

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES

CARRERA PROFESIONAL DE ANTROPOLOGÍA



**“EL KANKACHO” IDENTIDAD GASTRONÓMICA DEL DISTRITO
DE AYAVIRI**

TESIS

PRESENTADA POR:

ALDO JAVIER HUISA BALCON

PARA OPTAR EL TÍTULO DE:

LICENCIADO EN ANTROPOLOGÍA

PUNO - PERÚ

2015

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES

"EL KANKACHO" IDENTIDAD GASTRONÓMICA DEL DISTRITO DE AYAVIRI

TESIS PRESENTADA POR:

ALDO JAVIER HUISA BALCON

PARA OPTAR EL TÍTULO DE LICENCIADO EN ANTROPOLOGÍA

APROBADA POR EL JURADO REVISOR CONFORMADO POR:

PRESIDENTE:


DR. JUAN BAUTISTA CARPIO TORRES

PRIMER MIEMBRO:


M.SC. ALFREDO CALDERÓN TORRES

SEGUNDO MIEMBRO:


DR. VICENTE ALANOCA AROCUTIPA

DIRECTOR DE TESIS:


M.SC. JORGE APAZA TICONA

ASESOR DE TESIS:


M.SC. JORGE APAZA TICONA

PUNO – PERÚ

2015

Área: Gastronomía e identidad

Tema: Cultura andina, identidad y desarrollo

DEDICATORIA

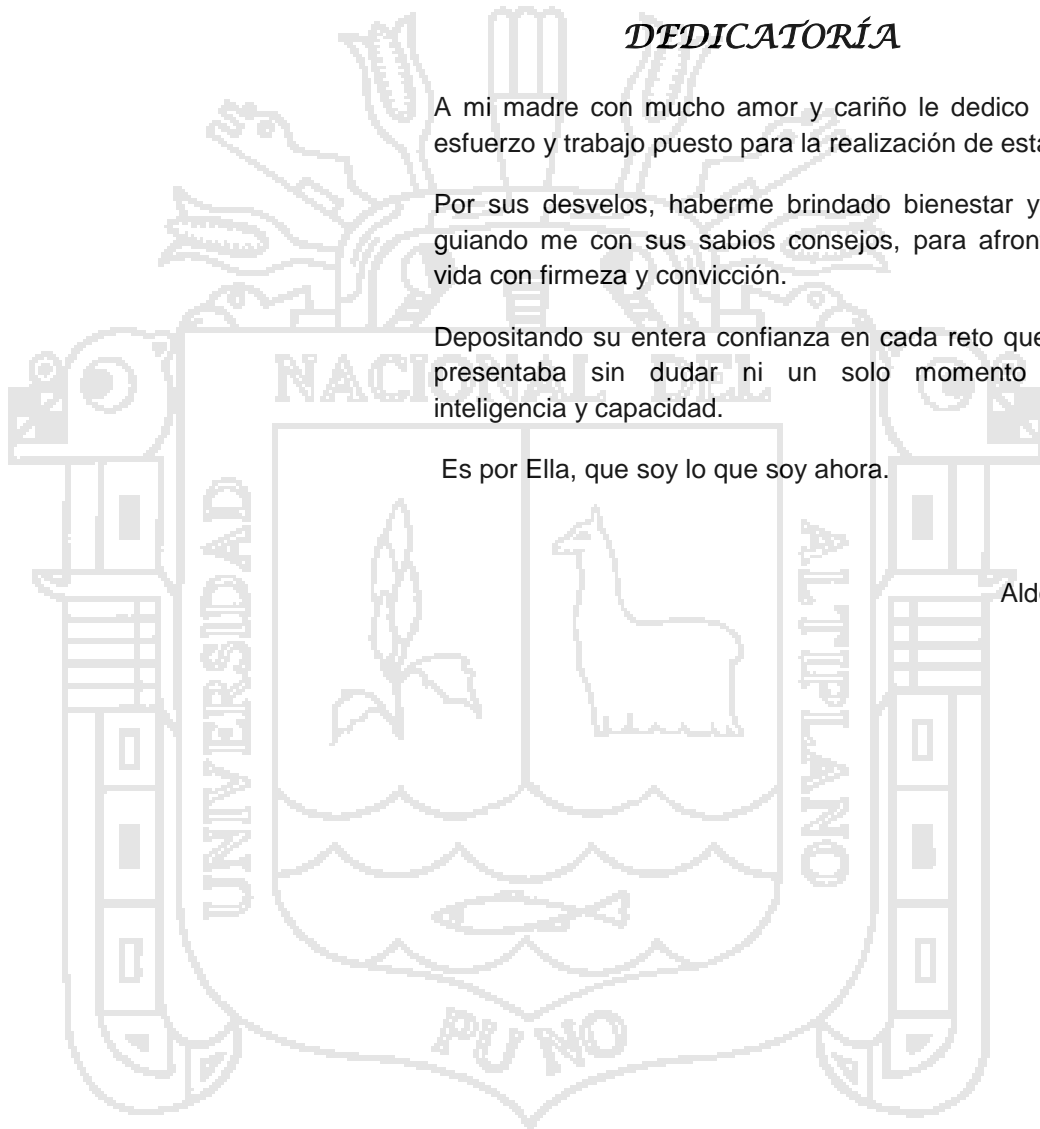
A mi madre con mucho amor y cariño le dedico todo mi esfuerzo y trabajo puesto para la realización de esta tesis

Por sus desvelos, haberme brindado bienestar y apoyo, guiando me con sus sabios consejos, para afrontar esta vida con firmeza y convicción.

Depositando su entera confianza en cada reto que se me presentaba sin dudar ni un solo momento en mi inteligencia y capacidad.

Es por Ella, que soy lo que soy ahora.

Aldo



AGRADECIMIENTO

A la Universidad Nacional del Altiplano por formarme académicamente para afrontar a la vida de mejor manera.

Agradezco a la Facultad de Ciencias Sociales, Escuela Profesional de Antropología por haberme formado profesionalmente.

A los docentes por su paciencia y transmitir lo mejor de ellos en mi formación.

A mi asesor por guiarme, apoyarme y comprenderme en todo el proceso de la ejecución del presente trabajo de investigación.

A las familias y pobladores de la población del distrito de Ayaviri, que nos brindaron información relevante para realizar la presente investigación.

Aldo.



ÍNDICE

	Pág.
Dedicatoria	
Agradecimiento	
Resumen	9
Introducción	10
CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA, ANTECEDENTES Y OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN	
1.1 Planteamiento del problema	11
1.1.1 Pregunta general	13
1.1.2 Preguntas Específicas	13
1.2 Antecedentes de la investigación	13
1.3 Justificación	19
1.4 objetivos	20
1.4.1 Objetivo específico	20
1.4.2 Objetivos generales	20
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO, MARCO CONCEPTUAL E HIPÓTESIS DE LA INVESTIGACIÓN	
2.1 Marco teórico	21
2.2 Marco conceptual	33
2.3 Hipótesis	39
2.3.1 Hipótesis general	39
2.3.2 Hipótesis específica	39
2.3.3 Operalización de variables	41
CAPÍTULO III: MÉTODO DE INVESTIGACIÓN	
3.1 Tipo de investigación	42
3.2 Ejes de Análisis	42
3.3 Dimensiones	43
3.4 Población y Muestra de estudio	43
3.5 Técnicas e Instrumentos de investigación	43
a) La entrevista	44

b) La encuesta	44
c) Historias de vida	44
d) La observación	45
3.6 Ámbito de estudio	45

CAPÍTULO IV: CARACTERIZACIÓN DEL ÁREA DE INVESTIGACIÓN

4.1 Ubicación geográfica	47
4.2 Geografía	48
4.3 Demografía	49
4.4 Comunidades Campesinas	49
4.5 Historia	50
4.6 Etimología	50
4.7 El poblamiento inicial o del periodo arcaico andino	51
4.8 Periodo horizonte temprano (1300 a.c. a 400 a.c.)	51
4.9 Periodo intermedio temprano (400 a.c. a 500 d.c.)	52
4.10 Periodo horizonte medio (500 d.c. a 1100 d.c.)	52
4.11 Periodo intermedio tardío (1100 d.c. a 1450 d.c.)	53
4.12 Ayaviri en tiempos virreinales	54
4.13 Ayaviri en tiempos de la emancipación	54
4.14 Ayaviri en el siglo xix	55
4.15 Flora	56
4.16 Producción Agrícola	56
4.17 Producción Ganadera	57
4.18 Aves	57
4.19 Gastronomía	58
4.20 Zonas turísticas	59
4.21 Festividades	62
4.22 Medicina Popular	62
4.23 Climatología Características del Clima General	62

CAPÍTULO V: ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

5.1 Gastronomía Peruana	63
5.2 Historia de la Cocina Peruana	64
5.3 El Kankacho	64
5.4 Preparación del Kankacho	66
5.5 La cocción de las papas al horno	70
5.6 Preparación del uch'ú k'uta	71
5.7 Ingredientes principales en la preparación del Kankacho	73

5.7.1 Producción ganadera	73
a) Cordero	73
5.7.2 Productos Agrícolas	74
a) Papa	74
b) Ají	75
c) Ajo	77
d) Sal	78
e) Orégano, cilandro y hierbas aromáticas	79
f) Comino y pimienta	80
5.8 Consumo del Kankacho	82
5.8.1 La comida andina y sus momentos	82
5.8.2 Festividades y momentos sociales del distrito de Ayaviri	86
5.8.3 El sabor festivo de la comida andina	87
5.9 Kankacho a nivel social	87
5.9.1 Consumo a nivel familiar	88
a) El kankacho en matrimonio	88
b) El Kankacho en bautizos y corte De pelo	88
c) El Kankacho En Los Cumpleaños	89
5.10 El kankacho en fiestas populares	91
a) El Kankacho en Carnavales	91
b) Consumo de Kankacho en tardes taurinas	93
c) Consumo de kankacho por el turismo	95
d) Consumo de kankacho en Actividades deportivas	97
5.11 El kankacho a nivel religioso	98
5.10.1 Consumo en momentos religiosos	98
a) Fiesta Patronal	98
b) Todos los santos	101
c) Entierros	103
5.12 El kankacho como identidad cultural	106
5.12.1 Cultura	108
5.12.2 Identidad cultural	109
5.13 El kankacho referente cultural de identidad	113
5.14 El kankacho: gastronomía que fortalece la identidad cultural	118
5.15 El kankacho ayavireño declarado patrimonio gastronómico de la región Puno	123
Conclusiones	127
Recomendaciones	128
Bibliografía	129
Anexos	134

RESUMEN

El presente trabajo se aborda el tema de la gastronomía como un elemento de la identidad cultural Andina; con atención al kankacho Ayavireño. Para dar mayor sustento científico, se desarrolla temas de cultura, identidad y gastronomía; que las mismas son fusionadas en una interrelación cultural armónica, dando paso a la complementariedad. Así mismo, se describe realidades, se justifica porque de la importancia de la gastronomía en un escenario cultural diverso. Por ello se tiene como objetivo principal describir y explicar la gastronomía como identidad cultural del distrito de Ayaviri.

El presente trabajo corresponde a una investigación descriptiva, que se logró a través de una serie de fases; empezando por seleccionar el tema a explicar, considerando sea uno atractivo e influyente en nuestra realidad nacional; luego se recopila información de diversas fuentes: libros, documentos electrónicos, revistas físicas y electrónicas, ensayos y noticias. Además, en base a técnicas de estudio como el subrayado, el resumen y la toma de apuntes, se seleccionó la información con coherencia a través de fichas: bibliográficas, textuales, de resumen, de comentario y de paráfrasis; de modo que para finalizar, se sistematizo todos los datos recogidos.

Finalmente, después de haber consultado diversas fuentes y haber pasado por varios procesos, se llega a la conclusión que el kankacho, como plato típico, es muestra de una identidad cultural propia del pueblo de Ayaviri. Que a través del emprendimiento, ha alcanzado grandes logros, ha abierto oportunidades, y lo mejor, es que a su vez, ha dado a conocer la cultura gastronómica del distrito de Ayaviri, de la manera más sencilla y original.

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de investigación tiene como finalidad describir y analizar el proceso singular de preparación del plato típico Ayavireño: el kankacho, el cual posee una manera propia de preparación por parte de la población ayavireña, es por eso, que se distingue notablemente de otros kankachos y asados; que sumado, a la excelente calidad de ovinos criados en los campos de Ayaviri, hacen que este plato típico sea característico del distrito de Ayaviri, asimismo dar a conocer la presencia del kankacho en la vida cotidiana, social y festiva de la población de Ayaviri, puesto que este plato típico está presente en la mayoría de actividades sociales realizadas por el poblador Ayavireño; por otro lado, explicar la importancia del kankacho como un referente cultural que ayuda a fortalecer la identidad cultural, territorial de los pobladores de Ayaviri. En ese sentido, la investigación refleja el objetivo y finalidad que se pretendió alcanzar con la investigación realizada “El Kankacho” identidad gastronómica del distrito de Ayaviri.

En concordancia con lo antes mencionado, el contenido de esta investigación ha sido estructurado en cinco capítulos: en el primer capítulo se aborda el planteamiento del problema, los objetivos y antecedentes de la investigación con relación al problema, el segundo capítulo se muestra los aspectos teóricos y conceptuales relacionados a nuestra investigación; en tercer capítulo, se presenta los aspectos metodológicos que se ha considerado para llevar a cabo la investigación de manera eficiente; en el cuarto capítulo se presenta las características del área de investigación, finalmente, en el quinto capítulo, se presenta los resultados y análisis de la investigación desarrollada, en la que se confirma la hipótesis planteada, en donde el plato típico del Kankacho es parte de sus actividades sociales, festivas y religiosas, y tiene importancia como referente cultural identitario para el distrito de Ayaviri.

CAPÍTULO I

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA, ANTECEDENTES Y OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

A pesar de que la cocina a gas ha reemplazado al carbón y la picadora eléctrica al batán, el paladar peruano se ha mantenido intacto: exigente, intolerante y exquisito. El Perú, bendecido por un mar generoso, un clima templado, y distintos pisos ecológicos en costa, sierra y selva, ha cultivado una cocina particular en los 24 departamentos del país y debería aprovechar la oportunidad que se le presenta para reflejar en el mundo la diversidad cultural de la que estamos hechos los peruanos.

La cocina se transforme en quizá la única ventaja competitiva con valor agregado Cultural que hemos desarrollado en toda nuestra historia.

El kankacho es un plató típico del distrito de Ayaviri elaborado a base de carne de cordero. Es un elemento de la identidad de este pueblo, y por ende un patrimonio gastronómico. Porque patrimonio es la herencia que recibimos de nuestros padres o de un colectivo social ya sean bienes muebles e inmuebles, materiales e inmateriales que se manifiestan en costumbres, música, religión, danza, comida, cosmovisión, templos, ciudadelas etc. Pero sin embargo este patrimonio gastronómico y referente identitario que es el kankacho, no es tomado muy en cuenta por las pobladores, autoridades e intelectuales, que puedan realizar trabajos de investigación y dar cuenta de la importancia cultural que tiene el kankacho, de un tiempo a esta parte la población del distrito de Ayaviri no está tomando atención al kankacho como un bien cultural importante del distrito, que encierra tradición historia e identidad, sino más bien el kankacho es más visto por la población desde el punto de vista económico. Es importante también que la población del distrito de Ayaviri pueda entender que el kankacho es un referente importante de su identidad cultural y que la población pueda entender que el kankacho no sólo puede ser aprovechado desde un punto económico, sino también, cultural y así ambos ser promocionados como un gran patrimonio cultural y gastronómico, que la población local y foránea pueda entender que la búsqueda de las raíces gastronómicas y la forma de entender la cultura de un lugar por medio de su cocina están adquiriendo cada vez mayor importancia. Por tal razón, nos planteamos las siguientes interrogantes:

1.1.1. PREGUNTA GENERAL

¿Por qué es importante considerar al plato típico kankacho como un referente identitario del distrito de Ayaviri?

1.1.2. PREGUNTAS ESPECÍFICAS

¿Cuáles son los procedimientos de la preparación del kankacho en el distrito de Ayaviri?

¿En qué momentos de la vida cotidiana y social se consume el Kankacho en el distrito de Ayaviri?

¿Cómo fortalece el plato típico Kankacho la identidad cultural del distrito de Ayaviri?

1.2. ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN

Luego de haber realizado la investigación en diferentes bibliotecas y recorriendo a innumerable información concerniente a mi trabajo de investigación presento los siguientes antecedentes relacionados al tema.

1.2.1. EN EL ÁMBITO INTERNACIONAL

Según Massimo Montari (2006); La comida es cultura cuando se produce, porque el hombre no utiliza solo lo que se encuentra en la naturaleza (como hacen todas las demás especies animales), sino que ambiciona crear su propia comida, superponiendo la actividad de producción a la de captura. La comida es cultura cuando se

prepara, porque, una vez adquiridos los productos básicos de su alimentación, el hombre los transforma mediante el uso del fuego y una elaborada tecnología que se expresa en la práctica de la cocina. La comida es cultura cuando se consume, porque el hombre, aun pudiendo comer de todo, o quizá justo por ese motivo, en realidad no come de todo, sino que elige su propia comida con criterios ligados ya sea a la dimensión económica y nutritiva del gesto, ya sea a valores simbólicos de la misma comida. De este modo, la comida se configura como un elemento decisivo de la identidad humana y como uno de los instrumentos más eficaces para comunicarla.

En otro trabajado Massimo Montari (2004); nos indica que: La cocina ha sido comparada con el lenguaje: como éste, ella posee vocablos (los productos, los ingredientes), que se organizan según reglas de gramática (las recetas, que ordenan los ingredientes transformándolos en platos) y de retórica (los comportamientos sociales). Como el lenguaje, la cocina también es portadora de valores simbólicos, ya que expresa la cultura de quien la práctica, y es depositaria de la tradición y la identidad de un grupo.

Pero ella no sólo es instrumento de una identidad cultural sino el primer modo de entrar en contacto con los otros. Más que la palabra, la comida se presta a mediar entre culturas diferentes, y los sistemas de cocina se abren a toda suerte de invención, cruces e influencias.

1.2.2. EN EL CONTEXTO NACIONAL

Según Erika Fetzer (2004); quien indica que la cocina Novo andina es un nuevo estilo culinario surgido en el Perú por el interés de los gastrónomos locales de retomar costumbres alimenticias del pasado prehispánico para recrearlas, rescatando y revalorizando así muchos de los ingredientes autóctonos. En esta recreación de la cocina andina, entran elementos procedentes de otros horizontes culturales como el europeo. Algunos de los productos nativos utilizados son tarwi, chuño, quinua, kiwicha, moraya, cochayuyu, maca, coca, uchú, olluco, oca, en platillos como el quinotto o el coca sour. Lima, capital cosmopolita y mestiza, se ha convertido en la sede principal de esta corriente culinaria, aunque en los principales puntos andinos como Huaraz, Cusco o Huancayo, este estilo ha cobrado también un gran auge.

Según APEGA (2009); En la última década del siglo XX, la cocina peruana empezó a popularizarse fuera de sus fronteras. En la Cuarta Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión 2006, realizada del 17 al 19 de enero del 2006, la ciudad de Lima fue declarada capital gastronómica de América. La cocina de este país es un producto bandera del Perú.

Debido a esta rica variedad y a la armonía de su sabor y los alimentos empleados, la gastronomía peruana es constantemente

premiada internacionalmente y sus chefs suelen obtener a menudo medallas internacionales que los distinguen.

Un elemento destacable es su constante apertura a las innovaciones y el continuo desarrollo de nuevos platos, incorporando a la gastronomía la búsqueda continua de la experimentación y la vanguardia. Ejemplo de esto es la invención contemporánea de platos que ya son conocidos fuera de las fronteras peruanas, como el pollo a la brasa. Así como cada región conserva su riqueza culinaria, en la alta gastronomía destaca la mezcla de colores y de productos alimenticios, una muestra de ello es la llamada cocina Novo andina.

Últimamente también se están llevando a cabo las famosas Rutas Gastronómicas. En el 2009, se llevó a cabo la II Feria Gastronómica Internacional de Lima: Mistura 2009, del 24 al 27 de septiembre en el Parque de la Exposición, ubicado en Lima.

Según Rosario Olivas Weston (2000); reconocida investigadora de la culinaria peruana: El sur del Perú nos presenta opciones de lo más variadas, las que van desde la costa de Ica, hasta las costas de la región Tacna, desde la sierra de Arequipa, hasta la sierra de Cuzco, Puno, Moquegua y Tacna.

En general la cocina de estas regiones, presenta características comunes y muchas semejanzas, las que se explican por los numerosos vínculos tradicionales ancestrales, los que se han mantenido y transmitido generacionalmente por intermedio de la permanentes inmigraciones de familias y grupos humanos que desde tiempos inmemoriales se movían de un lugar a otro, por eso podemos encontrar el rocoto relleno en Arequipa y también un rocoto relleno en el Cuzco, con algunas variaciones pero al final un mismo método e ingredientes. El adobo que se come en el Cuzco también se come en Arequipa y así diversos platos que se ofrecen en cada lugar que usted visite del sur del Perú.

1.2.3. GASTRONOMÍA EN PUNO

No es una cocina muy elaborada; más bien, es de procedimientos sencillos. En algunos casos se debe de haber partido de una base indígena y el plato se "enriqueció" con elementos europeos, como es el caso del Runto-caihui, que era una salsa sólo de ají mirasol a la que se le añadieron cebolla y huevos semiduros; en otros, la filiación española es clara, como en el kankacho, cerdo o cordero al horno que se condimenta con pimienta y comino y sal que se le añade incluso vino blanco.

Un ingrediente que se ha introducido firmemente en la se le añade incluso vino blanco. Un ingrediente que se ha introducido firmemente en la culinaria puneña es la trucha, sembrada hace sólo

unas décadas en el Titicaca y los ríos del Altiplano y que, en cierto modo, ha venido a reemplazar al casi desaparecido suche.

Erika Fetzer (2004), Señala que, los Andes son el origen de milenarias culturas y con ellas el sabor de la cocina peruana. En esta parte alta del país, la alimentación principal continúa siendo el maíz, la papa y multiplicidad de tubérculos. Productos introducidos como el arroz, el pan y las pastas hoy son también de consumo popular. La variedad de carnes consumida se ha enriquecido con vacunos, porcinos y ovinos; En lugares muy elevados como Huancavelica aún se consume carne de llama, de alpaca, y animales silvestres. La variedad y riqueza de la comida andina es similar a la de la comida costeña. Desde el cuy chactado a la sopa de morón y de la papa a la huancaína a la sopa chairo, a más de postres y granos sumamente originales que se consumen frescos o cocidos de diversas maneras. El caldo de cabeza y las costillas de carnero doradas son mínima muestra de un vasto catálogo que apenas si se ha difundido.: Igualmente, gran variedad de peces de agua dulce forman parte de la gastronomía regional, siendo muy apreciada la trucha, introducida a fines del siglo XIX.

1.3. JUSTIFICACIÓN

El presente estudio lo realizo con el propósito de dar a conocer la importancia cultural que tiene el plato típico del kankacho. Ya que tampoco se cuenta con estudios realizados acerca del kankacho y nuestra intención es contribuir en ese aspecto. Y es por la razón de que no existe bibliografía de consulta acerca del kankacho que no es tan factible poder formular proyectos para la promoción cultural y puesta en valor de este patrimonio gastronómico con el que cuenta el distrito de Ayaviri. El kankacho en un patrimonio gastronómico del distrito de Ayaviri que muy bien podría ser aprovechado en beneficio de los pobladores del distrito de Ayaviri.

El presente estudio es un tema de actualidad ya que nuestro país viene atravesando un auge en la promoción y revalorización de la gastronomía nacional que está ganando cada vez más un espacio público a nivel internacional y creemos que la gastronomía de las regiones y por ende de los pueblos (Ayaviri) no pueden estar ajemos a esa realidad ese es un motivo importante el cual nos lleva a realizar dicho estudio. Y creemos también que el plato típico del kankacho y un factor muy importante en el desarrollo de la identidad del distrito de Ayaviri.

Creemos que es importante realizar estudios acerca del kankacho y posteriormente darle una puesta en valor, ya que es un patrimonio gastronómico que tiene un gran valor cultural y económico más aun en el gran auge de la gastronomía nacional.

La comida para muchos este es uno de los referentes identitarios más difíciles de olvidar, ya que los sabores que degustamos desde que éramos niños quedan impregnados en nuestros paladares y por más que pasen los años siempre vendrán a nuestra memoria y con ello las ansias de volver a consumirlos y disfrutarlos (Rivera, 2009 pág.: 49).

1.4. OBJETIVOS

1.4.1. OBJETIVO GENERAL

Explicar la importancia cultural que tiene el plato típico del kankacho en el distrito de Ayaviri.

1.4.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Explicar los procedimientos de la preparación del kankacho en el distrito de Ayaviri.

Identificar en que momentos de la vida cotidiana y social se consume el Kankacho en el distrito de Ayaviri.

Explicar cómo fortalece el plato típico del Kankacho a la identidad cultural del distrito de Ayaviri.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO, MARCO CONCEPTUAL E HIPOTESIS DE LA INVESTIGACIÓN

2.1. MARCO TEÓRICO

2.1.1. Alimentación y cultura (perspectivas antropológicas)

La alimentación ofrece un campo de estudio de enorme interés, pues permite analizar meticulosamente las relaciones entre lo natural y lo social, entre el cuerpo y el pensamiento. El hecho de comer está indisolublemente ligado tanto a la naturaleza biológica de la especie humana como a los procesos adaptativos empleados por las personas en función de sus particulares condiciones de existencia, variables, por otra parte, en el espacio y en el tiempo. Conocer los modos de obtención y distribución de los alimentos, y quién y cómo los prepara aporta un conocimiento extraordinario sobre el funcionamiento de una sociedad. Asimismo, cuando descubrimos dónde, cuándo y con quién son consumidos los alimentos, estamos

en condiciones de deducir, en buena medida, el conjunto de las relaciones sociales que prevalecen dentro de esa sociedad; porque, en definitiva, las prácticas alimentarias son una parte integrada de la totalidad cultural. (Contreras H. Jesús, Gracia A. Mabel: 2005).

2.1.2. CULTURA ALIMENTARIA

Dentro de las expresiones de mayor significación y arraigo en un pueblo se encuentra la cultura alimentaria. Con este término se entiende "no sólo la forma en que se consumen los alimentos, sino también cómo se producen y en qué cantidad, qué parte se destina a la familia, cómo se distribuyen en la familia y qué parte se vende.

El estudio de la alimentación es un factor determinante para la comprensión integral de una cultura. A su vez, el desarrollo alimentario está condicionado en la sociedad por factores económicos, religiosos, políticos, sociales y biológicos.

El desarrollo de la cultura alimentaria es importante en la historia del hombre, no sólo por constituirse en una expresión acentuada de la vida cultural de cada pueblo, sino por contribuir al desarrollo biológico de los distintos grupos étnicos que han poblado y habitan el mundo. (Vidaurri D. Elba: 1685).

Pocos temas despiertan tanto interés académico y han llegado a producir publicaciones científicas en los últimos años como

el tema de la cultura alimentaria. Las publicaciones e investigación en este tema, hacen que nos ubiquemos en un contexto que nos permite, profundizar y reflexionar, no sobre un concepto en lo particular como lo es el de la cultura, más bien nos invita al hecho de formularnos preguntas y revisar las percepciones para entender todas aquellas expresiones tan diversas dadas en los planos de lo material y conductas de los sujetos. Es un hecho que los individuos que conforman un grupo o sociedad nos demuestran la existencia de un intercambio en sus formas de expresión y selección, medio por el cual se definen valores mediante la percepción que se convierte en un determinante del actuar del individuo; y el campo de la alimentación es un área en el que encontramos valores y expresiones culturales tan diversas. (Moreno G. David: 2003).

2.1.3. ANTROPOLOGÍA ALIMENTARIA

a).- Espacio social alimentario: un instrumento para el estudio de los modelos alimentarios

Las aproximaciones sociológicas a la alimentación han sido en sus inicios predominantemente empiristas; y han estado preocupados por el bienestar social y la desigual distribución de la nutrición. Aunque también se encuentran como señala Fischler (1995), varias orientaciones que corresponden a un mismo problema, explicar la variabilidad de los consumos alimentarios y las prácticas culinarias.

Desde el paradigma funcionalista se ha considerado que todo rasgo de la cultura alimentaria cumple una función sociocultural específica. (Audrey Richards) sitúa la producción, preparación y consumo de comida en su contexto social y psicológico y refleja todo ello con el ciclo vital, las relaciones interpersonales y la estructura social del grupo. Las maneras de comer simbolizan las pautas de relación social. Las actividades de búsqueda de comida refuerzan la cooperación dentro del grupo. En definitiva, dar y recibir alimentos es la esencia de la relación social.

Desde el estructuralismo y partiendo de Claude Levi – Strauss (1986), se considera que la cocina de una sociedad refleja la estructura de esa sociedad. Se estudia en particular el gusto, como algo cultural, configurado y controlado por la cultura. Mary Douglas (1984), es su más destacada representante: considera que si estudiamos los hábitos culturales de la comida podemos conocer los principios y jerarquías en los gustos, sabores y olores y estos difieren de unas sociedades a otras.

2.1.4. LA COMIDA COMO IDENTIDAD CULTURAL

En algunas culturas las creencias religiosas influyen en la alimentación, tal es el caso de los hindúes y los judíos, ya que los primeros no consumen la carne de res por considerar sagrados a

estos animales, mientras que los segundos evitan el consumo de carne de cerdo por considerarlo profanos.

La comida es una declaración de estatus social y una muestra del poder social. Las personas poderosas comen bien y son alimentadas bien por otros, siendo considerada como símbolo primordial del valor social. De forma paralela, el rechazo de la comida sirve también para recuperar el control del mundo social. (Rentería R. Candy, 2005).

2.1.5. EL SIMBOLISMO DE LOS ALIMENTOS

A cada alimento se le asociación, de acuerdo con la Tradición, la sabiduría popular o el sentido común, un simbolismo. Enumeraré algunos a modo de ejemplo.

Según afirmaba Kabaleb, en su libro “Cómo descubrir al maestro interior” (Ed. Arcano Books) la comida física simboliza el alimento espiritual. Aplicando esta idea pueden extraerse conclusiones muy jugosas, como veremos en los ejemplos que daré a continuación. El tipo de manjares que a uno le sirven, la forma de prepararlos y presentarlos, la apetencia o rechazo que producen en el consumidor, todos esos detalles constituyen una succulenta fuente de información subliminal acerca de los personajes implicados.

a).- La sal

Dice a este respecto Kabaleb: “La sal es la que revela el sabor de los alimentos, lo que permite distinguirlos unos de otros, reconocerlos, identificarlos. La sal física actúa de este modo en los alimentos físicos pero la sal espiritual sirve para identificar y conocer los alimentos espirituales, es decir para saber la filiación de las distintas fuerzas que mueven los mecanismos de la personalidad, para saber el valor de cada cosa, para discernir lo verdadero de lo falso, lo que nos conviene o es susceptible de perjudicarnos. La alimentación salada irá retrocediendo y la alimentación dulce irá en progresivo aumento a medida que la sociedad avance hacia el Reino de Cristo.”

b).- El azúcar

Éste es un elemento venusiano ligado a la dulzura, la paz, la armonía, el amor.

c).- El picante

Las especies picantes, los pimientos, las guindillas, etc. se asocian con la necesidad de movimiento, de vivir anécdotas y experiencias picantes, especiales. En algunos países con temperaturas muy altas, el picante sirve para eliminar toxinas, para levantar el ánimo y huir de la apatía. Pero el exceso puede llevar a perder sensibilidad gustativa, es decir, cuando uno se excede con las experiencias fuertes, éstas acaban volviéndose monótonas.

d).- El agua

Está asociada con las emociones. Cuando el agua sale de sus conductos naturales (inundaciones, escapes, goteras, etc.) es indicio que nuestras emociones se están exaltando y saliéndose de madre (rabias, odios, sentimientos de venganza, críticas, pataletas, etc.). Cuando se atasca y deja de salir por sus conductos estipulados, es señal de que se están produciendo retenciones emotivas, de que nos mostramos tacaños a la hora de prodigar sentimientos, de que nos cuesta compartir, declarar nuestro amor.

2.1.6. LOS HÁBITOS ALIMENTICIOS

Los hábitos alimentarios de las poblaciones son la expresión de sus creencias y tradiciones, ligados al medio geográfico y a la disponibilidad alimentaria. Los hábitos alimentarios del mundo occidental se caracterizan, cuantitativamente, por un consumo excesivo de alimentos, superior, en términos generales, a las ingesta recomendadas en cuanto a energía y nutrientes para el conjunto de la población y, cualitativamente, por un tipo de dieta rica en proteínas y grasas de origen animal.

Los hábitos alimentarios nacen en la familia, pueden reforzarse en el medio escolar y se contrastan en la comunidad en contacto con el medio social. Sufren las presiones del marketing y la publicidad ejercida por las empresas agroalimentarias.

La alimentación es una necesidad fisiológica necesaria para la vida que tiene una importante dimensión social y cultural. Comer está vinculado por un lado a saciar el hambre (para vivir) y por otro al buen gusto, y la combinación de ambos factores puede llegar a generar placer. En el acto de comer entran en juego los sentidos (unos de forma evidente, vista, olfato, gusto y tacto, y, por último, el oído puede intervenir al recibir mensajes publicitarios sobre alimentos) (Domínguez U. Segismundo, 2008).

2.1.7. FACTORES QUE DETERMINAN LOS HÁBITOS ALIMENTICIOS

A continuación se describen algunos de los factores que determinan los hábitos alimentarios.

a) Factores geográficos

La alimentación de las poblaciones depende de las condiciones geográficas y climatológicas porque ellas determinan las posibilidades de cultivo, cría, caza o pesca de cada región.

b) Factores culturales

En los grupos poblacionales, la selección, preparación y consumo de los alimentos están subordinados a ciertas creencias y métodos tradicionales que se van transmitiendo de generación en generación. Estos métodos y creencias están estrechamente relacionados con la tradición, la religión y los tabúes.

c) Factores biológicos

Las condiciones fisiológicas de las personas: edad sexo, actividad física y estado de salud, son determinantes en la formación de hábitos alimentarios. Por ejemplo son diferentes los hábitos alimentarios de un niño, un anciano y un adulto, ya que es evidente la diferencia de capacidad gástrica y las necesidades nutricionales de cada uno.

d) Factores psicológicos

Tales como la motivación, las actitudes, la sensibilización y otros, son determinantes en la formación de hábitos alimentarios. En el caso de los niños, los factores psicológicos pueden influir en los sentidos: por su situación personal y por los efectos psicológicos provenientes de las personas responsables de una alimentación.

e) Factores educativos

El nivel educativo de población, de la familia y muy especialmente de la persona encargada de planificar la alimentación del grupo familiar, también incide en el establecimiento de los hábitos alimentarios.

Factores ambientales: los métodos de siembra, cría y pesca, las especies locales, vegetación y fauna, las tradiciones culturales y costumbristas, la tecnología y otros, son factores ambientales que contribuyen en la formación o modificación de los hábitos alimentarios de la población. Todos estos factores hacen que los

hábitos alimentarios sean difíciles de cambiar. Sin embargo, dichos hábitos no son estáticos, ellos varían a medida que evolucionan los pueblos. Dentro de esta evolución, cualquier modificación que se desee promover deberá tomar en cuenta los distintos factores señalados y muy especialmente los de orden psicológico, ya que de ellos depende la modificación de actitudes indispensables en todo proceso de cambio social.

2.1.8. PATRIMONIO CULTURAL

La ha definido como Patrimonio Cultural al Conjunto de bienes, muebles e inmuebles, materiales e inmateriales, de propiedad de particulares, de instituciones y organismos públicos o semipúblicos, de la Iglesia y de la Nación, que tengan un valor excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte y de la ciencia, de la cultura en suma; y que por lo tanto sean dignos de ser conservados por las naciones y pueblos; para ser conocidos por la población, a través de las generaciones como rasgos permanentes de su identidad. (UNESCO, 2003).

a) Patrimonio gastronómico

La gastronomía forma sin duda parte de nuestro patrimonio, de esa memoria individual que no se borra; es una de las herencias que recibimos cada uno de nosotros en nuestra casa, aunque las prisas de la vida moderna nos lleven a atajos que incluso afectan nuestra salud y bienestar.

El patrimonio gastronómico es también lo que nos diferencia a unos pueblos de otros, es un ingrediente importante que contribuye a forjar una identidad propia. Esta diferenciación viene marcada, entre otros, por factores geográficos, climáticos, culturales; las producciones locales configuran la base de cada cocina. En zonas de buenos pastos abundan las explotaciones ganaderas vacunas; lugares con inviernos muy rigurosos tienen mucho que ver con recetas de cuchara, las salazones, los ahumados, los preparados en escabeche; elaboraciones simples pero ingeniosas para mantener la despensa siempre llena. En tiempos pasados y no tan pasados, la cocina es la estancia principal de la casa, punto de encuentro familiar alrededor del fuego en el que se prepara y calienta la comida.

Pensar en marisco, empanada, es pensar en Galicia, la sidra nos transporta rápidamente a Asturias, pero también la pasta es a Italia lo que la cultura del queso a Francia y así un viaje gastronómico nos llevaría a infinidad de lugares cuya identidad local viene marcada por un producto, por una especialidad culinaria, por una forma especial de cocinar que se ha ido transmitiendo, hay que reconocerlo, de madres a hijas y que hoy conforman recursos muy valiosos del patrimonio local que es necesario potenciar.

b) Comida y Antropología

El hecho de que tantas personas de sociedades descriptas como extremadamente conservadoras estén dispuestas a probar comidas radicalmente diferentes a su cultura es una evidencia de que los comportamientos relativos a la comida pueden ser, al mismo tiempo, los más flexibles y los más arraigados de todos los hábitos. No obstante la espantosa circulación global de comidas y la circulación paralela de personas plantean nuevas cuestiones sobre la comida y la etnicidad. Sería más fácil cambiar el sistema político de Rusia que hacer que abandonen el pan negro; China abandonaría el socialismo más fácilmente que el arroz. No obstante la población de esos dos países muestra una extraordinaria disposición para experimentar nuevas comidas (Mintz, 2001).

2.2. MARCO CONCEPTUAL

a) Cultura

Denota un esquema históricamente transmitido de significaciones representadas en símbolos un sistema de concepciones heredadas y expresadas en formas simbólicas por medio de los cuales los hombres comunican perpetúan y desarrollan su conocimiento y sus actitudes frente a la vida (Clifford geertz, 1987).

b) Identidad

La identidad es la suma de nuestras pertenencias es necesariamente identidad compuesta, múltiple, compleja, donde cada rasgo, cada atributo, cada pertenencia es una posibilidad de encuentro con los demás, un puente que nos comunica con otras personas (Gutiérrez E. José Luís: 2006).

c) Patrimonio

Es la herencia cultural propia del pasado, con la que un pueblo vive hoy y que transmitimos a las generaciones futuras. Es uno de los conceptos básicos del derecho civil y tiene interés tanto desde el punto de vista teórico, como desde el punto de vista práctico, porque se relaciona con muchas instituciones del derecho privad (UNESCO, 2003).

d) Gastronomía

Es el estudio de la relación del hombre, entre su alimentación y su medio ambiente (entorno). Gastrónomo es la persona que se ocupa de esta

ciencia. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa. Sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida (Rey, 2011).

e) Comida

Es el conjunto de sustancias alimenticias líquidas o sólidas que se consumen en diferentes momentos del día. Una vez ingeridas por un organismo vivo, proveen de elementos para su normal nutrición y permiten su conservación. No obstante, el consumo de las sustancias que componen una comida también se realiza con fines frutivos o gratificantes. Los seres humanos realizan varias comidas al día, y el número y contenido de cada una de éstas depende de un conjunto de factores tales como los ambientales (geográficos, estacionales.) y los sociales (ideología, religión, educación, nivel económico.). Todos estos factores pueden englobarse en otro: la cultura. (Montanari. Mássimo, 2006).

f) Cocina tradicional

La cocina tradicional.- es un arte fundamentalmente social con caracteres locales y tradicionales, pero la sociedad moderna ha conseguido facilitar su elaboración y materias primas que se cultivan a miles de kilómetros. Es importante, en la cocina moderna esta base de distintos orígenes étnicos y culturales (El Comercio, 2010).

g) Alimentación

La alimentación consiste en la obtención, preparación e ingestión de alimentos. Por el contrario, la nutrición es el conjunto de procesos fisiológicos mediante el cual los alimentos ingeridos se transforman y se asimilan, es decir, se incorporan al organismo de los seres vivos, que deben hacer conciencia (aprender) acerca de lo que ingieren, para qué lo ingieren, cuál es su utilidad, cuáles son los riesgos. Así pues, la alimentación es un acto voluntario y la nutrición es un acto involuntario. Otro concepto vinculado a la alimentación, sin ser sinónimo, es el de dieta. Por extensión, se llama alimentación al suministro de energía o materia prima necesarios para el funcionamiento de ciertas máquinas (Rentería R. Candy, 2005).

h) Costumbre

Una costumbre es una práctica social arraigada. Generalmente se distingue entre costumbres que son las que cuentan con aprobación social, y las malas costumbres, que son relativamente comunes, pero no cuentan con aprobación social, y a veces leyes han sido promulgadas para tratar de modificar la conducta (Rivera V. Enrique: 2009).

i) Tradición

Tradición es el conjunto de bienes culturales que una generación hereda de las anteriores y, por estimarlo valioso, trasmite a las siguientes. Se llama también tradición a cualquiera de estos bienes.

Se considera tradicionales a los valores, creencias, costumbres y formas de expresión artística característicos de una comunidad, en especial a aquéllos que se transmiten por vía oral. Lo tradicional coincide así, en gran medida, con la cultura y el folclore o "sabiduría popular".

La visión conservadora de la tradición ve en ella algo que mantener y acatar acríticamente. Sin embargo, la vitalidad de una tradición depende de su capacidad para renovarse, cambiando en forma y fondo (a veces profundamente) para seguir siendo útil (IEP, 2009).

j) Culinaria

Arte culinario es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida. No hay que confundirlo con gastronomía, que englobaría a esta en un campo más general dedicado a todo lo relacionado con la cocina.

Existe un arte culinario característica en cada pueblo, cultura y región. Hoy en día con el fenómeno de la globalización, con la continua comunicación de millones de personas (APEGA, 2009).

k) La nutrición

Es la ciencia encargada del estudio y mantenimiento del equilibrio homeostático del organismo a nivel molecular y macro sistémico, garantizando que todos los eventos fisiológicos se efectúen de manera

correcta, logrando una salud adecuada y previniendo enfermedades. Los procesos macro sistémicos están relacionados a la absorción, digestión, metabolismo y eliminación. Y los procesos moleculares o micro sistémicos están relacionados al equilibrio de elementos como enzimas, vitaminas, minerales, aminoácidos, glucosa, transportadores químicos, mediadores bioquímicos, hormonas etc.

La nutrición también es la ciencia que estudia la relación que existe entre los alimentos y la salud, especialmente en la determinación de una dieta. (Dominguez U. Segismundo: 2008).

o) Ingrediente

Un ingrediente es una sustancia que forma parte de una mezcla (en términos generales). En el mundo culinario, por ejemplo, una receta específica qué ingredientes son necesarios para preparar un plato determinado. Muchos productos comerciales contienen un ingrediente secreto que los diferencia de los productos de la competencia. En la industria farmacéutica un ingrediente activo es el componente de la fórmula responsable del efecto deseado por el cliente.

p) Sabor

Es la impresión que nos causa un alimento u otra sustancia, y está determinado principalmente por sensaciones químicas detectadas por el gusto (paladar) así como por el olfato (olor). El 80% de lo que se detecta como sabor es procedente de la sensación de olor.¹ El nervio trigémino es el encargado de detectar las sustancias irritantes que entran por la boca o

garganta, puede determinar en ocasiones el sabor. El sabor de los alimentos es una preocupación de los cocineros, así como un reto científico para la industria alimentaria. Los saborizantes y los condimentos, sean naturales (especias) o artificiales (Números E), se emplean para resaltar o modificar los sabores (APEGA: 2009).

q) Pueblo

Pueblo (del latín pópulos) es el conjunto de personas de una nación, aunque también puede entenderse como el de parte de un país, el de una región o el de una localidad, o incluso asimilarse al mismo concepto de país o de localidad (especialmente para una población rural).

También puede entenderse como una identificación étnica (racial o cultural), sobre todo en expresiones como pueblos primitivos o pueblos indígenas de la actualidad, o pueblos antiguos en épocas históricas pasadas (Rosental, 1978).

2.3. HIPÓTESIS.

2.3.1. HIPÓTESIS GENERAL

El plato típico del kankacho tiene una gran importancia en la población del distrito de Ayaviri, porque es parte de sus actividades sociales y religiosas, convirtiéndose de esta manera en un referente identitario representativo para el distrito de Ayaviri.

2.3.2. HIPÓTESIS ESPECÍFICA

Para la preparación del plato típico del Kankacho se requiere carne de cordero tierno criado en la provincia de Melgar, la carne es uno de los insumos principales de este plato típico, esta se adereza una noche antes de colocarlo en un horno especial para su cocción, la carne es aderezada con ají colorado, limón, sal, orégano y yerbas aromáticas para darle el sabor característico. Una vez cocida y dorada la carne se sirve acompañado de papas cosidas al horno y acompañado con un ají preparado en batán.

El plato típico del kankacho es parte de la actividad social del poblador del distrito de Ayaviri, el mismo que se consume en actividades sociales y religiosas; está presente en matrimonio, bautizos, cumpleaños, carnavales, graduaciones, Tardes taurinas, actividades deportivas, fiestas patronales, todos los santos, entierros y fiestas religiosas. Siendo así el kankacho parte de los acontecimientos de la vida diaria del poblador Ayavireño.

La identidad de la población del distrito de Ayaviri se expresa en la forma de preparar el palto típico del kankacho y compartir en distintos momentos de la vida cotidiana en contexto familiar y social, generando en el poblador un sentimiento de territorialidad por ubicarse geográficamente en un lugar apropiado para la crianza de corderos y productos agrícolas



2.4. OPERACIONALIZACIÓN DE CONCEPTOS Y VARIABLES

CONCEPTOS	VARIABLES	INDICADORES	METODOLOGIA
PREPARACION DE KANKACHO	Producción ganadera	- Cordero	-Observación.
	Productos agrícolas	- ají colorado - Limón - orégano - cilandro - comino - papas	-Guía de entrevista.
CONSUMO DE KANKACHO	A nivel social	- Matrimonio. - Bautizos. - Cumpleaños. - Carnavales. - Graduaciones. - Turismo. - Tardes taurinas - Actividades deportivas	-Guía de entrevistas
	A nivel Religioso	- Fiesta patronal - Todos los santos - Entierros - Fiestas religiosas	- Historias de vida
IDENTIDAD CULTURAL	Territorio	-Geografía -Lengua -Comida -clima	- Encuesta
	Cosmovisión	-Religión -Danza -Música -Valores -costumbres	- Entrevistas



CAPÍTULO III

MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN

3.1. TIPO DE INVESTIGACIÓN

En el presente trabajo de investigación acerca del “kankacho”: identidad gastronómica del distrito de Ayaviri, utilizamos el método cualitativo, con apoyo de la investigación cuantitativa, la investigación descriptiva

3.2. EJES DE ANÁLISIS

El presente trabajo está enmarcado en los siguientes ejes de análisis:

- Cultura
- Identidad
- Gastronomía

3.3. DIMENCIONES

El presente trabajo está enmarcado en la dimensión socio-cultural

3.4. POBLACION Y MUESTRA DE ESTUDIO

La población de estudio será el distrito de Ayaviri, teniendo un total de 22.667 habitantes según datos de INEI (Instituto Nacional de Estadística e informática, censo 2007), de esta población elegimos la muestra de manera estructurada y estratificada a personas de distintas edades y de ambos sexos, para poder tener una muestra lo suficientemente representativa, estas muestras son de tipo no probabilístico, de la misma que solo se tomamos 30 habitantes, a los cuales elegimos y focalizamos como informantes clave, seleccionando a personas dedicadas directamente a la cadena de producción de kankacho, población joven y adulta, femenina y masculina, población debidamente seleccionada por criterio de inclusión, como ser poblador por más de 15 años que participan en la preparación, consumo cotidiano del kankacho, que nos permitieron conocer y contrastar nuestras hipótesis.

3.5. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN

Las técnicas que utilizamos en el presente trabajo para la obtención de información que contribuya al desarrollo de la investigación son las siguientes:

La técnica de observación se suele utilizar principalmente para observar el comportamiento de los consumidores; y, por lo general, al usar esta técnica, el observador se mantiene encubierto, es decir, los sujetos de estudio no son conscientes de su presencia.

a) La entrevista

Es una conversación entre dos o más personas, en la cual uno es el que pregunta (entrevistador). Estas personas dialogan con arreglo a ciertos esquemas o pautas de un problema o cuestión determinada, teniendo un propósito profesional.

b) La encuesta

La definición de encuesta enfoca a la misma como un método que consiste en obtener información de las personas encuestadas mediante el uso de cuestionarios diseñados en forma previa.

c) Historias de vida

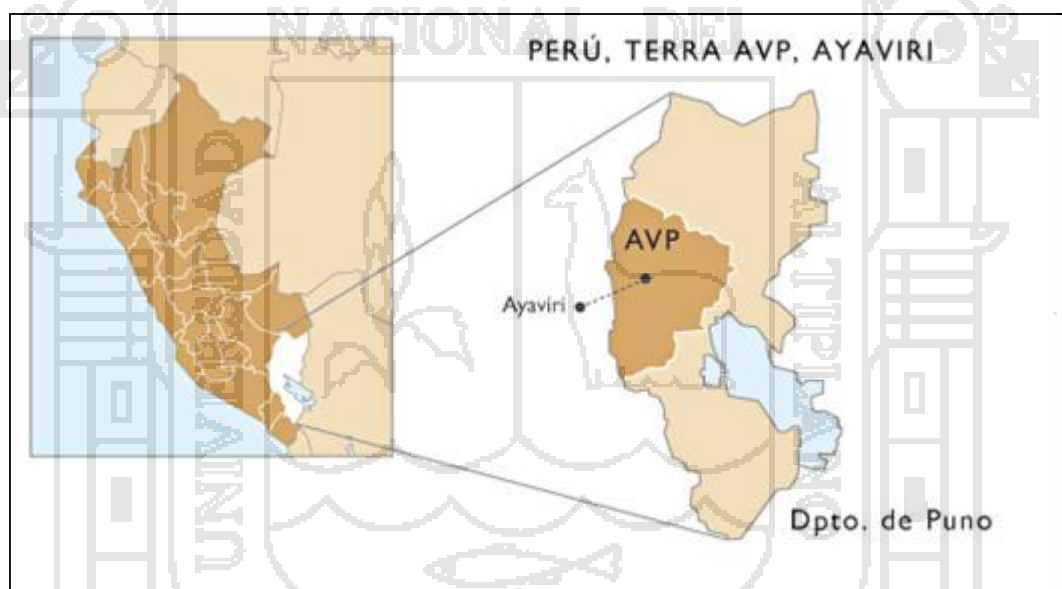
Las Historias de Vida constituyen una metodología que nos permite reunir los acontecimientos más significativos de nuestras vidas, desde que nacemos hasta el momento en que nos sentamos a ordenar los pasos andados. Para hacer una historia de vida utilizamos como principal herramienta la memoria, pues nos permite reconstruir de dónde venimos, la formación paulatina de nuestra familia, el contexto social, cultural, político y económico que nos ha tocado vivir y todos aquellos hechos que nos han marcado.

d) La Observación

La técnica de observación es una técnica de investigación que consiste en observar personas, fenómenos, hechos, casos, objetos, acciones, situaciones, etc., con el fin de obtener determinada información necesaria para una investigación.

3.6. AMBITO DE ESTUDIO

El presente trabajo etnográfico fue realizado en el distrito de Ayaviri que está ubicado en de la provincia de Melgar del departamento de puno.



FUENTE: INEI, 2007.

Hacia el Norte se encuentra la cordillera de Carabaya, al Este y Sur las pampas de Lampa y Zangarro; al Oeste la cordillera de Vilcanota. Son sus distritos: Antauta, Orurillo, Santa Rosa, Nuñoa, Cupi, Llallí, Umachiri, Macarí y Ayaviri capital de la provincia Melgar.

Está ubicada en la meseta del Collao o del Titicaca – Puno, a una altitud de 3,925 msnm. Se llega por carretera asfaltada desde Juliaca, con un recorrido de 96 Km. La temperatura varía de 18 –20° máxima a 0° mínima.

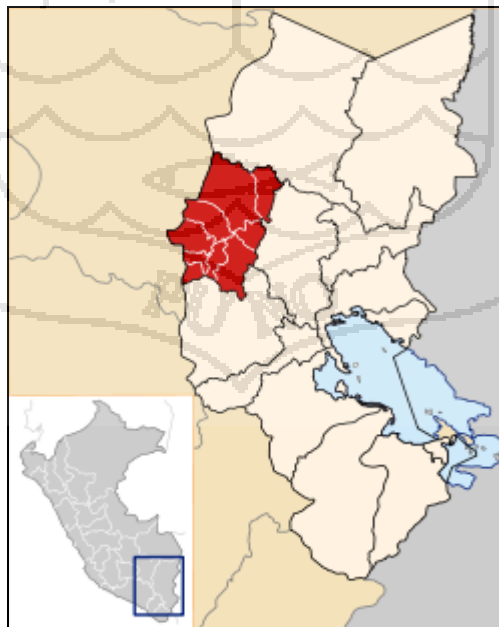


CAPÍTULO IV

CARACTERIZACIÓN DEL ÁREA DE INVESTIGACIÓN

4.1. UBICACIÓN GEOGRÁFICA.

Ayaviri es un distrito de la provincia de Melgar en el departamento peruano de Puno, es también la *Capital Ganadera del Perú*¹. En el año 2007 tenía una población de 22.667 habitantes y una densidad poblacional de 22,4 personas por km². Abarca un área total de 1013,14 km².



FUENTE: INEI, 2007.

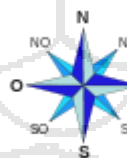
¹La provincia de Melgar, fue declarada como “**Capital Ganadera del Perú**”, según **Ley N°30031**, a los quince días del mes de mayo del 2013.

4.2. GEOGRAFÍA

Ayaviri se encuentra ubicado en las coordenadas 14°52'55"S 70°35'24"O-14.88194, -70.59000. Según el INEI², Ayaviri tiene una superficie total de 1013,14 km². Este distrito se encuentra situado al sureste de la Provincia de Melgar, en la zona norte del departamento de Puno y en la parte sur del territorio peruano. Se halla a una altura de 3.918 msnm, al norte de la cordillera de Carabaya y al oeste de la cordillera de Vilcanota.

CUADRO N° 1

LÍMITES DEL DISTRITO DE AYAVIRI

<i>Noroeste:</i> distrito de Santa Rosa	<i>Norte:</i> distrito de Ñuñoa	<i>Noreste:</i> distrito de Orurillo y distrito de Asillo
<i>Oeste:</i> distrito de Umachiri		<i>Este:</i> distrito de Tirapata y distrito de Pucará
<i>Suroeste:</i> distrito de Ocuvi	<i>Sur:</i> distrito de Vilavila	<i>Sureste:</i> Distrito de Palca (Lampa)

FUENTE: Elaboración propia en 2015.

²INEI, Censos Nacionales 2007: XI de Población y VI de Vivienda (2007).

4.3. DEMOGRAFÍA

Según el Censo peruano de 2007, había 22.667 personas residiendo en Ayaviri. La densidad de población era 22,4 hab. /km².

4.4. COMUNIDADES CAMPESINAS

El distrito de Ayaviri tiene las siguientes Comunidades Campesinas:

Qhapaq Janqho, Umasuyo Alto, Umasuyo Bajo, Pakobamba Alto, Pakobamba Bajo, Kondormilla Alto, Kondormilla Bajo, Sunimarka, Chiamarka y Pirwani.



4.5. HISTORIA

Por recientes estudios históricos, arqueológicos, lingüísticos sabemos que Ayaviri estuvo insertado en las Culturas: Qaluyo, Chanapata, Cusipata, Pukara, Kana, Tiahuanaco, Kolla e Inka, en la Colonia, la emancipación y la República, y brindó significativas contribuciones al desarrollo del Altiplano y del País.

4.6. ETIMOLOGÍA

Ayaviri en término Quechua Inca, existen dos hipótesis sobre lo que significa:

a) Primero

Se refiere a la gran batalla que en sus inmediaciones libró el Inca Lloque Yupanqui, en cuyo recinto (wira) se inhumaron los cadáveres (aya); esto significa “recinto de muertos”, hecho confirmado por los historiadores, así mismo Cieza de León en una de sus crónicas que literalmente dice: "en este pueblo las grandes sepulturas son tantas que ocupan más campo que la población".

b) Segundo

Es que Ayaviri significa “JAYAJK”, esto significa amargo salado y “Wayra” significa viento ó aire, esto es aire amargo – salitroso, debido seguramente a las emanaciones de gases ferruginosos sulfhídricos, que despiden las aguas Termales del Pojpoquilla.³

³Franz Condori (2009),Recopilado de la Monografía de los docentes de Glorioso Colegio Mariano Melgar de Ayaviri

4.7. EL POBLAMIENTO INICIAL O DEL PERIODO ARCAICO ANDINO

Se dice que los primeros pobladores altiplánicos y del Vilcanota cruzaron y pernoctaron en el área actual del distrito de Ayaviri, hace no menos de 10 000 años, esos hombres de vida errante (nómadas) que habitaron en cuevas o cavernas, y abrigos (Antaymarka, Qhacapunco) y campamentos al aire libre (Wilacollo, Tinajani, Cahuasiri, Limaq Huito y Pirhuani) tuvieron como principal actividad económica la caza y la recolección.

Estos primitivos pobladores domesticaron con el correr del tiempo plantas y animales (camélidos) después descubrieron la técnica de construcción de la vivienda y el arte textil. Con la práctica de la agricultura, dejaron la vida errante y constituyeron el ayllu, la aldea y posteriormente integraron la primera cultura iniciándose el sedentarismo Ayavireño en Antaymarka. Este periodo arcaico comprende entre los años 8 000 años a. C. a los 1 300 años a. C.⁴

4.8. PERIODO HORIZONTE TEMPRANO (1300 a.C. a 400 a.C.)

Dentro de este periodo en el área del territorio de la actual provincia de Melgar se desarrollaron varias culturas como:

La Cultura Chanapata: Las aldeas ayavireñas formaron parte de culturas cusqueñas, por su ubicación fronteriza respecto al valle de Vilcanota. Una de esas culturas es Chanapata (cuyos inicios datan de 1000 años a.C.). Por investigaciones arqueológicas de John Rowe se conoce que “en Ayaviri... han sido hallados en un mismo yacimiento, restos de cerámica de Chanapata y Pukara”.

⁴<http://marianoayaviri.blogspot.com/2009/10/historia-de-ayaviri.html>, Apuntes de Ayaviri Perú.

4.9. PERIODO INTERMEDIO TEMPRANO (400 a.C. a 500 d.C.)

En Ayaviri además del yacimiento explorado por John Rowe⁵ y Qhaqapunku hubo varios asentamientos Pukaras como: los de Balsaspata, Huancasayapata y Cangallepata en donde se han encontrado cerámica de Pukará inicial y Pukará tardío. Por entonces se dice que el idioma de los ayavireños era el Puquina y la agricultura intensiva con andenes y cochas.

4.10. PERIODO HORIZONTE MEDIO (500 d.C. a 1100 d.C.)

A este periodo de nuestra historia local corresponde la influencia y absorción que tuvimos de una gran cultura como fue:

La Cultura Tiwanaku: De manera general se incluye a Ayaviri en el área de expansión de la cultura Tiwanaku; sin embargo, las investigaciones arqueológicas advierten un despoblamiento y una ausencia de evidencias de esa cultura en el área actual del distrito de Ayaviri. En opinión de Hernán de Amat Olazábal: “Después de la desaparición de la formación social Pukará parece que hubo un abandono del área del altiplano occidental del Titicaca”. Para Elías Mujica Barreda: “La ocupación Tiwanaku más norteñas se encuentra en el valle de Pukará en el sitio de Maravillas casi a orillas del río Cabanillas a pocos kilómetros de la actual ciudad de Juliaca y en Taraco a orillas del extremo norte del Lago”. Tampoco existen indicios de la cultura Wari, coetánea a Tiwanaku.

⁵Rowe, John H. 1946. “TRIBUS Y PROVINCIAS DEL IMPERIO INCAICO HACIA 1530”. En: “The Inca Culture at the Time of the Spanish Conquest” Handbook. USA.

4.11. PERIODO INTERMEDIO TARDIO (1100 d.C. a 1450 d.C.)

A este periodo de nuestra historia local corresponden la presencia de sociedades que se caracterizaron por ser muy bien organizadas como son:

Los K'ana: Después de la desintegración Tiwanaco-Wari surgieron reinos y señoríos de habla aymará en el Kollao y Charcas. Uno de esos reinos floreció en la actual provincia de Melgar (Puno) y en el sureste del departamento del Cuzco, nos referimos a los K'ana. El emplazamiento del aymará dataría del siglo XI.

Ayaviri estuvo comprendido en la jurisdicción de los K'ana, por eso Pedro Cieza de León escribió: "Los naturales de este pueblo de Ayaviri fueron de linaje y prosapia de los k'anas".

4.12. AYAVIRI EN TIEMPOS VIRREINALES

Una vez que el virreinato de Buenos Aires se instauró el 1 de agosto de 1776, quedó comprendido a su jurisdicción el corregimiento de Lampa, sujeto a la Audiencia de Charcas, de manera que el pueblo de Ayaviri como parte integrante del corregimiento en mención, perteneció por dos décadas al nuevo virreinato, hasta que por Real Cédula del 1 de febrero de 1796, la Intendencia de Puno se reintegró al Virreynato del Perú. La dependencia al Virreinato de Buenos Aires no fue total, puesto que, eclesiásticamente, la doctrina de Ayaviri estaba sujeto a la de Lampa y está al Obispado del Cuzco.

4.13. AYAVIRI EN TIEMPOS DE LA EMANCIPACIÓN.

Sabemos muy bien que en estos tiempos la población de Ayaviri tuvo una destacadísima intervención en cuanto movimiento social se realizó en pro y por la consecución de la tan ansiada libertad así tenemos:

En la Revolución independentista dirigida por José Gabriel Condorcanqui y Noguera "Túpac Amaru II" entre los años de 1780-1782, fue cronológicamente corta, socialmente masiva, geográficamente amplio, políticamente intenso y militarmente catastrófico.

En la Revolución Separatista dirigida por Los Hermanos Angulo y Mateo García Pumacahua: en este marco un suceso trascendente es la batalla de Umachiri, que se desarrolló el 11 de marzo de 1815, en donde tuvieron destacadísima participación personajes que se encumbraron a la gloria y a la inmortalidad como el cacique de Umachiri don Bernardo Suca Ccahua, el auditor de guerra del ejército patriota, el Arequipeño MARIANO LORENZO MELGAR VALDIVIESO, al terminar ese día se dice que en el

campo de batalla de Macarimayo quedaron tendidos más de 1 000 muertos, y Mariano Melgar es fusilado.

4.14. AYAVIRI EN EL SIGLO XIX

Sabemos muy bien que después de la emancipación, discurrió el período republicano, si bien es cierto que el 28 de julio de 1821, marcó el inicio de la vida republicana; sin embargo, en Ayaviri su comienzo data de 1825, no obstante que en virtud de la constitución sancionada el 12 de noviembre de 1823, las parroquias se transformaron en distritos y los partidos en provincias. De modo que el distrito de Ayaviri ingresó a la vida republicana en 1825, año en que hizo su paso por la tierra del Kankacho el libertador Simón Bolívar.

Recién en 1834 en la guía de forasteros, aparecía una relación de provincias con sus respectivos distritos. A la provincia de Lampa pertenecía el distrito de Ayaviri. Por iniciativa del Coronel Juan José Salcedo, Diputado por Lampa, se presentó un proyecto de decreto, que elevaba al pueblo de Ayaviri a la categoría de Villa. En la sesión del 5 de mayo de 1828 se dio cuenta del dictamen y en la sesión del 23 de mayo, fue aprobado. El 2 de junio se firmó en la sala del congreso y el 3 de junio de 1828 quedó promulgado por el Presidente de la República, Don José de la Mar. Por otro lado creemos que hablar de la provincialización será necesario abordar como un tema aparte, pero sin embargo queremos manifestar que en la provincialización de Ayaviri se advierte trascendentales acondicionamientos, así como acciones provincialistas y diversas iniciativas

legislativas; que coronarían su éxito gracias a la pujanza de sus habitantes, cuando el proyecto de ley del Dr. Gabino Pacheco Zegarra se convirtió en Ley, el 25 de octubre de 1901 por la gestión consecuente del Dr. Felipe Santiago Castro, ambos hijos ilustres e inmortales de la hoy Provincia de Melgar. La nueva provincia quedó inaugurado dos meses después y en 1925, cambió de denominación es decir que de la provincia de Ayaviri pasó a llamarse Provincia de Melgar⁶.

4.15. FLORA

La zona de estudio cuenta con pastos naturales, chillihua, diente de león, flor amarilla, “cacho” (cebadilla), “layo pasto” (pastos mesclado con trébol), etc. Que son aprovechados para la crianza de los ganados.

4.16. PRODUCCIÓN AGRÍCOLA

a).- Gramíneas

- Trigo
- Cebada
- Avena
- Quinua
- Cañihua

b) tubérculos

- Papa
- Masgua
- Olluco
- Oca

⁶<http://marianoayaviri.blogspot.com/2009/10/historia-de-ayaviri.html>, Apuntes de Ayaviri Perú.

4.17. PRODUCCIÓN GANADERA

a) Mamíferos:

Ayaviri- Melgar es capital ganadera del Perú, se crían animales de alto valor genético son:

- Vacuno
- Bovino
- Auquénidos
- Caprinos
- Camélidos sub americanos.

4.18. AVES

Aquí en Ayaviri su ave más resaltante es la wallata así como otros tenemos:

- Codorniz
- Perdiz
- Golondrina
- Garza
- Tórtola
- Marihuana
- Águila

4.19. GASTRONOMÍA

a). El Kankacho / Cancachu

Es uno de los platos más típicos y tradicionales de la sierra del Perú, se prepara dentro de un horno de barro a leña, se usa una carne de cordero “si es machito y gordito es mejor” muy bien sazonada, con ingredientes de hierbas naturales molidos a batán⁷, que realzan el sabor de la carne, se sirve acompañado de las riquísimas papas huayro con morayas y un poco de ají verde. Ese es el Kankacho Ayavireño, donde muchas personas exigentes en el buen comer visitan la capital ganadera del Perú, ese es Ayaviri que se encuentra dentro del departamento de Puno.

b) El Chairo

Es una sopa o chupe a base de papa, chuño y carne y otros ingredientes. Muy apetitoso. Hoy, es comida de lujo.

c) El Pesqhe

Crema de quinua con leche, queso y otros ingredientes; de extraordinario poder nutritivo. Potaje muy agradable.

d) El Chuño lawa

Mazamorra de chuño, hecho a base de chuño molido, papas, carne y otros. Plato apetitoso.

⁷El batán es una piedra especial, utilizado para moler, triturar, productos para la elaboración de los alimentos.

e) El qhatawi

Mazamorra de harina de quinua y cal. Muy nutritivo.

f) El karmu

Sancochado de carnes, papas, chuños y mote de maíz y habas. Es comida fría de medio día, especial para viajes o jornadas largas.

g) El kañiwako

Es la harina de kañiwa, que es degustada con leche o agua. En el pueblo se le consume mezclada con azúcar. Su poder nutritivo es indiscutible, además que se le atribuye muchísimos poderes curativos.

h) El kispño

Que son bocadillos o galletas de harina de quinua. Es comida infaltable en las wayaqhas del campesino ayavireño. Su poder nutritivo es valioso.

4.20. ZONAS TURÍSTICAS**a) Catedral de San Francisco de Asís**

Considerada como uno de los monumentos históricos más bellos y representativos del departamento, su arquitectura es de estilo barroco, construido en 1696. Cuenta en sus paredes interiores con óleos de la Escuela Cusqueña.

b) Cerro Kolqueparque

Ubicado al este de la ciudad de Ayaviri a mitad del Cerro Kolqueparque (cerro tutelar Apu). Mirador Natural Cerro Kolqueparque.

c) Balneario de Pojpojquella

Sus aguas termales son medicinales, cuya temperatura fluctúa entre los 32 °C y 35 °C. Las aguas termales de Pocopokella son medicinales, su temperatura oscila entre 32°C y 35°C. Se le atribuye la cura de artritis, reumatismo, infecciones, cangrenas. Tiene instalaciones deportivas, una piscina reglamentaria para competencias deportivas y otra para niños, plataformas deportivas de uso múltiple y dos pabellones de 2 plantas cada una, para el funcionamiento de un hostel y restaurante, también cuenta con el servicio de duchas de agua caliente permanentes. Se ha iniciado la remodelación de este complejo turístico para recepcionar a turistas nacionales y extranjeros. Contará con pozas individuales y otras instalaciones para albergar a los visitantes.

d) Tinajani

Hermoso valle de gigantescas rocas de singulares formas y tamaños tallados por el paso de los años con el cincel implacable de la sabia naturaleza, lugar cargado de energía magnética positiva que a cualquier visitante lo reconforta, reanima y llena de vigor. Tiene una altitud que ronda los 3,953 msnm. Se encuentra en las Coordenada Este 0330767 y Coordenada Norte 8341042. Desde el centro de la ciudad de Ayaviri existe una distancia de 13.65Km. En línea recta y por carretera 15.20Km. Y se llega en 15 a 20 minutos por carretera afirmada.

e) Keuñakuyo

Se encuentra a 1.87 Km. Al sur de Tinajani, a una altitud de 3,985 msnm. En la coordenada este 0331347 y coordenada norte 8339326. Cada espacio recorrido le pone en contacto con la naturaleza y le carga de energía magnética positiva. Es un cañón muy cerrado, en el que se encuentran bosques de keuñas, cuevas muy hermosas como la de Igma Igmani, abundantes aves, flores aromáticas y medicinales, una concentración increíble de bosques de rocas de tamaños diversos y formas múltiples como observaremos:

f) Tumbas o Ayahuasis

Diseminados en gran parte de Tinajani de formas y tamaños diferentes, destruidas por la mano del hombre y el paso de los siglos. En ellos se sepultaban seres humanos momificados.

4.21. FESTIVIDADES

En Ayaviri el 8 de setiembre: Se celebra la fiesta patronal de la "Virgen de Alta Gracia". La fiesta se desarrolla con una serie de actividades y eventos con las mismas costumbres religiosas de sus ancestros.

La fiesta patronal en honor a la santísima Virgen de Alta Gracia comienza desde el día 4 con el armado de altares y bosque respectivos en la plaza de armas de la ciudad para continuar con el arreglo. Toda esta fiesta religiosa empieza con la entrada de cirios del alferado sin pecado el día 6, para luego continuar el día 7 con la primera procesión y entrada de cirios del alferado del día central, al día siguiente el día central 8, se realiza la misa de fiesta a las 11 de la mañana y la virgen hace un recorrido largo por las diferentes arterias de la ciudad.

4.22. MEDICINA POPULAR O CASERA

La población tiene una diversidad de formas de tratar a las diversas enfermedades con las plantas, minerales, animales por ejemplo los yerbas naturales Chiri chiri es para dolores musculares, Diente de león y cascara de papa negra, es para Inflamación de los riñones, las flores amarillas son para escalofríos, para Inflamación del estómago es remedio la cebada tostada y hervido.

4.23. CLIMATOLOGÍA CARACTERÍSTICAS DEL CLIMA EN GENERAL

En el distrito de Ayaviri la temperatura varia de 18° - 20° C.

CAPÍTULO V

EXPOSICIÓN Y ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

5.1. GASTRONOMÍA PERUANA

La cocina peruana es considerada como una de las más variadas y ricas del mundo. Gracias a la herencia pre incaica, y a la inmigración española, africana, chino-cantonesa, japonesa e italiana principalmente hasta el siglo XIX, reúne, mezcla y acriolla una gastronomía y exquisitos sabores de cuatro continentes, ofreciendo una variedad inigualable e impresionante de platos típicos de arte culinario peruano en constante evolución, imposible de enumerarlos en su totalidad. Basta mencionar que sólo en la costa peruana, hay más de dos mil sopas diferentes (Huisa & Hualpa, 2008).

5.2. HISTORIA DE LA COCINA PERUANA

La cocina tradicional Peruana es una fusión de la manera de cocinar de los españoles con la de los nativos peruanos. Productos básicos como la papa, maíz, maní, ají, y pescados y mariscos de nuestro mar, se remontan hasta el Imperio Incaico, que floreció en los Andes por miles de años. Cuando los conquistadores españoles llegaron en el siglo 16, trajeron con ellos los postres de estilo europeo y otros ingredientes como el pollo, carne de res y frutas cítricas. Más adelante llegaron los inmigrantes africanos, italianos, chinos y japoneses que ayudaron a crear una sabrosa comida que hasta la fecha se come en los hogares y restaurantes peruanos. (Huisa & Hualpa, 2008).

5.3. EL KANKACHO

Es un plato típico de Ayaviri, En el lugar considerada la capital ganadera del Perú, ubicada en el departamento de Puno, que es distrito de Ayaviri y en la actualidad es conocido por la forma de preparar el kankacho.

Su nombre proviene del vocablo quechua kankachu que significa carne asada. La preparación tradicional consiste en un cordero previamente macerado en ají panca, comino, pimienta y hierbas aromáticas entre otros ingredientes para luego ser cocinado en un horno. Por lo general se come acompañado con papas y ají uchú cuta (preparación tradicional de la zona).

Este plato es tan popular en Ayaviri que cuentan con una asociación de mujeres llamada “Las Auténticas Procesadoras del Kankacho Ayavireño” *“quienes dicen que una de las características del kankacho de Ayaviri que lo diferencia del resto de sus vecinos, es su sabor más salado debido a que sus corderos se alimentan del ichu de la puna y del agua salitrosa de la zona”*.

Origen, según el lingüista y literato cuzqueño Jorge Vargas Prado, la palabra "kankacho" significa asado.

Vargas explica que esta palabra tiene raíces cuzqueñas; las que variaron en su pronunciación debido a su uso, ya que en un inicio sólo se pronunciaba "Kanka". (Cobarrubia. R: 2003).

Según Ccopa (2013: p. 71),

Kanka, significa asar o someter un producto al fuego, generalmente un trozo de carne. Por eso es común el término Aycha Kanka, que quiere decir carne tostada... (...) “hay muchas otras variedades de Kanka. Los kankachos huelen bien y saben mejor. Por eso son los preferidos para el paladar y olfato andino. Se taja la carne para introducir el aderezo de sal, ajos y ají especial. Se pone al fuego directamente hasta asar. Uno de ellos es el Kankacho de carnero, fiambre típico en los Andes”.

Refiriéndonos a la preparación del Kankacho, podemos indicar también que: “La gastronomía no es solo cocinar, sino que va más allá, es la recopilación de datos, fechas, personajes, costumbres, puesto que en la alimentación participan elementos biológicos, históricos, económicos, culturales y sociales, que revelan aspectos fundamentales de la vida de un pueblo”.

Según More Espinoza. P. (s.f.) Refiriéndose a la gastronomía Peruana indica que:

“Nuestra sangre es como el cebiche tiene la cebolla de Europa; los ajos del Mediterráneo; la pimienta de Asia, el limón de África; La papa, el camote, el ají y el choclo del Perú; tiene la textura del pescado y obedece a la escuela de lo cocido y lo crudo de Oceanía, del pacífico sur.”

De lo afirmado por More Espinoza, podemos mencionar que: “La gastronomía de los andes, el del sur peruano, en este caso del distrito de Ayaviri; es un producto de mestizaje, de continuo intercambio de alimentos de otras culturas culinarias”

5.4. PREPARACIÓN DEL KANKACHO

La gastronomía peruana es considerada una de las más variadas y elaboradas del mundo y también reconocida como una de las principales cocinas, junto con la china, italiana y francesa.

La llegada de inmigrantes chinos, africanos e italianos enriqueció la culinaria peruana, que de por sí, ya contaba con una gran variedad de platos típicos en cada una de sus tres regiones: costa, sierra y selva. Cada una de estas tres regiones posee un clima diferente, lo que permite que el Perú cuente con una extensa variedad de cultivos y por ende una diversidad de ingredientes.

Kankacho: para 25 personas:

- Una carcasa de cordero de 8 kilos / 300 gramos de carne por persona.
- 1 taza de ají colorado panca molida.
- 4 cucharadas de culantro licuado.

- 200 gramos de ajo molido.
- 2 cucharadas de comino molido.
- 1 cucharada de pimienta molida.
- 100 gramos de sal.
- Una cerveza negra de 500 ml. / chicha de jora / dos limones.

En una fuente mezclar el ají panca roja, previamente molida, agregar ajos, comino, pimienta, culantro y sal, mezclar todo hasta crear una crema homogénea. Limpie bien la carcasa de cordero, haga cortes lineales en la carne, esto para que el aderezo penetre bien en todas las partes y obtener un sabor homogéneo.

Rosear la carne con la cerveza negra, asegurarse de agregar en los cortes interlineales previamente realizados, dejar macerar unos 15 minutos, hasta que la cerveza haya ingresado en toda la carne.

Agregar el aderezo de ají e ingredientes previamente preparados, empapar toda la carne, asegurándose colocar el aderezo en los cortes interlineales realizados a la carne, dejar macerar unas 3 horas. Para obtener un mejor resultado podemos dejar macerar desde la noche anterior, antes de ingresar la carne aderezada al horno 220°C, por dos horas y media.

La señora Julia Luna Aguilar Vda. de Mendoza, nos cuenta su experiencia:

Para preparar Kankacho se requiere un cordero macho, de buena calidad que sea gordito y huahuito, para que el asado sea suavecito, para que se puedan servir lo más rico posible. Se pedasea la carne para que sea la cocción más rápida y crocante, se hace los cortajes en el cordero para que entre bien los ingredientes, y para que tenga más sabor (Esencia Comunicaciones, 2012).

El poblador Néstor Velásquez nos cuenta que:

“... Nosotros tenemos buenos pastos y buena tierra es decir tierra salitrosa eso es favorable para los ganados, por eso la carne de cordero es agradable. Cuando los corderitos van a beber el agua en la orilla lamen esas piedras”.

Lo mismo cuenta Lourdes Mamani, quien a sus 26 años es la ex presidenta de las Auténticas Procesadoras del kankacho Ayavireño, la asociación que reúne a 28 kankacheras:

“Ella coincide en que la carne del cordero de Ayaviri, más salada que la de sus vecinos, marca la diferencia”.

Continuando con la versión de la Sra. Julia Luna Aguilar:

“El Menjunje es ají panca colorado, bastante ajo, comino, pimienta y su cerveza negra, todo a batan, sal al gusto” (Esencia Comunicaciones, 2012)

El Puka uchú o wila waica se utiliza, por lo general, como colorante y saborizante, en viandas elaboradas para ocasiones especiales, tanto para el sector rural como urbano. Con estos nombres de Puka Uchú o wila waica se denomina también al ají panca, a la Paprika o “ají plástico” por el color similar que tienen. Pero para el consumo hacen una diferencia entre el panca (de aspecto rugoso) y el paprika (ají plástico); el primero se usa como saborizante, colorante y a veces con cierto grado de picor, mientras que el segundo solo sirve como colorante. Por ello, el que más se usa y consume es el panca, probablemente por su triple función gastronómica, para elaborar “menjunjes” y aderezos y así otorgar sabor a las comidas que se preparan en fechas festivas. Pero también hay quienes combinan ambos (panca y paprika) para lograr un intenso color en la comida, menor grado de picor y, por consiguiente, aroma y sabores agradables (Coasaca. 2014, p. 121).

Julia Luna Aguilar nos cuenta:

“... Este menjunje se echa a la carne, para que se sazone durante tres a cuatro horas, el cordero tiene que ser gordito huahuito, y machito, porque cuando la carne es flaca, se seca no vota jugo, no vota grasa” (Esencia Comunicaciones, 2012).

Una vez macerada la carne con el menjunje, se coloca la carne en una fuente llamada asadera, para ser introducido al horno caliente, por un periodo de dos horas.

Las recetas peruanas reflejan miles de años de creación cultural, y es por ello que tienen gran valoración, y reflejan nuestra tradición. Se debe reconocer que nuestra cultura gastronómica no es pura, sino “mestiza”, es fusión cultural, y perfecta combinación entre las mejores expresiones de variadas culturas.

5.5. LA COCCIÓN DE PAPAS AL HORNO.

Las papas son acompañantes infaltables en el plato típico del Kankacho, se recomienda que sean papas de variedad suaves y harinosas al coser. Por lo general se utilizan papas de variedad huayro, canchan, Peruananita entre otros...

- 5 kilos de papa huayro / 3 papas por persona

Al horno.

Lavar bien las papas, colocar en una fuente, rosear suavemente las papas con un poco de menjunje de kankacho, para lograr un ligero gratinado y sabor agradable. El cocción tradicional de papa cosida que acompaña al kankacho es colocarlas al horno con cascara.

El Sr. Samuel Quispe, nos relata:

“Hornear las papas con cascara es bueno, se mantiene el sabor natural de la papa, se obtiene un sabor similar a la huatia (cocción de papas en tierra caliente), que se realiza en la cosecha de papas en el mes de mayo”.

De acuerdo al gusto, de cada persona, también se hornea papa pelada, envuelta en menjunje de kankacho, se obtiene papas crocantes con sabor a kankacho.

Coasaca (2014, p. 12), menciona: con relación al uso de Aji. Se emplea asimismo para juntar las papas peladas que será asadas juntamente con los trozos de carne, dependiendo del gusto; también se consume la papa asada o sancochada, pero con cascara.

5.6. PREPARACIÓN DEL UCH'U K'UTA.

Ingredientes.

- 1 cebolla con cola
- Ají amarillo
- 1 cucharada de aceite
- Sal al gusto

La Sra. Rosa Escobedo nos relata de siguiente manera:

Para la preparación del Uch'ú K'uta (Aji molido), primeramente se tiene extraer las pepitas (Chira), tostar ligeramente el ají, para pasar a moler en el batán o K'utana, a medida que se va moliendo se agrega la sal y agua, se crea una especie de crema espesa, se recoge en un recipiente, luego se agrega la cebolla picada con la colita y un poquito de aceite.

En el sector quechua, el uso y consumo del ají es en uch'ú k'uta (ají molido) o llatan. Hay diferentes formas de preparación, de acuerdo al uso o no de las semillas (chira) para mayor o menor grado de Picor a la inclusión de ciertos elementos y al empleo de colorantes naturales (Rodríguez . 2014, p. 123).

La Sra. Rosa Escobedo nos cuenta:

La preparación de este uch'ú k'uta que acompaña al kankacho es sencillo, pero agradable y característico en su sabor, un acompañante perfecto del kankacho. El secreto es hacerlo a mano en batan de piedra, si se prepara en licuadora tiene un sabor diferente.

Al batán lo denominan pek'ana o piqana (otros lo llaman maran). Se fabrica de roca, mide aproximadamente 1,20 cm de longitud por 80 cm de ancho y su superficie es plana y lisa. El mortero se llama q'ollota o q'ollo (también marana), es una piedra en forma de media luna, cuya base curva sirve precisamente para moler. Suelen esparcir o colocar el ají sobre la superficie de la pek'ana y con el q'ollota o q'ollo se tritura y muele el producto. Al parecer, el batán es más público y de uso festivo u ocasional y el uch'u k'utana es más familiar y de uso cotidiano (Rodríguez. 2014, p. 125).

El consumo del ají depende mucho del instrumental utilizado, considerándose que si se prepara artesanalmente tendrá mejor sabor, En el sector quechua utilizan el uch'u k'utana (molino de ají). Esta hecho de piedra de canto rodado y se compone de dos piezas: la k'utana propiamente dicha, cuya base es de forma cuadrada plana y/o ligeramente cóncava en la superficie (mide entre 30 y 40 cm aproximadamente) y el mosq'o o murq'u (otros le llaman t'unaru o morocco), también de piedra, de forma esférica que sirve como mortero. Para usarlo se presiona el mosq'o meciéndolo y asentándolo, sobre el espacio cóncavo de la k'utana, alterando con ligeros golpes obtener su propósito. También sirve para chancar el chuño, para moler pimienta, palillo, comino, ajo, etc...

5.7. INGREDIENTES PRINCIPALES EN LA PREPARACIÓN DEL KANKACHO.

Entre la gran variedad de ingredientes que se utilizan para la preparación de kankacho mencionamos los siguientes:

5.7.1. PRODUCCIÓN GANADERA

a) Cordero

La carne de cordero suele corresponderse con corderos (tanto macho como hembra) que tienen menos de 300 días de vida, los cuales pueden pesar entre 55 y 30 kilos dependiendo de su edad.

Sin embargo, pasados esos 300 días de vida reciben el nombre de carneros.

La población experta sostiene que; para la preparación del kankacho se recomienda que sea un cordero machito y tiernito, entonces que los corderos, son los más utilizados para la preparación del Kankacho, pues el cordero tiene la carne más suave de los demás animales domesticadas.

Dado que la carne de cordero es una carne roja con alto contenido en grasas saturadas, colesterol y sodio, no se aconseja su consumo en personas con sobrepeso y obesidad, niveles altos de grasas en sangre y que sufran algún tipo de enfermedad del corazón. (Pérez. C, s.f.).

El cordero es la especie de carne más vieja de los animales domesticados. Éste ha sido criado por los humanos en el Medio Oriente comenzando desde hace 9,000 años atrás (Cordero, 2015).

5.7.2. PRODUCTOS AGRÍCOLAS

a) Papa

Si hay un cultivo que caracteriza a los Andes – incluso internacionalmente – es sin duda alguna la Papa (*Solanum tuberosum*). Ha sido y es aun tan relevante en la historia de la alimentación mundial que actualmente ocupa el cuarto lugar entre los productos esenciales para la alimentación humana, solo sobrepasada por el trigo, arroz, y el maíz. (León. E, 2013, p.130).

Julia Luna nos relata su testimonio:

El plato típico del Kankacho se sirve acompañado de papa huairo (Esencia Comunicaciones, 2012)

Leon (2013), menciona,... (...) incluso en la actualidad es difícil pensar en algún platillo peruano que prescindiera de nuestra papa.

b) Aji

Según Elías j. (2014) citando a (Bird, 1956) manifiesta que: La presencia del aji en el norte Peruano, y Particularmente en la región la libertad, data de tiempos prehispánicos. Los hallazgos de restos orgánicos en exploraciones arqueológicas en el valle de Chicama y los testimonios iconográficos en cerámica y textiles que se exponen en los museos son evidencia concreta de la tesis del origen peruano del Aji.

Existen vestigios que muestran la antigüedad de los AJÍES en el Perú: El investigador (Bird, 1959), halló restos de aji en Huaca Prieta, yacimiento arqueológico que data del año 2500 a.C. y se ubica en el departamento de La Libertad.

El poblador Jaime Quispe, nos cuenta:

“... El uso del aji (rojo y amarillo) son ingredientes infaltables en la preparación de alimentos en la vida cotidiana del poblador Ayavireño, no me imagino consumir alimentos sin la presencia del aji, ya sea en el aderezó, o como acompañante de un plato, sea caldo o segundo o un plato típico. El puka uch´u aji más conocido como aji rojo se utiliza para realizar aderezos y preparar menjunjes para asados, en k´omer uch´u o aji amarillo, se utiliza para crear el uch´u k´uta, para acompañar los segundos, porque es más picante que el aji rojo”.

Según Coasaca (2014), en con relación al uso del ají en Altiplano Puneño menciona que:

“El uso del ají no solo es gastronómico sino también es un regulador social y cultural, además de ser un elemento que simboliza las relaciones de género y las creencias que matizan conductas y formas de pensamiento. Así, el primer uso se da en las comidas, en la salud, como colorante en la artesanía, etc., y el segundo radica en las creencias, las construcciones simbólicas que se derivan de su uso, cuentos que se construyen como instructores de valores y mensajes generacionales creados popularmente”

Los ajíes utilizados en la elaboración del plato típico del kankacho como lo manifestamos anteriormente son el Puka Uchú´ o Paprika (*Capsicum annum*. Variedad: Longum), es un fruto de color rojo cuando está madura, mide alrededor de 12 cm, posee un peculiar aroma muy agradable y un sabor característico no picante. El uso de este ají es uno de los elementos fundamentales en la elaboración del kankacho; puesto es la base del menjunje que se agrega a la carne.

Otra variedad de ají que también se utiliza para acompañar al plato típico del kankacho, es el ají amarillo (*capsicum baccatum*. Variedad: *pendulum*) que sirve para la elaboración del uch´u K´uta (ají molido). La característica de este ají a diferencia del paprika, es que es picante, base para la elaboración de diferentes cremas de ají que acompañan las comidas. (Cabieses, s.f.).

El Ají es uno de los ingredientes principales en la preparación del kankacho, sin el ají no sería posible obtener el sabor que caracteriza al plato típico y lograr el rostizado especial que le da a la carne, pero el ají no solo es visto como un simple ingrediente; si no también tiene un carácter simbólico para el poblador andino, en este

caso para el poblador Ayavireño según Coasaca (2015: p. 123), nos indica que:

El ají rojo está más relacionado con los momentos especiales del calendario festivo anual y con las fechas destacadas del ciclo vital. Lo utilizan para preparar las viandas que el anfitrión (Alferado) invitara en las fiestas patronales, carnavales, año nuevo y para celebraciones del ciclo de vida como cortes de pelo o rutuch'is, bautizos, cumpleaños, matrimonios, a los ocho días de los funerales, entre otros. Son espacios públicos de festejo colectivo donde se congregan masivamente familiares, cotorraños o paisanos en torno a un santo patrono o festividad en particular.

c) Ajo

El ajo (*Allium longicuspis*) es uno de los ingredientes más utilizados en la gastronomía peruana y no podía estar ajena a la gastronomía del sur del país ni el distrito de Ayaviri en este caso como uno de los principales ingredientes en la preparación del kankacho.

Según el poblador Juan Carlos Castro es:

“El ajo molido conjuntamente con el ají colorado y sal son la base del aderezo para la elaboración del kankacho. El ajo y el ají le dan el gusto especial a la carne”.

El origen del ajo parece remontarse a los países de Asia Central, desde donde una de sus variedades endémicas. América conoce sus beneficios y sus sabores a partir del siglo XIX, cuando fue introducido por los españoles y comenzó a cultivarse en todos los países del continente. (Comparini. A, 2010).

d) Sal

La sal tiene un papel muy importante en la alimentación humana y también es usada en gran escala para la conservación de alimentos.

Petersen (2010: 11), dice que la sal natural era recolectada por los pobladores prehispánicos peruanos preferentemente a orillas oceánicas de la costa pacífica, pero también en las inmediaciones del lago Titicaca. Otras fuentes, añade, fueron la cuenca del río Huallaga, así como en general espejos y afloramientos de agua sobre la margen oriental de los Andes.

De lo mencionado por Petersen podemos inferir que el consumo de sal en las culturas prehispánicas peruanas, estuvo siempre presente en su alimentación, también utilizado en el proceso de conservación de alimentos, como la cecina de carne rojas y pescado.

En la actualidad el consumo de sal es indispensable en la preparación de los alimentos que consumimos a diario, por eso la sal es un ingrediente infaltable en la mesa de todas las familias, más aun si se trata de preparar carnes asadas de todo tipo; en el caso de la preparación kankacho es un ingrediente principal, fundamental, pues acompaña y contribuye a darle ese gusto especial que tiene el plato típico mencionado.

La Señora Carmen Huayta, nos cuenta:

“La sal debe ser molida conjuntamente con el ají colorado, para que esta se diluya y pueda penetrar en la carne más fácilmente, juntamente con ají colorado, de esta manera se obtiene una sabor

más agradable de la carne, la sal debe ser agregada en proporciones adecuadas, no excederse, de lo contrario se obtendría un kankacho demasiado salado de mal gusto. En conclusión sin sal, no se puede preparar un kankacho de buen sabor, como es característico”.

La sal (sodio) es indispensable para la vida, pero también puede ser nefasta para la salud si se consume en exceso. Nuestro cuerpo sólo necesita pequeñas cantidades de sal (sodio) para que funcione adecuadamente. La (OMS: 2012), menciona lo siguiente con relación al consumo de la sal: *“La carencia de yodo origina una serie de trastornos: bocio endémico, hipotiroidismo, daño cerebral, cretinismo, anomalías congénitas, mal desenlace del embarazo y deterioro del desarrollo cognoscitivo y físico”.*

e) Orégano, Cilandro y Hierbas Aromáticas

El descubrimiento de América en el s. XV propició que los colonos llevaran diversas semillas de orégano, cilandro y otras, para probar su cultivo en tierras sudamericanas, donde se adaptaron con gran rapidez al nuevo clima, incorporándose a los condimentos empleados en las recetas tradicionales de los nuevos pueblos mestizos. (Orégano, s.f.).

La Sra. Carmen Huayta, nos manifiesta que:

A la preparación del menjunje para el kankacho, se le agrega un poco de orégano molido seco, también se agrega hojas de cilandro; debemos tener cuidado en separar las hojas del tallo, el

tallo del cilandro no se utiliza. Adicionalmente al orégano y cilandro, también agregamos hiervas aromáticas como el Huacatay (tagetes minuta) en cantidad mínima, agregamos todas estas hiervas para agregar y darle un gusto más apetitoso al kankacho.

Huacatay (Tagetes minuta). Es hierba americana, su nombre quechua es huacatay, en México se le llama pazote (lengua nahua). Alcanza el metro de estatura. En la cocina peruana es ingrediente típico de preparaciones como la ocopa y la pachamanca (Macetita, 2011.).

f) Comino y Pimienta

La gastronomía peruana está de moda, Cuando revisamos las innumerables recetas de esta deliciosa cocina encontramos dos ingredientes que casi siempre están al último renglón del listado, se repiten en cada receta, no tiene medida, la cantidad es el secreto de cada cocinera(o), lo ponemos al final de la receta para cerrar con broche de cariño el sabor peruano. Estos ingredientes son: *“comino y Pimienta”*.

La Sra. Sonia Aguilar, nos relata:

“Para la preparación del kankacho, utilizo el comino y pimienta, se agrega al menjunje previamente elaborado, para macerar la carne con todos los ingredientes. Tanto el comino y pimienta lo utilizamos a diario en la preparación de nuestras comidas, ya sean sopas, segundos, ensaladas. Estos condimentos le agregan mejor sabor”.

La presencia del comino y pimienta en la cocina peruana van desde las sopas, platos de entradas (escabeche, ceviches, papa a la huancaína, etc.), hasta los guisos o llamados platos de fondo, los locros se aromatizan con pimienta, carnes asadas, etc. etc.

En la cocina peruana su uso es obligado en toda receta, el aderezo peruano, muy aparte de su purificada técnica, el comino conjuntamente con la pimienta abren la ruta de exploración de cada cocina regional.

Por otro lado, guiándome de las ideas expresadas por (Gonzales-Lara, 2009), “deduzco que, es el mestizaje peruano el que permitió que nuestra cocina sea el punto de encuentro de culturas; y que hoy en día, luego del proceso de globalización, haya logrado la preservación de la identidad cultural y su redefinición; así como el enriquecimiento de la diversidad cultural”.

La fusión de costumbres, tradiciones y valores son el resultado actual, perfectamente plasmado en nuestra exquisita cocina. Además, no podemos dejar de lado la nostalgia colectiva y cultural que existe con fuerza en aquellos residentes que se encuentran fuera de sus localidades, quienes se identifican profundamente con nuestra tradición culinaria.

5.8. CONSUMO DEL KANKACHO

5.8.1. LA COMIDA ANDÍNA Y SUS MOMENTOS

La comida de los pueblos andinos puede dividirse en cotidiana, festiva y ritual. La relación de correspondencia entre un tipo de comida y un tipo de fiesta ritual se está perdiendo debido al creciente debilitamiento del pensamiento mágico andino dado el proceso de secularización y la penetración de la lógica de mercado en los andes. No obstante, aún se mantiene un ritual en el comer o beber: una porción de la primera bebida o comida está dedicada a las divinidades. (Novoa Álvarez, I. & Ccopa Antay P. 2013).

Los tipos de comida diferencian los momentos. En los días comunes se disfrutan comidas cotidianas; en los festivos, comidas especiales; y en momentos de tributo sus deidades y muertos, comidas de rituales (Ccopa, 2013).

Hay muchas otras variedades de *kanka* (asados, kankachos) en el sur del Perú, en el departamento de Puno, este plato se prepara y consume en diferentes provincias y distritos. Los kankachos huelen bien y saben mejor, por eso son los preferidos para el paladar y olfato andino. Cada lugar tiene su peculiar forma de preparación, he ahí donde radica el sabor característico de cada kankacho.

El distrito de Ayaviri es un lugar caracterizado por la preparación del plato típico del kankacho, el mismo que es consumido por propios y

extraños en diferentes fechas sociales, festivas, religiosas, a lo largo del año

La visión de la alimentación desde la antropología es una visión desde las relaciones sociales, no desde la nutrición ni la química ni la fisiología, por eso no hablamos de nutrientes ni de metabolismo hablamos de comida, cocina, comensales, compradores, todas categorías sociales que concluyen en un sujeto social, el comensal, realizando una práctica social: comer los platos de la cocina de su tiempo. Y esta práctica social está legitimada por saberes y poderes que contribuyen a darle sentido, y por lo tanto perpetuarla y transformarla en el tiempo (Aguirre, P. 2007).

Antropología de la alimentación es "un campo de estudio fructífero que se ocupa del estudio de las prácticas y representaciones alimentarias de los grupos sociales desde una perspectiva comparativa y holista, poniendo atención en los factores materiales y simbólicos que influyen en los procesos de selección, producción, distribución y consumo de alimentos, así como en las formas de preparación, conservación o servicio y teniendo en cuenta, a la vez, que existen condicionantes de carácter ecológico, económico, cultural, biológico y psicológico que interaccionan entre sí y que hay que considerar en cada momento". (Ruscalleda, 2015).

“Nuestro entrevistado Andrés Zarate, nos marra:

“El kankacho lo podemos consumir de manera espontánea como un gusto o en una ocasión especial, como el día del padre, un cumpleaños, una fiesta patronal, o la visita de un

familiar que regresa a Ayaviri después de años, al este se le invita el kankacho. El kankacho es un plato típico, sencillo, tradicional; su preparación no requiere de mucha elaboración, las papitas asadas y su uch'ú k'uta le dan el toque final.

Para el poblador Ayavireño la preparación y el consumo del Kankacho se da en la vida cotidiana, con mayor frecuencia en ocasiones y fechas festivas, a lo largo del año. Estas fechas festivas pueden ser de caracteres social o religioso, denotando de esta manera al kankacho como un acompañante culinario que sobre sale de otras comidas en el distrito de Ayaviri.

Las fiestas cumplen una función de marcadores de los cambios temporales. Los fenómenos festivos aparecen repartidos por el calendario anual. Son momentos claves que sirven para señalar los cambios de un período a otro, de una estación a otra, de un ciclo a otro. Nos apuntan los cambios solares o climáticos, de estado social, de actividad, etc.

Para un mejor análisis e interpretación del consumo del kankacho en el distrito de Ayaviri presentamos el siguiente cuadro festivo, el

mismo que nos ayudara a entender la presencia del kankacho en la vida cotidiana, social y religiosa del distrito de Ayaviri.



5.8.2. FESTIVIDADES Y MOMENTOS SOCIALES DEL DISTRITO DE AYAVIRI

CUADRO N° 2

CALENDARIO DE LAS FESTIVIDADES RELIGIOSAS

FESTIVIDAD	FECHA	MES
Ano nuevo	1	ENERO
Festividad virgen de la candelaria	24	
Primer día tarde taurina	26	
Segundo día tarde taurina	27	
Compadres carnavales	4	FEBRERO
Comadres carnavales	11	
Celebración de carnavales	15	
Concurso regional de pandilla Puneña	7	MARZO
Festividad en honor al patrón san juan de dios	8	
Jueves santo	4	ABRIL
Viernes Santo	5	
Día del Trabajo	1	MAYO
Día del campesino	24	JUNIO
Festival de Tinajani	11	JULIO
Festival de Tinajani	12	
Fiestas Patrias	28	
Festividad de virgen de Copacabana	6	AGOSTO
Alasitas en plazoleta Mariano Melgar	17	
Alasitas en Jr. Cusco	22	
Festividad Virgen de Alta Gracia	8	SETIEMBRE
Waschaccaray	10	
Primer día de tarde taurina	11	
Segundo día tarde taurina	12	
Tercer día tarde taurina	13	
Festividad San Francisco de Asís	4	OCTUBRE
Aniversario de la provincia de Melgar	25	
Celebración de todos los santos (vivos)	1	NOVIEMBRE
Celebración de todos los santos (muertos)	2	
Noche buena	24	DICIEMBRE
Navidad	25	

FUENTE: Elaboración propia en 2014.

5.8.3. EL SABOR FESTIVO DE LA COMIDA ANDINA

En sí mismo lo festivo contribuye un elemento muy importante para la compensación de la cultura andina y su sistema social. No se pueden entender las características de las fiestas andinas si no entendemos su carácter comunitario, como ámbito de sociabilidad, de cercanía, de aproximación, de *communitas* emocional, entre familiares o paisanos congregados en el espacio festivo, dado que todos participan, festejan, bailan, comen y beben. Las mujeres son las encargadas de preparar las diversas comidas que se sirven en las fiestas. Los hombres ponen la música; hombres y mujeres comen, beben, cantan y bailan. En las fiestas patronales, bautizos, matrimonios, cortes de pelo, cambios de luto cumpleaños, etc., la música y las comidas son centrales. (Novoa Álvarez, I. & Ccopa Antay P. 2013, p. 72).

5.9. KANKACHO A NIVEL SOCIAL

La sociología estudia las distintas formas de socialización, y dentro de ellas la comida es una de las más importantes (Simmel, 1986). Si bien el comer es lo más limitado al individuo, la comida es esencialmente una actividad social, por el modo como es preparada y servida, pero sobre todo por ser pensada para ser compartida. En las sociedades tradicionales y andinas esta anudada al “estar - juntos grato”, que no se puede lograr de otro modo. El comer y beber tienen la virtud de crear una comunidad un nosotros de importancia para la continuidad de las prácticas de la reciprocidad.

5.9.1. CONSUMO A NIVEL FAMILIAR

a) El Kankacho en matrimonio.

El matrimonio civil, La unión entre el hombre y la mujer que se lleva a cabo a través de distintos ritos o procedimientos se conoce como matrimonio. El enlace matrimonial es reconocido a nivel social y cultural e implique derechos y obligaciones. Existen dos grandes tipos de matrimonio en la sociedad occidental: el matrimonio religioso (legitimado ante los ojos de Dios) y el matrimonio civil (administrado por una autoridad estatal).

Ya sea en el matrimonio civil o religioso, se tienen actividades previas como es la búsqueda del padrino y preparación de kankacho.

b) El Kankacho en bautizos y corte de pelo.

En las comunidades andinas existen muchas formas de parentesco ceremoniales, tales como el compadrazgo por corte de cabellos, uñas, de ombligo, de bautizo, confirmación, por matrimonio y otros diversos motivos (Morote, 1954).

Sr. Jesús Mamani nos cuenta:

“Cuando encontré a la persona idónea para que sea el padrino de su hijo, tuvo una reunión previa en la que solicito

de manera formal, sea el padrino de su hijo, en esta reunión previa; visita la casa del padrino, llevando consigo una t'inka, que es el agasajo que se le entrega al padrino, el que consta de un degollado pequeño de Kankacho, con cerveza vinos y tragos, después de comer y beber, se cierra el compromiso social, se marca una fecha del bautizo”

Quando los padres del niño tienen elegido a la persona idónea para que sea padrino de su o sus hijos, buscan una oportunidad propicia para abordarle e invitarle cerveza y licores, y cuando están embriagados le expondrán sus intenciones, comprometiéndole para ese fin. En otras ocasiones, a las personas elegidas, les invitan a comer a su casa, con cualquier motivo; al final de la comida, como asentativo, invitan unas copas de aguardiente, luego les piden que sean padrinos de sus hijos.

c) El Kankacho en los Cumpleaños

El cumpleaños es el aniversario de nacimiento de un ser vivo. En muchas culturas es costumbre celebrar el cumpleaños, por ejemplo mediante una fiesta con amigos, en las que se dan regalos al homenajeado. Las fiestas de cumpleaños son muy populares sobre todo entre los niños. Son una oportunidad más para la socialización con los amigos y la familia. En ella, es costumbre

entregar regalos al anfitrión y comer una torta, al cual se le colocan velas, para que el cumpleañosero sopla y las apague mientras los invitados cantan alguna canción de cumpleaños. No faltan también los licores y comida para agasajar al cumpleañosero.

El Sr. José Morales, nos manifiesta que:

“No hay fiesta y celebración sin que haya música, su buen comer y beber, por eso preparamos kankachos para los familiares invitados y conocidos que nos visitan, la fiesta de cumpleaños es un espacio social en la que afianzamos nuestras relaciones familiares y amicales, la presencia de un familiar, compadre, vecino o conocido en tu cumpleaños es agradecido ofreciéndole un plato de kankacho.

En la mayoría de las culturas, comer tiene una función básicamente social. Alrededor de la comida se afianza un conjunto de reglas, a menudo muy estrictas, que dan sentido e identidad a cada grupo (Hernández, E. 2013).

5.10. EL KANKACHO EN FIESTAS POPULARES

Las fiestas populares son manifestaciones culturales que aparecen en todas las sociedades, ya sean rurales o urbanas, atrasadas o desarrolladas económicamente. El fenómeno festivo ha estado presente desde la antigüedad más remota, y lo seguirá estando en la medida en que es una expresión propia del ser humano. Toda fiesta popular presenta una composición bastante compleja, en cuanto que podemos encontrarnos con una gran variedad de elementos: lúdicos, emocionales, sociales, estéticos, económicos, simbólicos, rituales, festivos, etc.

a) El Kankacho en Carnavales

Una de las Tradiciones más populares y alegres de nuestro país son los Carnavales. Esta costumbre, probablemente heredada de Europa se entremezcla con las vivencias del mundo andino, con las tradiciones de la costa y de la selva. El carnaval es una fiesta mágica en la cual lo natural y sobrenatural se unen, lo religioso, lo terrenal y lo cósmico y en cada uno de nuestros pueblos adquiere diferente expresión y color.

La Sra. Susana en relación a los carnavales nos menciona que:

“Carnavales es un momento sagrado con la Pachamama, Todos le ofrecen a la Madre Tierra en su agradecimiento y para pedirle nuevos favores rocían el suelo con alcohol, coca, el vino, el incienso, los confites, la serpentina, los cohetillos, la mixtura, las flores, y diferentes adornos. Todas estas ofrendas se entregan con

dirección al sol. Como agradeciendo a la buena producción ganadera se prepara kankacho, ya sea de cordero, alpaca, o res, según el ganado que tenga la familia. El kankacho lo preparamos por dos motivos, en ofrecimiento a la pachamama y para compartir en familia, al fruto y esfuerzo de criar los animales, la pachamama es un ser vivo, así como tiene sed, también tiene hambre, en carnavales festejamos todos, junto a nuestra pachamama.

Referido a los carnavales en el mundo andino. Rojas, H. (2013), en el contexto rural significa la reproducción de la vida en simbiosis con los alimentos que se han producido en la chacra y que por su importancia garantizan la reproducción humana. Es además un reordenamiento cósmico a partir de la alegría y la celebración de los meses de los meses del agua como elemento de fertilidad. Los rituales, según Durkheim (1982):

Están orientados a suscitar, mantener o renovar ciertos sentimientos o estados mentales del grupo, reforzando en el colectivo el sentimiento de pertenencia y en los individuos una idea de orden. En esta necesidad de afianzar, de tiempo en tiempo, los sentimientos colectivos de pertenencia, ciertas comidas son importantes.

En contraste con el proceso continuo de racionalización y desencantamiento del mundo, propio de occidente, del que da cuenta el sociólogo Max Weber, los rituales sacros, cristianos y/o paganos aún se mantienen en los andes, aunque no con la fuerza de antes. Si bien en la música es mayor la correspondencia de un tipo de música e instrumento con un ritual específico – Como por ejemplo

en el agua- en la comida aún hay platos que se preparan solo como parte de un ritual determinado.

b) Consumo de kankacho en tardes taurinas

En honor a la virgen de la candelaria y virgen de Alta Gracia

La población amante a la tauromaquia, devotos y alferados de la festividad virgen de la Candelaria, acuden hasta el cerro kolqueparque para apreciar la gran corrida de toros con un inhóspito paisaje natural, tendida en el cerro del mismo nombre. Cada 26 y 27 de enero se realizan las tardes taurinas en honor a la virgen de Candelaria. Las tardes taurinas en honor a la virgen de Alta Gracia se realizan los días 11, 12 y 13 de setiembre de cada año, en las pampas de la verde moya.

Las corridas inician aproximadamente a las 01:00 p.m. con receso a las 04:00 p.m., al cual lo denominan lunch (Comida ligera, de platos fríos) este horario de lunch, es aprovechado tanto por el alferado, como por la población; el alferado se encarga de buscar a la persona que se hará cargo el siguiente año de las corridas en devoción a la virgen Candelaria en enero y virgen de alta gracia en setiembre.

La población aprovecha el tiempo para degustar los diferentes platos que cada familia ha preparado con esmero para compartir en familia y conocidos en las faldas del cerro kolqueparque y la verde moya. Los platos son preparados al gusto de cada familia, en la que destaca de sobre manera el kankacho. Una vez terminado el periodo

del Lunch, la corrida continua, hasta que el sol de oculte. Según

Rossi (2013), menciona que:

Al sentarnos a comer, no advertimos que en ese acto cotidiano se agazapa la historia entera de la humanidad. Cada detalle constituye una escena en la que convergen actitudes, sentires, posturas, gestos, rituales (...) La gente se reúne a comer, a beber, a charlar... y sobre todo a festejar. No hay festejo sin comida totémica compartida.

Ernesto Castro poblador aficionado a las tardes taurinas en honor a la virgen de alta gracia, nos indica que:

“... es costumbre desde que tiene uso de razón, a sus 29 años, siempre se comparte alimentos en la hora del lunch, cada familia asistente, prepara un plato para servirse y compartir con familiares compadres y conocidos, la preparación del plato típico es de acuerdo al gusto y posibilidad de la familia, en la cual es infaltable el kankacho, por lo menos uno de los días de corridas.

Por su parte Ángel Choquehuayta, nos menciona con respecto a las tardes taurinas en honor a la virgen de la Candelaria de la siguiente manera:

“... la hora del lunch es un momento de compartir alimentos en familia, platos preparados con esmero, para invitar a los conocidos amigos de la familia que se encuentran solos o paisanos que están de visita por estas festividades, en esta fecha se preparan diversos platos típicos, en la que sobre sale el kankacho, por su gran sabor y facilidad para prepararlo.

Rossi (2013), manifiesta al respecto:

“Como antaño, alrededor del fuego se cocinan tradiciones, maneras... A través de la comida, los inmigrantes recrean el hogar perdido –estar como en casa–. Una socialidad, una historia cotidiana compartida, decir es, sentires”.

c) Consumo de kankacho por el turismo

El momento clave en el turismo se da con el encuentro entre los turistas y el destino, y la mejor forma de ilustrar este encuentro es a través de la más básica de todas las necesidades humanas: la alimentación. La comida es un elemento icónico en prácticamente todas las regiones del planeta, ya que captura la esencia típica de un lugar. El alimento local nos muestra las dimensiones culturales y los rasgos geográficos, y por lo tanto agrícolas, de un sitio en particular, así como el papel social que juega dentro de una familia o una comunidad. Según Marinus C. (2011), nos indica que:

La forma en que el alimento es producido, cocinado y consumido nos da una clara perspectiva interna acerca de una sociedad determinada. Sin lugar a dudas la comida típica de un sitio es un ejemplo de autenticidad para los turistas, quienes, por lo tanto, se sentirán interesados y atraídos por esta.

El poblador Edgar Quispe nos manifiesta que:

“La Comercialización del kankacho es una fuente de ingresos económicos para un sector de la población ayavireña, puesto que se ofrece kankacho a los turistas nacionales e internacionales, existen asociación de comerciantes de kankacho, se expende en el terminal terrestre, en los alrededores de la iglesia san francisco de Asís, plaza de armas, el ovalo salida Cusco, en la avenida principal del sector pueblo libre existen diversas quintas que ofrecen el plato típico del kankacho.

La comercialización del plato típico Kankacho, genera una actividad comercial que beneficia directamente a las personas que preparan el kankacho, e indirectamente a toda la cadena de proveedores de insumos como la carne, papas, los condimentos, y los servicios de horno, leña, transporte y otros. Haciendo sostenible el comercio de venta de Kankachos en beneficio económico de un sector de la población del distrito de Ayaviri.

Desde el punto de vista de la sostenibilidad es primordial que el alimento que vayan a consumir los turistas sea cultivado en la zona. Esto es importante ya que lo convierte en un generador de inversiones y empleo a nivel local, ya que se necesitan agricultores, recolectores y transportistas con el fin de satisfacer la demanda y mantener viva la actividad. Esto, además de fomentar los lazos socio-culturales, le otorga al alimento una connotación de típica localidad (Marinus, C. 2011).

d) Consumo de kankacho en Actividades deportivas

El deporte social promueve un nuevo concepto del conjunto de actividades físicas, deportivas y recreativas que incluyen a toda la comunidad, sin discriminación de edad, sexo, condición física, social, cultural, étnica o racial. Así, el deporte es tanto una actividad propicia para la promoción de valores y hábitos, como una herramienta de convocatoria e integración para acompañar y propiciar la socialización en un grupo social.

El Poblador Fredy Cáceres, nos manifiesta lo siguiente:

“Las actividades deportivas son parte de nuestras actividades sociales, practicamos deporte ya sean en una fecha del calendario cívico, un campeonato o una confraternidad deportiva familiar o de amigos. Estas actividades deportivas generalmente son acompañadas de un plato de comida que ofrece el dueño del equipo a sus jugadores y parte de la hinchada del equipo, el kankacho es uno de los platos que más preparo para ofrecer a mis jugadores, familiares y conocidos, en estas actividades se genera un espacio para confraternizar y fortalecer nuestras relaciones amicales sociales.

Comer es un hecho social dinámico que tiene como función consolidar las relaciones familiares y sociales del individuo. La comida crea un espacio en el cual se genera un patrón a partir de hábitos y preferencias compartidas.

Martínez (2002), al respecto comenta: “La comida crea lugares donde se entablan relaciones sociales que buscan generar

una continuidad a través de experiencias compartidas.... En el comer se descubre la vida social donde los ritos manifiestan las prácticas sociales de la comida, manejando un código simbólico que describe el lugar de convivencia.”

5.11. KANKACHO A NIVEL RELIGIOSO

5.11.1. CONSUMO EN MOMENTOS RELIGIOSOS

a). Fiesta Patronal

Determinadas fiestas cumplen una función religiosa. Son expresión de la devoción y piedad populares hacia Cristo, la Virgen María o los/as santos/as. Las fiestas populares de contenido religioso son momentos propicios para el cumplimiento de una promesa, la realización de un sacrificio o penitencia o la solicitud de una gracia. En estos casos, aparecen toda una serie de rituales, símbolos, valores, creencias y virtudes relacionadas con la espiritualidad y la religiosidad.

El Sr. Carlos Huallpa, quien asistió a la fiesta patronal del año 2014 indica que:

“En la festividad patronal de la virgen de Alta Gracia, que se realiza el 8 de setiembre de cada año, el alferado del día central ofrece, diversos platos típicos a sus invitados y población en general, nadie puede quedarse sin comida, es un indicador que los alferados están pasando el cargo con

cariño y, comparten con todos los pobladores y visitantes su devoción y cariño a la madre de todos los Ayavireños, que es la virgen de Alta Gracia, que también simboliza a la pachamama. El alferado manda a preparar distintos platos de comida para diferentes momentos, el desayuno antes de asistir a la misa, consiste en un caldo de cordero con un segundo. Una vez retornado de la misa se recepciona a todos los invitados y población en general en su domicilio, para ofrecerles música, cerveza y comida, amenizado con una banda de músicos y una orquesta. Para toda la población uno de los momentos esperados es la hora de la comida, la cual el alferado debe ser compartir con familiares, invitados, y población en general que asiste al domicilio del alferado y alrededores. El alferado ofreció a cada invitado un plato de kankacho acompañado de pastel de papa con rocoto relleno y tamal, los invitados directos, familiares y compadres de hermandad son los privilegiados porque reciben un plato bien servido, el resto de la población que asiste a esta hora especial de almuerzo, también recibe su plato de kankacho de menor proporción, nadie que asista a la casa del alferado se queda sin comer, hasta las comerciantes que están a las afueras de la casa de la alferado son atendidas con una porción de comida. En otras fiestas a la cual asistí, menciona; en vez de kankacho se sirve lechón de chanco como plato principal.

En las fiesta patronales no siempre está presente, como plato principal el kankacho, es depende de cada alferado, algunos factores como el económico determinan que se utilice la carne de cerdo, ya que esta para algunos es más sabrosa, para el alferado puede significar menor inversión, considerando que la carne de cerdo rinde en mayor proporción en comparación con el cordero, o sencillamente se quiere salir de la rutina de consumo de kankacho.

Un factor a favor del consumo de kankacho en fiestas patronales es el sentimiento de identidad que pueda tener el alferado, como es sabido a las fiesta patronales llegan a Ayaviri propios y extraños y, ofrecer en la fiesta un kankacho a los invitados llena de orgullo y alegría a los alferados. Porque está compartiendo un plato propio del lugar.

Las fiestas tienen un significado identificador. Sirven para que el grupo social se reconozca a sí mismo. En las celebraciones festivas se ponen en juego toda una serie de rituales, valores, signos y símbolos que identifican a un grupo o comunidad, al mismo tiempo que refuerzan su existencia como tal. La fiesta es la expresión del nosotros frente al ellos (los de otro pueblo, comunidad, grupo, etc.). La gente participa en la fiesta y se identifica con el/la santo/a patrón/a, con una ermita, con un paraje, con un estandarte, con un plato típico, con un barrio, etc. En definitiva, lo festivo aporta personalidad a una comunidad de individuos (Novoa Álvarez, I. & Ccopa Antay P. 2013).

b) Todos los santos

El primero de enero según nuestra Iglesia Católica, celebramos la festividad de todos los Santos y de los Fieles difuntos, en esta parte del ande peruano, es costumbre que dicho primero de noviembre esperemos a nuestros seres queridos que se fueron al más allá, quienes a las 12 del medio día llegan y se presentan en nuestros hogares; para ello nosotros los que aun moramos en esta tierra preparamos un altar en donde colocamos según los gustos de nuestros difuntos, los platos y manjares que más les agradaba en vida, sabemos que no puede faltar el vaso de agua, ya que nuestras almas llegan sedientas, también ofrendamos las deliciosas tanta wawas o pan con forma de huahua, las galletas, la mana, los panes en forma de sol y luna, la escalera que sirve para que puedan bajar las almas, así como las palomas, el búho y los caballos o llamas.

El poblador Jesús Quispe, no menciona que:

“Cuando arman el altar en honor a su madre fallecida también colocan los platos favoritos de comida que en vida le gustaban más, de los cuales destaca el caldo de cabeza, rocoto relleno y el kankacho, a mi madre le gustaba comer su kankacho, ya sea en fiestas o en un día particular, por eso cada vez que llega todos los santos, preparamos kankacho para ponerlo en ofrenda y recordad anécdotas de la vida de mi madre.

Como hemos dicho, a partir del medio día ya está con la población las almas que se recuerda, además se dice que la mosca es quien trae al alma y si es que vemos posada una mosca en nuestro altar, es más que seguro que ya está entre nosotros nuestro ser querido. Durante toda la tarde y noche, los familiares, vecinos y amigos vienen a rezar al altar es decir a ofrecer una oración y acompañar al alma que está con nosotros, en agradecimiento, se les entrega a los visitantes o rezadores las galletas y wawas que se ha preparado días antes.

Al día siguiente (2 de noviembre) día de despacho de las almas, luego de servirse un caldo, se reza para despedir a nuestra alma visitante, rogando a que interceda por nosotros y buque nuestro bienestar y protección, luego se recoge el altar y finalmente se despacha al alma acompañándola hasta el cementerio donde se le arregla su nicho con flores, ofreciendo el responso, y en muchos casos despidiendo con las notas musicales de una banda o de una estudiantina, o de un grupo musical, los acompañantes conversan, muchas veces comparte un almuerzo, y brindan en nombre del almas que nos visitó, recordándolo con alegría y expresando siempre ¡en hora buena!..

La pobladora Natalia Vilca nos cuenta que:

Al cementerio aparte de llevar las ofrendas para las personas que rezan por nuestros difuntos, también se lleva un plato de

comida para compartir con los familiares y amigos que nos visitan en el nicho de nuestro difunto, entre los platos que siempre preparamos es el kankacho, por tratarse de una ocasión especial, en la que visitamos a nuestros difuntos.

En algunos lugares, toda la comida se guarda para el día siguiente, porque el dos es el día de todos los santos. Ese día todos los familiares visitan el cementerio, para saludar y rezar por sus familiares fallecidos (...) Mediante este ritual de la comida se afirma la unidad de la vida y la muerte, como dos caras de la misma moneda. (Novoa Álvarez, I. & Ccopa Antay P. 2013, p. 911).

c) Entierros

Lo importante es entierro, ser bien atendido a los pobladores esto implica que la persona muerta esta al gusto. En nuestras comunidades, los funerales realmente tienen el carácter festivo. Se presenta una gran abundancia de comidas, bebidas, colaboración solidaria de la comunidad o familiares, gastos fuertes de dinero. Desde la cosmovisión el muerto debe ser bien atendido, celebrado y despedido con todo lo que necesita.

El poblador Marcial Quispe, nos indica que:

Al fallecer su padre se le enterró acompañado de sus gustos favoritos, un plato de kankacho, sus tragos, coca, caramelos, chocolate, sus utensilios personales, lo que le gustaba comer en vida, tenemos la creencia que él tiene un viaje largo a otra vida y necesitara alimento para su camino. Hay que enterar a nuestros seres queridos con los gustos que tenían en vida, para que sigan su camino tranquilo. En vida a mi padre le

gustaba sus cervecita y su kankachito, cuando recibía visitas de familiares en su casa.

Con respecto a la preparación del equipaje del finado, Bascope (2011), nos manifiesta:

La forma tradicional de preparar el cuerpo para su viaje, consiste en proveerle de todo lo que un ser humano necesita para una larga travesía. Así es como se cree, que el alma del difunto caminará mucha distancia, donde puede que pase hambre, tenga sed, o pase frío. Quién sabe, tal vez se encuentre muy solitario, o a lo mejor, esté también acompañado de muchos otros. Es importante que se lleve todo lo necesario para subsistir en el viaje y compartir con los que le acompañan. El difunto debe proveerse de suficientes alimentos, ropa, coca, herramientas, utensilios. Todas estas cosas se colocan cuidadosamente junto al cuerpo del finado, especialmente aquellas cosas que él acostumbraba utilizar durante su vida cotidiana. Sus gustos y preferencias deben ser tomados muy en cuenta.

Se cree también que si no lo tiene consigo sus prendas personales, puede estar penando el alma en este mundo en busca de las cosas que le faltan. Por lo tanto, sus familiares y las personas allegadas a la vida del finado deben estar atentos y vigilantes para que no falte lo esencial de las provisiones para su viaje.

El poblador Leonardo Alvares, nos menciona que: una vez enterrado al difunto, todos los familiares y amigos que participaron son atendidos en reciprocidad con un plato de comida de comida el cual es ofrecido por los familiares del finado, el plato ofrecido es de acuerdo a las posibilidades de los familiares. Generalmente se prepara un plato especial de consta en un asado, ya sea de cordero, chancho u otra carne.

"Ujllatamin wañunchij kay kawsaypiqa", "Solamente una vez morimos en esta vida". Así también, una vez se tiene el derecho a la mejor atención. En este sentido, las almas tienen sus propias exigencias, según sus costumbres y tradiciones conservadas durante su vida. En este sentido, tenemos que manifestar que estas atenciones al difunto no solamente responden a los miedos al castigo o penas del alma; más bien, responden al mismo hecho del sentido de la muerte, dentro de la percepción andina del mismo. (Bascope, 2011).

La cultura festiva del Ayaviri se expresa en fiestas patronales, cumpleaños, techado de casas, casamiento, cambio de luto al año de fallecimiento del difunto, carnavales, aniversario del pueblo, corte de pelo, despedidas o despacho, y según su calendario gastronómico, el ciclo agrícola, o faenas colectivas, etc.

En esos momentos especiales de la vida campesina, hay música y comidas especiales, la música y la comida son modos culturales que emplean los hombres para expresar sentimientos, emociones, regocijo; al mismo tiempo que actualiza el sentido comunitario y participativo. Además se renueva el vitalismo de su cultura, la confianza en su tradición y la esperanza de un mundo mejor.

La comida crea lugares donde se entablan relaciones sociales que buscan generar una continuidad a través de experiencias compartidas. La inclusión a un banquete hace posible la comunicación entre aquellos que comparten la mesa, independientemente del bagaje cultural de los comensales. Por lo tanto, la sociología de la comida considera los gustos, los olores, las formas, los colores y los ambientes, busca interpretar el comer como una acentuación del gusto, dándole a la mesa un lugar de honor que no puede corresponderse con un protocolo solitario; comer es esa actividad que recrea y atraviesa el conjunto de la vida social, es el enfrentamiento del hombre con su cuerpo y con su ambiente social (Stourdze, 1980: 231).

5.12. EL KANKACHO COMO IDENTIDAD CULTURAL

El kankacho es el plato oficial del distrito de Ayaviri, infaltable en todo tipo de fiestas y actos especiales. Se sirve acompañado de papas asadas al horno, phasi de tunta y ají o "uchucuta", especialmente preparado. En la actualidad a Ayaviri-Melgar se le conoce como la tierra del kankacho, motivo por el cual la población del distrito se siente orgullosa y, considera al kankacho como un referente identitario importante, que fortalece a la identidad cultural del distrito.

Delgado (2011), en su artículo "Comida y cultura", menciona que: cada grupo humano construye universos sobre la comida y estos se

transforman con base en la identidad que se adhiere directamente a los diversos sabores, colores, olores, texturas, sonidos e ideas que son utilizados por los hombres y mujeres para recrear su sentido de pertenencia representado mediante la comida. Esta comida se transforma en el emblema de una cultura, ayuda a discriminar o diferenciar a los integrantes de una región determinada, la comida es una puerta de entrada al mundo simbólico de las sociedades donde encontramos la dinámica de cambio en una cultura.

Al entrar al universo de la comida realizamos un viaje a través de la diversidad cultural, de la contemporaneidad de las sociedades y por consiguiente identificamos el permanente proceso de cambio al que todos los miembros de un grupo determinado se encuentran sujetos.

Los negocios se hacen comiendo, los amores se consolidan con una invitación a cenar; todo el decurso de la vida humana está atravesado en su cotidianeidad, resorte clave de la identidad alrededor de una comida y un fogón (Valdés, D. 2014).

5.12.1. CULTURA

Partimos de la premisa fundamental de que no hay sociedad sin cultura, ya que la formación de una sociedad conlleva la formación de su cultura; ésta surge en el proceso mismo de constitución del grupo; después la suma de las experiencias grupales va conformando la cultura del grupo.

Pero ¿qué es la cultura? Esta interrogante ha tenido infinidad de respuestas. En el terreno de la antropología, las posturas varían, desde la definición de Edward Tylor (1871), quien concibe a la cultura como el conjunto de conocimientos, normas, hábitos, costumbres, valores y aptitudes que el hombre adquiere en la sociedad; otros la reducen a las instituciones que mantienen una relación funcional con la constitución psicológica de los individuos (Benedict, 1934; Linton, 1936); o a las ideas a fenómenos puramente mentales; es decir, a los significados y valores que están más allá de los sentidos (White, 1959; Barfield, 2000: 139–142); para la corriente antropológica materialismo cultural, la cultura comprende todos los aspectos de la vida, socialmente aprendidos, tanto la forma de pensar como la de actuar (Marvin Harris, 1966). Autores como Clifford Geertz (1991) señalan que la cultura es una red de significados con arreglo al cual los individuos interpretan su experiencia y guían sus acciones (Harris, 1999: 17–18).

De lo mencionado por los autores precedentes considera que el concepto de cultura es que tanto las ideas como los comportamientos se aprenden y se transmiten en determinados contextos sociales. Esto significa que para que los nuevos miembros puedan integrarse a la sociedad e interactuar con los demás es necesario que aprendan los repertorios, y ello requiere de ciertos mecanismos de transmisión, los cuales también dependen del contexto social en donde se encuentren. Esto es, de las condiciones imperantes, del momento histórico-temporal.

Por lo tanto, la formación de la cultura es un proceso dialéctico, en la medida en que a través de la interacción se generan repertorios de ideas, que los individuos materializan en sus comportamientos, y éstos, a su vez, conllevan cambios en las normas, valores, creencias e ideales aprendidos y transmitidos por ciertos mecanismos. Esos repertorios de ideas y prácticas colectivas específicas son los rasgos que caracterizan a los miembros de una colectividad.

5.12.2. IDENTIDAD CULTURAL

Se entiende por identidad a todos aquellos elementos que permiten identificarnos, caracterizarnos, mostrar que tenemos en común y que nos diferencia de otros pueblos, mientras que al hablar de cultura, nos estamos refiriendo a elementos materiales y espirituales, que han sido organizados con lógica y coherencia, donde participan los conocimientos, creencias, arte, moral, derecho,

costumbres, etc. que fueron adquiridos por un grupo humano organizado socialmente, oficialmente reconocida o marginal, la entendamos o no, es cultura.

El término identidad se incorporó al campo de las ciencias sociales a partir de las obras del psicoanalista austriaco Erick Erickson, quien a mediados del siglo XX empleó el término ego-identidad en sus estudios sobre los problemas que enfrentan los adolescentes y las formas en que pueden superar las crisis propias de su edad. Erickson concibe a la identidad, como "un sentimiento de mismidad y continuidad que experimenta un individuo en cuanto tal (Erickson, 1977: 586); lo que se traduce en la percepción que tiene el individuo de sí mismo y que surge cuando se pregunta ¿quién soy?

Una identidad personal será fuerte cuando la persona sabe quién es, se ama y sabe lo que quiere. Así veremos a una persona con un sano orgullo por sí mismo y una alta autoestima que lo capacite para realizar sus pensamientos.

Por ello, el concepto de identidad aparece relacionado con el individuo, siendo las perspectivas filosófica y psicológica las que predominan en los primeros trabajos sobre identidad social.

A continuación mostramos un cuadro, en el cual nos muestra cual es el nivel de identificación del poblador Ayavireño; con su cultura local.

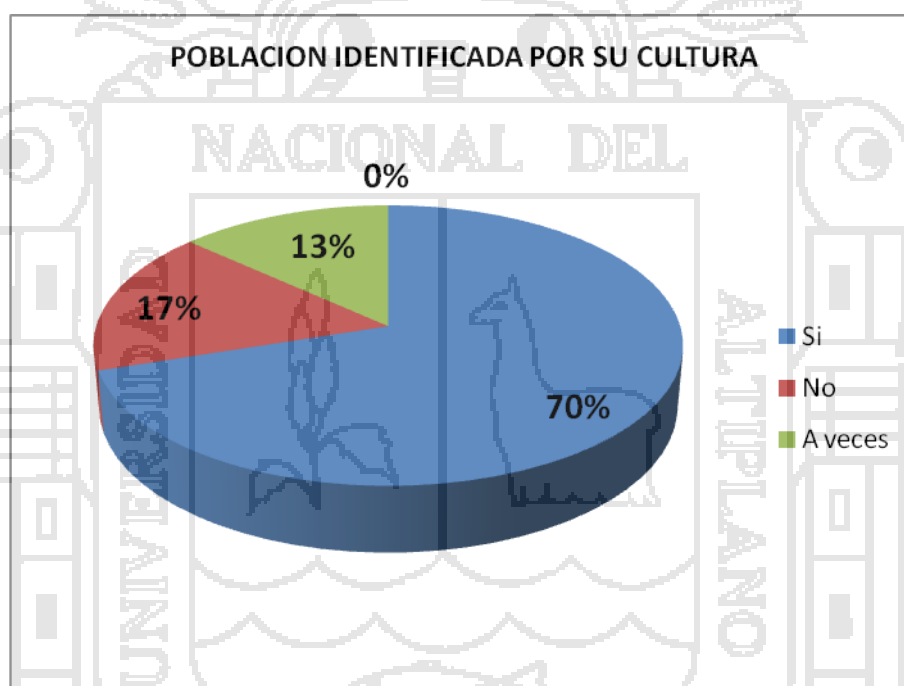
CUADRO N° 3

POBLACIÓN IDENTIFICADA CON SU CULTURA

POBLACION IDENTIFICADA CON SU CULTURA				
Sexo	Si	No	A veces	Total
Masculino	9	2	3	14
Femenino	12	3	1	16
TOTAL %	21%	5%	4%	30%

FUENTE: Tesis – (Silvia, 2013)

GRÁFICO N° 1



FUENTE: Elaborado en base al cuadro N° 3

El presente cuadro N° 3, citado de (Silvia, 2013), nos indica que, se analizó que porcentaje de la población se identifica con su cultura, podemos decir que en el distrito de Ayaviri el 70% de pobladores si se identifican con su cultura y poseen una identidad bien definida, pese a que el 16.6% de pobladores no lo están (...) en cambio el 13.3% solo se identifican algunas veces.

La pobladora Roxana Medina, nos menciona que:

“Me siento identificada con las tradiciones costumbres y comidas de mi tierra Ayaviri, he nacido, crecido y espero terminar mi vida en esta tierra”.

Rubén Huanca poblador del distrito, nos manifiesta que:

“Me siento orgulloso de mi tierra Ayaviri, de sus danzas, costumbres, su kankacho, su ganadería”.

Esto nos demuestra claramente que la población del distrito de Ayaviri, si, se siente identificada con sus manifestaciones y costumbres culturales. Por la tanto podemos hablar de una identidad cultural propia del Distrito que lo diferencia de otros grupos sociales.

Por su parte, Aguirre, (1999: 74):

plantea que la identidad cultural es "la nuclearidad cultural que nos cohesiona y diferencia como grupo, y que nos otorga eficacia en la consecución de los objetivos (legitimantes) del grupo al que pertenecemos, esta identidad cultural es abierta, necesita del otro y debe desarrollar comunicación, encuentro y participación con el otro"

5.13. EI KANKACHO REFERENTE CULTURAL DE IDENTIDAD

Un referente cultural podría entenderse como los elementos que componen el entorno e imaginario social y que identifica a una población, ciudad, país, a un determinado grupo o sociedad, algo que caracteriza, distingue y da a conocer a éstos por esa particularidad.

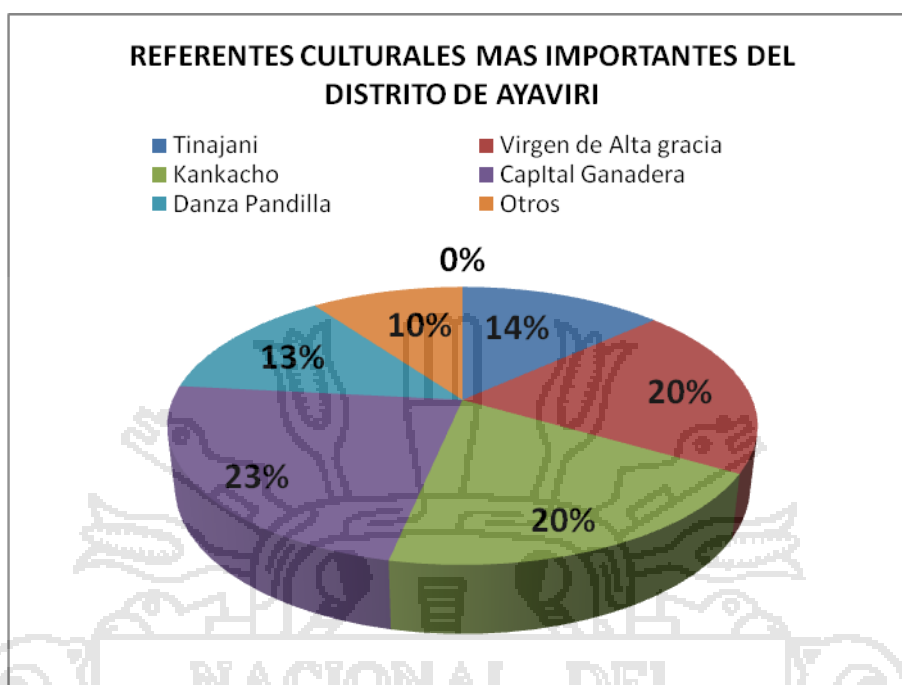
Podríamos hablar de un monumento característico de un país, pueblo o ciudad; de un baile, una lengua, un tipo de alimento o bebida, todo aquello que lo distinga del resto. Aquello que se considere importante y un modelo a seguir, a través del cual nos comportamos y actuamos (Wikipedia, 2014).

CUADRO N° 4
IDENTIFICACIÓN DE REFERENTES CULTURALES MÁS IMPORTANTES DE AYAVIRI

REFERENTES CULTURALES MÁS IMPORTANTES DEL DISTRITO DE AYAVIRI							
Sexo	Tinajani	Virgen de Alta gracia	Kankacho	Capital Ganadera	Danza Pandilla	Otros	Total
Masculino	2	4	3	4	2	2	17
Femenino	2	2	3	3	2	1	13
Total	4	6	6	7	4	3	30
%	14%	20%	20%	23%	13%	10%	100%

FUENTE: Elaboración propia, según Guía de encuestas 2014 - 2015.

GRÁFICO N° 2



FUENTE: Elaborado en base al cuadro N° 4.

Del cuadro N° 4, nos presenta a los referentes culturales más importantes del distrito de Ayaviri, identificados por la población. Con relación a los referentes culturales Ruiz (s.f.) nos manifiesta que:

“Entre los referentes culturales más importantes de los pueblos, se encuentran las costumbres, la lengua indígena, los rasgos físicos, la herencia familiar/ sangre y la idea de comunidad”.

El referente cultural más importante identificado por la población es la declaratoria de capital ganadera del Perú, con un 23% del total de encuestados, esto nos muestra la identidad con el sector ganadero, considerando que la ganadería es la actividad principal del distrito. Y de la que depende la preparación del plato típico del kankacho; pues el cordero criado en Ayaviri es el insumo principal del mencionado plato.

“Tras la emisión de la Ley 30031, la provincia Melgar fue declarada como la Capital Ganadera del Perú, documento que fue publicado en el boletín de normas legales del diario El Peruano (...) La ley fue firmada por el presidente de la República, Ollanta Humala Tasso y la junta directiva del Congreso de la República. (RRP Noticias, 2013)”

*Pachamama radio web (2013), al respecto informa lo siguiente:
La provincia de Melgar, fue declarada como “Capital Ganadera del Perú”,
según Ley N°30031, publicada hoy (05 de junio) en el boletín de normas
legales del diario oficial El Peruano. Esta disposición está refrendada por el
presidente de la República, Ollanta Humala y presidente de Consejo de
Ministros, Juan Jiménez Mayor.*

El segundo referente cultural identificado por la población es el plato típico del kankacho y la virgen de Alta gracia, ambos referentes con un 20% cada uno del total de encuestados, esto nos indica que la población tiene identificación con *referente cultural gastronómico*, también se muestra la identidad religiosa con la identificación por parte de la población la Virgen de Alta gracia.

Flores, (2008: p. 4-7), expongo que la gastronomía peruana se destaca por su originalidad, diversidad, fusión de sabores, mixtura de aromas y texturas; demostrando ser una de las mejores expresiones culturales a nivel mundial; ya que se basa en una rica cultura histórica, fruto del característico mestizaje en el país (...) Nuestra gastronomía es muestra de identidad cultural, y llama la atención por su diversidad, no sólo en cuanto a recursos, sino pueblos, geografía, flora, y fauna, que aunque no parezca, repercuten sobre la culinaria peruana. Cada elemento de nuestra cocina es muestra de identidad, y los pobladores, se sienten verdaderamente identificados con sus alimentos y su sazón.

De los resultados obtenidos en el cuadro N°4, podemos afirmar que el plato típico del Kankacho en un referente cultural gastronómico que refleja sentido de identidad para el poblador Ayavireño con respecto a su territorio Ayavireño.

La pobladora Ruth Mendoza, manifiesta que:

“Siento identidad y orgullo por el plato típico del kankacho, porque es un plato típico de la tierra, de Ayaviri, que cada día pone más en

alto el nombre de nuestro pueblo, ya que este plato gusta y se está haciendo conocido a nivel nacional”.

Cultura e identidad van de la mano pero no son lo mismo, la identidad es un efecto de la cultura "la identidad son las raíces que dan un sustento y sentido de pertenencia, pero ello debe existir en una tierra, donde se fijen esas raíces y una sustancia que la nutra, y eso es la cultura" (Tappan, 1992: 88). Esto implica que la identidad no surge en forma espontánea, por el contrario, se trata de una construcción que los miembros de la comunidad realizan, a partir de la cultura que poseen, en un contexto social determinado.

El poblador Miguel Mamani, nos menciona lo siguiente:

El kankacho con el paso de los años, se ha ganado un nombre dentro de nuestro distrito, es un plato que representa a los Ayavireños y, nos distingue de otros pueblos, hablar de kankacho es hablar de Ayaviri, a mí me llena de orgullo cuando, otras personas que no son de Ayaviri, reconocen el buen sabor de nuestro kankacho, e indirectamente preguntan y conocen un poco más de Ayaviri, eso da alegría y orgullo y hace que nos diferenciamos de otros, menciona.

La pertenencia a varios grupos provoca que los sujetos lleven a cabo un proceso de selección; esto es, del conjunto de rasgos culturales que caracterizan a los grupos, los sujetos van seleccionando los valores, creencias, informaciones, opiniones, actitudes, prácticas y símbolos, con los cuales se definen a sí mismos, explican la realidad y guían sus acciones. De ahí que la identidad implica un "proceso de construcción del sentido atendiendo a un atributo cultural, o un conjunto relacionado de atributos culturales, al que se da prioridad sobre el resto de las fuentes de sentido" (Castells, 1999: 28).

La pobladora Nora Gutiérrez, nos cuenta:

Que yo me siento identificada con el kankacho porque es un plato oriundo de Ayaviri, en otros lugares de denomina asado, en este caso el asado de Ayaviri se llama Kankacho, eso nos diferencia de

los demás, la palabra kankacho se relaciona inmediatamente con Ayaviri, por eso el Kankacho es Ayavireño.

Sin embargo, el hecho de que los individuos experimenten que son diferentes a los otros no implica necesariamente que se identifiquen plenamente con el grupo al que pertenecen; pues, como plantean los psicólogos sociales Perrault y Bourhis, es preciso hacer la distinción entre grado y calidad de la identificación. El grado se refiere a la fuerza con que se experimenta la diferencia con otros grupos; en cambio, la calidad de la identificación equivale a la atracción que siente el individuo hacia el propio grupo (Morales, 1999: 82).

Una encuesta de la empresa de opinión Apoyo revela que entre las cuatro cosas de las que los peruanos nos sentimos orgullosos, la comida tiene un lugar preferencial junto con Machu Picchu, las ruinas arqueológicas y nuestra historia. Y preguntados sobre qué es lo que mejor representa a los peruanos, la comida supera abrumadoramente a la artesanía, la música, los bailes folclóricos y al alicaído fútbol nacional. (Culinaria, 2010).

Otros referentes identitarios identificados como importante en el distrito de Ayaviri es el cañón pétreo de tinajani con un 14% del total de personas encuestadas, tinajani está ubicado a 12 kilómetros del distrito, son formaciones geológicas con formas de personas y animales.

La Danza de la Pandilla Puneña, también es un referente identitario para la población del distrito de Ayaviri, con un 13 % del total de las personas encuestadas, esta danza es muy practicada por la población en

época de carnavales, tiene su característica propia en el distrito, es por eso que al Ayaviri se le denomina en el argot popular, como cuna de la pandilla.

Otros referentes identitarios que suman el 10% del total de personas encuestadas son la catedral de san Francisco de Asís, el cerro kolqueparque, el prócer Mariano Melgar, los pantanos de la verde moya entre otros.

Con relación a nuestro tema de investigación, el plato típico del Kankacho ocupa el segundo lugar de importancia como un referente cultural de identidad en la población del distrito de Ayaviri.

5.14. EI KANKACHO: GASTRONOMÍA QUE FORTALECE LA IDENTIDAD CULTURAL

La gastronomía no es solo cocinar, sino que va más allá, es la recopilación de datos, fechas, personajes, costumbres, puesto que en la alimentación participan elementos biológicos, históricos, económicos, culturales y sociales, que revelan aspectos fundamentales de la vida de un pueblo. Roca-Rey (2011), expresa que:

“la gastronomía es una de las expresiones culturales más sensibles y la que nos representa mejor”

Según Gonzales & Lara (2009), “la gastronomía se ha conceptualizado como el estudio de la relación entre cultura y alimento. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central a la comida”.

Conuerdo con la idea de Roca-Rey, “es muy cierto que la gastronomía es una de las muestras de cultura más perceptible y delicada, y además, aquella que nos caracteriza mejor como peruanos”.

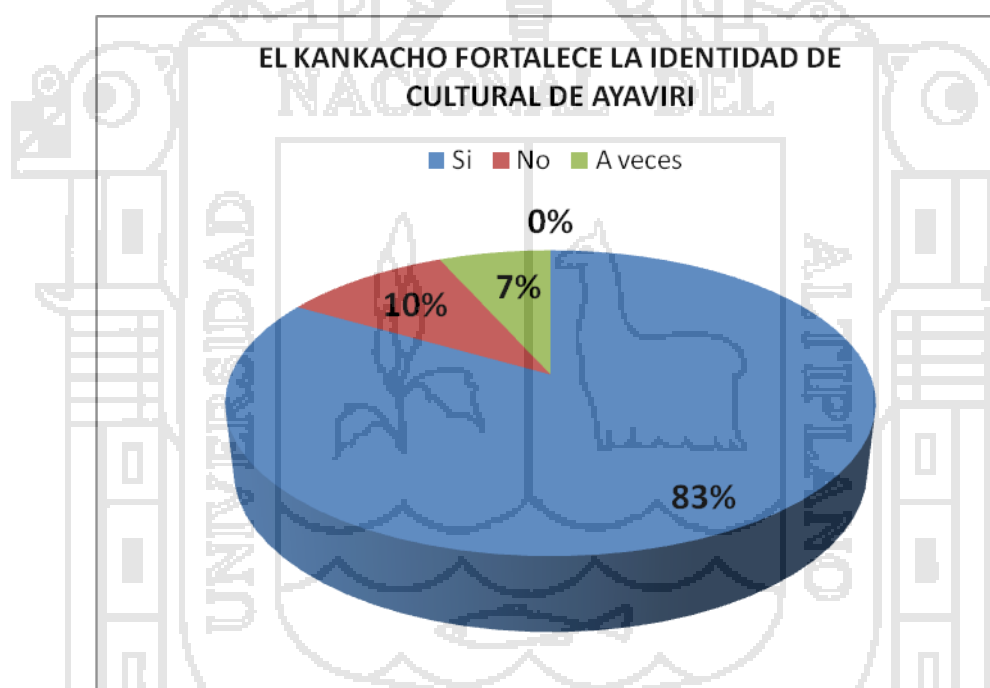
CUADRO N° 5

EL KANKACHO REFERENTE CULTURAL QUE FORTALECE LA IDENTIDAD

EL KANKACHO FORTALECE LA IDENTIDAD CULTURAL DE AYAVIRI				
Sexo	Si	No	A veces	Total
Masculino	14	2	1	16
Femenino	11	1	1	14
TOTAL	25	3	2	30
%	83%	10%	7%	100%

FUENTE: Elaboración propia, según Guía de encuestas 2014 - 2015

GRAFICO N° 3



FUENTE: Elaborado en base al cuadro N° 5

De la interpretación del cuadro N° 5, podemos afirmar que; un 83% de la población considera que, si, el Kankacho ayuda a fortalecer la identidad cultural del poblador del distrito de Ayaviri, considerando un plato típico que cada vez es más conocido y difundido a nivel regional, nacional e internacional.

Un 10% de la población considera que no es influyente en el desarrollo de la identidad cultural, puesto que consideran otros elementos culturales más importantes. Un 7% de la población indica que en ocasiones el kankacho ayuda a fortalecer la identidad, especialmente cuando este plato se presenta en ferias regionales y nacionales.

La pobladora Mirian cahuana, menciona que:

... El kankacho no solo se consume en Ayaviri, ahora se encuentra presente en diferentes departamentos del Perú, conocido como “Kankacho Ayavireño” teniendo muy buena aceptación por personas que no son de Ayaviri. Al ver locales de venta en otros lugares, que indican kankacho Ayavireño, me lleno de nostalgia y orgullo, y me acuerdo de todo el distrito de Ayaviri, sus fiestas, costumbres, lugares. Me siento más Ayavireña.

Hoy, la comida, en los países desarrollados, es pensada, no por especialistas, sino por el público en general, aunque este pensamiento se ejerza a través de un conjunto de representaciones fuertemente míticas. Barthes (2005), menciona que la comida funciona como una representación social en diversas situaciones, es decir, simboliza un estilo de vida, el alimento tiene a cargo significar la situación donde se usa, para el autor el alimento tiene un valor a la vez nutritivo y protocolario, “la comida tiende sin cesar a transformarse en situación”.

La pobladora Nelly Guzmán, nos manifiesta que:

El plato típico del kankacho es un símbolo que identifica al distrito de Ayaviri, es un plato que nos llena de orgullo, y nos hace sentir más Ayavireños, gracias al kankacho Ayaviri se está haciendo más conocido a nivel nacional. El kankacho participa del feria

gastronómica mistura, en la cual diversos canales de televisión han entrevistado y reconocido al kankacho como un plato de la sierra de Ayaviri, quien no se sentiría orgulloso de ver tu plato típico en televisión y a nivel nacional, e incluso reconocido por el chef peruano internacional Gasto Acurio. Por medio de este plato los jóvenes y adultos reafirmamos y fortalecemos nuestra identidad.

La Feria Gastronómica Internacional de Lima es una feria anual que se realiza en la ciudad de Lima. Esta feria es organizada por la Sociedad Peruana de Gastronomía (Apega), asociación civil sin fines de lucro fundada por el chef Gastón Acurio, y actualmente liderada por su presidente Bernardo Roca Rey.

El kankacho de la ciudad de Ayaviri representa a la región Puno en la Feria Gastronómica Mistura, desde el año 2011. Julia Luna Aguilar se encuentra en la capital del país, año a año, con su kankacho hecho a base de un cordero macho y tierno el cual es asado a la leña en un horno de adobe y ladrillos. El plato que es un asado de cordero va acompañado por papas sin pelar y ají mezclado con cebolla verde. (El Comercio, 2012).

Según Gastón Acurio (2014): "Este es un cordero que se hornea lentamente. Los corderos han sido criados en pastos maravillosos en las alturas de Puno. La señora más famosa de Ayaviri ha venido, ha construido su horno de leña acá. Cuando lo pruebes será como si viajaras hasta Ayaviri allá a través de este plato maravilloso".

La identidad no es más que la representación que tienen los agentes (individuos o grupos) de su posición (distintiva) en el espacio social y de su relación con otros agentes, individuos o grupos que ocupan la misma posición o posiciones diferenciadas en el mismo espacio. Por eso, el conjunto de representaciones que, a través de las relaciones de pertenencia, definen la identidad de un determinado agente nunca desborda o trasgrede los límites de compatibilidad definidos por el lugar que ocupa en el espacio social (Giménez, 2000, p. 70).

El poblador Alberto Mendoza, no cuenta:

El plato típico del kankacho fortalece la identidad personal y colectiva de los pobladores del distrito de Ayaviri, también de la región, puesto que el kankacho no solo representa al distrito de Ayaviri en el ámbito nacional e internacional, sino que también representa al departamento, en los últimos años el kankacho está presente en ferias gastronómicas en Estados Unidos. Ver un plato nuestro como es el kankacho, llena de alegría y hace que uno se sienta más identificado con la tierra que no vio nacer.

Uno de los platos típicos y tradicionales de la sierra del Perú, el kankacho Ayavireño, por segundo año consecutivo participará en un festival gastronómico que se desarrollará en Nueva York (Estados Unidos), en esta ocasión representado por Doña Juana Luz Quispe Cancapa dueña de “Kankachos Tinajani”.

Este festival de arte culinario peruano internacional denominado “Sumaq Peruvian Food Festival 2014”, uno de los eventos más grandes de Nueva York se llevará a cabo del 13 al 17 de agosto del presente año, donde la señora Juana participará con 800 a 900 platos por día. (los Andes, 2014).

La Gastronomía Peruana 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 (Culinaria, 2010).

5.15. KANKACHO AYAVIREÑO ES DECLARADO PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LA REGIÓN PUNO

El Consejo Regional en sesión desarrollado el viernes 19 de diciembre determinó por unanimidad declarar como patrimonio gastronómico regional al Kankacho Ayavireño, como plato típico regional el cual fue gestionado por la Asociación de Kankacheras de la provincia de Melgar.

La ordenanza regional N° 023 – 2014, aprobada ahora deberá ser publicada en las normas legales del diario oficial El Peruano para que entre en vigencia la norma, para que el plato Ayavireño sea promocionado por los entes respectivos a nivel regional y nacional.

“Como se sabe, este plato típico de Ayaviri, provincia de Melgar, fue declarado como Patrimonio Gastronómico Regional y Plato Típico mediante Ordenanza Regional N° 023 – 2014, el pasado 19 de diciembre” (Pachamama, 2014).

“La originalidad en la preparación del kankacho Ayavireño lo llevamos a todos lados”, dijo la Sra. Carmen Chura, propietaria del Kankacho Ayavireño “la Wallatita”, en el marco de la declaratoria de este plato tradicional como Patrimonio Gastronómico Regional y Plato Típico.

La también socia de la Asociación de Procesadoras del Kankacho Ayavireño, aseguró que prepara este plato típico con todos los ingredientes (ají colorado, ajos y otros) molidos en batan y no en licuadora. (Pachamama, 2014).

En el distrito de Ayaviri existen diversos lugares formales e informales que expender el plato típico del Kankacho, estos lugares van desde restaurantes, quintas, asociaciones, y personas individuales, dedicadas a preparar y vender el plato típico mencionado. El siguiente cuadro nos muestra los lugares de expendio de kankacho en el distrito de Ayaviri.

CUADRO N° 6

Lugares de expendio de Kankacho en el distrito de Ayaviri		
Sector	Condición	Total
Plaza de armas	Restaurante	3
Plaza de armas/alrededores	Vía publica	15
Sector pueblo libre	Quintas	5
	Vía Publica	5
Terminal terrestre	Local Restaurante	15
Ovalo salida Cusco	Quintas	4
	Vía Publica	8
Total		55

FUENTE: Elaboración propia 2015.

Existe también en el distrito de Ayaviri la “Asociación de las Auténticas Procesadoras del kankacho Ayavireño” que reúne a más de 30 procesadoras de Kankacho.

Síntesis de un pasado legendario, en el que el alimento y la divinidad no podían desvincularse, y la fusión a la que debió someterse con el paso del tiempo, la cocina Ayavireña de hoy lleva en su esencia el sello de nuestras creencias, sentimientos y la esperanza del porvenir. Se trata de un fuerte componente cultural que ya está en camino a ser reconocido por el Perú entero.

Originalidad, variedad, aroma, textura y sabor. Esas son algunas de las razones por las que el Kankacho, es reconocido como una de las mejores expresiones gastronómicas del sur del Perú. *“La comida del sur del Perú tiene características que no existen en ninguna parte del mundo, porque la historia del Perú gira alrededor de la comida desde sus inicios”.*

Tenemos productos cultivados desde ocho mil años antes de Cristo, papa, es Síntesis de un pasado legendario, en el que el alimento y la divinidad no podían desvincularse, y la fusión a la que debió someterse con el paso del tiempo, la cocina Ayavireña de hoy lleva en su esencia el sello de nuestras creencias, sentimientos y la esperanza del porvenir. Se trata de un fuerte componente cultural que ya está en camino a ser reconocido por el Perú entero.

Originalidad, variedad, aroma, textura y sabor. Esas son algunas de las razones por las que el Kankacho, es reconocido como una de las mejores expresiones gastronómicas del sur del Perú. *“La comida del sur del Perú tiene características que no existen en ninguna parte del mundo, porque la historia del Perú gira alrededor de la comida desde sus inicios”.*

Tenemos productos cultivados desde ocho mil años antes de Cristo, papa, el ají ingredientes fundamentales en la preparación del plato típico del Kankacho, y no se trata de productos que crecieron solos, sino que ya estaban domesticados. La comida peruana es una de las más antiguas del mundo, se sustenta en varios milenios de creación cultural por diversas

etnias y culturas que poblaron el Perú, pero además tiene un carácter mágico-religioso que le da un profundo contenido simbólico y cultural.

Ají ingredientes fundamentales en la preparación del plato típico del Kankacho, y no se trata de productos que crecieron solos, sino que ya estaban domesticados. La comida peruana es una de las más antiguas del mundo, se sustenta en varios milenios de creación cultural por diversas etnias y culturas que poblaron el Perú, pero además tiene un carácter mágico-religioso que le da un profundo contenido simbólico y cultura.



CONCLUSIONES

PRIMERA: La preparación del Kankacho se destaca por su originalidad, diversidad, fusión de sabores, mistura de aromas y texturas; su ingrediente principal, el cordero criado en la zona, marca la diferencia sobre los demás asados de carne, es por ello que atrae tanto, e identifica al poblador Ayavireño.

SEGUNDA: El kankacho es reflejo de identidad cultural; es el resultado de la fusión de costumbres de diversas culturas; es una expresión sensible y llena de pasión, con la que el poblador del distrito de Ayaviri se da a conocer, cada vez con más frecuencia.

TERCERA: La gastronomía es verdaderamente reflejo de identidad cultural; explica conceptos de cultura, identidad, y gastronomía Ayavireña, y a su vez, fusiona conceptos y plantea relaciones entre ellos, reconociendo la manera en que se complementan; describiendo realidades y justificando la importancia de la gastronomía como muestra de cultura.

CUARTA: El kankacho ayavireño contribuye al desarrollo del distrito de Ayaviri, abre oportunidades y genera ingresos; además, de la mano del espíritu emprendedor del poblador de Ayaviri, hace de la misma, un atractivo sumamente detallista y creativo, un referente identitario que hace, que el Ayavireño se sienta orgulloso de sus orígenes.

RECOMENDACIONES

PRIMERA: Institucionalizar un calendario de actividades culturales y académicas que promuevan y difundan la importancia que encierra el plato típico del kankacho para la identidad local del distrito de Ayaviri, estas actividades iniciadas desde las autoridades locales, instituciones educativas, superiores, y empresas privadas.

SEGUNDA: Crear un día oficial del kankacho en el distrito de Ayaviri, de esta manera se estaría reconociendo oficialmente e implícitamente la importancia cultural que tiene este plato, en el fortalecimiento de la identidad cultural gastronómica de Ayaviri.

TERCERA: Por parte de la autoridad local, realizar actividades de capacitación que mejoren las condiciones de preparación y comercialización de las diferentes asociaciones y personas dedicadas a la venta de kankacho en la localidad del distrito de Ayaviri.

CUARTA: Realizar mayor investigación sobre el kankacho y su impacto cultural, económico, y social en el distrito de Ayaviri. Existe una ausencia de bibliografía académica sobre el plato típico del Kankacho.

QUINTA: Realizar investigaciones sobre otros referentes gastronómicos en la localidad de Ayaviri y en la región Puno, somos un país de una gastronomía variada fruto del mestizaje con otras culturas, pero también tenemos ausencia de investigaciones al respecto.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguirre, B. (1999). *La identidad cultural*, en Antropológica, Revista de Etnopsicología y Etnopsiquiatría, España: Instituto de Antropología de Barcelona, Centro de Psicología INFAD, Sociedad Española de Antropología Aplicada.
- Aguirre, P. (2007). *Qué Puede Decirnos una Antropóloga sobre Alimentación*. Argentina, Instituto de Altos Estudios Sociales, Universidad Nacional de San Martín.
- Barthes, R. (2005). *Por una Psico-Sociología de la Alimentación Contemporánea*. EMPIRIA. Revista de Metodología de Ciencias Sociales, 11, 205-221.
- Castells, M. (1999). *El poder de la identidad*, en *La era de la información*, vol. II, México: Siglo XXI.
- Coasaca, W. (2014). *Uso del ají en el Altiplano*. En H. Rodríguez (Eds.), *el Aji Peruano en sus regiones y pueblos* (pp. 117-125). Lima: Fondo editorial Universidad San Martín de Porres.
- Contreras, H. & Gracia, A. (2005). *Alimentación y Cultura*. México.
- Ccopa, P.P. & Álvarez, I. (2013). *Reconociendo y revalorando las cocinas regionales del Perú*, Volumen 1: Apurímac, cocina de runas y dioses (1ª ed.). Lima: Fondo editorial Universidad San Martín de Porres.
- Durkheim, E. (1982). *Las Formas elementales de la vida religiosa*. Madrid. Aka editor.
- Delgado, R. (2001). *Comida y Cultura: Identidad y significado en el mundo contemporáneo*. Colegio de México, 1, 83-108.
- Elmo, L. (2013). *14,000 años de alimentación en el Perú*. (1ª ed.). Peru: Fondo Editorial Universidad San Martín de Porres.
- Espeitx, B. (2011). *Elena. Sabores culturales: ensayos sobre alimentación y cultura*. Barcelona: Montesinos.
- Flores, E. (2008, abril). *Gastronomía peruana: singular expresión de la identidad cultural*. La Gaceta Cultural, 32, 4-7.
- Fetzer, E. (2004). *Sabores del Perú*. Barcelona: Viena Ediciones
- Giménez, G. (2000). *Materiales para una teoría de las identidades sociales*, en Valenzuela Arce, José Manuel [coord.], *Decadencia y auge de*

las identidades, México: El Colegio de la Frontera Norte, Plaza y Valdés.

Gutiérrez, E. (2006). *Ensayos sobre identidad*. México: Revista sobre derechos Humanos.

Harris, M. (1999). *Teorías sobre la cultura en la era posmoderna*, Barcelona, España: Crítica.

Petersen, G. H. (1987). Mining and Metallurgy in Ancient Peru. A translation by William Brooks. The Geological Society of America. Special Papers 465. Boulder, Colorado, USA.

Morote, E. (1954). "Ceremonia tradicional: El corte de los primeros cabellos" en Tradición N° 15, Cusco,

Montanari, M. (2006). *La comida como cultura*. Italia: Ediciones Trea.

Montanari, M. (2004). *El mundo de la cocina*. Italia: Ediciones Paidós.

Mintz, S. (2001). *Comida e antropología: uma breve revisão*. In: Revista Brasileira de Ciências Sociais.

Moreno, G. (2003). *Los conceptos de comida, dieta y nutrición en su entronque cultural*.

Morales, J. (1999). *La identidad social*, en *Anthropológica*. Revista de Etnopsicología y Etnopsiquiatría, España: Instituto de Antropología de Barcelona, Centro de Psicología, Sociedad Española de Antropología Aplicada.

Rojas, H.E. & Álvarez, N. (2013). *Reconociendo y revalorando las cocinas regionales del Perú*, Volumen 2: Ayacucho, Recuperación de la Memoria de sus sabores (1ª ed.). Lima: Fondo editorial Universidad San Martín de Porres.

Quispe, S. (2013). Influencia del Alcoholismo en la pérdida de la identidad cultural en la población urbana del distrito de Ayaviri (Tesis de licenciatura) UNAP – Puno.

Simmel, G. (1986). *Sociología de la comida*. En *El individuo y la libertad*. Ensayos de crítica de la cultura. Península. Barcelona.

Stourdze, P. & Marie, N. (1980). *El conocimiento del comedor*. Sociología del conocimiento. México: FCE.

Tappan, J. (1992). *Cultura e identidad*, en Méndez y Mercado, Leticia Irene [comp.], I Seminario sobre identidad, México: Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México.

- Rentería, C. (2005). *La comida como identidad cultural*. APEGA (Asociación Peruana de Gastronomía). (2009) el boon gastronómico peruano: Lima
- Rivera, E. (2009). *La interculturalidad: como principio ético para el desarrollo de nuestros pueblos*. Arequipa: INACET.
- Rosental, I. (1978). *Diccionario filosófico*. Ed. México.
- Uriarte, S. (2008). *Los hábitos alimentarios*. Lima: Fondo Editorial Universidad Nacional San Marcos.
- Vidaurri, E. (1685). *Cultura alimentaria*. México.
- Weston, R. (2000). *Cultura Identidad y cocina en el Perú*. Lima: Fondo editorial Universidad San Martín de Porres.



ELECTRÓNICOS

Bascope, V. (2011). El sentido de la muerte en la cosmovisión andina; El caso de los valles andinos de Cochabamba. Arica. Recuperado de http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-73562001000200012

Cabiedes, F. (s.f.). Perú Ecológico Antropología del Aji. Ajíes del Perú: Los engreídos de la cocina peruana
Recuperado de http://www.peruecologico.com.pe/flo_aji_1.htm

Cobarrubia, R. (25 de diciembre del 2013). El kankacho de yolas: el asado de cordero, la papa huayro, la cebolla y la hierba buena, cautivan el paladar de los comensales. Recuperado de <http://diariocorreo.pe/ciudad/el-kankacho-de-yolas-60481/>

Comparini, A. (28 de abril de 2010). El origen e historia del ajo
Recuperado de <http://aprendamosunpocodetodoconamerica.blogspot.com/2010/04/el-origen-e-historia-del-ajo.html>

Culinaria Perú. (29 de noviembre de 2010). Gastronomía e Identidad Cultural
Recuperado de <http://culinaria-peru.blogspot.com/2010/11/gastronomia-e-identidad-cultural.html>

Esencia comunicaciones (productores), & Alzamora, E. (director). (2012). Kankacho Ayavireño el sitial de doña julia en Mistura 2012 reportaje HD, Lima – Perú. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=AoS2jGyP5bY>, <https://www.youtube.com/watch?v=-BJuwmRsX8Y>

El Comercio. (09 de setiembre del 2012). Las cocinas rusticas en Mistura: conoce el Kankacho Ayavireño de Doña Julia. Recuperado de <http://elcomercio.pe/gastronomia/peruana/cocinas-rusticas-mistura-conoce-kankancho-ayavireno-dona-julia-noticia-1467287>

Gonzales-Lara, J. Y. (2009, 02 de agosto). Gastronomía peruana como identidad colectiva. La Diáspora Peruana. Recuperado de http://peruimmigrationdocumentationproject.blogspot.com/2008/07/la-gastronomia-peruana-y-la-identidad_14.html

Los Andes. (30 de julio del 2014). Kankacho Ayavireño participara en festival de EE.UU. recuperado de <http://www.losandes.com.pe/Sociedad/20140730/81671.html>

Marinus, G. (2011). Turismo en teoría: La comida en el turismo.

Recuperado de <http://www.tourismtheories.org/?p=1530&lang=es>.

Macetita, (8 de abril de 2011). Finas hiervas andinas: Huacatay (Tagetes minuta). Recuperado de <http://mimacetita.blogspot.com/2011/04/finas-hierbas-andinas.html>

Martínez, N. (2002). La arquitectura social de la comida. Disponible en el ARCHIVO de Tiempo y Escritura en <http://www.azc.uam.mx/publicaciones/tye/arquitecturasocialdelacomida.htm>

Milagros H. & Hualpa L. (8 de octubre de 2009). Identidad Cultural Recuperado de <http://identidadculturalfacem.blogspot.com/>

Perez, P. (s.f.). Carne de cordero: beneficios y propiedad. Recuperado de <http://www.natursan.net/carne-de-cordero-beneficios-y-propiedades/>

Recuperado de http://www.rpp.com.pe/2013-06-05-puno-declaran-a-la-provincia-de-melgar-capital-ganadera-del-peru-noticia_601464.html

Rossi, L. (2013). Historia del comer: Lazo social y tradición cultural. Recuperado de http://intersecciones.psi.uba.ar/index.php?option=com_content&view=article&id=195:historia-del-comer-lazo-social-y-tradicion-cultural&catid=10:vigencia&Itemid=1

Ruiz, H. (s.f.). Biblioteca virtual de derecho, economía y ciencias sociales: Diversidad Cultural Identidad y Territorio. Recuperado de <http://www.eumed.net/librosgratis/2010c/726/Los%20referentes%20culturales.htm>

Roca-Rey, B. (2011, 19 de abril). La gastronomía es la expresión cultural más sensible. RPP Noticias. Recuperado de http://www.rpp.com.pe/2011-04-19-roca-rey--la-gastronomia-es-la-expresion-cultural-mas-sensible-noticia_356990.html

RPP Noticias, (05 de junio del 2013). Puno: Declaran a la provincia de Melgar Capital Ganadera del Perú.

Wikipedia (2015). Cordero. Recuperado de <https://es.wikipedia.org/wiki/Cordero>.

Wikipedia. (2014). Referente Cultural Recuperado de https://es.wikipedia.org/wiki/Referente_cultural



ANEXOS

ANEXO N° 1

GUÍA DE ENCUESTAS

FICHA DE ENCUESTA PARA LA POBLACIÓN Y MUESTRA DE ESTUDIO

Edad:

Ocupación:

Lugar de procedencia:

Fecha:

EL KANKACHO, IDENTIDAD GASTRONÓMICA DEL DISTRITO DE AYAVIRI.

¿Se identifica Ud. Con los referentes identitarios de su distrito?

Si () no ()

¿Con que referentes identitarios se identifica?

.....

.....

.....

¿Te identificas con el plato típico del kankacho?

Si () no () solo a veces ()

¿Porque?

.....

.....

.....

¿Es comprensible para usted el término de patrimonio gastronómico?

Comprensible () incomprensible ()

¿Porque?

.....

.....

.....

¿Crees que debería haber mayor promoción cultural del plato típico del kankacho?

Si ()

no ()

¿Porque?

.....
.....
.....
.....

¿El kankacho podría fortalecer la identidad local en el distrito de Ayaviri?

Si ()

no ()

¿Porque?

.....
.....
.....
.....



ANEXO N° 2

GUÍA DE ENTREVISTA

GUÍA DE ENTREVISTAS PARA LA POBLACIÓN Y MUESTRA DE ESTUDIO

Nombre:

Edad:

Lugar de procedencia:

Ocupación:

EL KANKACHO, IDENTIDAD GASTRONÓMICA DEL DISTRITO DE AYAVIRI.

¿Cuáles son los procedimientos de la preparación del kankacho?

.....
.....
.....
.....

¿Con que alimentos se acompaña o sirve el plato típico del kankacho y cuál es su preparación.

.....
.....
.....
.....

¿Qué opinión le merece la actividad que se desarrolla alrededor del kankacho?

.....
.....
.....
.....

¿En qué momentos de la vida social consume Ud. Kankacho?

.....
.....
.....
.....

¿En qué momento de la vida festiva, religiosa consume kankacho?

.....
.....
.....
.....

¿Siente que el kankacho fortalece la identidad cultural del poblador Ayavireño?

.....
.....
.....
.....

¿Que se debería hacer para poder lograr una mayor promoción del plato típico del Kankacho?

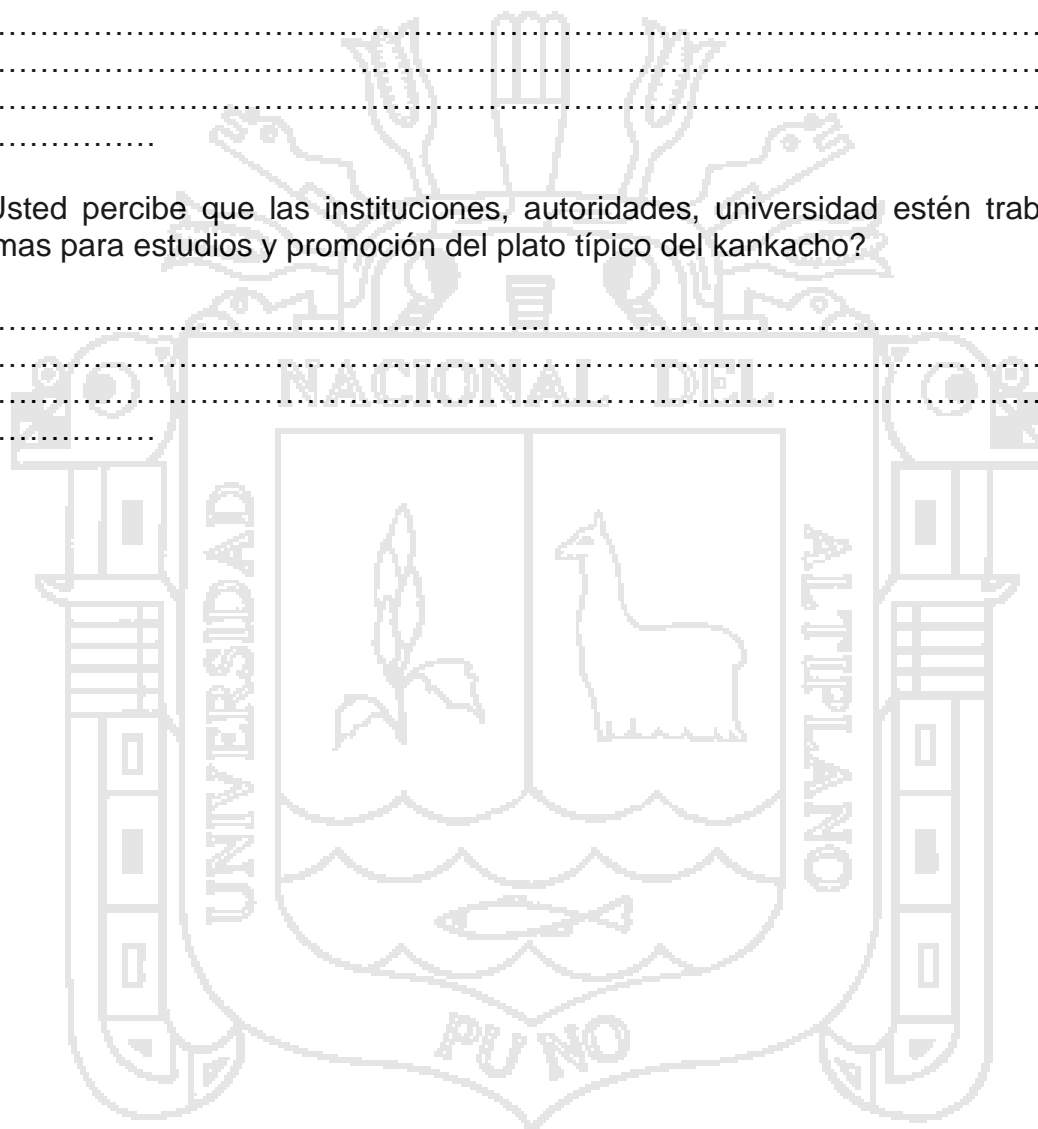
.....

¿Cree usted que en algún momento el plato típico del kankacho pueda ser reconocido a nivel nacional e internacional?

.....

¿Usted percibe que las instituciones, autoridades, universidad estén trabajando temas para estudios y promoción del plato típico del kankacho?

.....



ANEXO N° 3

FICHA DE OBSERVACIÓN

GUÍA DE OBSERVACIÓN PARA LA POBLACIÓN Y MUESTRA DE ESTUDIO

Nombre:
Edad:
Lugar de procedencia:
Ocupación:

EL KANKACHO, IDENTIDAD GASTRONÓMICA DEL DISTRITO DE AYAVIRI.

Observación: técnicas de preparación de Kankacho.

.....
.....
.....

Insumos utilizados

.....
.....
.....

Manera de cocción

.....
.....
.....

Alimentos que acompañan al kankacho

.....
.....
.....

Preparación de los alimentos que acompañan al kankacho

.....
.....
.....

El consumo del kankacho en los momentos de la vida social, festiva y religiosa en Ayaviri.

.....
.....
.....

ANEXO N° 4

FOTOGRAFÍAS



Foto N°1. Cordero para preparación de kankacho.
FUENTE: www.pregonagropecuario.com/cat.php?txt=679



Foto N°2. Cordero aderezado con ají panca, ajo, comino, sal y condimentos.
FUENTE: www.facebook.com/kankachodonajulia



Foto N°3. Horno para preparación de kankacho.
FUENTE: www.facebook.com/kankachodonajulia



Foto N°4. Ingreso de carne de cordero aderezado, al horno.
FUENTE: www.facebook.com/kankachodonajulia



Foto N°5. Kankacho cosido y crocante.
FUENTE: www.facebook.com/kanchodonajulia



Foto N°6. Plato típico del kankacho, acompañado de papa, moraya y uchú kuta
FUENTE: www.facebook.com/kanchodonajulia



Foto N°7. Gastón Acurio, deleitando kankacho ofrecido por doña Julia.
FUENTE: www.facebook.com/kankachodonajulia



Foto N°8: Alcalde 2010 – 2014, Entrega kankacho a presidente Ollanta Humala.
FUENTE: www.facebook.com/photo.php