

## Etnografía de la culinaria tradicional andina en el valle del Mantaro, Junín (1928-1990)

Ethnography of traditional Andean cuisine in the Mantaro Valley, Junin (1928-1990)

Freder Lorgio Arredondo Baquerizo<sup>1</sup>  , Roberto Salazar Solano<sup>2</sup>  

### Cómo citar

Arredondo y Salazar (2023). Etnografía de la culinaria tradicional andina en el valle del Mantaro, Junín (1928-1990). *Socialium*, 7(2), e1751. <https://doi.org/10.26490/uncp.sl.2023.7.1.1751>. <https://doi.org/10.26490/uncp.sl.2023.7.1.1751>

### RESUMEN

El presente artículo de revisión tiene por objetivo, exponer información esencial sobre la culinaria tradicional de las comunidades del valle del Mantaro y situarla en el contexto crítico contemporáneo. Para su desarrollo se desplegó una metodología de revisión bibliográfica de la etnografía local sobre cultura alimentaria; a través, de fichas bibliográficas de registro de datos extraídos. Asimismo, se calificó como fuente primaria, documentos de divulgación local, que es el más preciso en detalles de valoración de este acervo. De la revisión, se concluyó que la diversidad culinaria, explicitada en técnicas y saberes tradicionales, fueron determinantes de la identidad de sus productores en el valle del Mantaro. También, que el registro etnográfico de 1928 a 1990 evidencia una cultura de la comida sublimada en los afanes de sus protagonistas.

**Palabras clave:** etnografía; identidad; cultura; alimentación

### ABSTRACT

The objective of this review article is to expose essential information about the traditional cuisine of the communities of the Mantaro Valley and place it in the contemporary critical context. For its development, a bibliographic review methodology of local ethnography on food culture was deployed, through bibliographic records of extracted data. Likewise, local disclosure documents were qualified as a primary source, which is the most precise in terms of valuation details of this heritage. From the review, it was concluded that culinary diversity, explained in traditional techniques and knowledge, were determinants of the identity of its producers in the Mantaro Valley. Also, that the ethnographic record from 1928 to 1990 shows a culture of food sublimated in the efforts of its protagonists.

**Keywords:** ethnography; identity; culture; food

<sup>1</sup> Magíster en Antropología,  
Universidad Nacional del  
Centro del Perú.  
Huancayo - Perú.  
[farredondo@uncp.edu.pe](mailto:farredondo@uncp.edu.pe)

<sup>2</sup> Estudiante de Pregrado en  
Antropología, Universidad  
Nacional del Centro del Perú.  
Huancayo - Perú.  
[e\\_2016100339i@uncp.edu.pe](mailto:e_2016100339i@uncp.edu.pe)

Arbitrado por pares ciegos

Recibido: 24/03/2023

Aceptado: 20/07/2023



## Introducción

La historia de lo comestible y su relación con lo idiosincrático del ser humano, nos remite tempranamente a grupos humanos nómades, con sus aprovisiones y sus modos de consumo de recursos que obtienen de labores de recolección y caza de sus entornos naturales. Este agenciamiento de lo natural como comestible se da por recorrido artificial del fruto silvestre a la boca humana, proceso comprendido como cultura.

Sugerencias simbólicas que acompañan el sentido de lo comestible a la comida, revelan que, esas tecnologías humanas empleadas sobre lo silvestre determinan la identidad culinaria de lo que se come, transponiendo la identidad del productor. Así, se asocia que “la comida es cultura cuando se produce, porque el ser humano no utiliza solo lo que se encuentra en la naturaleza (como hacen todas las demás especies animales), sino que ambiciona crear su propia comida” (Montanari, 2004, p.9).

La arqueología andina del Perú antiguo expone evidencias del establecimiento productivo de estos grupos humanos en los múltiples pisos ecológicos que, en búsqueda de habitación y pertenencia, desarrollaron inventivas y condiciones materiales que permitieron su sustento alimentario. Asistiendo a este formativo del asentamiento humano en los territorios andinos; donde los medios de obtención y posesión de los alimentos dependían, de quien tuviera acceso a ellos.

El sedentarismo, en el tiempo, se hizo forma de manifestación de recolectores y cazadores; consolidándose con la agricultura y la domesticación; dando, así paso a un tipo de vida más dilatada. Entonces, las unidades domésticas conjuntas, constituían vínculos de parentesco, legitimados en relaciones de asociación. Entonces, en Junín, sierra central de Perú, los cazadores de camélidos eran beneficiarios de una fauna suficiente. Las unidades de población afianzadas en las punas tuvieron la capacidad de complementar formas de explotación doméstica de los camélidos para resolver sus demandas alimenticias (Lumbreras, 2006).

Evidencia de las primeras hordas humanas de recolección y caza que se asentaron durante el precerámico (aprox. 7000 a.n.e) en búsqueda de acceso a recursos de subsistencia se conservan en el abrigo del paraje conocido como Acuripay, en el barrio La Unión, provincia de Chupaca, valle del Mantaro: “en su interior aún es posible observar las evidencias de la ocupación de sus antiguos habitantes, consistentes, entre otras cosas, en profundos depósitos de ceniza que contienen restos óseos de animales (...)” (Perales, 2014, p.36).

La pesquisa arqueológica en el sitio, “ha recuperado restos de camélidos, cérvidos, cuy y rana, especies de animales que habrían sido parte de la dieta” (Perales, 2014, p.37). También, las primeras

aldeas pequeñas donde se desarrolló la agricultura y ganadería fueron ocupadas estacionalmente por pastores trashumantes de camélidos que complementaban su alimentación con la horticultura y caza (Perales, 2014).

De estos contextos pretéritos, la disciplina antropológica solo puede hacer hipótesis de lo que condujo a la condición humana omnívora a la producción alimentaria. En esos periodos, los contextos improvisados por la necesidad biológica, redujo al individuo en comunidades organizadas; constituyendo así medios e instrumentos culturales para la satisfacción de sus carestías. Entonces, la cultura se configura, como instrumental exclusivo, para la solución de problemas concretos y específicos del ser humano; circunscrita como medio, “debe satisfacer el sistema biológico de necesidades, tales como las impuestas por el metabolismo, la reproducción, las condiciones fisiológicas de la temperatura” (Malinowski, 1944, p. 188).

En la sierra central la función de la cultura de las sociedades andinas establecidas, propusieron un conjunto de repertorios relacionados con la satisfacción alimentaria repercutiendo en modos de composición culinaria que las caracterizaron, haciendo seña de identidad y distinción. Los repertorios alimentarios de ciudades del valle del Mantaro (Huancayo, Jauja, Concepción y Chupaca) se constituyeron, entonces, en testimonio particular de una tradición sustentada en la cultura viva.

El conjunto de platos y bebidas que aun constituyen este “frágil patrimonio” (UNESCO, 2003) puede ser comprendido como resultado del múltiple proceso de trasmisión de saberes. Asimismo, la continuidad y querencia de ingredientes, como las formas de preparación y sus usos sociales, tienen arraigo en la tradición culinaria; componen sentido para las sociedades andinas del presente en sus procesos de hibridación, apropiación, resignificación de otras expresiones culinarias y herencia cultural. Sociedades andinas que trascienden en la reproducción de espacios culturales donde la comida se presencia como medio de expresión o referencia de la identidad (Cánepa *et al.*, 2011).

En su circunscripción geopolítica, el valle del Mantaro se dividió en tres circunscripciones: hatun xauxa, hatun huanca, y urin huanca; donde se ensayó una cartografía distintiva de lo cultural alimenticio con relación a las etnias, remarcando su establecimiento. Estos ayllus, en la crónica histórica, se exponen en correspondencias de su alimentación: “los indios del Chinchaysuyo – donde estaban incluidos las huancas – se distinguen por ser animosos y vivaces porque se alimentaban de maíz y beben la chicha que da mucha fuerza. Comen bien y consumen la carne del ganado que crían” (Guamán, 1940, p. 252). De otra manera, en otro esbozo, se especula sobre las veces al día que estos pobladores ingerían alimento: “una en la mañana a base de chupe, sango, etc., y otra en la tarde, consistente en lulo, patasca, etc. Al medio día se tenía un leve refrigerio consistente en jamka o papas sancochadas acompañada de charqui” (Castro, 1992, p. 79).

En contraste, en el urin huanca, la bibliografía narra sobre un registro pictórico colonial de estilo “primitivo”, que evidencia prácticas culinarias del valle del Mantaro, en una escena de comida: “[En San Jerónimo de Tunán] El Lavatorio en Casa de Simón el Fariseo, se puede apreciar con toda nitidez un comedor con los platos y potajes usados e ingeridos en el siglo XVIII en el valle del Mantaro, incluyendo la forma de las vasijas, vasos y jarras de agua y vino” (Espinoza, 1974, p.362).

Identificar el legado cultural culinario del valle, por organización metodológica del recurso bibliográfico y documental para su revisión; reveló la existencia de un conjunto de prácticas vinculadas a la preparación y consumo de alimentos y bebidas, también, a la elaboración de utensilios y avíos como productos que se representan con peculiaridad solventada. Así, a través, de entrever la transmisión de recetas, y formas de preparación, se valoró el uso social; constituyendo un valor cultural que se solventa en los modos de inculcar conocimiento y cualidad.

La estampa narrativa del valle del Mantaro hace muestra de esos valores en constancia. El contexto campesino devela en, *El hombre de Junín frente a su paisaje y a su folklore* (1967), algunos dichos expresivos en quechua que faeneros dicen para celebrar a las mujeres que les llevan la comida: “Suc chacuas pachac lunto chanin (una anciana vale cien libras peruanas de oro o cien huevos). “Pachac auquis suc asiaj lunto chanin” (un anciano vale un plomo o un huevo podrido)” (Espinoza, 1967, p.212).

Otra referencia se presenta en *Estampas de Jauja* (1980) – libro póstumo y compilatorio de artículos etnográficos de Pedro S. Monge – se presta un retrato emotivo de la relación cotidiana y estacional de la familia campesina del valle con el fruto silvestre de la guinda: “las humildes amas de casa la llevan en sus quipes domingueros para colmar las manos de sus vástagos, que esperan en el hogar las golosinas que suelen hallarse en las ferias de la ciudad” (Monge, 1980, p.70). En el relato se narra la preeminencia de este fruto al asumirla como gollería para los niños. También, expone las razones que permite la proliferación del árbol en la campiña del valle: “la gente sencilla dice que los chiguacos son quienes siembran la guinda (...) por un proceso que no está todavía averiguado devuelve los huesecillos mondados de dentro del buche y los arroja al azar” (Monge, 1980, p.71).

Igualmente, otra extensión geográfica de la expresión moral campesina nos remite al distrito de Chongos Alto, al sur de Chupaca; donde a partir de un apunte etnográfica de ritos funerarios; se nos narra una peculiaridad motivada por una deuda que gana el difunto con sus acompañantes al entierro y que los deudos deben de pagar al retorno a casa: “Los familiares se colocan cerca del altar mientras otros miembros de la familia vuelven a repartir licor, coca y cigarrillos; luego, sirven la merienda consistente en una sopa de trigo blanco llamado alma patachi, quedando así saldada la deuda” (Sánchez, 1989, p. 38).

Asimismo, al oeste de la ciudad de Concepción, en Monografía de la ciudad de Orcotuna (1967), relata pormenores sobre el ceremonial de la fiesta principal de la Virgen de Cocharcas en la localidad, exponiendo un plato doble que se ofrece como obligación a los devotos participantes: “Durante los días de la fiesta, las comidas que se sirven son las llamadas locreadas que preparan de papas sancochadas, con su buena sarsa, con presa de cuyes o de gallina. Sirven a cada persona en dos platos” (Huaranga, 1967, p. 21).

De esta forma, sobre San Jerónimo de Tunan, se narra sobre las shactas que “son los convites que se realizan en la siembra, en los pichacuy o lavatorio y en los cortamontes (...) es abundante y sabrosa, pues está constituida por picante de cuyes, picante de charqui de chancho, tortillas y pocte” (Sanabria, 1943, p. 173). Además, en los poblados de Huancayo, durante el matrimonio se señala un rito de augurio con la bebida que realizan los familiares de los novios luego del baile de ronda: “todos arrojan claveles, flores deshojadas o en pétalos en la granja de chicha de maní, de los esposos; deseándoles con esto mucha felicidad y al terminar la ceremonia se bebe la misma chicha” (Barrantes, 1940, p.15).

Así, la diversidad descriptiva de los contextos de la culinaria exhibe un complejo sistema cultural enlazado con la vida cotidiana y el imaginario de las sociedades andinas en el valle del Mantaro; que la hace medio de afirmación de la identidad local. Estas lógicas de producción alimentaria grafican múltiples dimensiones de soberanía cuando se las asiste con una disposición para evaluar la singularidad de esos productos, costumbres, tradiciones, aromas, colores, sabores representativos, y múltiples técnicas de tratamiento de especies alimentarias.

Sobre estas demostraciones se compone la proposición del presente artículo de revisión; que examina de manera pormenorizada, selectiva y crítica el registro etnográfico propagados en publicaciones locales que narran de la culinaria tradicional andina en el valle del Mantaro, en un intervalo de 1928 a 1990. El apunte etnográfico del cual nos asistimos comprende fuente primaria de información y trata el tema de forma transversal. Así, el presente artículo de revisión propone una organización cronológica del documento divulgado para luego esbozar una aproximación etnológica desde un enfoque intercultural.

## Método

**Método de estudio.** El método que corresponde al artículo de revisión descriptiva (Squires, 1989, citado en Icart, 1994) es la revisión bibliográfica, que corresponde a la descripción detallada de cierto

tema, incluyendo la identificación de tendencias en el espacio y tiempo que puedan plantear diferentes escenarios sobre el desarrollo del tema (Gómez *et al.*, 2014).

**Enfoque.** El enfoque intercultural propicia inicialmente la constatación de una realidad social y culturalmente diversa. Ante esta diversidad, propone el reconocimiento y valoración, favoreciendo relaciones interculturales. Estas relaciones propiciadas de valoración se fundan en la igualdad de derechos, mediante la construcción colectiva, acentuando la heterogeneidad (Ramón, 2019).

**Instrumentos de recolección de datos.** La ficha bibliográfica, que constituye un instrumento imprescindible en el proceso de revisión bibliográfica, es usada exclusivamente en la fase inicial de consulta de fuentes bibliográficas principales (Santana, 2008).

**Análisis de datos.** El análisis de la información recopilada, para el artículo de revisión, se dio mediante la pauta metodológica propuesta por Vera (2009) que atiende tres criterios: primero, validar la información primaria y original; segundo, seleccionar la información, para la identificación de descriptores o conceptos principales; y tercero, examinar y validar la información en relación con los objetivos de la revisión.

## Resultado

Las íntimas prácticas culinarias que se dan en las familias andinas del valle del Mantaro son provocadas generalmente por contextos estacionarios o de ritualidad que los integran. Para ejemplificar el caso, en la época prehispánica que evidenció la crónica histórica, se describe unos prototipos de panes de maíz para diferente ocasión con sus correspondientes denominaciones: “zancu era el de los sacrificios; huminta el de sus fiestas y regalo; tanta, pronunciada la primera sílaba en el paladar, es el pan común.” (Garcilaso, 1609, p. 171). Este trasunto del pan como elemento simbólico de la alimentación proyecta detalle de esa conjunción entre cosmovisión y comida.

Asimismo, el señero estudio sobre las comunidades nativas de Jauja – que nos remite a Hildebrando Castro Pozo – exhibe con singularidad, como el espacio familiar indígena se transforma cuando producen pan: “el horno, fabricado por ellos en el rincón más abrigado de la cocina, funciona con leña y el padre o algún otro pariente se encarga de averiguar su temperatura introduciendo la mano dentro de aquel” (Castro, 1928, p. 322). También, narra sobre dos los tipos de pan indígena que se elaboraban con propósitos de intercambio: “pan de agua pequeño, que el mestizo irónicamente llama tranca (...) solo lo confecciona para permutarlo con huevos (...) El de manteca que lo fabrican de una harina más áspera (...), y aderezan con chicharrones (...) y denominan cernas” (Castro, 1928, p. 323).

Al tiempo el apunte etnográfico evidencia la elaboración de otros panes indígenas que acrecientan la información sobre la diversidad, técnica y propósito. Los panes típicos, se presentan en denominaciones y características propias de las poblaciones de las localidades del valle. El apunte preliminar hace seña de los sitios de producción que han ganado preferencia de su hogaza en la ciudad: “Las poblaciones indígenas y popular, los panes que más consume son los de Pilcomayo, de Chupaca y de Concepción” (Quijada, 1945, p. 7).

En primera índole se nos describe de un pan extinto, el pan español, que tenía forma cuadrada. Luego, nos enlista otras variedades de pan, como, “pan labrado, pan de cerveza, bizcocho de espuma, bizcocho de estrella, bizcocho del país, bombas, rosquitas, bizcochuelos y empanadas” (Quijada, 1945, p. 7). También, presenta un pan dulce que aún está presente con distinta forma, la huahuita, que figura a “una mujer que tiene cargada entre sus brazos a dos criaturas” (Quijada, 1945, p.7).

Igualmente, el investigador menciona un pan de precio popular que permite su común acceso en todos los mercados de la sierra central, la semita. En la ciudad de Jauja, destaca los bollitos de cebada, que son redondeados; el mollete, que se confeccionaba para las fiestas, como la de Mamanchi Rosario, que se festeja el 03 de octubre; o la tanta-huanca que se elaboraba en el distrito de Sincos; o el mistibollo; el sunjucha que es una rosca bañada en forma de corazón. Por último, refiere el pan de huevo llamada lulu-tanta, y elaborada para el solo intercambio con huevos de gallina (Quijada, 1945). Del registro permite abonar que el pan como representación conceptual de la comida se multiplica en forma y función con relación a la necesidad que el contexto predispone. Siendo vivenciado como alimento, moneda o persona.

Otro producto de la inventiva andina, que revela la transformación forzada de la papa, es el chuño o chuño. Aunque el estudio académico de las sociedades prehispánicas devela al chuño como un producto que estuvo “destinado a las masas, mientras que la moraya fue reservada para el consumo de la elite Inca. Ambos son productos derivados de la papa, pero se diferencian por el tipo de deshidratación a la que han sido expuestos” (Cánepa *et al.*, 2011, p. 87). Es esa técnica tradicional de secado y conservación que aún se presta protagonista para campesinos en sus contextos.

En el apunte etnográfico, Chanca chuño (1983), se narra expresivamente como, en las zonas altas de la provincia de Jauja, los campesinos ponen en práctica la elaboración del chuño. Mediante el uso del clima estacional y el agua, se somete a transformación tres variedades de papa: shiri, mauna y kaullirs. También, el apartado anuncia el contexto culinario del chuño, mencionando el allpa puntitay que es el chuño sancochado y endulzado. Así, el texto detalla modos de preparación de finuras como el dulce de chuño, o el sango de chuño que requiere en una olla con agua “agregar

canela, manteca, y azúcar al gusto. El chuño seco debe estar bien molido como harina y a la mano.” (Orellana, 1983, p.30).

Además, el autor indica con precisión, otro preparado, el caldo de chuño, que es “usado como reconstituyente para señoras parturientas, enfermos y convalecientes, también para enfermos del chacho” (Orellana, 1983, p.29). Por último, se describe el chupe de chuño, como plato de fondo, donde se requiere “chuño, morón, ajos, cebolla, culantro, ají colorado y sal” (Orellana, 1983, p.30). El artículo etnográfico, condice su registro con ilustraciones estiladas por el autor, en el que los campesinos hacen práctica del tratamiento y la técnica sobre el chuño.

En contextos campesinos la cosmovisión andina se expresa – a través de los meses del año – en actividades festivas vinculadas a imaginarios colectivos que los constituyen. Estos imaginarios se condicen con la elaboración de potajes que requieren de insumos, recetas, formas de presentación e incluso de espacios y momentos en los que se consume; y que siempre están cargados de significancias, contenidos y valoraciones que les son arrojados socialmente (Fischler 1995).

El apartado etnográfico para la revista *Minka*, *Comemos según nuestras costumbres* (1988), expone cuidadosamente pasajes del sincretismo andino, enlistando una serie de cocidos vinculados a las celebraciones patronales del valle; igualmente, hace un recorrido de sus contextos y conmemoraciones. Los potajes que se consumen en estas tramas socioculturales acreditan un amplio bagaje. Por ejemplo, a la fiesta de Tayta Niño que sucede en el mes de diciembre y enero se ofrece diversidad de frutas traídas de la selva y abundantes cañas de azúcar. En la fiesta de San Sebastián del mes de febrero se preparan platos con la colawa y el kachka chullo; también se prepara mondongo, shaqta, o patache. Durante la Semana Santa se elaboran el pucho de manzana y los dulces de durazno.

En el mes de mayo, cuando se celebran las Fiestas de Cruces, está presente el deber de preparar chicha de maní y chicha de jora. En junio, mes de heladas y de fiesta a San Juan y San Pedro, son ocasión para la preparación del akash shaqta y chicharrón colorado. En el mes de agosto, en la fiesta de San Roque se acostumbra a saborear caya llumi, o en la fiesta de Santa Rosa de Ocopa la preparación de puchero de col y papa. En el mes de setiembre, cuando se celebra a la Virgen de Cocharcas el lechón al horno, es un plato que descuella. En el mes de octubre durante la celebración de San Lucas se prepara cuyes, y tortillas. Por último, en el mes de noviembre, cuando se celebra a Todos los santos, se prepara la ofrenda para los difuntos denominada el alma mikuy que se compone con bebidas y platos preferidos en vida (Mantari y Lindo, 1988).

Aparentemente todo el valle comparte las mismas recetas de culinaria tradicional. Más la especificidad de sus momentos se evidencia en las festividades sociales, religiosas y agrícolas que son

espacios donde se condensa la expresión cultural. En estos espacios se presenta “una pauta de platillos que se consumen en estaciones marcadas por el calendario agrícola, pero también por modelos sociales y culturales. El consumo de determinados platos marca ciclos agrícolas de cosecha y siembra, temporada de lluvias y de sequías” (Cánepa *et al.*, 2011, p. 101).

La culinaria estacional del consumo de determinados alimentos favorece a la gestión sostenible de la diversidad natural de especies. Estos favorecimientos a los ecosistemas son anotados por Sergio Quijada Jara en *Algunas comidas tradicionales del valle del Mantaro* (1988). El texto presenta en inicio los preparativos para el horno de la pachamanca, donde nos narra la importancia que refiere la elección de piedras, recomendando el uso específico de algunas que tienen que ser rijchi rumi, “especie de piedra refractaria que resiste al calor sin reventar. Entonces no debe ser piedra porosa” (Quijada, 1988, p.15).

La profundidad del horno – precisa el autor – debe ser cavada a más de 50 cm de la superficie de la tierra, y se prepara “pircando o superponiendo una piedra sobre otra, comenzando con las más chatas y un poco grandes y terminando con las más pequeñas formando una especie de cono” (Quijada, 1988, p.15). Las piedras del horno se calientan con ramas secas de plantas nativas de la zona hasta que se tornen blancas, “antes estas se rocían con un poco de agua salada para evitar que se reviente (...) o se quiebre con el fuego (...) Inmediatamente después con escoba de ichu o de yerbas se sacude el ushi o ceniza” (Quijada, 1988, p.15).

La técnica de distribución y proporción de los alimentos para su cocción precisa que debe de apostarse desde el fondo del horno, sobre el carbón, papas y ocas, y encima de estas se colocan algunas piedras calientes. Y sobre las piedras calientes se instala una cazuela “de barro tapado con tinke (...) Dentro de esta olla según el tamaño están tres o cuatro o más cuyes aderezados (...) Luego se ponen más piedras y después carne generalmente de carnero” (Quijada, 1988, p. 15). Luego de las carnes se suma más piedras calientes y encima de estas humitas dulces y saladas: “no hay pachamanka sin humitas, en consecuencia, abunda este plato entre los meses de marzo a mayo” (Quijada, 1988, p. 16).

Muchos potajes en el valle del Mantaro se realizan tradicionalmente, como muestra de afecto, para agasajar a una autoridad, padrino o compadre. Otra técnica de cocción tradicional de tubérculos sobre la tierra refiere a la huatia. Inicialmente, debe de uniformarse la superficie, para luego “con una bosta encendida se hace brasa y se extiende en el suelo. Se colocan piedras lajas chatas, luego se echa bosta caliente y otra vez piedras (...) y se tapa con ramas de arvejas”. De esta forma de cocción, se asevera, que se usa generalmente en las chacras, “donde los paisanos cosechan las papas y ocas” (Quijada, 1988, p.17).

El registro etnográfico de Quijada Jara, no se atolla en las técnicas de cocción, más expone un listado de preparación sobre el potaje estacional, como el shakteo de queso, que demanda de un aderezo con ají colorado, pimienta, ajos, cebollas, manteca de chanco y queso en cuadros. Otro shakteo manifiesto es, el de tripas de vaca o carnero, donde se repite la técnica cambiando un ingrediente, el ají amarillo. El listado se extiende en otras preparaciones como la quinua palpa, que es un dulce de quinua graneada y endulzada, donde debe “se mueve con un cucharón de palo hasta que esté en punto y su dulce agradable al paladar” (Quijada, 1988, p.18).

Del mismo modo el etnógrafo narra del patachi que, en detalle simple, viene a ser una preparación de trigo pelado que se hierve con “patitas de carnero, kuchejarán o piel de cerdo, carne de carnero y de vaca, especialmente cabeza de carnero y arveja seca” (Quijada, 1988, p.18); donde demás ingredientes deben ser cocidos en olla de barro y presentarse en plato con recado de yerbabuena, ají jashpado y sal. El investigador no obvia las habas shalta, que es la mesa o acompañamiento del patachi y se sancocha en olla de barro, acompañado de maíz y arvejas secas hasta que los granos revienten.

De igual forma, variados platos tradicionales se disponen en las faenas agrícolas, las trillas, el desyerbe, el wasi-ishpi o el jilu-wantuy. Así se presenta el yacuchupe, sopa que se le conoce como chupe verde cuya particularidad es su sencillez. Se pone a hervir agua en una olla donde se hecha papa picada a lo largo y se deja cocer. Cuando cuece la papa “se agrega quesillo desmenuzado, leche y huevos. El gusto especial (...) estriba en el condimento de siete clases de hierbas o recado. Que son el chinche o wakatay, muña, ruda, yerbabuena, culandro, perejil o paico y amash” (Quijada, 1988, p.19). Las hierbas de recado se deben de moler en batan con ají amarillo o mirasol para luego ser agregado a la olla.

Igualmente, el mondongo, es detallado desde la disposición del maíz blanco pelado, el agua; la carne de carnero, de vaca, tocino; kuchi-jara, cabeza de carnero, tripas y panza que, reunidos en una olla, deben de cocerse durante toda una noche. “Según creencia (...) solo se debe de cocinar de noche, porque de día tiene vergüenza y por esto dicen penqakunni. Y en verdad es así, porque a la luz del día es difícil que reviente el maíz” (Quijada, 1988, p. 20). El esbozo etnográfico devela que, durante la cocción, las mujeres reunidas se gastan chistes y bromas para conseguir “que el maíz reviente pronto, porque él también sabe reírse” (Quijada, 1988, p. 20). El recado de este caldo consiste en perejil picado, cebolla picada, ají jahsapado y sal para tinkuchir.

Distinto contexto presenta el pokte de kushuro, que demanda el uso de un alga que crece en las orillas de las lagunas. “Según versión de los abuelos el kushuro es el hijo del agua de laguna o de puqial” (Quijada, 1988, p.21). La preparación del pokte consiste en la realización de un aderezo de

cebollas picadas, ajos y manteca de choncho, para luego echar agua y dejar que hierva. Cuando rompe el hervor se vierte papas rebanadas hasta que estén sancochadas; luego se vierte el kushuro y un pedazo de queso fresco desmenuzado. La sabiduría nativa propone el kushuro como “santo remedio para las dolencias del hígado y los riñones.” (Quijada, 1988, p.21).

Otro aperitivo propio es el talwe, que se consume crudo, pero antes requiere ser lavado de dos a tres veces para quitar el amargor. Luego se debe remojar en agua tibia con sal durante tres o cuatro días. Después que los días han transcurrido se dejan secar en bandejas para luego comer. El etnógrafo recuerda haber oído que “las personas friolentas no deben de comer talwe porque les hace daño.” (Quijada, 1988, p.21). De similar forma nos remite al utungo, como una masa de harina de trigo y sal, que una vez boleada se le introduce un pedazo de queso. Para su cocción precisa solo del vapor de agua. El autor nos relata que para cualificar la calidad del utungo las campesinas piden que corroboremos que “el utungo, (...) revienta de por sí y (...) vomita su queso” (Quijada, 1988, p.18).

Diferente situación evoca la bebida nativa que, también se presencia en las festividades patronales. Desde tiempos prehispánicos existen prácticas vinculadas al consumo de alimentos que simbolizaban un nivel de cordialidad comunal. Como ejemplo inmediato, debemos remitimos al convido de chicha, que constituye aún, característica manera de refrendar pactos y acuerdos comunales de distinta circunstancia. No obstante, comidas y bebidas, sirven como medio de unión y conjunción de símbolos de encuentro y consenso, estableciendo particular distinción de valores (Smith y Trivelli, 2001).

Detalle de esas tramas culturales se develan en La chicha de jora como alegría fiesta en el distrito de San Jerónimo de Tunan (1989). El registro nos remite a una festividad patronal al norte del valle del Mantaro; ratificando en el particular dinámico como el consenso social se vincula mediante la chicha. Bebida nativa que será servida desde la víspera de la fiesta, y durante los ocho días de festejo. Durante este consenso vinculante, es manifiesto el deber del que asume la mayordomía – antes de la festividad patronal – de provisionar el maíz de la chicha de jora. Esto le conlleva a sembrar, con toda anticipación una chacra de maíz color negro y blanco.

La reseña etnográfica narra en detalles las atenciones que se debe tener con el maíz de dos colores, antes del preparado. Después de la cosecha se hace secar el maíz, para luego someterlo a un proceso de fermentación dejándolo en agua por tres días. Luego se debe dejar secar en camas de eucalipto; para finalmente llevar al molino y obtener la jora negra y blanca. No obstante, la elaboración de la chicha requiere más que su principal ingrediente: “no solo se necesita jora para la chicha, también la semitilla, que es el trigo molido y el afrecho que es el bagazo de la cebada molida” (González, 1989, p.12).

Son doce días antes de la fiesta que se prepara la chicha mediante trabajo mancomunado en el que acuden familiares, amigos y vecinos. Inicialmente, debe de elaborarse un horno específico para su cocción, donde se instalará el perol elegido para la elaboración de la chicha patronal: “para ello se escarba la tierra un metro y medio de profundidad y en la parte alta al ras del suelo (...) asienta el perol, (...) adherido con mucho barro para que no se mueva” (Gonzáles, 1989, p.12).

Se acostumbra que el perol a usar debe tener la capacidad para cinco ulpos, donde cada ulpo corresponde a 150 litros. El número de ulpos (tinaja de arcilla) que se prepara para la festividad oscila de doce a quince. En el perol con el agua debe hervir, “además de los molidos, toda clase de hierbas aromáticas: yerbaluisa, toronjil, manzanilla, borraja, cedrón, cáscaras secas de naranja, manzanas, plátanos y piña” (Gonzáles, 1989, p.12). Se enfatiza que la cocción del preparado debe de durar horas para que esté lista. Una vez esté el cocido, se trasiega en baldes para ser colado en las tinajas. El bagazo que resta “sirve para preparar mazamorra y el líquido de las tinajas en proceso de enfriamiento se llama timpo” (Gonzáles, 1989, p.12). Ninguna simiente del preparado es desechada. Cuando el timpo se ha enfriado se llena en los ulpos que están previamente enterrados.

El proceso de guardado y cerrado de ulpos para su maduración, no está exenta de significancias propias del imaginario mágico. La referencia precisa llenado los ulpos sobre la boca del cántaro “se le pone una rama de junco seco, que, según el decir de las abuelitas, para que no les agarre el alma” (Gonzáles, 1989, p.12). Este pronóstico, según la tradición, es comprobado cuando se ha dejado de poner el junco, el líquido se torna meloso, denso y no apto para beber. Pasados los doce de días de maduración, los ulpos de la chicha están listos para ser curados. El procedimiento de curado consiste en sacar dos recipientes de chicha para hervirlas nuevamente “con más hierbas, incluyendo una chipa de chancaca y medio quintal de azúcar; el hervido se devuelve al ulpo”, para luego añadir “dos botellas de cerveza negra, dos de cerveza blanca, dos de anisado, dos de aguardiente puro de Chanchamayo” (Gonzáles, 1989, p.13).

En el contexto bibliográfico diverso, la práctica de la culinaria tradicional, no se reduce al solo tratamiento de ingredientes; razón que su logro, requiere de ciertos utensilios domésticos manufacturados con materiales propios. Estos aparejos y sus valoraciones socioculturales son a su vez adjudicadas a las personas que las producen y se prestigian de la elaboración de estos. Por lo tanto, la producción de la comida tradicional cumple la función social de clasificación; sea unificando, distinguiendo o jerarquizando a sus distintos coparticipes sociales; transigiéndolos a una comunidad mayor (Coe, 2004).

Retomando el expediente etnográfico de Sergio Quijada Jara, en *La olla y el porongo* (1988), manifiesta detalle del indispensable sociocultural de estos artículos de arcilla cocida para la culinaria

del valle del Mantaro. El autor sitúa, como lugar de prestigio y mejor manufactura para tiestos, la provincia de Concepción; para porongos y ollas el anexo de Vicso, en el distrito de Orcotuna; para ullpus y porongos el anexo de Quicha en el distrito de Aco. La adquisición de estos utensilios cerámicos se vincula con ciertas prácticas costumbristas del poblador nativo. Por ejemplo, para la compra de ollas, el interesado debe “ser el primer parroquiano. Es que para que dure no conviene que alguien la ojee, que alguien la toque. Comprar la olla primerito es bueno porque va a tener larga vida” (Quijada, 1988, p.7).

Comprobar el buen material y nivel de cocción de la arcilla, conlleva al cliente a pegar la lengua húmeda sobre la superficie de la olla. Esperando que la humedad de la saliva se seque rápidamente para comprobar el atributo. Otro modo de corroborar la calidad del tiesto es dando un golpe con el dedo; intentando identificar un sonido agudo. De otra manera, el conocimiento popular sugiere bautizar la olla para evitar que se rompa o quiebre. El bautizo consiste en poner la olla a calentar al fuego, para untar “con sebo de vaca o de carnero por fuera y dentro de la olla y además calentando algunas ramas del arbusto llamado chilca (...) se soba también por fuera y dentro de la olla” (Quijada, 1988, p.7). Del mismo modo el porongo debe ser bautizado. Aunque en algunas partes del valle, al porongo se le ahúma antes del bautizo luego se le vierte agua hirviendo y se lava. El investigador, en el apunte etnográfico, hace énfasis en señalar, que solo el porongo así curado está expedito para madurar la chicha.

La técnica de elaboración de avíos de cocina nos sitúa en un marco más amplio de lo que comprende la culinaria, porque trasunta en los modos de presentar la comida; fortaleciendo ideas y creencias con respecto a los alimentos (Vilcahuamán y Onsihuay, 1992). Un utensilio tradicional es el cucharón de madera, explicitada en el artículo, Los talladores en madera de Molinos (1989). En el texto se describe la destreza que tienen los artesanos que habitan al este de la ciudad de Jauja. En la localidad señalada la elaboración de objetos domésticos tallados en madera de quinual y chachas, son usados en la cocina. Sus formas se perciben en cucharones, cucharas y tablas de picar, decoradas con gran ingenio de motivos que son gustadas por los campesinos. La reseña asienta esta práctica artesanal en la figura de Pablo Gonzáles Caballero (1904-1985) que fue el artesano más prestigiado.

## Discusión

En relación con la discusión de resultados del proceso de revisión bibliográfica, sobre etnografía de la culinaria tradicional andina en el valle del Mantaro; y la proposición teórica de Montanari (2004) de que “la comida es cultura”; se condicen en el resultado de ser valuadas como constituyentes de

las identidades múltiples de la gran diversidad cultural que caracterizan a los contextos y composiciones sociales de la complejidad de las realidades.

La investigación reflexionó sobre la variedad de registros etnográficos de la culinaria tradicional local estableciendo un valor nominal de la cultura viva. Conviene de estas derivaciones que la comida y la bebida, es un constituyente identitario cuando se la produce y consume sobre propias lógicas y técnicas culturales.

La culinaria tradicional andina es antecesora de ingredientes, costumbres, tradiciones, aromas, colores y sabores representativos, que perviven y son parte de las manifestaciones culturales, aún encontramos en espacios públicos diversos (mercados) y privados (familia). Su revisión nos dona de una naturaleza de herencias importantes, en técnicas originarias de tratamiento, recursos y solvencia de alimentos que son patrimonios posibles de ser conservados. Naturalezas domesticadas que definen lo comestible como un modo de apropiación del mundo (Montanari, 2004). Históricamente la diferenciación del comestible determinó el hecho alimentario de la culinaria, estableciendo ritmos de consumo que distinguen al ser humano, que produce su comida; del animal, que se alimenta de lo silvestre.

## Conclusión

De la revisión bibliográfica, se arriba a las presentes conclusiones preliminares que permiten definir consecuencia sobre las particularidades registradas de la culinaria tradicional del valle del Mantaro; revelando imaginarios, técnicas y formas originarias de tratamiento de alimentos. Peculiaridades que se sustentan en un conjunto de valores culturales solventadas solo por sus productores y, a veces, por sus consumidores. Estableciendo del comestible producido, función simbólica además de nutricia.

También, el desafío para la asunción de una revisión del registro documental etnográfico sobre culinaria tradicional no se solventa en la especificidad. Los documentos de registro asisten tangencialmente el tema caracterizando la identidad local. Así, estas valuaciones descriptivas no están complementadas con otros documentos que conservan y representan estas técnicas de tratamiento de alimentos. La primera descripción de la culinaria (1928) condice con la primera intención de hacer registro etnográfico del valle del Mantaro. La tendencia ideológica del indigenismo motivó el apunte etnográfico de las comunidades andinas para revelar discursividades colectivas, representativas e inclusivas.

Por último, la culinaria tradicional andina como extensión soberana se solventa sola, desde las lógicas originarias propias de productores y consumidores que posibilitan su continuidad. La revisión histórica de estas cocinas originarias evidencia una valoración social de estos patrimonios (1990). Estas investigaciones integran otras connotaciones simbólicas que se desprenden de una cultura profunda. Así, revelan otras formas de alocución potenciadas por lo significativo y lo contextual, fortalecido en el diverso y fructífero acervo cultural. Probando la insoluble unión en comida y cultura.

## Referencias

- Barrientos, E. (1940). *Folklore de Huancayo*. Huancayo: Tip. La Industria.
- Cánepa, G., Hernández, M., Biffi, V., y Zuleta M. (2011). *Cocina e identidad. La culinaria peruana como patrimonio cultural inmaterial*. Ministerio de Cultura del Perú.
- Castro, A. (1992). *Hanan Huanca. Historia de Huanca Alta y de los pueblos del valle del Mantaro esclarecimientos al encuentro de los dos mundos en su V Centenario*. Asociación Editorial Estella.
- Castro, H. (1979). *Nuestra comunidad indígena*. 2da edición. Perugraph editores S.A.
- Coe, S. (2004). *Las primeras cocinas de América*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Espinosa, C. (1967). *El hombre de Junín frente a su paisaje i a su folklore*. Tomo I. Talleres gráficos P. L. Villanueva.
- Espinoza, W. (1974). *Historia del Departamento de Junín*. Enciclopedia Departamental de Junín, Tomo I. Editorial San Fernando.
- Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Anagrama.
- Garcilaso, I. (1985). *Comentarios Reales (1609 y 1617)*. Tomo I. Prólogo, edición y cronología de Aurelio Miró Quesada.
- González, P. (1989). "Los talladores en madera de Molinos." *Kamaq maki*. Expresión cultural del mundo andino 4, mayo-agosto, 29-31
- Gómez, E., Fernando, D., Aponte, G., y Betancourt, L. (2014). Metodología para la revisión bibliográfica y la gestión de información de temas científicos, a través de su estructuración y sistematización. *Dyna*, 81 (184), 158-163.

- Gonzales, Z. (22 de agosto de 1989). “*La chicha de jora, autentica tradición*”. Diario Correo, Huancayo.
- Guamán, F. (1940). *Nueva crónica y buen gobierno (1584-1614)*. Edición de Posnanky.
- Huaranga, A. (1965). *Monografía de la ciudad de Orcotuna*. Editorial Sebastián Lorente.
- Icart, M. y Canela, J. (1994). El artículo de revisión. *Enferm Clin* 4(4), 180-184
- Lumbreras, L. (2006). Un formativo sin cerámica y cerámica formativa. Estudios Atacameños. Arqueología y Antropología. *Surandinas* 32, 11-34
- Malinowski, B. (1970 [1944]). *Una teoría científica de la cultura*. Editorial Edhasa.
- Mantari, E. y Lindo, J. (1988). “Comemos según nuestras costumbres.” *Minka, Alimentación andina* 23, 14-16
- Montanari, M. (2004). *La comida como cultura*. Ediciones Trea L.S.
- Monge, P. (1980). *Estampas de Jauja*. Editora Lasontay
- Orellana, H. (1983). “Chanca chuño.” *Minka, Nuestros cultivos* 10, 25-30
- Perales, M. (2014). “Orígenes y evolución. Capítulo II”. En J. Burga, C. Moncloa, M. Perales, J. Sánchez y J. Tokeshi, Tradición y modernidad en la arquitectura del Mantaro. Fondo Editorial de la Universidad Continental 34-89
- Quijada, S. (1945). “*Del folklore de la sierra central, sus panes típicos*”. En E. Quijada (Ed.), Homenaje a Sergio Quijada Jara. Huancayo: Ediciones del Centro Cultural Sergio Quijada Jara, 6-8
- Quijada, S. (1988). “*Algunas comidas tradicionales del valle del Mantaro*”. En E. Quijada (Ed.), Homenaje a Sergio Quijada Jara. Huancayo: Ediciones del Centro Cultural Sergio Quijada Jara, 15-22
- Quijada, S. (1988). “La olla y el porongo” *Kamaq maki. Expresión cultural del mundo andino* 1, 7
- Ramón, G. (Coord.) (2019). *Territorio, identidad e interculturalidad*. Quito: Ediciones Abya-Yala
- Sanabria, E. (1943). *Urin Wanka. Historia de Urin Wanka o San Jerónimo de Tunan*. Aporte para la historia integral del departamento de Junín. Cerro de Pasco.
- Sánchez, J, Matayoshi N. y Tillman, H. (1977). “*La muerte en chongos*”. *Churmichasun*, 4-5.
- Smith, S. y Trivelli, C. (2001). *Consumo Urbano de los Alimentos Andinos Tradicionales*. Lima: Instituto de Estudios Peruanos y COSUDE

Vilcahuamán, V. y Onsihuay, F. (1992). *Antropología de la alimentación en la zona sur del valle del Mantaro*. En Congreso Nacional del Folklore I Congreso Internacional Andino de Folklore. Actas y memorias científicas. Huancayo Perú. XI. Huancayo: Fondo Editorial, Universidad Nacional del centro del Perú

Vera, O. (2009) Cómo Escribir Artículos De Revisión. *Revista Médica La Paz*, 15(1), 63-69. Recuperado en 10 de enero de 2023, de [http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1726-89582009000100010&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1726-89582009000100010&lng=es&tlng=es).

**Contribución de los autores**

Ambos autores contribuyeron en la realización del proyecto, recolección de datos, procesamiento de datos y redacción del artículo.

**Fuentes de financiamiento.**

La investigación fue realizada con recursos propios.

**Conflictos de interés**

No presenta conflicto de intereses.

**Correspondencia**

farredondo@uncp.edu.pe