

# LA GASTRONOMÍA PERUANA PATRIMONIO CULTURAL: MATERIAL E INMATERIAL, GENERA DESARROLLO SOCIOECONÓMICO EN LA PROVINCIA DE HUÁNUCO

## PERUVIAN GASTRONOMY IS CULTURAL PATRIMONY: MATERIAL AND IMMATERIAL, GENERATE SOCIOECONOMIC DEVELOPMENT IN THE HUÁNUCO PROVINCE

**NORMA AGUILAR JARA**, Docente, Facultad de Ciencias Administrativas y Turismo, Universidad Nacional Hermilio Valdizán, **E-mail:** normasol07@hotmail.com

Recibido el 25 de febrero 2015

Aceptado el 14 de junio 2015

ISSN 1994 - 1420 (Versión Impresa)

ISSN 1195 - 445X (Versión Digital)

### RESUMEN

El propósito principal de la investigación fue determinar el factor de la gastronomía peruana del patrimonio cultural: material e inmaterial, como generador de desarrollo socioeconómico en la provincia de Huánuco. Se estableció como diseño de investigación el nivel descriptivo, porque refiere a la gastronomía como parte del patrimonio cultural vivo material e inmaterial y la existencia de los recursos que lo constituyen hasta la actualidad; el nivel explicativo nos permite determinar que la gastronomía de la provincia de Huánuco es un medio para el beneficio social y económico y la calidad de vida de la población. La determinación y selección de la muestra se obtuvo a través del muestreo probabilístico aleatorio haciendo un total de 138 personas encuestadas. Las técnicas e instrumentos que permitieron la recolección de datos fue mediante el análisis documental, la elaboración de un inventario gastronómico; la revisión de archivos, registros, recetarios, lecturas, material fotográfico recopilados por el equipo. La aplicación de instrumentos de entrevista y encuesta a municipios instituciones de turismo, cultura, agencias de viajes, representantes de la asociación de restaurantes de Huánuco; personajes que guardan la tradición sobre los potajes más antiguos esta ciudad y propietarios de restaurantes y recreos, panaderías, dulcerías. El resultado obtenido nos muestra que el estudio realizado determina que la gastronomía de Huánuco es patrimonio cultural material e inmaterial, que soluciona el desempleo en la ciudad, además de conservar la tradición hasta nuestros días en la preparación de potajes típicos muy antiguos; habiéndose transmitido los conocimientos hasta hoy por fuentes escritas, orales y materiales.

**Palabras clave:** patrimonio cultural, gastronomía, potajes tradicionales, empleo y turismo.

### ABSTRACT

The main target of the investigation was to determine the factor of the Peruvian gastronomy of the cultural heritage, material and immaterial, like socioeconomic development in the Huánuco province. The descriptive research design because it refers the gastronomy as part of the material and immaterial living cultural heritage. Besides the existence of the resources that constitute up to the actuality. The explanatory level allows us to determine that the gastronomy of Huánuco province is a way for the social and economic benefit and the quality of life of the population. The determination and selection of the sample were obtained by the probabilistic sampling at random doing a whole of 138 persons to be polled. The research techniques and instruments that allowed the information compilation it was by means of the documental analysis, the making of a gastronomic inventory; the review of files, records, cookbooks, readings, and print paper compiled by the team. The instruments application of the interview and survey to municipalities institutions of tourism culture, travel agencies; representative of the association of restaurants of Huánuco; personages who keep the tradition on the most ancient hotpots of Huánuco, and owners of restaurants and playtime, bakeries, candy stores. The obtained result shows us, that the applied study determines: that Huánuqueño gastronomy is the cultural heritage in material and immaterial; which solves the employment in Huánuco city. In addition to preserve the tradition until our days in the preparation of typical ancient hotpots, it has been transmitting up to today by written, oral and material sources.

**Keyword:** cultural heritage, gastronomy, traditional hotpots, employment and tourism.

## INTRODUCCIÓN

La gastronomía no solo forma parte del patrimonio cultural inmaterial, herencia y legado de nuestros pueblos y atados a sus manifestaciones y tradiciones en un determinado espacio geográfico del Perú, sino que es parte del contexto socio económico de las comunidades del país y principal motor de desarrollo acompañado de la actividad turística que promueve el gobierno central, los gobiernos regionales, municipales y las diversas organizaciones públicas, privadas y de base. En los últimos años se ha convertido en un factor de identidad y revaloración cultural mediante la preparación de comidas y bebidas, es decir diversos potajes que resumen nuestra cultura milenaria tanto andina como colonial, de influencia árabe y europea. El patrimonio constituye un "legado colectivo de un pueblo" (Arellano, 2000). Una de las tendencias que se observa en la actualidad es de la añoranza por el pasado, hecho que ha calado en la "conciencia colectiva" a nivel mundial. El concepto de patrimonio parte de la herencia o patrimonio personal y se define a través de términos como tradición, pasado, identidad, cultura, nostalgia. Para Urbano (2000) el patrimonio apunta hacia el pasado, es la herencia recibida por la vía paterna: la proyección de la figura del padre dando existencia y nombre a lo que el tiempo ofrece a su prole, así lo señala Sergio Zapata Acha en su estudio sobre patrimonio gastronómico peruano: "Realidades y Perspectivas para un Programa Nacional, 2005".

El análisis de los expertos clasifica restaurantes con determinados criterios y el impacto relativo de estos criterios. Veronique Chossat y Olivier Geraud, en *Crónicas Bibliográficas* No. 05, páginas 51 al 58, diciembre de 2005, en la sección Turismo y Patrimonio USMP-Lima, señala que los manuales de los expertos en gastronomía tienen gran influencia en los niveles de precios, en la elección del consumidor, el estilo de cocinar (clásico, creativo, regional...); además de las guías de evaluación que declara el tipo de cocina, la creatividad, la técnica, la calidad de los ingredientes, los que son evaluados y luego premiados. Los servicios no tienen influencia alguna en las evaluaciones (ambiente, servicio, bodega, etc.).

Otra importante información corrobora nuestra investigación, el de la revista *Gaceta Cultural del Perú*, de Ethel Flores, periodista del INC, 2008, artículo denominado "Sabroso Patrimonio", refiere a la gastronomía peruana, como una singular expresión de la identidad cultural. La autora indica que la gastronomía es una síntesis del pasado legendario en el que el alimento y la divinidad no podrían desvincularse y la fusión a la que debió someterse con el paso del tiempo; la cocina peruana de hoy lleva en su esencia el sello de nuestras creencias, sentimientos y esperanza del porvenir. Se trata de un fuerte componente cultural que ya está en camino a ser reconocido por el mundo entero.

Nuestra investigación muestra resultados de la gastronomía como patrimonio material inmaterial de la provincia de Huánuco, tales como: variedad de potajes en comidas y bebidas que se conservan desde tiempos prehispánicos e hispánicos hasta nuestros días. Para ello su sustento alimenticio se basa en la variada ecogeografía de Huánuco, la que presenta climas y suelos que permite el cultivo de productos agrícolas que se utilizan en la preparación de los sabrosos platos de comidas, bebidas, dulces y panes que son únicos en el Perú. Asimismo, el patrimonio inmaterial de Huánuco muestra costumbres y tradiciones culturales que mantienen viva la gastronomía huanuqueña, reafirmando nuestra identidad para el desarrollo del turismo.

## MATERIAL Y MÉTODOS

Los métodos utilizados en el presente trabajo han sido el método descriptivo, el mismo que nos permitió recopilar y describir los recursos, elementos y actividades etnográficas ancestrales y actuales que conforman la gastronomía como patrimonio cultural vivo material e inmaterial de la gastronomía de Huánuco; y la relación causa efecto en cuanto a la generación del desarrollo socioeconómico en la población Huanuqueña; el método explicativo ha determinado los beneficios socioeconómicos, la generación de empleo e ingresos; el creciente negocio, la oferta de productos gastronómicos y la promoción turística en esta especialidad.

El método analítico examinó cada uno de los elementos, actividades, recursos alimenticios que se utilizan en la gastronomía de Huánuco y que forman parte del patrimonio cultural, precisando su valor e importancia en su conservación para la identidad y el turismo. Finalmente el método sintético explico de qué manera la gastronomía de la provincia de Huánuco, tiene valor patrimonial y turístico además de generar beneficios socioeconómicos en la población.

La muestra estuvo constituida por funcionarios de municipios, propietarios de los restaurantes y recreos de comida típica, instituciones ligadas al turismo y la cultura de Huánuco, representante de la Asociación de Restaurantes de Huánuco, trabajadores de los restaurantes y recreos y personajes mayores de la ciudad. Las técnicas e instrumentos que permitieron la recolección de datos de la investigación fueron el análisis documental, la ficha de inventario, la guía de observación, la guía de entrevista, además del cuestionario.

## RESULTADOS

"La gastronomía peruana y regional, constituye el patrimonio cultural, material e inmaterial, que genera desarrollo socioeconómico en la población de la provincia de Huánuco". En eses sentido podemos afirmar que nuestra hipótesis, sus variables, y dimensiones, han sido comprobadas como lo demostramos con los resultados logrados, tales como: la gastronomía es un recurso patrimonial material e inmaterial de la provincia de Huánuco, lo cual cuenta con variados potajes de alimentos y bebidas, cuyas recetas se conservan desde tiempos prehispánicos e hispánicos y hasta nuestros días. La ecogeografía variada de nuestra provincia, presenta climas y suelos que permiten el cultivo de productos agrícolas que se utilizan en los sabrosos potajes de la gastronomía, tanto en comidas, bebidas, dulces y productos de panificación que son únicos en el Perú. El Patrimonio inmaterial de Huánuco, con sus costumbres y tradiciones culturales, se mantiene vivo, y está asociado a la gastronomía, pues promueve nuestra identidad y el turismo.

Asimismo, se expresa en ceremonias y ritos de

los pueblos más cercanos a Huánuco: Pillcomarca, Amarilis, Churubamba, Santa María del Valle, Cayrán, Shishmay y otros hasta nuestros días. Desde tiempos pasados se vienen usando insumos, alimentos, recetas, enseres y utensilios en la preparación de potajes tales como el batán de piedra, ollas de barro, cucharones de palo, cocinas de leña, hornos de pan, morteros, etc. Actualmente los gustos y preferencias de los residentes y turistas en la provincia de Huánuco, se sienten atraídos por la pachamanca, picante de cuy, locro de gallina, principalmente y otros como la cecina con tacacho, lechón al horno, trucha frita, chicharrones etc. El empleo y subempleo en los recreos, restaurantes, cafeterías, dulcerías, panaderías de Huánuco, ocupando un lugar importante, un 28% de la PEA en este concepto. Las labores que mas realizan son de administración, recepción, atención con mozos, cocineros, personal de limpieza y seguridad. La gastronomía genera trabajo, ingresos y calidad en vida en los habitantes.

## DISCUSIÓN

Con los resultados del estudio realizado, se demostró saber que la gastronomía es patrimonio cultural material e inmaterial que soluciona el problema el empleo en la ciudad de Huánuco, además de mantener la tradición hasta nuestros días en la preparación de potajes típicos, cuyas recetas se han transmitido por fuentes escritas, orales y materiales. Sergio Zapata Acha, en su estudio sobre patrimonio gastronómico peruano "Realidades y perspectivas para un programa nacional, 2005 y "Legado colectivo de un pueblo" (Arellano, 2000). Dice: "Una de las tendencias que se observa en la actualidad es de la añoranza por el pasado, hecho que ha calado en la "conciencia colectiva" a nivel mundial. El concepto de patrimonio parte de la herencia o patrimonio personal y se define a través de términos como tradición, pasado, identidad, cultura, nostalgia". Para Urbano, (2000) el patrimonio apunta hacia el pasado, es la herencia recibida por la vía paterna: la proyección de la figura del padre dando existencia y nombre a lo que el tiempo ofrece a su prole. Por ello, entre los resultados del estudio, se demuestra que el patrimonio cultural material e inmaterial (la tradición culinaria) sigue vigente y se trasmite de

abuelos a padres y de padres a hijos.

Ethel Flores, periodista del INC, 2008, en el artículo denominado "Sabroso Patrimonio" refiere a la gastronomía peruana como una singular expresión de la identidad cultural; indica que la gastronomía es una síntesis del pasado legendario en el que el alimento y la divinidad no podrían desvincularse y la fusión a la que debió someterse con el paso del tiempo. La cocina peruana de hoy lleva en su esencia el sello de nuestras creencias, sentimientos y esperanza del porvenir. Se trata de un fuerte componente cultural que ya está en camino a ser reconocido por el mundo entero. Todo lo resumido en este artículo se puede atestiguar que también ocurre en la provincia de Huánuco y sus pueblos, cuando las fiestas tradicionales de cada año son necesariamente acompañadas con potajes típicos de exquisito sabor y variedad; todos ellos acompañados con la papa, "una deidad de apariencia humilde", alimento de gran importancia en la alimentación de la humanidad, que la cosmovisión del hombre andino le otorga un lugar privilegiado, en su mesa. (Sara Beatriz Guardia, 2008 páginas 16-18.)

Teniendo en cuenta que Huánuco es producto de un proceso de aculturación andina-europea (siglos XVI) y asiática en el siglo XIX; según Rosa Ávila Aldapa, se ha constatado un creciente interés de la sociedad hacia el patrimonio tanto natural como cultural. Esta demanda de una sociedad cada vez más instruida y exigente ha puesto de manifiesto la necesidad de plantearse en uso social este filón del patrimonio que coopera con el progreso general. No solo se trata de lo que come un pueblo; los alimentos son el vivo testimonio de su entorno geográfico, social, de sus valores y de su historia económica y cultural, así lo demuestra nuestra investigación en uno de sus resultados.

En cuanto al uso de las tecnologías estas se definen como: "la suma total de las técnicas poseídas por los miembros de una sociedad, es decir, la totalidad de sus modos de comportarse con respecto a la obtención de materias primas del medio circundante y al tratamiento de estos para fabricar instrumentos, recipientes, alimentos, vestidos, albergues, medios de transporte y otras muchas

exigencias materiales". Coincidimos con las opiniones de Ralph L. Beals y Harry Hoijer, pues nuestros resultados indican que en la provincia de Huánuco se sigue usando insumos, que sazonan la comida, utensilios ancestrales, herramientas, recetas y enseres que forman parte de la industria alimenticia de nuestros pueblos andinos.

#### **Agradecimiento**

- Por el material documental y fotográfico sobre biodiversidad de Shishmay:
- A la Ingeniera Rossana Marely Carreño Aguilar del Ministerio de la Producción.
- Al Sr. Numitor Hidalgo Palomino, curador del Museo Regional LPG-UNHEVAL.
- Por su participación y apoyo en la aplicación de los instrumentos de la investigación:
- A los estudiantes: Maribel Gamarra León, Augusto Brancacho, VIII ciclo la Escuela Académico Profesional de Turismo y Hotelería de la UNHEVAL.

#### **REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

- BENAVIDES DE RIVERO 2001. De la construcción del patrimonio gastronómico. Estudio; Instituto de Investigación Escuela Profesional de Turismo y Hotelería- Revista No. 3 Patrimonio y Turismo de la USMP, Lima.
- JARA FLORES, PRISCILA ÁNGELA Y HENRY SABINO GOÑE; 2011. Valor Socio Cultural y Económico de la Gastronomía como recurso para el desarrollo del Turismo en la Provincia de Huánuco. Tesis EAP/TH-UNHEVAL –Huánuco.
- UNIVERSIDAD SAN MARTIN DE PORRES, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería. "Patrimonio y Turismo", Invención del Patrimonio, La Gastronomía del Perú. pág 47- Tomos: 1, 5
- ZAPATA ACHA, SERGIO, 2005. Estudio sobre Patrimonio Gastronómico Peruano: Realidades y Perspectivas para un programa nacional, Revista No. 3 Turismo y Patrimonio USMP- Lima.