chinchanos varíen su receta e insumos y se influencien de técnicas europeas o asiáticas? ¿Está de acuerdo? ¿Por qué?

No, no me parece bien, ya cambiaría ya no sería de Chinchana sería cualquier otra cosa, pero no Chinchana, de repente hay gente que le gustaría ¿no?, pero a mí no, no, yo soy tradicional, pierde toda la tradición, no sería nada agradable para mí.

18. ¿Qué opina usted de las rutas gastronómicas existentes en Chinchana? ¿Qué lugares o espacios incluiría en una posible ruta turística gastronómica chinchana? Las rutas gastronómicas, son muy importantes, porque al ir a comer a esos lugares también los visitan, me parecen muy bien, deberían ampliarse, para que todo Chinchana se vea beneficiado no solo unos distritos.

Los lugares que incluiría serían Sunampe y Grocio Prado, los dos distritos que venden más cosas tradicionales, esos agregarían, no los demás como Tambo de Mora, Pueblo nuevo no tienen mucho que mostrar netamente tradicionales, para mí Sunampe y Grocio Prado más que todo este último.

19. ¿Cómo considera usted que aporta la gastronomía al desarrollo turístico de Chinchana?

Aporta, claro que aporta, justamente como ya te he dicho, la gastronomía jala mucho turista acá porque le gusta la comida de acá, aquí puedes comer cosas diferentes que en otro sitio no encuentras, mucho pavo, la gente cría y hacen picadillo, ese es un excelente plato, en Grocio Prado hacen los domingos en un restaurante, pero en conclusión la gastronomía muestra nuestra cultura y trae gente y genera un turismo.

20. ¿Por qué usted cree importante preservar la gastronomía chinchana? ¿Considera que es esencial para fortalecer su identidad cultural?

Es importante porque atrae a los turistas y genera un ingreso económico no solo para la gastronomía, ósea los restaurantes si no transporte, mercados, hasta el de la tienda, compran sus vinos acá hay muchas bodegas, la gente también viene para comprar vino cachina esas cosas y para una fiesta se llevan la cachina el vino para un cumpleaños un matrimonio por que la cerveza en si es pura química

y la gente prefiere su vino para hacer sus sangrías, sus piscos en diversas formas y así genera ingreso pero lógicamente una de las motivaciones principales para venir a chincha es su comida.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

Número de registro: Poblador 2 (prueba piloto)

Nombre del investigadora/entrevistadora: Génesis Soto Sam

Nombre de la población: Chincha

Fecha y hora de la entrevista: 9 de setiembre del 2020, 1:20 pm

Fecha de llenado de ficha: 15 de setiembre del 2020, 4pm

Tema: "Identidad cultural de los pobladores a través de su gastronomía chinchana para el desarrollo del turismo en Ica, 2020"

Informante: pobladora

Contextualización: Lima

Duración de entrevista: 47 minutos

1. ¿Qué insumos considera usted que predomina en la gastronomía chinchana?
La papa, el ají panca, ají mirasol fresco amarillo son los insumos que más se utilizan aparte de la cebolla, de los ajos, pimienta y comino, pero lo que más predominan son los ajíes porque le da su color, le da su sabor tanto los ajíes amarillos, por ejemplo, en un frijolito utilizan el ají mirasol para los picantes, el ají panca para los picantes, para la carapulcra; es lo más tradicional predomina en todo.

2. ¿Considera usted que los insumos utilizados son esenciales para la identificación del plato chinchano?

Sí, porque es su tradición, son sus sabores que utilizan, sin un ají no se identifica, digamos para hacer un guiso de frijolitos que es especial ese frijolito largo de castilla, ahí se utiliza el ají amarillo aparte la cebolla, ajos, pero está el ají que es

esencial que lleve porque si no lleva no es un plato chinchano.

3. ¿Conoce usted los diferentes platos típicos de su ciudad?

Claro que sí, la carapulcra con sopa seca, los frijolitos de castilla fresco también hay en canario pero lo autóctono es el frijolito que lo preparan con pejerrey y su arroz. La gente humilde todo lo consume con el pejerrey porque es un pescado barato y el frijolito. En temporadas de sembrío de frijolito está económico y todos lo consumimos (¿y maso menos que temporadas son?) en estos meses está por salir, eso tienes que entrar a internet; en estos días, meses es que ya empieza a salir el frijolito (¿septiembre, octubre?) en octubre.

4. ¿Cree usted que los platos típicos de la gastronomía chinchana se han ido perdiendo al transcurrir los años?

En algunos casos si se han ido perdiendo, por ejemplo, solo en los matrimonios hacen la cazuela que es un plato tradicional, el picante también solo en los matrimonios porque son platos caros.

La sopa de frejoles negros ahora poco lo hacen, ya poco lo están sembrando, se está perdiendo, pero hay un restaurante que si lo prepara que es la de Mamainé en el Carmen ahí es el único sitio que lo preparan como la carapulcra de garbanzos, el único lugar que preparan es allí, ¡¿en otro sitio tú vas a un restaurante y pides carapulcra de garbanzos te van a decir qué?!

La carapulcra lo pueden comer todo pero es un plato que se identifica en las fiestas, los matrimonios en todo eso es el plato bandera, que es lo que se ha ido perdiendo a ver...los frejoles negros, ósea desde niña comía los frejoles negros, pero ahora ya no (¿ya nadie come eso?) ya no, hay poco, de repente hay... pero poco (¿pero ya no se consume como antes?) no se consume porque antes hacían una sopa de frejoles (ah eso, sopa de frejoles) sopa de frejoles negros y ahora poco lo hacen , el sembrío no, ya poco lo están sembrando, también hacen sopa de frejoles canario; el frejol negro ya no, está escaso, pero hay un restaurante que si lo prepara, que es la de Mamainé en el Carmen, el único sitio que lo preparan, como la carapulcra de garbanzos, el único sitio que preparan es allí en

otro sitio tú vas a un restaurante y pides carapulcra de garbanzos te van a decir qué?

5. ¿Considera usted que la cachina es una bebida típica bandera de Chíncha?

Sí, es típica porque es el jugo de la uva que de ahí se deriva para diferentes vinos. La cachina es más de los cholos, la gente de la chacra, es un trago tradicional no adulterado. En casa siempre hay un pomo de cachina, hasta en los restaurantes tú pides una cachina y te dan una jarra, por ejemplo tú vas a la casita Esther, señora deme una jarrita de cachina seca o semiseca y te sirven, igual en otros restaurantes, ya algunos lo adulteran, adulterado pero que está convertido a vino, está convertido a vino blanco, (¿pero solamente lo encuentro en Chíncha?) también lo encuentras en Ica (¿pero, por qué?) en Ica son más vinos, este la cachina es una trago tradicional no adulterado, ya algunos lo adulteran, adulterado pero que está convertido a vino, está convertido a vino blanco, vino tinto es como decir la madre y los hijos son vino tinto, champán, todo eso que sacan la cachina lo toman toda la gente del pueblo en las fiestas, es tradicional de Chíncha (y eso hace que se identifique todo eso) se identifica, se acostumbra a tomar eso (en casa siempre debe haber) siempre hay un pomo de cachina, siempre hay, hasta en los restaurantes tu pides una cachina y te dan una jarra; por ejemplo tú vas a la casita de Ester, señora deme una jarrita de cachina seca o semiseca igual los restaurantes.

6. ¿Considera usted que la historia culinaria que posee Chíncha es un símbolo de identidad cultural para ustedes los ciudadanos?

Claro que sí, te identifica (¿por qué?) es la tradición no, sobre todo su carapulcra es diferente a la cañetana, diferente a la iqueña, diferente a la limeña (¿en que se diferencia entre ellas?) en su preparación, hacen de papa seca (¿papa seca la hacen en?) Cañete, acá en Lima (¿en Cañete también hacen con papa seca?) si algunos hacen con papa fresca pero no es igual, Ica también hace con papa fresca pero no es igual sus fideos tampoco son iguales su preparación de fideos, de la sopa seca que nosotros lo llamamos son diferentes su preparación (¿la

preparación hace que la historia culinaria sea de) Chincha autóctono (¿y conoce usted algún pasaje de la historia de Chincha que se involucra la gastronomía chinchana?) eso entra al Facebook ahí hay de la historia de cómo se hizo la carapulcra inclusive hay de la Mamalné que hizo una carapulcra gigante para el récord Guinness, eso busca ahí (¿Pero usted sabe si la carapulcra se hizo por los esclavos?) por los esclavos, por los negros de esa época, porque le daban las papas chiquititas el... desecho, la papas grandes las vendían, todas las papas chiquitas para que se alimenten los negros y los ajices inclusive hay viene lo del ají los ajices secos .. secos se lo daban y ellos lo limpiaban, lo hidrataban, lo molían y era uno de los ingredientes para sus papas que las sancochaban, la picaban y hacían su carapulcra (¿hacían su aderezo y así nació la carapulcra?) ahí nació, de los esclavos prácticamente, los negros que estaban en las haciendas de El Carmen, la hacienda se llama San José.

7. ¿Cuáles son las técnicas tradicionales para realizar los platos típicos de chincha?

Moler unas cosas (¿moler?) claro, moler uno mismo los ajices, los aderezos, es prácticamente todo lo haces tu misma, has visto donde lo he hecho (Sí) lo que hemos hecho nosotros mismo molemos nuestros ajices, uno mismo hace, no comprar preparado sino es hacerlo uno, claro que ahora uno va y compra, pero no es lo mismo, es uno mismo hacerlo.

8. ¿Conoce alguna técnica que ya no se emplee?

La leña, ahora ya usan cocina a gas, pero tradicionalmente es a leña lo que se prepara, ahora se usa muy poco solo en las chacras todavía usan la leña, pero en las casas y mayoría de restaurantes no, ya se han modernizado.

9. ¿Cómo es el proceso de transmisión de las técnicas tradicionales a las futuras generaciones?

En casa se transmite de padres a hijas existe (que las mamás, la abuelita le enseña a la mama y la mama a la hija) si es una tradición todas saben hacer su

carapulcra , es una tradición de generación va naciendo todo van enseñándoles (¿pero no hay lugares, como por ejemplo institutos?) especialmente como para carapulcra, algo tradicional, no; hay así para chef que son pero (pero no para la comida típica) no (¿solamente en casa?) en casa se transmite de madre a hija.

10. ¿Sabe dónde se ha aprendido las diversas técnicas que se usan en la gastronomía chinchana?

En El Carmen, son los esclavos del Carmen que ha salido ya la población de Chincha a los otros distritos no (¿entonces en El Carmen es donde se origina toda la gastronomía)? claro ahí era la agricultura , ahí estaban los esclavos, los trataban como perros de ahí se origina (todo lo que es la gastronomía) claro ya de ahí como los negros se casaron con las cholos se han ido y es tradicional allá en toda la cultura negra y chola y blanca también.

11. ¿Sabe dónde se han aprendido las diversas técnicas que se han usado en la gastronomía?

En el distrito del Carmen, tienes que ponerle distrito.

12. ¿Conoce usted los utensilios tradicionales para la realización de los platos típicos?

El cucharón de palo o una como espátula, es de madera... (¿es como un palo plano no, como un palo?) claro, lo puedes buscar en internet por que todo esta ahí, es como una paleta, pero busca de repente esta con otro nombre como paleta cucharón; cucharón de palo, la cuchara de palo ponle cucharón no la cuchara de palo y la olla de barro esa era tradicional ante un momento (¿ahora ya no se usan?) poco, hay un sitio que se llama las Nievechitas, es en el mercado de Chincha que aún utilizan las ollas de barro, así hacen su arroz, hacen su cau cau todo en ollita de barro con el fogón (¿el fogón todavía?) el fogón, sí.

13. ¿Cree usted que los utensilios que hemos estado hablando son imprescindibles para la realización de platos típicos?

Claro que sí porque no se pega sobre todo por eso, dependiendo la cantidad que se haga, claro con esto para que no se pegue al fondo (¿los utensilios son imprescindibles?) necesarios, este... estamos hablando en cantidad ya en poco aún utilizamos también así sea poco el cucharón de palo, (¿cuando es en cantidad se usa la paleta?) la paleta (claro) (y cuando es en casa así) digamos unos 10 platos, hablamos así 10 platos la cuchara de palo (la cuchara de palo) claro (pero entonces son imprescindibles) aunque ahorita ya la tradición de olla de barro ya se ha perdido; algunos todavía , algunas familias pero algunas ollitas tiene por ahí para otras cosas , (para otras..para la realización de todo ya no le he visto) poco..poco ya pero si hay algunos restaurantes que todavía utilizan (y las ollas de barro eran grandes) eran grandes de todo tamaño.

La cachina también ojo también se guardaba antiguamente en botijas de barro (¿botijas de barro?) de barro cocido claro de barro cocido más claro eh digamos este era una botija, y esa botija la cocinaban no... la cocinaban y después le hacían un tratamiento de echarle un poco de cachina para curarla le decían no, para ver que no vaya a derramar por los poros y después la guardaban es en forma de cono es digamos así redonda pero termina en punta, entonces esa punta hacían un huequito y se apoyaba, en la boquita le amarraban con este... mmm eh con una tela o con hojas también con hojas pero más con una tela le ponían o sino con una tapa, esas también hay en Ica ahorita por ejemplo por Chincha se está perdiendo eso de las botijas, más ahora son plásticos o los porrones solamente para llenar y en otros restaurantes usan de acero inoxidable todo eso, pero tradicionalmente son las botijas.

14. ¿Con qué frecuencia participa en las celebraciones como fiestas costumbristas, eventos culturales, eventos religiosos?

Mi trabajo, semanalmente por mi trabajo pues, pero a las fiestas costumbristas ósea, costumbristas ahora en octubre la fiesta de Chincha ahí viene las ferias, este todos venden carapulcra, todos venden arroz con pato, picante entre otros platillos.

15. ¿Considera que son esenciales para la identidad cultural de los chinchanos?
Si, se identifica la carapulcra la identifica los limeños cualquiera va y la buscan.

16. ¿Qué platillos tradicionales se preparan solamente en festividades?

Picante, ese sí picante, carapulcra, sopa seca ehh este de pavo, la cazuela de pavo o de gallina ¿en qué festividades? Por ejemplo ahora en octubre que es el 29 el día central es todo una semana tienes que averiguarlo la fecha en esa fechas es que más se venden se preparan los platos típicos tanto los dulces (¿Cuáles son los dulces?) los dulces el frejol colado , ocayota, higo este como se llama (¿la chapana?) la chapana también otro es dulce como la ciruela, son así unas bolitas (¿níspero?), níspero de hueso así se llama (¿eso solamente se venden en las festividades?) en las festividades y en el mercado pero es tradicional un chinchano que vaya digamos de feria en feria que presente ese tipo de dulces ese tipo de productos, también hacen este un dulce con de maíz que se llama, este dulce que también es una panquita de choclo (humita) aparte de la humita es un que lo hacen de maíz lo tuestan le echan caramelo no, el azúcar el este y maní y lo envuelven dejémoslo por ahí que después, aparte esta la chapana, humita, quituscu que es de yuca, dule de yuca (¿Los motivos serian por las festividades,no?) festividades en los mercados (y en los matrimonios) carapulcra, picante de carnero y de res antes era tradicional el carnero, los chicharrones de chancho.

17. ¿Cuál es la importancia de las festividades para la difusión de la gastronomía chinchana?

Fomenta el turismo y el turista busca ese tipo de comidas (se genera un turismo), que este es en el mes de octubre que es su fiesta de chincha (es importante porque genera ingreso) ingreso para toda la población que todos preparan también sabes que los buñuelos no se si serán autóctonos de ahí, pero tú sabes en Grocio que prepara los buñuelos.

18. ¿En qué otras festividades se aprecia la participación de los platillos

tradicionales?

(como los matrimonios) matrimonios (bautizos) fiestas aja matrimonios, fiestas, quinceañeros, en la boda, ahí ese es tradicional, son platos tradicionales que preparan como va gente, por ejemplo, como invitan gente de lima, de otros sitios esa gente va solo por la carapulcra a veces los lugareños ni caso le hacen porque ya están hostigados digamos, pero lo preparan con las personas que llegan, los turistas también el turismo van a matrimonios.

19. ¿Cree que algunas costumbres se han ido perdiendo con el transcurrido del tiempo?

Claro que, si hay costumbres que se han ido perdiendo, hay un montón, (pero ¿Cuáles son una de las costumbres, por ejemplo en los matrimonios con la comida?) sabes que en los matrimonios hay un plato que se llama alza que se le da a los padrinos principales a las esposas y esposos segundo padrino le llaman, inclusive a los testigos que son sus testigos de boda... en que consiste... en una fuente mitad sopa seca mitad carapulcra un pavo macho y una rosca de pan, es en forma de una trenza grande, eso le llaman alza eso es una tradición en las bodas eso debes hablar (¿y eso se continúa o se ha ido perdiendo?) si continua (¿y algo que ya no se haga?) como que pues hija (¿o todavía las costumbres siguen?) siguen vigentes (¿todavía entre los pobladores todavía sigue las mismas costumbres?) de los alrededores digamos la gente humilde no, siguen con sus tradiciones no las pierden siguen con sus dulces, también el dulce de camote hacen allá, es autóctono en el mercado lo venden, este venden higo, camote, alcayota (¿Qué es alcayota?) es de este tamaño que lo parten adentro tiene semilla y la carne la hacen mechita, como si fuera un tallarín hacen una miel y echan eso con pepitas y hacen una miel echan las pepitas y hacen un dulce y sirven como hilitos (¿y es típico de Chincha?) sí, es típico de Chincha.

20. ¿Participa usted activamente en alguna de las costumbres tradicionales que se realizan en chincha?

Por mi trabajo yo participo, bueno participaba en costumbres religiosas pero si

este...hacen un pan dulce, le llaman como muñeco igual como en Huancayo, así venden un pan para así Octubre, para cuando sale la procesión y en Abril también y ahí tienes que buscar las fechas de cuando sale la procesión en Chincha ahí venden ese pan dulce (¿como el wawa?) wawa le dicen pues un pan dulce así le dicen, es tradicional, también lo comen y venden así en canastos en las esquinas (si he visto) también hacen ponche pero eso si no sé si será tradicional de ahí de Chincha, hacen un ponche y con las wawas venden, de un ponche de frutas que venden, eso es también parte del turismo porque va gente de todo sitio para octubre, para abril, cuando sale el Señor Crucificado (¿y en las otras festividades como verano negro?) también, ese es en febrero hace poco se ha.. no es antiguo (recién se ha dado) unos 5 a 6 años (¿recién se ha creado?) si recién se ha creado después este los reinados que hacen para octubre para su fiesta central (¿y ahí también este hay comidas y todo eso?) no, en eso de reinado no hacen comida pero es tradición, no hacen comida porque eso lo realizan en la noche y mueve gente las candidatas mueven gente... gente local y de otro sitio (¿en el evento no hay gente vendiendo comida?) afuera hay salchipollo (solamente eso, ¿nada tradicional?) no, wawas hay tradicional, anticuchos también, pero ahí hay un detalle busca porque también eso viene de los negros, pero también había esclavos acá en lima, eso tienes que buscar ya en internet de donde nace el anticucho (¿allá también hay?) claro siempre habido los amos como se dice se comían la carne y las vísceras se la daban a los esclavos, que de ahí viene lo del ají panca (y también lo del cómo se llama, el cau cau?) también preparan, pero no sé si es autóctono también preparan este es oriundo tú vas a un restaurante y comen, pides tú cau cau

21. ¿Considera usted que la gastronomía chinchana como identidad afroperuana es parte de nuestra cultura hoy en día?

Claro que sí (¿Por qué, porque es parte de nuestra cultura?) porque es única por eso se identifica (¿como afroperuana?) como afroperuana (porque de ellos sale) claro nace y de ahí ya se ha derivado para diferentes sitios, con diferentes sabores, ingredientes, pero nace de ahí (¿y eso hace que la gastronomía

chinchana sea como una identidad?) claro es algo que atrae al turista.

22. ¿Son muy diferentes hoy en día a cómo eran antes los platos o siguen siendo iguales?

Siguen siendo iguales, sigue la misma tradición bien sea con chicharrón o con pedazo de pollo igualito va la carapulcra, depende de cómo lo adornes tu (entonces ¿La gastronomía sigue siendo casi similar?) si casi, sigue siendo igual, sigue siendo desde que yo tengo uso de razón hace 50 años a más lo mismo sigue, no ha variado hace 50 y tanto... espérate a ver 55 casi 55 que sigue la comida igual no hay variedad pero todo tiene su tiempo, su temporada así como yo te digo del frijolito con el pejerrey tiene su tiempo y justo ambos se reproducen no tanto en el mar el pejerrey como los frijolitos que ese es un plato popular de todas las casas económico (frijolito con el pejerrey) que también algunos restaurantes lo llegan a preparar porque hay gente que lo llega a pedir.

23. ¿Qué le parece que los platillos tradicionales chinchanos varíen su receta e insumos y se influencien en técnicas europeas y asiáticas, ósea una fusión de comidas?

Una fusión está en los garbanzos esa es una fusión porque digamos no todos lo consumen, algunas personas por ejemplo a nosotros, a mí y a mis hijos no nos gusta a pesar de haber comido no nos gusta pero hay gente que si, una carapulcra no tradicional pero que la preparan allá, no este lo preparan en el Carmen pero eso ya viene a ser una fusión porque lo autóctono es la papa sí o no, claro eso es una fusión (¿y a usted le parece bien, le parece mal?) que no está bien, porque lo autóctono es con la papa (va perdiendo originalidad) lo autóctono es del lugar, depende del lugar ¿no es cierto? En el Carmen consumen los garbanzos en carapulcra, pero en el pueblo no en los distritos, otros distritos es el único sitio que consumen garbanzos ahí en carapulcra excepto que por ahí haya una del Carmen que prepare, pero restaurantes eso no.

24. ¿Qué lugares o espacios incluiría en una posible ruta turística gastronómica?

Sunampe, El Carmen hay pero depende pues hija ay mira un lugar los camarones también es una zona turística que también lo celebran en el mes de abril creo... abril, mayo salen los camarones eso también hay que averiguar por qué es uno o dos días y punto y hacen un picante, chicharrones, chupe; también hay un pueblito que preparan no me acuerdo como se llama el pueblo pero lo tradicional es en el rio que preparan este chupe, picante, chicharrones los plato bandera que hacen de los camarones, es un sitio turístico ahí es puro camarón.

Grocio Prado (Grocio prado ¿para gastronómica?) claro mamacita es el centro de la carapulcra, el arroz con pato, los restaurantes están así en la Plaza de armas para la fiesta de Melchorita ahí todos venden, todos venden su carapulcra, su arroz con pato, la fiesta de Melchorita es en diciembre y enero, es una fiesta tradicional (¿y usted participa ahí?) no porque yo soy evangélica.

25. ¿Cómo considera usted que aporta la gastronomía al desarrollo turístico?

Que todos hacen negocio, la economía, todos hacen negocio ahí, este sobre todo en esas fiestas, que por ejemplo en Grocio Prado todas salen a vender, sabes que también es tradicional el adobo de chanco, hasta en los cementerios venden su adobo de chanco que es carne picadita y lo meten en el pan, el adobo es un sándwich que lo venden en el cementerio, lo venden en las fiestas, en toda fiesta tú vas a ver un adobo. Una señora con una lata que es su fogón y su sartén y ahí va friendo su carnicita y una vez que esta frito su carnicita va echando por cucharadas en los panes y lo venden (¿lo que aporta la gastronomía al desarrollo turístico de chincha es la economía?) es la economía porque hay muchos turistas que van, claro que si en sus festividades no que es este Melchorita tú tienes que mencionarla porque ella jala turistas hasta del extranjero es una santa que jala.. llama al turismo y genera negocio, ingresos para todo el pueblo eh para todo el pueblo ahí venden digamos esta es la Plaza de armas todo el alrededor y una calle de pura carapulcra pura este... como te puedo decir arroz con pato, después hay una fiesta en Pueblo Nuevo, es otro distrito su fiesta que también hacen competencias de pachamancas, también va turistas.

26. ¿Por qué cree usted que es importante preservar la gastronomía chinchana? Porque es lo que ingresa ese es el medio de ingreso para la población (por que genera) ingresos (¿y por qué también es este la herencia?) cultural claro (de generación en generación) claro ¿Cuál cree usted que es la importancia de la gastronomía chinchana para fortalecer la identidad cultural? Por los ingresos que fomenta pero hay muchas familias que este viven de eso, viven de la comida tradicional no (entonces la gastronomía chinchana hace que también se sientan fortalecidos como su identidad, ósea puede que se sientan bien con su gastronomía porque por eso genera alimento) medio de ingreso no, hay un medio de ingreso ahí y eso también atrae al turista, atrae al turismo (¿esa es la importancia?) claro esa es la importancia tú sabes que donde hay ingreso es quien fomenta los ingresos son los turistas.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

Número de registro: Poblador 3

Nombre del investigadora/entrevistadora: Génesis Soto Sam

Nombre de la población: Chincha

Fecha y hora de la entrevista: 18 de setiembre del 2020, 6pm

Fecha de llenado de ficha: 19 de setiembre del 2020, 8:15pm

Tema: "Identidad cultural de los pobladores a través de su gastronomía chinchana para el desarrollo del turismo en Ica, 2020"

Informante: pobladora

Contextualización: Sunampe, Chincha.

Duración de entrevista: 1 hora, 15 minutos

1. ¿Qué insumos considera usted que predominan en la gastronomía chinchana? ¿Por qué?
Por decirte los ingredientes, los aderezos, todo ello incluye la papa, el fideo, carnes criollas pavo, cerdo ¿no?, gallina, pato, ahora también le han agregado el

cuy pero para la comida Chinchana salga rica, así como siempre ha sido, se le considera el chancho criollo, el pato de corral, el pavo también de corral, para que salga riquísimo la carapulcra sobre todo, la carapulcra Chinchana y sus especerías que son el ají panca o ají especial que se le dice, el maní, el ajo, culantro, ají amarillo, tomate, albaca, achiote, ese se le agrega a la sopa seca, la sopa seca Chinchana lleva achiote y tomate, su albaca hongos y laurel bueno algunas personas le echan nosotros si le echamos a la sopa seca, porque algunos dicen que es para el tallarín pero es bien agradable porque aparte es una hierba digestivo, ¡uy! Y se me escapan tantas especies e insumos, pero los principales son las carnes y las especerías, el fideo la papa, las hiervas el perejil, hiervas que van picaditas sobre la sopa seca, el arroz con pato pues es arroz, culantro, ají, pimentón, alverjita todas esas cosas , por ejemplo para el carnero también son tres ajíes, son ají especial, ají mirasol y ají amarillo, no se le echa el culantro para bajar si no sería seco, así es el picante de carnero, también se ve en el norte pero en chincha también es conocido, con su frejoles y su lonjita de chancho, el frejol acompaña al picante de cordero algunos que no conocen el plato le dicen seco pero para nosotros es el picante de cordero por que lleva los tres ajíes, pero no pica en realidad, después también preparamos el cau cau, del mondongo de res criollo, el caucau a la leña lleva papa se adereza con ají amarillo y ajo, lo que le da sabor es el mondongo con su culantro picadito para bajar, su arroz y sus frijoles, ese es el caucau, usamos el frejol camanejo, es el mejor, se le echa la lonja para que le de consistencia ese es el secreto, eso lo hacemos los chinchanos porque en otros lugares lo hacen con tocino, pero nosotros no acostumbramos el tocino, nosotros utilizamos la lonjita fresca del chancho, cuando hacemos el chicharrón ahí le echamos la lonjita al frejol.

2. ¿Considera usted que los insumos que se utilizan son esenciales para identificar un plato chinchano? ¿Por qué?

Sí, porque si no ya no saldría la comida típica Chinchana, yo he preparado, en Lima, porque tengo clientes allá y he comprado especerías en Lima y no me ha salido igual por más que me esmere, a veces no encuentras, por ejemplo al

achiote yo lo preparo yo lo muelo, allá tengo que comprar el achiote en grano y sofreírlo porque ya no sale el mismo, sabor y acá nosotros cocinamos esta comida típica en leña, entonces si lo voy a cocinar esta comida en una cocina a gas o en una cocina industrial no va a salir igual, el secreto está en el preparado a base a leña, todo el fuego en leña, entonces por eso que sale la comida con ese saborcito diferente, y las especerías acá lo encuentras pero muchas veces en Lima hay pero no es igual, por decir el maní es un maní grandote en lima y acá es un maní criollito que tiene un saborcito especial, entonces la carapulcra te sale otro sabor, en Lima la preparo pero no me sale igual, yo considero que es muy importante los insumos para que se identifique la comida Chinchana si no.

3. ¿Conoce usted los diferentes platos típicos de su ciudad? ¿Los consume con frecuencia? Podría detallarlos.

Puedo decir que sí, si lo consumo con frecuencia, no todos los días, pero si frecuentemente, cuando hay una reunión importante, para celebrar alguna ocasión o simplemente cuando estamos con esos antojitos de comer nuestra comida, tenemos la carapulcra con sopa seca, el picante de cordero, el caucau, el arroz con pato, la cazuela de pavo, tamales, los frijolitos. Entonces esos platos los chinchanos comen en cada fiesta, cada mes, no todos los días, ni todas las semanas, pero eso sí, nunca se olvidan los chinchanos de comer su carapulcra con su sopa seca, de ley es su plato.

4. ¿Cree usted que los platos típicos de la gastronomía chinchana se han ido perdiendo con el transcurrir de los años? ¿Por qué? Podría darme algunos ejemplos.

Bueno para mí no, porque yo he nacido teniendo como los chinchanos consumen la carapulcra con sopa seca y aun hasta el día de hoy, ahora con esto de la gastronomía, así como Ud. ha venido, ha venido muchas personas que son de otros lugares, vienen acá a chincha por la sopa seca y la carapulcra porque no la encuentran en otro lugar, entonces Chincha se predomina por ese potaje, no se ha perdido al contrario se está haciendo más conocido, pero existe un potaje

que no se si usted habrá escuchado que es el “picadillo” ese es un plato también chinchano, que se prepara a base de tres carnes con su presa de pavo con sopa seca, hay pocos lugares que lo hacen pero se está perdiendo pero es un plato muy rico, se está perdiendo porque es un plato complicado de preparar, la carapulcra también pero ya es tanta la práctica, tanta gente que lo hace que no se pierde, pero el picadillo sí, hay gente que prepara picadillo pero más simple, pero el picadillo verdadero de los abuelos que yo sé desde mis abuelos llevan tres tipos de carne, es como cebollita picadita pero bien concentrada con el caldito de las carnes le echan lo doran hacen su aderezo y le echan las carnes el cerdo, res y pollo o gallina y sobre eso va su presa de pavo sancochada, con su yuca ósea los chinchanos comen yuca, fideos y papas, un plato contundente así fuerte, pero parece mentira una carapulcra sin la yuca no va, porque yo he cocinado he tenido experiencia en Lima que me dicen “no pero yo no quiero yuca”, no sé cómo pueden comer sin yuca por que la carapulcra es riquísima con su pedacito de yuca, entonces ese es el picadillo en vez de la papa va el picadillo, es un plato riquísimo, se le hecha pasas y perejil para presentar bien a la comida y en toda la comida Chinchana se le hecha perejil rociadito, se está perdiendo aunque hay aun personas que saben de este plato chinchano. Me lo piden las personas que conocen ese plato, pero no es un plato que este a la carta.

5. ¿Considera usted que la “cachina” es una bebida bandera en Chincha? ¿Por qué? Podría detallar su respuesta.

Sí, porque desde que he nacido he visto como mi padre preparar la cachina religiosamente todos los años, tiene 89 años y hasta este año preparó su cachinita y clientes que saben que mi papa prepara cachina, él les vende, la vendimia es en marzo, él tenía sus parras, cortaba sus uvas, el mismo las pisaba en pailas de tinas de madera que tenía, entonces el las pisaba y el preparaba su cachina , el mismo, ósea esa cachina es puro jugo de uva no tiene ningún preservante, es una bebida bandera, después de la carapulcra, la cachina es el producto bandera de Chincha, todo el mundo después de terminar su carapulcra su vasito de cachina, para la grasita, Ud. va y encuentra a un chinchano con su

carapulcra y su cachina a lado que es bien diferente al vino por que el vino es procesado, pero por decirte mi padre hace cachina todos los años y este mientras más tiempo tiene la cachina es mejor no se malogra, mientras más viejo mejor, para mí la cachina es un licor bandera de chincha y acá en Sunampe, como Ud. puede ver a la entrada “Tierra del buen sol y del vino”, en Sunampe están los bodegueros que han bajado pero antes era conocido, bien conocido Sunampe por los grandes bodegueros, los Chumbiaucas, varias familias que se dedicaban a la cachina artesanal.

6. ¿Cuáles son las bebidas típicas identificadoras que se preparan en las festividades costumbristas de Chincha? Podría detallar su respuesta.

Las bebidas típicas, bueno la cachina, el vino, también los chinchanos preparan pisco, no solamente en Ica se prepara, claro que en Ica están los mejores piscos, pero los chinchanos también preparan pisco, esos son sus bebidas típicas chinchanas que se identifican en las festividades costumbristas la cachina, el vino y el pisco.

7. ¿Considera usted que la historia culinaria que posee Chincha es un símbolo de identidad cultural para los ciudadanos del lugar? ¿Por qué?

Sí lo considero un símbolo porque cuando voy a otros lugares, aunque no he salido mucho me identifican y me dicen “ah Ud. es Chinchana allá preparan la carapulcra y el vino” entonces para mí eso es un símbolo que me identifica y alegra bastante, nosotros hace 12 años sacamos un negocio por mi madre, porque su sazón viene de ella, entonces ella nos sacó adelante haciendo sus comidas de una manera empírica, no se hacía más, la invitaban para que cocine en fiestas, matrimonios y así hacia su platita, y nos decidimos a salir, aun así nosotros no nos hemos modernizado, queremos conservar esa manera rustica, porque hemos tenido opiniones consejos de los mismo clientes de que ellos quieren venir y comer en la chacra y al costado las ollas calientes saliendo humo de la leña, para sentir que están en Chincha comiendo, saboreando la carapulcra y eso nos identifica.

8. ¿Conoce algún pasaje de la historia de Chíncha que se involucra a la gastronomía chinchana?

Si se por los abuelos que me contaron, mis antepasados que he tenido, antiguamente los abuelos los padres cuando hijo se casaba la gente de la chacra acostumbra a criar sus aves, pavo, gallina, pato, un día antes hacen la matanza, matan todas las aves habidas y por haber para festejar una fecha que es una alegría para ellos, un matrimonio por decirte, entonces la familia del novio traían un potaje y todos se reunían entonces en la noche hacían sus aves entonces como era tanto las aves la menudencia de ahí ellos se idearon en lo que es la cazuela, porque ellos para preparar la sopa seca con la carapulcra tenían que ir con su presa, entonces la presa es cocida y como quedaba tanto caldo en la noche preparaban la cazuela y ahora como viene la sopa seca y la carapulcra por que los dos son platos pesados pero el aderezo el ají, el maní, yo sé de los abuelos de antes que lo inventaron el aderezo de la sopa seca el fideo con el ají panca para que baje porque es un condimento pesado le echan el comido con el ají y el ajo, entonces yo sé que los abuelos lo hicieron con motivo de festejar un acontecimiento y hacer esos potajes porque eran insumos que estaban a la mano y así nació. Y eso viene de los abuelos que agarran una hierba y otra y le salía una comida, la sopa seca tiene una serie de especias que si no le echas no sale ese sabor entonces eso lo han creado los abuelitos de antes.

9. ¿Cuáles son las técnicas tradicionales para la realización de los platos típicos de Chíncha? ¿Conoce de alguna que ya no se emplee? Explíquelas.

En mi caso, yo sé que mucha gente lo hacen acá los chinchanos, los sunampinos más que todo, van al mercado y compran especerías molidas, lo consiguen por ahí, pero nosotros no, todo lo preparamos en casa, esa es nuestra técnica, el comino que es esencial en la carapulcra lo compramos en grano, lo tostamos y lo molemos nosotros mismo igual la pimienta, el achote también no lo compramos molido, todo lo preparamos nosotros, el achote igual se remoja se muele entonces es un proceso a veces por decirte nosotros salimos a vender los

domingos, entonces el lunes descansamos y desde el martes ya mi hermana comienza, martes le toca especerías tostadas comido, pimienta y achote jueves los molidos de las hiervas frescas, culantro, albaca, perejil, todo fresco porque si compras una hierba dormida que tiene muchos días lo muelas tú crees que no se dan cuenta pero el sabor cambia, entonces la técnica es tiene que ser de primera el producto y fresco no puedes usar un condimento muy guardado ni detenido en la nevera y las carnes frescas y criollas, todo esto es un proceso delicado para que como es un plato trabajado lo fundamental es la especerías que sean frescas y puras no comprarlo en algunos sitios que lo venden mezclado ya no está igual ya el sabor se perdió entonces eso para mí es lo fundamental las especerías y el mejor producto, todo de calidad para que salga un plato especial

10. ¿Sabe de dónde se han aprendido las diversas técnicas que se usan en la gastronomía chinchana? y ¿Cómo se mantienen vivas?

Mi madre cocinaba mucho y a raíz de eso nosotros fuimos adquiriendo las experiencias culinarias, incluso mi mamá no se bien si fue su abuela o bisabuela le enseñó a ella que mi mamá nos enseñó a preparar la sopa seca como nadie más lo prepara en Chincha porque ella le echa apio lo desmenuza tanto que cuando lo pruebas no se nota, pero si le echa apio, no cantidad solo lo suficiente, porque las abuelitas le enseñaron a mi mamá explicándole eso lleva albaca, lleva achote, lleva tomate entonces esas especerías mezcladas te puede dar una indigestión para las personas que no están acostumbradas, entonces el apio es una hierba digestiva 100% eso le ayuda a que la sopa seca no te haga daño, ese es el secreto de la abuelita.

Las técnicas se siguen manteniendo vivas por que van de generación en generación.

11. ¿Conoce usted los utensilios tradicionales para la realización de los platos típicos que identifican a Chincha? ¿Los considera imprescindibles? Explique ¿Por qué?

Yo utilizo fogones aun y están hecha a base de adobe, de barro y eso usamos

desde la época de mi abuelita, con la leña y las ramitas atizando el fuego, las ollas con el fondo negro, antiguamente no habían las ollas de aluminio, habían ollas de barro, nosotros hasta ahora tenemos nuestras ollas de barro guardadas de mis abuelitas, incluso tenemos una olla grande donde preparábamos todo ahora ya se usan más las ollas de aluminio por la cantidad, pero los otros utensilios que se usan para la elaboración de los platos típicos de Chíncha son los cucharones de palo, trinche de palo, peroles para poner las carnes, fuentes todo es fuentes acá, para poner la papa por ejemplo, porque son cantidad de insumos que se utilizan, nosotros por ejemplo acá tenemos todo eso porque hasta para eso influye en el sabor, son imprescindibles por el sabor.

12. ¿Con qué frecuencia participa en las celebraciones, como fiestas costumbristas, eventos culturales, eventos religiosos, etc.? ¿Considera que son esenciales para la identidad cultural de los chinchanos y para la difusión de la gastronomía?

Frecuentemente, soy muy católica y voy a eventos religiosos, donde después de cada procesión con fieles devotos que vienen de diferentes partes del Perú, se organiza una comida masiva de platos típicos de Chíncha así que definitivamente si considero que son esenciales para nuestra identidad de tal manera que en esos eventos difundimos nuestra gastronomía, porque esos platos son bien trabajados y exquisitos y sería una pena que no se difunda lo delicioso que es, yo en lo particular ando publicando en mis redes los platos típicos de acá porque quiero que todo el mundo conozca las costumbres que tenemos y así vengan a degustar y lo disfruten y con lo que concierne a mi persona siempre quiero ofrecerle lo mejor al cliente, todo minuciosamente cuidadoso, son platos de fiestas y como tal se tiene que presentar .

13. ¿Qué platillos tradicionales se preparan solamente en festividades? Indique cuales y los motivos por favor.

Cuando hay una reunión importante, por decirte acá en Chíncha cuando hay un cumpleaños o un matrimonio, el plato especial de lujo en Chíncha es la carapulcra

con la sopa seca y su chicharrón, a base de caldo de pavo “la cazuela de pavo”, por que antiguamente en las fiestas había ollones de carapulcras, sopa secas con su chicharrón al costado, entonces era un lujo, un plato especial.

Cuando son fiestas grandes, día de la madre, 28 de julio, día del padre, se prepara el picadillo de pavo, solo en esas fiestas grandes se come el picadillo de pavo.

14. ¿Cree usted que algunas costumbres se han ido perdiendo con el transcurrir del tiempo?

Casi no con respecto a la gastronomía, sigue vigente, al contrario, yo pienso que se está intensificando más porque ahora la gastronomía a nivel nacional te identifica y van y cada región, cada ciudad quiere demostrar lo que tiene su costumbre su sazón y yo pienso que no se va perder y va a seguir adelante.

Por otro lado antes se hacían unas mesas grandes y largas en los matrimonio , cumpleaños y estaban alrededor los invitados con ollas de sopa seca con carapulcra y en medio sus botellas de cachina, ahora ya no se hace eso mucho y en el tema de la vendimia que es una costumbre que se ha ido perdiendo también en los grandes bodegueros porque ellos mismos preparaban su cachina, hacían sus vendimias bien hermosas, después de pisar la uva las esposas bendecían el líquido, era toda una fiesta, pero ahora ya no se hace por que esta todo industrializado, se hace solo algo representativo y nada más, hay chinchanos netos que conservan esa tradición pero son pocos

15. ¿Participa usted activamente en alguna de las costumbres tradicionales que se realizan en Chincha? ¿De qué manera?

Si, participo, acá en Sunampe yo asisto a eventos de la vendimia, el alcalde organiza la poda y la cachina que se le conoce como la vendimia, entonces nosotros como restaurante típico chinchano participamos llevando nuestros potajes y hacen una feria vamos y nos identificamos allá, nos hacemos presente.

16. ¿Considera usted que la gastronomía chinchana como identidad afroperuana

es parte de nuestra cultura hoy en día?

Sí, porque no podemos pasar mucho tiempo y dejar de hacer ese potaje, pasan 15 días y el chinchano no puede vivir sin comer su carapulcra, yo sé por qué yo vendo y cada semana y viene un sunampino y me compra mis ingredientes para su carapulcra ósea es parte de él, está en su naturaleza, es lo que lo identifica, es su cultura, y también ahora de todos, el reconocer una carapulcra es identificar a Chíncha.

Bueno en el Carmen que se encuentra la cultura afroperuana y que nos representa como chíncha a nivel nacional, las manos morenas preparan muy bien la carapulcra, pero en realidad la carapulcra es hecha por las manos cholás, manos sunampinas y grociopradinas, pero esta la comida Chínchana representada por la cultura afroperuana.

17. ¿Qué le parece que los platillos tradicionales chinchanos varíen su receta e insumos y se influencien de técnicas europeas o asiáticas? ¿Está de acuerdo? ¿Por qué?

Yo pienso que hay personas que podrían hacerlo, pero en lo personal no estoy de acuerdo porque le bajan la calidad al potaje, no sale igual si he sabido de cocineras y personas que alteran la receta y quieren experimentar pero no es así entonces el plato verdadero es con sus ingredientes que te tiene que ser, no pueden industrializarlos, cambiarlo para modernizarlo, no ya no va a ser igual, la idea es que se conserve como los ancestros lo hacían y si yo tengo mi clientela que son fieles porque nosotros conservamos esa receta y no la cambiamos que viene desde mi abuela, mi mamá la tratamos de hacer en su punto y no por querer ganar más clientela voy hacerlo de otro modo, no es un plato gourmet que lo preparo rápido y ya está, ¡no!, toma su tiempo y sus procesos.

18. ¿Qué opina usted de las rutas gastronómicas existentes en Chíncha? ¿Qué lugares o espacios incluiría en una posible ruta turística gastronómica chínchana? Yo pienso que está bien porque hoy en día la gastronomía se ha intensificado más y creo de que estaría muy bien que se vayan por todo Chíncha y que todos

tenga esa opción de presentarse a través de la gastronomía a la lista de las rutas agregaría a Grocio Prado, Sunampe, el Carmen, Lurín chincha porque cada uno tiene su propia sazón pero también lo preparan muy bien, por ejemplo la parte sierra de Chincha no es la carapulcra si no la pachamanca.

19. ¿Cómo considera usted que aporta la gastronomía al desarrollo turístico de Chincha?

Yo considero que la gastronomía aporta mucho en el sector turístico, porque vienen de diferentes lugares para probar los potajes típicos y genera un desplazamiento de personas y es ahí donde vemos el turismo motivado por la gastronomía.

20. ¿Por qué usted cree importante preservar la gastronomía chinchana?
¿Considera que es esencial para fortalecer su identidad cultural?

Para mí es importante, yo como cocinera puedo decir que es muy importante y que no se pierda al contrario que siga la tradición ya que gracias a eso los chinchanos viven de la gastronomía, así como en mi caso, se ha vuelto un medio económico de vida entonces es importante preservar el medio por el cual podemos vivir tranquilos, por otro lado es sumamente esencial para nuestra identidad cultural, que nos identifiquen como chinchanos a través de un plato típico con sus tradiciones su vinos y su comida sus platos típicos porque eso nos identifica porque en cualquier lado llevas tu plato y de inmediato te dicen Chincha.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

Número de registro: Poblador 4

Nombre del investigadora/entrevistadora: Génesis Soto Sam

Nombre de la población: Chincha

Fecha y hora de la entrevista: 18 de setiembre del 2020, 4:40pm

Fecha de llenado de ficha: 21 de setiembre del 2020, 5pm

Tema: Identidad cultural de los pobladores a través de su gastronomía chinchana para el desarrollo del turismo en Ica, 2020.

Informante: pobladora

Contextualización: Chincha.

Duración de entrevista: 45 minutos

1. ¿Qué insumos considera usted que predominan en la gastronomía chinchana?
¿Por qué?

Para mí los insumos que predominan la gastronomía Chinchana y en especial para la carapulcra son los ajíes, comino, ajos, carne de chanco, carne de pollo, carne de gallina, fideos, papas Yungay añeja porque si no sale bien el plato, no fresca porque si es fresca se hace una masa, maní, albaca, comino, nada de aceite (pierde el sabor) y pone duro al fideo tiene que ser manteca y achote, zanahorias, perejil, orégano

2. ¿Considera usted que los insumos que se utilizan son esenciales para identificar un plato chinchano? ¿Por qué?

En mi larga experiencia con más de 60 años trabajando en la gastronomía Chinchana considero que los insumos que utilizo para preparar los platos son indispensables e identificador de chincha, la carapulcra siempre se ha caracterizado por ser un plato típico chinchano y de ninguna otra parte del país, he escuchado que es de cañete la carapulcra y la sopa seca, ¡no!, allá en cañete tienen sopa seca, pero se llama sopa seca bruta porque es con jugo, pero acá es seca.

3. ¿Conoce usted los diferentes platos típicos de su ciudad? ¿Los consume con frecuencia? Podría detallarlos.

Aquí en Chincha se consume mucho los tamales, sopa seca, carapulcra (conocida como mancha pecho) con chicharrones, cau cau, arroz con pato, cazuela de pavo.

Estos platos son únicos y los visitantes buscan estas comidas que no las consiguen en ningún otro lado, por otro lado los mismos chinchanos son muy

frecuentes con su propia comida, adoran sus platos y siempre están consumiéndolos, acá se acaban los 10 kilos de papas todos los días imagínese cuanto comen, pero no todos venden así hay otros que hacen ollas más pequeñas pero acá vienen por que conocen este restaurante es muy conocido tiene más de 100 años este restaurante nació en la época del presidente Oscar R. Benavides .

4. ¿Cree usted que los platos típicos de la gastronomía chinchana se han ido perdiendo con el transcurrir de los años? ¿Por qué? Podría darme algunos ejemplos.

Si, acá antiguamente cuando mi abuelita trabajaba acá se hacía pallares verdes, se hacía chupe de garbanzo, se hacía arroz con carne, chanfainita, frijolito verde guisado con su pescado ya ahora todo eso se ha perdido ya no se hace, antes se le echaba su chupe de garbanzo, se le echaba su zapallo su choclo y su cabeza de chita, ahora ya no ya, ya todo se ha perdido con el tiempo, se han ido perdiendo porque la gente ya no lo hace como debe de ser, como verdaderamente es la carapulcra hacen su carapulcra por hacer no más, y por eso es que se va perdiendo los platos por que se pierde el sazón y no quieren consumir los platos y ya no los hacen y así se va perdiendo.

5. ¿Considera usted que la “cachina” es una bebida bandera en Chincha? ¿Por qué? Podría detallar su respuesta.

Si, por supuesto, la cachina, porque siempre la gente come su carapulcra y lo asienta con su cachina, es un buen acompañante par todo tipo de comida, por eso es una bebida bandera típica de Chincha, porque todo buen chinchano tiene su porroncito de cachina, y eso es porque ellos lo hacen artesanalmente, es una bebida muy simbólica y siempre la encuentras en cualquier casa de chincha.

6. ¿Cuáles son las bebidas típicas identificadoras que se preparan en las festividades costumbristas de Chincha? Podría detallar su respuesta.

Las bebidas típicas identificadoras que se toman en fiestas de acá de Chincha,

como anteriormente lo mencione es sin duda la cachina, el pisco, los vinos dulces, el borgoña, vino rose, vino seco, vino semiseco, esas son las bebidas, cuando llegas a Lima de Chincha siempre te pregunta por un vino, eso nos identifica en cualquier otro sitio.

7. ¿Considera usted que la historia culinaria que posee Chincha es un símbolo de identidad cultural para los ciudadanos del lugar? ¿Por qué?

Si, la mejor que hay en todo el Perú, porque siempre yo he escuchado por televisión que ni en Europa, ni en Brasil ni en Italia encuentran la comida tan rica como hay acá, la comida de acá la llevan al extranjero y nos identifican así que nos llena de orgullo, en general la comida peruana es muy agradable, pero en especial la de Chincha, nosotros vivimos en el lugar donde se encuentra una riqueza histórica.

8. ¿Conoce algún pasaje de la historia de Chincha que se involucra a la gastronomía chinchana?

Yo sé cómo se creó la sopa seca, lo que mi abuelita me contaba cuando yo era una niña, dice que en los tiempos antiguos mandaron hacer un caldo, le dijeron a una persona "hazte una sopa", entonces hicieron la sopa y luego le dijeron "échate el fideo" entonces le echaron mucho fideo, la carne todo con aderezo y llega la dueña y le pregunta "¿ya está la sopa?" y le responden que sí, destapan la olla y dice que le dijo "¿Qué, esto, es sopa? Esto es sopa seca, esto no es sopa" le dijo que era sopa seca, por lo que estaba seca y ya ahí se quedó con sopa seca.

9. ¿Cuáles son las técnicas tradicionales para la realización de los platos típicos de Chincha? ¿Conoce de alguna que ya no se emplee? Explíquelas.

Para la preparación de la carapulcra se tiene que seguir los pasos tradicionales como la quema del ají que son aproximadamente 6 a 8 horas, para que la carapulcra salga bien concentrada y no de dolor de estómago, porque a veces hacen la carapulcra con el ají todo crudo y a veces da dolor de estómago, para

hacer una buena carapulcra Chinchana tiene que estar bien quemado el ají panca por lo menos 6 horas y de ahí se hecha a la olla y luego pica la carne cruda echada dentro de la olla, porque a veces lo hacen separado, sancochan la carne y echan el agua y eso no es así y la carapulcra verdadera Chinchana tiene que ser con la carne cruda cortadita en trozos adentro para que cocine y suelte su gusto, esa es la carapulcra una vez que la carne esta cocina se le hecha su agua, su papa, un puñado de maní y se deja conservando por lo menos dos horas, para que conserve y salga rica la carapulcra, luego una técnica que hago es sancochar la papa y pelarla a mano, la pico y al día siguiente lo corto y lo pongo a enfriar, pongo la olla y empiezo paso por paso.

Acá en esta cocina, utilizamos todas las técnicas que se usaban desde los ancestros, yo sé que en otros sitios lo han dejado de hacer, yo pico, muelo, y hago todo para que el sabor sea original el de siempre.

10. ¿Sabe de dónde se han aprendido las diversas técnicas que se usan en la gastronomía chinchana? y ¿Cómo se mantienen vivas?

Bueno nosotros como prácticamente tenemos más de 100 años acá trabajando seguimos usando las técnicas que nos enseñaron los ancestros, en este local solo eran dos que son Sabina Marcus y Ángela Marcus, una de ellas era mi bisabuela quien le enseñó a mi abuela y ella a mi mama y mi mama a mí y ahora yo le dejo el legado a mis hijos, es una tradición que se mantiene viva con el pasar de los años, esta es la quinta generación.

11. ¿Conoce usted los utensilios tradicionales para la realización de los platos típicos que identifican a Chincha? ¿Los considera imprescindibles? Explique ¿Por qué?

Ahora se usan cocinas industriales, pero nosotros estamos en la época antigua porque tenemos nuestra cocina a carbón y para que tenga un sabor especial se tiene que usar los utensilios tradicionales como es el carbón, cucharón de palo, ollas de barro, son esenciales para el sabor característico, especialmente para la carapulcra, yo lo cocino así y lo sirvo con cucharón de palo y tiene que ser así

porque es una tradición de acá.

12. ¿Con qué frecuencia participa en las celebraciones, como fiestas costumbristas, eventos culturales, eventos religiosos, etc.? ¿Considera que son esenciales para la identidad cultural de los chinchanos y para la difusión de la gastronomía?

Yo trato de estar presente en todos los eventos, me gusta las celebraciones, porque comparto y sobre todo como rico, en la Melchorita al cual asisto religiosamente es una buena ventana para la difusión de los platos típicos de acá de Chincha la cual nos identifica y nos hace sentir más chinchanos que nunca, a mí me llena de orgullo que la gente de otros lados pueda decir que la carapulcra Chinchana es la mejor, me enorgullece porque me representa e identifica.

13. ¿Qué platillos tradicionales se preparan solamente en festividades? Indique cuales y los motivos por favor.

Los platillos tradicionales que se preparan en las festividades son la sopa seca, la carapulcra, pavo criollo asado, cerdo criollo.

En los matrimonios te dan el alza que es una pierna de cerdo y a la esposa una pava, solo se preparan en festividades porque es caro y se junta durante meses para poder agasajar bien a los padrinos en un bautizo o matrimonio.

14. ¿Cree usted que algunas costumbres se han ido perdiendo con el transcurrir del tiempo?

Si definitivamente ahora todo se simplifica, compran un pollo a la brasa y listo, donde quedo la preparación de todo un día anterior, y las tradiciones y costumbres que se creía cuando hacías todo eso para una boda, traería prosperidad, pero ahora ya no se hace eso, se ha perdido

15. ¿Participa usted activamente en alguna de las costumbres tradicionales que se realizan en Chincha? ¿De qué manera?

A nosotros como restaurante nunca nos invitan aun teniendo años de

experiencia, invitan a cualquier otro, pero yo no participo en actividades tradicionales que se suelen realizar en Chíncha como restaurante, los organizadores deberían invitarnos a nosotros que tenemos años en la gastronomía, pero no lo hacen, deberían considerarnos a los que antiguamente hemos trabajado, más bien otras personas que recién han comenzado con el negocio a ellos si las invitan

16. ¿Considera usted que la gastronomía chinchana como identidad afroperuana es parte de nuestra cultura hoy en día?

Sí, lógico, porque es tradición de Chíncha que no se puede perder, eso nunca en la vida, la gastronomía Chinchana identifica a todo poblador de este lugar, es lo que nos representa es parte de nosotros es nuestra cultura, no hay mejor cultura viva que la gastronomía y nosotros la tenemos, no tenemos que dejar que muera, al contrario, tenemos que conservarlas y mostrarla a todo el mundo.

17. ¿Qué le parece que los platillos tradicionales chinchanos varíen su receta e insumos y se influencien de técnicas europeas o asiáticas? ¿Está de acuerdo? ¿Por qué?

No, no me parece, no, porque si se le agrega cualquier otro ingrediente a los platillos ya lo malograrían, por ejemplo si le echaran sillao a una de nuestras comidas típicas, eso ya no sería tradicional, las fusiones distorsionarían los platos identificadores del pueblo chinchano, la comida tiene que mantenerse como es, algunos le echan chocolate sublime, no, eso se malogra, en la sopa seca antes se echaba aceituna, pasas, guindón ahora también ya se ha perdido todo eso.

18. ¿Qué opina usted de las rutas gastronómicas existentes en Chíncha? ¿Qué lugares o espacios incluiría en una posible ruta turística gastronómica chinchana? Me parece una buena opción, es una magnífica idea para promover la gastronomía Chinchana, así van parando de lugar en lugar y se muestran los diferentes potajes de Chíncha, y van probando donde encuentran la mejor comida y saquen sus propias conclusiones de acuerdo al paladar de cada turista que

viene hacer la ruta gastronómica de tal modo que contrastan técnicas y sabores de un mismo plato preparado por diferentes personas, a esa ruta agregaría paradas fijas como Grocio Prado, Sunampe y El Carmen.

19. ¿Cómo considera usted que aporta la gastronomía al desarrollo turístico de Chincha?

La gastronomía aporta al desarrollo turístico por que llegan turistas de todos lados a Chincha a comer exclusivamente aquí, principalmente a comer la carapulcra, porque en ningún sitio encuentran la carapulcra como la encuentran acá en Chincha, aquí llegan cualquier cantidad de turistas a este restaurante hasta artistas han venido a comer.

20. ¿Por qué usted cree importante preservar la gastronomía chinchana?
¿Considera que es esencial para fortalecer su identidad cultural?

Es importante preservar la gastronomía, porque es una comida muy agradable y aparte porque al generar un turismo también hace que la economía crezca, mientras más turistas mejor es el ingreso económico, la gente viene consume, se pasea por todos lados, compra, gasta, generando ingresos a todas las plazas turísticas no solo la gastronomía.

Considero que es esencial para que nuestra identidad se fortalezca y nos sigamos sintiendo orgullos de que nuestra gastronomía de tantos beneficios a nuestro pueblo, espero que eso nunca se termine.

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

Número de registro: Poblador 5

Nombre del investigadora/entrevistadora: Génesis Soto Sam

Nombre de la población: Chincha

Fecha y hora de la entrevista: 20 de setiembre del 2020, 5pm

Fecha de llenado de ficha: 25 de setiembre del 2020, 9pm

Tema: Identidad cultural de los pobladores a través de su gastronomía chinchana para el desarrollo del turismo en Ica, 2020.

Informante: Poblador

Contextualización: Chincha

Duración de entrevista: 44 minutos

1. ¿Qué insumos considera usted que predominan en la gastronomía chinchana? ¿Por qué? Podría detallar su respuesta.

Los insumos tradicionales en la gastronomía chinchana mayormente en cualquier potaje parte de lo más principal cebolla, ajos, las pastas de ajíes si vamos siendo más específicos, estaríamos hablando de la pasta de ají amarillo, la pasta de ají panca, la pasta de ají mirasol no, entre otras especias como el comino que acompaña en algunas comidas de la gastronomía chinchana ese sería la base para nuestra gastronomía.

2. ¿Considera usted que los insumos que se utilizan son esenciales para identificar un plato chinchano? ¿Por qué? Podría detallar su respuesta.

Por ejemplo, si hablamos de la carapulca que es más conocido acá por lo que mayormente las personas de Lima vienen acá para probar, parte de un aderezo que es ajo y pasta de ají panca que se dora y luego se mezcla con la papa cocida luego un poco de caldo se deja concentrar y ya está.

3. ¿Conoce usted los diferentes platos típicos de su ciudad? ¿Los consume con frecuencia? Podría detallarlos.

Denominar plato bandera creo yo que no sería uno, sino varios porque como le digo mayormente las personas de otros lugares vienen acá para saborear los platos chinchanos tanto como comida, postres y bebidas, ¿pero sí tendría que elegir uno cual sería? Si tendría que elegir uno, lo veo difícil, en ese caso sería bueno la carapulca chinchana, aunque hay otros platos también.

4. ¿Cree usted que los platos típicos de la gastronomía chinchana se han ido

perdiendo con el transcurrir de los años? ¿Por qué?

En mi opinión creo la tradición todavía se respeta en algunos lugares, porque desde mucho más antes desde la época de los esclavos se podría decir donde ellos cocinaban sus alimentos sobrantes que le lanzaban sus capataces hablamos de las vísceras y otros insumos yo creo que esos potajes todavía se conservan en cada lugar de Chíncha, se podría decir.

5. ¿Considera usted que la “cachina” es una bebida bandera en Chíncha? ¿Por qué? Podría detallar su respuesta.

La cachina en Chíncha si lo producen, pero mayormente se destaca en el distrito Sunampe, hay otros lugares como Leoncio Prado, si es la bebida simbólica, se podría decir que sí. ¿Qué es lo que hacen las autoridades para preservarlo y difundirla? Para preservarla y difundirla, como le digo que es conocida mayormente por la población creo que eso sería un impulso hacia los que lo consumen y mejoraría su producción en ventas. ¿Usted ha visto que hacen las autoridades para preservarla o por ejemplo dar ayuda económicamente a las bodegas grandes? Mayormente no hacen nada para promocionarla creo que cada bodeguero que produce esas bebidas chinchanas lo hacen por ellos mismo, sin ninguna ayuda de las autoridades.

6. ¿Cuáles son las bebidas típicas identificadoras que se preparan en las festividades costumbristas de Chíncha? Podría detallar su respuesta.

Claro, si una persona que es de Lima viene a consumir nuestro producto chinchano, lo primero que va decir llegando a Chíncha será quiero una cachina o vino, o si quiero comer algo una carapulca o unos chicharrones o unos tamales, es lo primero que va a pensar.

7. ¿Considera usted que la historia culinaria que posee Chíncha es un símbolo de identidad cultural para los ciudadanos del lugar? ¿Por qué?

Para nosotros los chínchanos viene a ser un sello que nos identifica y nos hace conocidos ante la mayor parte del Perú, ¿se siente orgulloso de su gastronomía?

Por supuesto, y me siento orgulloso porque somos reconocidos por nuestra gastronomía, por nuestros insumos, por nuestro arte.

8. ¿Conoce algún pasaje de la historia de Chíncha que se involucra a la gastronomía chinchana? Podría detallarlo por favor.

Creo que eso nace desde hace mucho tiempo atrás de la época de la esclavitud, ¿conoce usted una historia específica o algo en general que me podría decir? Bueno como le vuelvo a repetir anteriormente, la gastronomía parte de la esclavitud de acá de mayormente traían los esclavos de África donde los capataces prácticamente los explotaban y bueno su gastronomía parte de ahí, tiene una parte se podría decir, una base.

9. ¿Cuáles son las técnicas tradicionales para la realización de los platos típicos de Chíncha? ¿Conoce de alguna que ya no se emplee? Explíquelas.

Para preparar los platos típicos, en algunos lugares si respetan algunas técnicas como por ejemplo la papa a la huancaína que antiguamente lo hacían en batán y eso todavía existe en algunos lugares que hacen la crema de huancaína en batán, ¿cuáles son los lugares sabe? Es Leoncio Prado y Sunampe porque son los dos lugares donde destacan más en su gastronomía, bebidas, postres. Entonces ¿se podría decir que una técnica es el batán? Claro.

10. ¿Sabe de dónde se han aprendido las diversas técnicas que se usan en la gastronomía chinchana? y ¿Cómo se mantienen vivas? Podría detallar su respuesta.

Las técnicas mayormente en mi opinión, surgieron a lo que tenían en ese entonces ya que en aquellos tiempos no había un libro, o alguien que les enseñen para poder cocinar creo que sus técnicas surgieron de ellos mismos, como por ejemplo el batán no había nadie que les enseñe, solamente eran dos piedras que tenían que frotar y hacer una pasta. Según la poca carrera técnica que tengo en la gastronomía, una parte fue aprendiendo, otra estudiando y lo tradicional fue mirando como hacían los platos típicos.

Antes le podría decir que era de generación en generación, pero con el paso del tiempo creo que se ha ido perdiendo, son muy pocas que utilizan las antiguas técnicas para poder cocinar ya que la gastronomía va modernizando con el tiempo.

11. ¿Conoce usted los utensilios tradicionales para la realización de los platos típicos que identifican a Chincha? ¿Los considera imprescindibles? Explique ¿Por qué?

Si hablamos de los fogones, emplean algo similar no sería fogón, podríamos decir a leña solamente cocinan que se asemeja al fogón es igual que solamente ponen dos bloques de cemento ponen la leña y cocinan, en la cual al cocinar toma ese caracterizo olor agradable, ¿conoce algún restaurante que se cocine así todavía? un restaurant seria en Leoncio prado, para ser más específico, se me fue el nombre. ¿Considera imprescindibles para la comida típica de chincha el fogón, para tener el mismo sabor? Creo que ya no lo están considerando porque como le digo van modernizando, van evolucionando tanto en la técnica como en los utensilios quizás antes no había cocinas industriales, pero ahora si las hay, ahora poco a poco están cambiando esas técnicas.

12. ¿Con qué frecuencia participa en las celebraciones, como fiestas costumbristas, eventos culturales, eventos religiosos, etc.? ¿Considera que son esenciales para la identidad cultural de los chinchanos y para la difusión de la gastronomía? Podría detallar su respuesta.

Le voy a ser sincero, que no he participado por motivo de trabajo porque yo recién tengo seis meses en Chincha, pero he visto las costumbres de Chincha carnavales, etc.

Te podría decir que si resaltan mucho la gastronomía chinchana, ¿pero hacen lo suficiente para la difusión de la gastronomía? bueno lo suficiente no, ¿qué hacen ellos para difundir o lo que usted cree que hacen? si hablamos de la difusión sucedería cuando hay fiestas ocasionales como por ejemplo la fiesta de chincha solamente en mi opinión podría decir que sería este un punto de encuentro que

haría las autoridades al difundir los platos gastronómicos hacia el televidente que lo ve por medio de comunicación o avisos.

13. ¿Qué platillos tradicionales se preparan solamente en festividades? Indique cuales y los motivos por favor.

En festividades la carapulcra, el arroz con pato, chicharrones, el picante de res, de pato, el ají de gallina, tenemos cazuelas de pavo.

14. ¿Cree usted que algunas costumbres se han ido perdiendo con el transcurrir del tiempo?

Si se podría decir un poco, ¿Que hacen las autoridades para que esto no continúe? A veces las autoridades no dan del todo, no como debería de ser como para que se mantenga en alto el nombre de Chincha.

15. ¿Participa usted activamente en alguna de las costumbres tradicionales que se realizan en Chincha? ¿De qué manera? Podría detallar su respuesta.

No he participado por motivo de trabajo.

16. ¿Considera usted que la gastronomía chinchana como identidad afroperuana es parte de nuestra cultura hoy en día? Explique su respuesta.

Sí, porque es un sello que nos identifica a nosotros no solo Chincha sino a nivel nacional y en otra parte de los departamentos nos identifican por las personas de los alrededores quienes somos a través de la gastronomía.

17. ¿Qué le parece que los platillos tradicionales chinchanos varíen su receta e insumos y se influencien de técnicas europeas o asiáticas? ¿Está de acuerdo? ¿Por qué? Fundamente su respuesta.

Creo que la gastronomía chinchana se debe mantener siempre en esa tendencia y no cambiarla porque pierde su valor característico, no estoy de acuerdo, siempre se tiene que seguir la tendencia como es.

18. ¿Qué opina usted de las rutas gastronómicas existentes en Chíncha? ¿Qué lugares o espacios incluiría en una posible ruta turística gastronómica chínchana? Podría detallar su respuesta.

Las rutas gastronómicas me parecen geniales porque hacen que Chíncha y el Perú se vuelvan más conocidos cada día. El lugar que podría incluir sería Sunampe, El Carmen, Leoncio Prado y Chíncha serían los pilares donde se ve el punto más fuerte de la gastronomía chínchana.

19. ¿Cómo considera usted que aporta la gastronomía al desarrollo turístico de Chíncha? Explique su respuesta.

Claro porque se genera turismo e ingresos no solamente para nosotros sino para el mismo distrito le genera más popularidad.

20. ¿Por qué usted cree importante preservar la gastronomía chínchana? ¿Considera que es esencial para fortalecer su identidad cultural?

Seamos participes, que seamos conscientes porque si no somos siendo chínchanos, no participamos en una festividad de nosotros mismos prácticamente se estaría perdiendo la identidad.

¿Si es así, que hacen las autoridades para valorar?

Mayormente Chíncha es conocido por todos muy aparte por medios de rutas gastronómicas hace que las demás personas que lo ven quieran venir acá y eso favorece tanto al distrito como para el trabajador mismo. ¿Pero las autoridades tienen convenios con empresas para que conozcan Chíncha? Si tienen convenios en las cuales hacen que se vuelva más conocido en la participación de un tour para que conozcan más sobre Chíncha.

Anexo 6:

Tabla 4 Matriz de codificación

Categoría	Objetivos específicos	Ítems de la entrevista	Testimonios	Categorización			Análisis ítem por ítem
Elementos materiales	Describir el significado que tienen los elementos materiales tradicionales que se emplean en la gastronomía chinchana para el desarrollo del turismo.	Ítem 1	10 Entrevistados	Insumos del distrito o de la provincia de Chincha (Ica)	Insumos de la provincia de Ica	Insumos nacionales	Análisis integral ítem 1
		Ítem 2	5 Entrevistados	Si	Tal vez	No	Análisis integral ítem 2
		Ítem 2	5 Entrevistados	Ligados a la agricultura (verdura, cereales, otros)	Maderados	Ganadería	
		Ítem 3	5 Entrevistados	Carapulcra chinchana	Manchapecho	Otros	Análisis integral ítem 3
		Ítem 3	5 Entrevistados	Si bastante, casi todos los días	Si, a veces regularmente	Un poco	
		Ítem 4	5 Entrevistados	Si	Tal vez	No	Análisis integral ítem 4
		Ítem 4	5 Entrevistados	Si	Tal vez	No	Análisis integral ítem 4
Ítem 5	10 Entrevistados	Si	No		Análisis integral ítem 5		
Conocimientos	Determinar los conocimientos que se aplican en la gastronomía chinchana para el desarrollo del turismo.	Ítem 6	5 Entrevistados	Si	No		Análisis integral ítem 6
		Ítem 6	5 Entrevistados	Vino	Cachina	Otros	Análisis integral ítem 7
		Ítem 7	10 Entrevistados	Si, muy seguro	Si	Tal vez, regular o no	
		Ítem 8	10 Entrevistados	Si	No	Tal vez	Análisis integral ítem 8
		Ítem 9	10 Entrevistados	Moler los insumos	Quema del ají	Otros	Análisis integral ítem 9
		Ítem 10	10 Entrevistados	Madre e hija	distrito El Carmen	Otras respuestas	Análisis integral ítem 10
		Ítem 11	5 Entrevistados	Utensilios de cocina (olla, cucharón, otros)	Fogón o tipo de cocina	Otros	Análisis integral ítem 11
Formas de organización	Explicar las formas de organización de los	Ítem 11	5 Entrevistados	Varios o muchos	Algunos o pocos	Uno que otro o ya no usan	Análisis integral ítem 12
		Ítem 12	10 Entrevistados	Mucha frecuencia	Regular frecuencia	Poca frecuencia	
		Ítem 13	10 Entrevistados	Platos de fondo	Platos de	Postres,	Análisis integral ítem 13

	pobladores respecto a la gastronomía chinchana para el desarrollo del turismo.		(picadillo, carapulcra, picante)	entrada (tamales, sopas, cazuelas)	macerados, agua, u otros		
		Ítem 14	10 Entrevistados	Si varias	Si algunas	Tal vez, o no	Análisis integral ítem 14
		Ítem 15	10 Entrevistados	Si	No	A veces	Análisis integral ítem 15
		Ítem 16	10 Entrevistados	Si	No	Tal vez o regular	Análisis integral ítem 16
		Ítem 17	10 Entrevistados	Si	No	Tal vez	Análisis integral ítem 17
Valoración	Analizar la valoración en los pobladores respecto a la gastronomía chinchana para el desarrollo del turismo.	Ítem 18	10 Entrevistados	Buena opinión	Regular opinión	Mala opinión	Análisis integral ítem 18
		Ítem 19	10 Entrevistados	Ingreso económico para la población	Fomenta el turismo	Motivo social, cultural u otro	Análisis integral ítem 19
		Ítem 20	5 Entrevistados	Ingresos económicos	Identidad, intercambio, conocimiento	Otros	Análisis integral ítem 20
		Ítem 20	5 Entrevistados	Campañas de concientización	Eventos	Otros	
		Ítem 21	5 Entrevistados	Buena opinión	Regular opinión	Mala opinión	Análisis integral ítem 21
		Ítem 21	5 Entrevistados	Si	No	Tal vez	

Anexo 7: Consentimiento informado

Figura 10

Carta de consentimiento informado

CARTA DE CONSENTIMIENTO INFORMADO

Yo, Alicia Ramirez Ramirez..... indico que se me ha explicado que formaré parte del trabajo de investigación: **"IDENTIDAD CULTURAL DE LOS POBLADORES A TRAVES DE SU GASTRONOMIA CHINCHANA PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO EN ICA, 2020"**. Mis resultados se juntarán con los obtenidos por los demás participantes y en ningún momento se revelará mi identidad.

Se respetará mi decisión de aceptar o no colaborar con la investigación, pudiendo retirarme de ella en cualquier momento, sin que ello implique alguna consecuencia desfavorable para mí.

Por lo expuesto, declaro que:

- He recibido información suficiente sobre el estudio.
- He tenido la oportunidad de efectuar preguntas sobre el estudio.

Se me ha informado que:

- Mi participación es voluntaria.
- Puedo retirarme del estudio, en cualquier momento, sin que ello me perjudique.
- Mis resultados personales no serán informados a nadie.

Por lo expuesto, acepto formar parte de la investigación.

Lima, 9 de Setiembre del 2020.



Firma de la participante
Celular N°



Firma del investigador

En caso de cualquier duda e inquietud referente a la investigación, puede escribir al correo electrónico del investigador.....

Figura 11

Carta de consentimiento informado

CARTA DE CONSENTIMIENTO INFORMADO

Yo, CARIE ESTHER PACHAS PACHAS indico que se me ha explicado que formaré parte del trabajo de investigación: **"IDENTIDAD CULTURAL DE LOS POBLADORES A TRAVES DE SU GASTRONOMIA CHINCHANA PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO EN ICA, 2020"**. Mis resultados se juntarán con los obtenidos por los demás participantes y en ningún momento se revelará mi identidad.

Se respetará mi decisión de aceptar o no colaborar con la investigación, pudiendo retirarme de ella en cualquier momento, sin que ello implique alguna consecuencia desfavorable para mí.

Por lo expuesto, declaro que:

- He recibido información suficiente sobre el estudio.
- He tenido la oportunidad de efectuar preguntas sobre el estudio.

Se me ha informado que:

- Mi participación es voluntaria.
- Puedo retirarme del estudio, en cualquier momento, sin que ello me perjudique.
- Mis resultados personales no serán informados a nadie.

Por lo expuesto, acepto formar parte de la investigación.

Lima, 18 setiembre del 2020.

[Firma]

Firma de la participante

Celular N° 952 1092 32

[Firma]

Firma del investigador

En caso de cualquier duda e inquietud referente a la investigación, puede escribir al correo electrónico del investigador.....

Figura 12

Carta de consentimiento informado

CARTA DE CONSENTIMIENTO INFORMADO

Yo, Juan José Blázquez Ramos..... indico que se me ha explicado que formaré parte del trabajo de investigación: **“IDENTIDAD CULTURAL DE LOS POBLADORES A TRAVÉS DE SU GASTRONOMÍA CHINCHANA PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO EN ICA, 2020”**. Mis resultados se juntarán con los obtenidos por los demás participantes y en ningún momento se revelará mi identidad.

Se respetará mi decisión de aceptar o no colaborar con la investigación, pudiendo retirarme de ella en cualquier momento, sin que ello implique alguna consecuencia desfavorable para mí.

Por lo expuesto, declaro que:


- He recibido información suficiente sobre el estudio.
- He tenido la oportunidad de efectuar preguntas sobre el estudio.

Se me ha informado que:

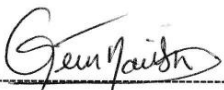
- Mi participación es voluntaria.
- Puedo retirarme del estudio, en cualquier momento, sin que ello me perjudique.
- Mis resultados personales no serán informados a nadie.

Por lo expuesto, acepto formar parte de la investigación.

Lima, 18 Septiembre del 2020.



Firma de la participante
Celular N° 981210178



Firma del investigador

En caso de cualquier duda e inquietud referente a la investigación, puede escribir al correo electrónico del investigador.....

Figura 13

Carta de consentimiento informado

CARTA DE CONSENTIMIENTO INFORMADO

Yo, ESTHER CARTAGENA CASTRILLON DE COLO indico que se me ha explicado que formaré parte del trabajo de investigación: "**IDENTIDAD CULTURAL DE LOS POBLADORES A TRAVES DE SU GASTRONOMIA CHINCHANA PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO EN ICA, 2020**". Mis resultados se juntarán con los obtenidos por los demás participantes y en ningún momento se revelará mi identidad.

Se respetará mi decisión de aceptar o no colaborar con la investigación, pudiendo retirarme de ella en cualquier momento, sin que ello implique alguna consecuencia desfavorable para mí.

Por lo expuesto, declaro que:

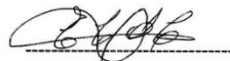
- He recibido información suficiente sobre el estudio.
- He tenido la oportunidad de efectuar preguntas sobre el estudio.

Se me ha informado que:

- Mi participación es voluntaria.
- Puedo retirarme del estudio, en cualquier momento, sin que ello me perjudique.
- Mis resultados personales no serán informados a nadie.

Por lo expuesto, acepto formar parte de la investigación.

Lima, 18 de Setiembre del 2020.



Firma de la participante
Celular N° 95666 3586



Firma del investigador

En caso de cualquier duda e inquietud referente a la investigación, puede escribir al correo electrónico del investigador.....

Figura 14

Carta de consentimiento informado

CARTA DE CONSENTIMIENTO INFORMADO

Yo, TARCILA GONZALES PACINO indico que se me ha explicado que formaré parte del trabajo de investigación: **"IDENTIDAD CULTURAL DE LOS POBLADORES A TRAVES DE SU GASTRONOMIA CHINCHANA PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO EN ICA, 2020"**. Mis resultados se juntarán con los obtenidos por los demás participantes y en ningún momento se revelará mi identidad.

Se respetará mi decisión de aceptar o no colaborar con la investigación, pudiendo retirarme de ella en cualquier momento, sin que ello implique alguna consecuencia desfavorable para mí.

Por lo expuesto, declaro que:

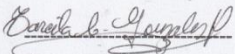
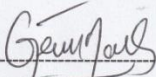
- He recibido información suficiente sobre el estudio.
- He tenido la oportunidad de efectuar preguntas sobre el estudio.

Se me ha informado que:

- Mi participación es voluntaria.
- Puedo retirarme del estudio, en cualquier momento, sin que ello me perjudique.
- Mis resultados personales no serán informados a nadie.

Por lo expuesto, acepto formar parte de la investigación.

Lima, 18 de setiembre del 2020.

 Firma de la participante Celular N° <u>970459109</u>	 Firma del investigador
--	--

En caso de cualquier duda e inquietud referente a la investigación, puede escribir al correo electrónico del investigador.....

Fuente: Del autor

Figura 15

Carta de consentimiento informado

CARTA DE CONSENTIMIENTO INFORMADO

Yo, FERNANDO SOLARI AYO..... indico que se me ha explicado que formaré parte del trabajo de investigación: **"IDENTIDAD CULTURAL DE LOS POBLADORES A TRAVES DE SU GASTRONOMIA CHINCHANA PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO EN ICA, 2020"**. Mis resultados se juntarán con los obtenidos por los demás participantes y en ningún momento se revelará mi identidad.

Se respetará mi decisión de aceptar o no colaborar con la investigación, pudiendo retirarme de ella en cualquier momento, sin que ello implique alguna consecuencia desfavorable para mí.

Por lo expuesto, declaro que:

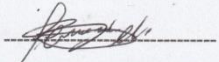
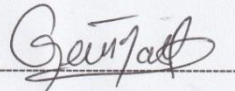
- He recibido información suficiente sobre el estudio.
- He tenido la oportunidad de efectuar preguntas sobre el estudio.

Se me ha informado que:

- Mi participación es voluntaria.
- Puedo retirarme del estudio, en cualquier momento, sin que ello me perjudique.
- Mis resultados personales no serán informados a nadie.

Por lo expuesto, acepto formar parte de la investigación.

Lima, 18 de Septiembre..... del 2020.

 Firma de la participante Celular N° <u>910365155</u>	 Firma del investigador
--	--

En caso de cualquier duda e inquietud referente a la investigación, puede escribir al correo electrónico del investigador.....

Figura 16

Carta de consentimiento informado

CARTA DE CONSENTIMIENTO INFORMADO

Yo, Cesar Augusto Pimentel Díaz, indico que se me ha explicado que formaré parte del trabajo de investigación: **Identidad cultural de los pobladores a través de su gastronomía Chinchana para el desarrollo del turismo en Ica**. Mis resultados se juntarán con los obtenidos por los demás participantes y en ningún momento se revelará mi identidad.

Se respetará mi decisión de aceptar o no colaborar con la investigación, pudiendo retirarme de ella en cualquier momento, sin que ello implique alguna consecuencia desfavorable para mí.

Por lo expuesto, declaro que:

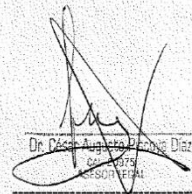
- He recibido información suficiente sobre el estudio.
- He tenido la oportunidad de efectuar preguntas sobre el estudio.

Se me ha informado que:

- Mi participación es voluntaria.
- Puedo retirarme del estudio, en cualquier momento, sin que ello me perjudique.
- Mis resultados personales no serán informados a nadie.

Por lo expuesto, acepto formar parte de la investigación.

Lima, 19-09 del 2020.



Dr. Cesar Augusto Pimentel Díaz
Investigador

Firma de la participante
Celular N°



Firma del investigador

En caso de cualquier duda e inquietud referente a la investigación, puede escribir al correo electrónico del investigador. Cesar.Pimentel@cpm.d.com

Figura 17

Carta de consentimiento informado

CARTA DE CONSENTIMIENTO INFORMADO

Yo, Fernando Martín Ochoaga... indico que se me ha explicado que formaré parte del trabajo de investigación: **Identidad cultural de los pobladores a través de su gastronomía Chinchana para el desarrollo del turismo en Ica, 2020**. Mis resultados se juntarán con los obtenidos por los demás participantes y en ningún momento se revelará mi identidad.

Se respetará mi decisión de aceptar o no colaborar con la investigación, pudiendo retirarme de ella en cualquier momento, sin que ello implique alguna consecuencia desfavorable para mí.

Por lo expuesto, declaro que:

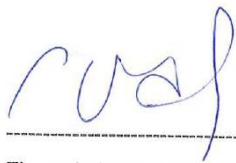
- He recibido información suficiente sobre el estudio.
- He tenido la oportunidad de efectuar preguntas sobre el estudio.

Se me ha informado que:

- Mi participación es voluntaria.
- Puedo retirarme del estudio, en cualquier momento, sin que ello me perjudique.
- Mis resultados personales no serán informados a nadie.

Por lo expuesto, acepto formar parte de la investigación.

Lima, 18 de setiembre del 2020.



Firma de la participante

Celular N° 986243270



Firma del investigador

En caso de cualquier duda e inquietud referente a la investigación, puede escribir al correo electrónico del investigador... fernandomartinodiego@gmail.com

Figura 18

Carta de consentimiento informado

CARTA DE CONSENTIMIENTO INFORMADO

Yo, ENRIQUE CAYANES SANCHEZ Indico que se me ha explicado que formaré parte del trabajo de investigación: **Identidad cultural de los pobladores a través de su gastronomía Chinchana para el desarrollo del turismo en Ica, 2020**, Mis resultados se juntarán con los obtenidos por los demás participantes y en ningún momento se revelará mi identidad.

Se respetará mi decisión de aceptar o no colaborar con la investigación, pudiendo retirarme de ella en cualquier momento, sin que ello implique alguna consecuencia desfavorable para mí.

Por lo expuesto, declaro que:

- He recibido información suficiente sobre el estudio.
- He tenido la oportunidad de efectuar preguntas sobre el estudio.

Se me ha informado que:

- Mi participación es voluntaria.
- Puedo retirarme del estudio, en cualquier momento, sin que ello me perjudique.
- Mis resultados personales no serán informados a nadie.

Por lo expuesto, acepto formar parte de la investigación.

Lima, 19-09 del 2020.

Firma de la participante
Celular N° 922 751 857

Firma del investigador

En caso de cualquier duda e inquietud referente a la investigación, puede escribir al correo electrónico del investigador.....

Anexo 8 Fotos complementarias

Figura 19

Mamainé



Fuente: Del autor

Figura 20

Entrevista a Mamainé



Fuente: Del autor

Figura 21

Carta del restaurante



Fuente: Del autor

Figura 22

Restaurante "El Refugio de Mamainé"



Fuente: Del autor

Figura 23

Restaurante "Afrika"



Fuente: Del autor

Figura 24

Restaurante Campestre "El Bosque"



Fuente: Del autor