

*“ REPATRIMONIZACIÓN DESDE
PERÚ A LA ARGENTINA ”*

“Seco de Cabrito con Frijoles”



Alumnas: Salinas Rocío y Purrayán Emilse

Docentes: Pablo Bestard y Victoria Rodríguez

Fecha de Presentación: 27 de Junio del 2022

Patrimonio Cultural y Alimentos I

Universidad Nacional del Comahue

Licenciatura en Gerenciamiento Gastronómica

Introducción

En la siguiente monografía trabajamos e investigamos sobre la elaboración de una receta de origen peruano, que se cocina en el Alto Valle de Rio Negro, cuya adaptación a estas condiciones lograron su patrimonialización.

Para ello tenemos que hacer hincapié en *el proceso de patrimonialización*. Este es un proceso espontáneo de anexar valores que están construidos socialmente, en un espacio y tiempo en particular, y de una sociedad específica. En la que intervienen diversos factores como su contexto social, cultural, geográfico/ambiental, tecnológico, histórico y económico.

Por lo que abordaremos la receta "Seco de Cabritos" proveniente del norte de Perú, un plato muy popular principalmente en las ciudades de Trujillo, Lambayeque y Piura. En el que no solo se destacan sus ingredientes, sus sabores y texturas; sino también sus variedades y condiciones.

A través de nuestro entrevistado Wilfredo Fernández Salazar, nacido en Lima (Perú); que tuvo la suerte de recorrer y probar en las diferentes regiones de su país esta receta en particular, pudimos conocer estos aspectos que intervinieron a la hora de realizarla en la Argentina; en la localidad del "El Cuy".

Sin embargo es de vital importancia tener un conocimiento previo de algunos conceptos que hemos visto en la asignatura Patrimonio Cultural y Alimentos I, que se comprenden en los textos de Marcelo Álvarez "La cocina como patrimonio intangible y Primeras jornadas de patrimonio gastronómico", Ballart Josep "Patrimonio historico y arqueologico: valor y uso, de María del Carmen Diaz Cabeza "Criterios y conceptos sobre el patrimonio cultural en el siglo XXI".

Para finalizar buscaremos definir la performance alimentaria y su transformación al llegar a Argentina. Así mismo el significado que tiene este plato para nuestro entrevistado.

Marco teórico

La receta, "seco de cabrito" como ya mencionamos es un plato popular en Perú, por lo que es consumido por un número amplio de personas y cocinado no solo en un evento especial, por lo cual podemos aplicar el "concepto de patrimonio" el cual es dinámico y subjetivo, dependiendo fundamentalmente de la sociedad que se involucra en cada época de la historia. Por eso a través de esta receta explicaremos el proceso de patrimonialización y cómo intervienen sus diferentes condicionantes en su modificación.

Nos centraremos en definir la performance alimentaria y su conducta alimentaria en la receta original, realizando una comparación con la performance de la receta que se realiza actualmente. Con ayuda de algunos textos que mencionaremos a continuación:

En el texto de Marcelo Alvarez (2002)(capítulo 1) "Primeras jornadas de patrimonio gastronómico y "La cocina como patrimonio (in)tangible" estudiamos el concepto de conducta alimentaria, que lo define como "el conjunto de acciones que establecen la relación del ser humano con los alimentos" y el concepto de performance alimentaria que lo define como "una construcción biológica y social, es decir que va más allá de lo nutricional(saciar el hambre); sino que también interviene una significación simbólica que interactúa dentro de una determinada estructura social y cultural"

El texto de Josep Ballart (1996)(capítulo 3) "El patrimonio histórico y arqueológico: valor y uso, en el que analiza el concepto de atribución de valor y la define como "una cualidad que le añadimos las personas, que puede crecer o disminuir, y los hace estimables. Está condicionada por múltiples factores, espacios temporales y culturales, principalmente por factores económicos y el mercado. En el cual el bien es visto como un recurso utilizable que responde a las necesidades comunes."

Además de la autora María del Carmen, Díaz Cabeza (2010) en el texto "Criterios y conceptos sobre patrimonio cultural en el siglo XXI", en que analiza el "concepto de patrimonio inmaterial", que se refiere a un conjunto de expresiones, representaciones y manifestaciones culturales producidas socialmente, tienen un valor de memoria compartida y generan sentimientos de identidad y continuidad; en el que no se requiere de un soporte material.

METODOLOGÍA

Este trabajo se realizó consultando en primer lugar a diferentes bibliografías, páginas web, el uso del diccionario, y por su puesto extrayendo datos y conceptos de los textos abordados en la cátedra de Patrimonio Cultural y Alimentos I.

Se realizó una entrevista en un principio por medio de un tercero y por escrito, recolectando solo los datos más importantes del entrevistado Wilfredo Fernandez Salazar, de nacionalidad peruana, que hoy reside en la localidad de El Cuy (ubicada a 135 km de General Roca) desde hace 10 años aproximadamente. Llegamos a él a través de la familia de Emilse, que también reside allí, y que lo conoce desde que es chica ya que son vecinos.

Luego pudimos llevar a cabo una entrevista personalmente, la cual se realizó el día a 7 de junio del 2022, grabada mediante el celular y con una duración de 45 minutos aproximadamente. En esta nos cuenta sobre otras recetas que se hacen en Perú, pero él eligió esta en particular "Seco de Cabrito" por tener un valor especial, debido a que le recordaba a su abuela de crianza que fue como una madre.

La entrevista fue transcrita a formato papel y se detalla en el anexo.

Receta Original (Norte-Perú)

"Seco de Cabrito con frijoles"

Ingredientes:

- 1 kilo de cabrito (5 piezas)
- 2 tazas de chicha de jora sin dulce
- 1 cebolla roja picada en cuadraditos
- 1 Aji amarillo ("Ver Anexo 12")
- 2 ajo molido
- 1/3 de zapallo loche cortado en cubitos ("Ver Anexo 10")
- 2 cucharadas de aceite de achiote ("Ver Anexo 19")
- 1 taza de hojas de culantro picado
- Sal y pimienta al gusto
- 4 tazas de arroz cocido
- 1/2 de yucas cocidas ("Ver Anexo 22")
- 1/2 de frijoles ("Ver Anexo 21")

Obtención de los alimentos:

- La cría de cabrito es la cría cabra, que para nosotros chivitos, hasta el 4to mes de edad. Estos se pueden conseguir en los mercados regionales y además son criados en manada.
- La chicha de jora es un producto originario de este país, además de poder formar una bebida alcohólica a través de la fermentación de la malta de maíz, que se elabora de forma artesanal.
- El ají amarillo se cultiva como una hortaliza en las costa de Perú, consiguiéndolo en los mercados de hortaliza y de consumo masivo
- El zapallo loche, se siembra en áreas pequeñas y también se consiguen en el mercado.
- El aceite de achiote, es usado como un condimento. Producto industrial generado a partir del fruto "achiote".
- Los frijoles son una legumbre de color amarillo, originado en Perú y se consume en el mercado de forma abundante.

Proceso de Elaboración:

- ***Utensilios utilizados:***
 - Olla grande de barro
 - Cuchara de palo
 - Cocina a leña
 - Plato de vidrio

- Cuchillo
- Batán

★ Procedimiento

➤ Preparaciones Previas

- Lavar, pelar y trozar el cabrito en 5 partes iguales.
- Lavar, pelar y trozar en cubitos el loche
- Lavar y pelar el ajo. Luego tritarlo junto con los condimentos en un batán.
- Lavar e hidratar los frijoles en agua
- Lavar el arroz

➤ Preparación Final

1. Para empezar colocar el cabrito troceado en un recipiente y condimentado con sal, pimienta y ajo molido.
2. Tostar el maíz (chicha de jora) y agregarlo junto con el anterior. Dejar macerar todo por dos horas si disponemos de poco tiempo, si no es recomendable dejarlo un día entero.
3. Dorar con aceite de achote, el ajo y la cebolla.
4. Luego cocinar a fuego lento entre 30 y 45 minutos, hasta lograr que el cabrito se encuentre tierno.
5. Después cocinamos los frijoles, agregando aceite de oliva.
6. Por otra parte se cocina el arroz con sal, previamente lavado.
7. Finalmente se sirve en un plato, sin mezclar y designando a cada uno una parte del plato.

Receta adaptada a esta región (El Cuy)

Ingrediente

- 1k de carne de cordero (sacamos 5 piezas)
- 400 g cebolla en julianas
- 300 g zanahorias en rodajas
- 1/3 de zapallo inglés
- 2 dientes de ajo
- 1 taza de hojas de cilantro (gran cantidad)
- 1/2 kg de arveja si es en paquete o 1 lata
- Sal, pimienta y comino a gusto
- 1 ají en chaucha o ají morrón verde ("Ver Anexo 13")
- 1 litro cerveza mezclada con vinagre

Obtención de los ingredientes:

- La carne de cordero proviene de la zona y se consigue en los comercios locales. Es una oveja menor de un año de edad, de aproximadamente 6 y 8 meses.
- El resto de los ingredientes se consiguen también en los comercios locales o sino yendo a la ciudad más cercana.

Proceso de Elaboración:

→ Utensilios utilizados

- Olla grande la que tengamos a disposición
- Cuchara de madera
- Cuchillo
- Licuadora
- Sartén
- Cocina a gas

★ Procedimiento

➤ Preparaciones Previas

- Lavar, pelar y trozar el cordero
- Lavar, pelar y cortar en cubitos el zapallo
- Lavar, pelar y cortar en rodajas las zanahorias.
- En la licuadora, poner la mitad del cilantro, el ají en chaucha y los condimentos.
- Dejar toda la noche la carne con cerveza y vinagre

➤ Preparaciones Final

1. Colocar en una olla aceite, hasta que se encuentre caliente. Luego colocar el ajo molido junto con la cebolla (cortada en juliana).
2. Se coloca la carne y se cocina a fuego bajo
3. Si queda muy seco, se le coloca un caldo
4. Luego se agrega el zapallo, la zanahoria y las arvejas.
5. En una olla aparte hervir el arroz
6. Todo esto por aproximadamente 30/45 minutos
7. Finalmente se sirve en un plato todo lo cocinado, sin mezclar.

Esta receta suele ser acompañada por una "Chicha de Jora" bebida alcohólica muy típica en Perú, que se genera a partir del maíz, que como ya hemos mencionado antes es elaborada de forma artesanal; de la siguiente manera:

1. *Primero se hierve y se endulza, quedando como un refresco*
2. *A medida que pasan los días, eso fermenta y se obtiene la bebida.*

Un dato importante a mencionar es que cuanto más tiempo es dejada la bebida fermentado, más graduación de alcohol tendrá.

Proceso de consumo

Esta receta tan popular se cocina en ocasiones especiales, como cumpleaños, casamientos y en cualquier otro tipo de evento. Así como también lo podemos cocinar en nuestra casa. Por lo que se puede decir que pertenece a un número de comensales amplio.

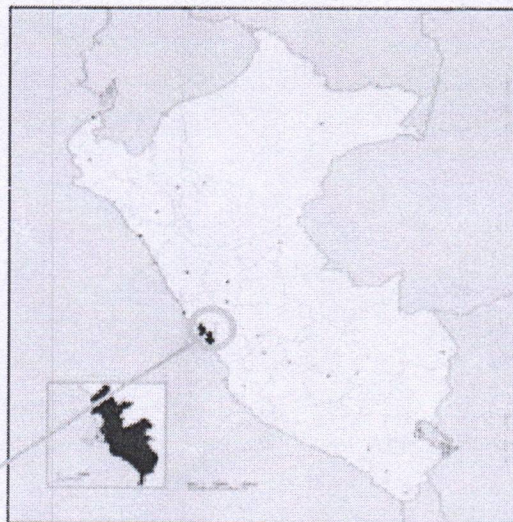
Es un plato que se sirve caliente, en el que sus raciones son visibles y no se encuentran mezcladas. Además sus porciones son abundantes.

Nuestro entrevistado tuvo la suerte de poder visitar las demás regiones y probar las diferentes variables de realizar este plato. Sin embargo, para él la mejor es de la zona norte de Perú.

RUTA DE LA RECETA

Norte de Perú

Mapa de Elaboración Propia



República Argentina

En estos mapas se detalla el recorrido que realizó Wilfredo portando esta receta que se inició en el norte de la costa del Perú, desde allí se mueve al centro del país en la ciudad de Lima la capital del mismo. En el año 1999 emigra al país vecino Argentina a su capital Buenos Aires, luego de la crisis del 2001 se traslada a la provincia de Neuquén, finalmente se trasladó a la provincia de Río Negro a la localidad del El Cuy("Ver Anexo 8").

Análisis de los diferentes contextos y condicionantes

> CONTEXTO SOCIAL

Esta receta fue transmitida de generación en generación por medio de la abuela de crianza del entrevistado. Ella y toda su familia provienen del norte de Perú.

Dicha receta no está clasificada en algún sector económico/social del lugar de origen ya que, es considerada una comida tradicional, así como para nosotros el locro, la cual no solo puede ser elaborada en los restaurantes como un platillo Gourmet sino también en los hogares domésticos. Sin embargo su realización requiere de mucha disponibilidad horaria por ser un plato muy elaborado.

> CONTEXTO HISTÓRICO - ECONÓMICO

Esta receta comienza su recorrido en la niñez del entrevistado, él nos cuenta que en su vida probó muchas versiones de esta, ya que recorrió la zona de la costa de Perú probando otras versiones de la misma, pero la que lo marco o la que él eligió como su favorita es la de la zona del norte de Perú. Esta era realizada por su abuela de crianza, ella fue criada en el norte y realizaba esta receta con frijoles. Él nos comentaba que en esta zona abundaban los cabritos porque eran criados en esta parte de la costa peruana.

El consumo de carne de caprino no está difundido a nivel nacional. Su consumo está mayormente vinculado a costumbres regionales localizadas principalmente en la costa norte del país (en donde se tienen platos especializados de cabrito) y departamentos de la sierra con mayor población. Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego(20 de mayo 2015) Caprinos <https://www.midagri.gob.pe/portal/datero/40-sector-agrario>

Al emigrar a El Cuy, otra zona productora de caprinos en Argentina, y al conseguir el principal ingrediente de esta receta la carne de cordero, facilita la realización de esta comida que logra, de esta manera, reconectar con sus raíces.

> **CONTEXTO GEOGRÁFICO -- AMBIENTAL**

Perú es un país muy diverso, por lo que sus condiciones geográficas tienen una gran variedad. Se encuentra dividido en tres regiones:

- Costa
- Selva
- Sierra

Como se puede notar cada región posee un clima característico, en este caso se analizará el clima de la región del norte de Perú, de donde es la receta original. (" VerAnexo 2")

Dispone de un clima tropical/seco o más conocido como de tipo sabana tropical, por lo que tiene lluvias durante el verano. Además sus temperaturas van por encima de los 24°C. y rara vez bajan de eso.

Estas condiciones climáticas favorecen de forma abundante a la cría de cabritos y el desarrollo de hortalizas y legumbres. Permitiendo grandes variedades como ocurre en el caso de la papa, en el que Perú tiene 3500. Lo mismo ocurre con el ají amarillo/limo/mochero/panca/rocoto que casi solo se cultiva en este país. Considerándolos muy difíciles de reemplazar en sus comidas, no solo por su sabor y textura, sino también por su cultivación.

CONDICIONANTES

> **Condicionantes Ambientales y Recursos Disponibles**

Al querer recrear la receta "Seco de Cabrito" tras emigrar a la Argentina y ubicarse en la localidad del "El Cuy" intervinieron algunos factores como las condiciones ambientales y los recursos que ahora tenía a su disposición.

Los principales recursos con los que disponía actualmente eran: el cordero, avestruz, piche, capón, entre otros. Esto se debía a que ahora se encontraba en una zona caracterizada por inviernos muy fríos, nevados, nublados y con vientos durante todo el año; y con veranos calurosos, secos y despejados. Por lo que estas condiciones no eran favorables para la cría de cabritos como lo era en su país.

Así mismo pasó con la plantación de legumbres y hortalizas que abundaban en su lugar de origen, era imposible cultivar con ese tipo de clima y ese tipo de suelo. Aunque sí disponía de comercios locales que le podían proveer de lo requerido, pero no de variedades como era el caso

de la papa ("Ver Anexo 16 y 17") o el ají que eran distintos al que él solía usar para preparar la receta. Particularmente con el ají tenemos que mencionar que si se consigue en la Argentina pero no en la Patagonia, sólo se llega a conseguir el morrón.

➤ **Condicionantes Tecnológicos**

Al principio no contaba con elementos tecnológicos, por eso la cocción se realiza a través de una cocina a leña. Así mismo ocurre con los utensilios donde se cocinaban, las cuales eran ollas de barro, cucharas de madera y el batán (que se utilizaba para triturar).

A medida que transcurrieron los años, la tecnología fue avanzando, por lo que se pudo reemplazar varios instrumentos como la cocina de leña por una de gas, las ollas de barro por ollas de acero inoxidable, el batán por una licuadora eléctrica; pero la cuchara sigue manteniéndose de madera. Podemos verlo ilustrado en el texto de Fernández Armesto "Historia de la comida" (pág. 33).

➤ **Condicionantes Económicos e Históricos**

Al ver que la situación económica de Perú no mejoraba, que solo le alcanzaba para vivir el día a día, que por más que trabajarás durante horas no llegabas a progresar, razón por la cual nuestro entrevistado decidió venir a la Argentina, llegando como primer destino a Buenos Aires en 1999; en el cual tiene un gran éxito vendiendo indumentaria y tiempo después consiguió trabajo en un restaurante, allí se quedó un año.

Sin embargo la situación financiera de Argentina empezó a decaer, tras los rumores de que se venía una crisis, Wilfredo decide trasladarse a la provincia de Neuquén, ya que supuestamente iba hacer la menos afectada por esta. Pero tras iniciarse la crisis, Argentina queda golpeada bruscamente, por lo que solo pudo sobrevivir un año allí.

En búsqueda de una mejor situación, escucha hablar sobre la localidad del "El Cuy", luego de preguntar y buscar por días cómo podía llegar ahí, consigue respuesta de un señor que le recomienda primero viajar a General Roca y que desde allí podrá tomarse un cole para llegar al lugar. No permaneció en un lugar fijo por un año, ya que no contaba con mucho dinero para poder alquilar o hacerse una casita, por ende recorrió todos los alrededores de la zona por 2 años. Finalmente luego de esos dos años, decide comprar un terreno y quedarse en "El Cuy" para realizar su negocio.

Análisis

En el transcurso de la cursada de la materia "Patrimonio Cultural y Alimentos I", estuvimos analizando diversos textos, entre los más destacados podemos mencionar los siguientes: *Ballart Josep* (1996). "El patrimonio histórico y arqueológico: valor y uso", *Marcelo Álvarez* (2002, capítulo 1) " Primera jornada de patrimonio gastronómico y La cocina como patrimonio (in)tangible" y *María del Carmen, Diáz Cabeza* (2010) en el texto "Criterios y conceptos sobre patrimonio cultural en el siglo XXI". Como hemos mencionado antes en el Marco Teórico, cada uno de estos autores nos permitieron desarrollar conceptos muy importantes para elaborar este trabajo.

Por lo cual analizando y comparando la performance alimentaria de la receta original con la receta adaptada podemos darnos cuenta a simple vista que no son para nada iguales, ya que en primer lugar ambas se realizan en diferentes países; la original transcurre en Perú y la modificada en Argentina.

Por lo tanto las condiciones ambientales son distintas y los recursos disponibles también. La localidad de El Cuy no cuenta con características favorables para la cría de cabrito, así como el norte de Perú no las cuenta para la cría de corderos. Esto mismo ocurre con la producción de los ingredientes autóctonos de Perú, en el que su sabor, textura y variedades son particulares como lo hemos citado con la papa y el ají, sino también el maíz ("Ver Anexo 14 y 15") y el zapallo ("Ver Anexo 10 y 11") son muy diferentes en Argentina. Las condiciones climáticas hacen que el sabor, la textura y el aroma de la receta cambie.

La receta modificada igualmente cobra un valor sentimental por el simple hecho que logra recuperar el recuerdo de su país y en especial a su abuela de crianza.

También vemos como la gastronomía del Perú forma parte importantísima del patrimonio inmaterial del Perú.

Conclusión

Para concluir podemos decir que a través de la receta pudimos conocer tanto la historia de los ingredientes como la historia que hay detrás de ella. Además de su forma de elaboración, cocción, de cómo consumirla y acompañarla.

Así mismo pudimos integrar y aplicar los conceptos vistos en los textos de la cursada. Por lo que podemos decir que la comida nos permitió unir dos culturas y la importancia de este patrimonio cultural en la gastronomía del Perú.

Glosario

Batán: Bol de Piedra plana en el que con el movimiento oscilatorio de otra de base curva, se muelen los granos.

"El **Batán** es un antiguo utensilio de cocina para moler alimentos, muy usados en Bolivia, **Perú** y extendido a toda Latinoamérica"

Cabrito: sinónimo de chivo, referido a la cría de caprinos.

"no me gusta el cabrito prefiero el cerdo"

Bibliografía:

Fuentes Digitales

Gastronomía del Perú.(13 jun 2022). En

Wikipedia.https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_del_Per%C3%BA

Regiones geográficas tradicionales del Perú.(17 feb 2022). En

Wikipedia.https://es.wikipedia.org/wiki/Regiones_geogr%C3%A1ficas_tradicionales_del_Per%C3%BA

Guillermo Huyhua y Rosa Luz Arroyo.(24 septiembre 2018).Significado de los nombre de la región de Perú. Consultado el día 2 de junio del

2022.<https://apellidosperuanos.wordpress.com/2018/09/24/significado-de-los-nombres-de-las-regiones-del-peru/>

Perú Cucea.Geografía y Clima. Consultado el día 2 de junio del

2022.<https://sites.google.com/site/cuceaperu/ubicacion-geografica/geografica-y-clima>

Enova Agency.Receta Seco de Cabrito. Consultado el día 1 de Junio del

2022.<https://sibarita.pe/receta/seco-de-cabrito/>

Cuisitive.(2021).Pimientos y Ajies.Consultado el día 21 del

2022.<https://ingredientesar.com/pimientos-y-ajies/>

Zeta Gas Perú.(23 de Julio del 2020).Seco de Cabrito Trujillano.Consultado el día 1 de Junio del

2022.<http://zetagas.com.pe/blog/la-cocina-del-chef-rezeta/seco-de-cabrito-trujillano/>

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego.(2015).Caprinos.Consultado el día 18 de junio del

2022.<https://www.midagri.gob.pe/portal/datero/40-sector-agrario/situacion-de-las-actividades-de-cr>

Fuentes Teóricas

Marcelo Álvarez."Primeras jornadas de patrimonio gastronómico" y "La cocina como patrimonio (in)tangible".(2002)(capítulo 1)Comisión para la preservación del patrimonio histórico cultural de la Ciudad de Buenos Aires.

Josep Ballart."El patrimonio histórico y arqueológico: valor y uso.(1996)(capítulo3).Editorial Ariel, S.A. Barcelona.

Maria del Carmen Diaz Cabeza."Criterios y conceptos sobre patrimonio cultural en el siglo XXI".(1 de Mayo del 2010).UBP Serie Materiales de Enseñanza.

Fernández Armesto Felipe. "Historia de la comida " .Alimentos, cocina y civilización.(2004).Editorial Tusquets. Barcelona, España

Fuentes Orales

Fernández Salazar Wilfredo- El Cuy. 7/06/22 - Salinas Rocío y Purrayán Emilse

Índice

Introducción.....	2
Metodología.....	3
Marco teórico.....	4
La receta Original.....	5
Receta Adaptada.....	7
Ruta de la Receta.....	10
Análisis de los diferentes contextos y condicionantes.....	11
Contexto social.....	11
Contexto histórico- económico.....	11
Contexto geográfico-ambiental.....	12
CONDICIONANTES	
Condicionantes Ambientales y Recursos Disponibles.....	12
Condicionantes Tecnológicos.....	13
Condicionantes Económicos e Históricos.....	13
Análisis.....	14
Conclusión.....	15
Biografía.....	17
Anexo.....	19

Anexo

Entrevista

Objetivo: El fin de esta entrevista es identificar los condicionantes de esta receta, como conocer al entrevistado a su cultura de origen, que hace especial a él como a esta receta.

Fecha en que se realizo este encuentro 07 de junio del 2022, en la localidad del El Cuy provincia de Rio Negro .

Nombre: Wifredo Fernández Salazar

Entrevistadoras: - **¿De qué nacionalidad es?**

Wilfredo: - Nacionalidad peruana

Entrevistadoras: - **¿A qué edad llegó a Argentina?**

Wilfredo: - 49 años

Entrevistadoras: - **¿En qué año llegó?**

Wilfredo: - en el año 1999

Entrevistadoras: - **¿Por qué eligió Argentina?**

Wilfredo: - Porque ya tenía a una hermana en Argentina que me ayudó, previo a esto tenía una propuesta de irse a Italia y la idea solo era emigrar

Entrevistadoras: - **¿A qué parte de Argentina llegó?**

Wilfredo: - Fui a Buenos Aires a un restaurante peruano [...], me abrí de la comida y emigre a otros negocios, revender [...] con la crisis me costaba mucho vender y según las estadísticas Neuquén era al que menos le iba a afectar la crisis [...] me fue mal [...] donde me decían que me iba a ir bien me iba, la idea era vender, invitaron al maruchito y fui [...] volví a Buenos Aire compré ropa para vender [...] volví Neuquén [...] busqué "El Cuy" porque decían que ya iba a vender.

Entrevistadoras: - **¿Cómo está conformado su grupo familiar?**

Wilfredo: - Llegue divorciado, tengo dos hijos una hija y un hijo

Entrevistadoras: - **¿Se vino con toda su familia?**

Wilfredo: - no

Entrevistadoras: **-¿De qué región del Perú?**

Wilfredo: -Del centro de Lima

Entrevistadoras: **-¿Qué te hace acordar esta receta?**

Wilfredo: - Para mi el seco de cabrito que me gusta a mi es el norteño cocinado por una norteña mi abuela de crianza, por que en esta zona abunda el algarrobo[...] los chivos se alimentan de eso, por en esa zona se crían chivos

Entrevistadoras: **-¿Qué utensilios se utilizaban?**

Wilfredo: - si el batán para moler los condimentos, pero en el campo es diferente se tuestan los condimentos para molerlos en la piedra,[...] esto le da otro sabor por que estos condimentos sueltan sus aceites.[..] en el norte del Perú de cocina con ollas de barro, más al sur o norte mediano con ollas hierro llamadas chiclayanas[...]
no es un elemento importante se cocina con la olla que tengas cualquier olla para mi

Entrevistadoras: **-¿Qué ingrediente se reemplazó ?**

Wilfredo: - los ají amarillos por morrón

Entrevistadoras: **-¿Este plato es para alguna clase social en particular ?**

Wilfredo: -esta plato depende de donde lo comas, en un restaurante de saldría 5000 pesos, en un restaurante callejero como el mío 200 pesos

ANEXO

Imágenes

Regiones del Perú (Anexo 1)

<https://studylib.es/doc/6653840/macro-regi%C3%B3n-norte---sierra-exportadora>

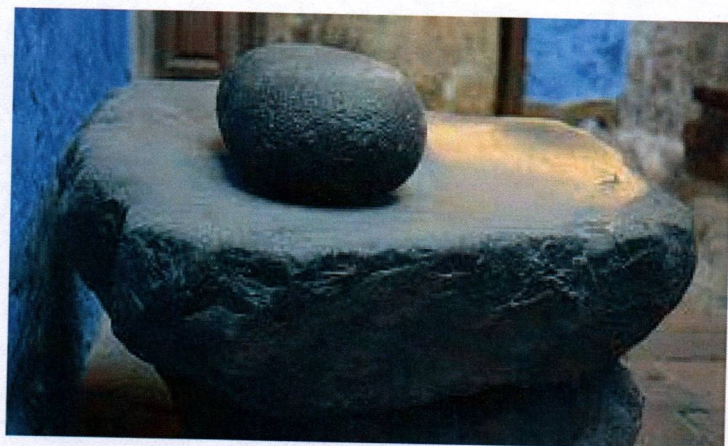


Clima (Anexo 2)

<https://sites.google.com/site/cuceaperu/ubicacion-geografica/geografica-y-clima>

Batan de piedra industrial (Anexo 3)

<https://listado.mercadolibre.com.pe/batan-de-piedra>



El Batán (Anexo 4)

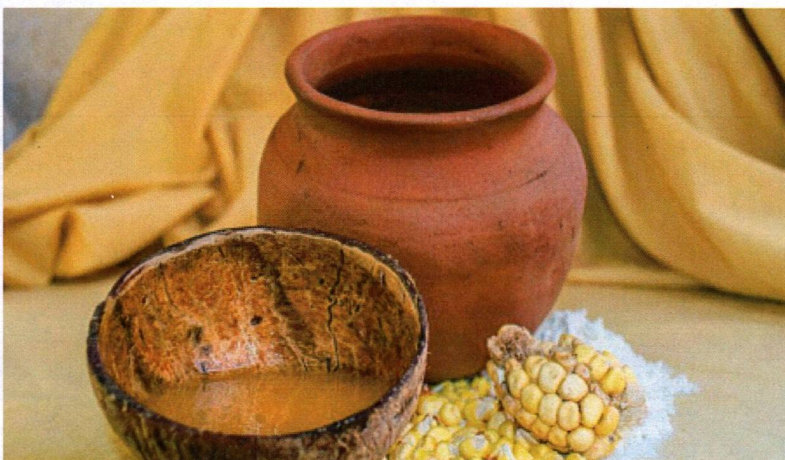
<https://www.google.com/imgres?imgurl=https%3A%2>



Olla de Barro Peruana (Anexo 5) <https://www.freejpg.com.ar/istocksim/90947697?s=1>



Ollas Chiclayana de hierro (Anexo 6) <https://www.facebook.com/jeanet19>



Chicha de Jora (Anexo 7) <https://pe/notas/2021/08/06/chicha-jor>



El Cuy, Rio Negro Argentina
(Anexo 8)

<https://www.rionegro.com.ar/el-cuy-la-mejor>



Plato Seco de Cabrito (Anexo 9)



<https://www.youtube.com/watch?v=rMsbGQ2xw-M>

Zapallo Loche de Perú (Anexo 10)

<https://www.plazavea.com.pe/zapallo-loche/p>



Zapallo Anco en Argentina (Anexo 11)

<https://biomarket.com.ar/product/zapallo-anco-organico-1-8kg/>



Ají Amarillo de Perú (Anexo 12)
<https://www.comedera.com/aji-amarillo/>



Ají Morrón
(Anexo13)

[Pimiento-
Verduras-](#)

que se consigue en la Patagonia

[https://shopee.com.ar/Semillas-
Morr%C3%B3n-Verde-Huerta-
100-Natural-
i.654173416.16722816041](https://shopee.com.ar/Semillas-Morr%C3%B3n-Verde-Huerta-100-Natural-i.654173416.16722816041)



Variedades de Maíz del Perú
(Anexo 14)

<https://buenazo.pe/notas/2021/08/06/chicha-jora-beber-cocinar-443>



Maíz de Argentina (Anexo 15)

<https://www.on24.com.ar/negocios/agro/el-escenario-internacional-complica-al-maz-argentino/>

Variedades de papa del Perú (Anexo 16)



https://www.clarin.com/viajes/peru-pais-000-variedades-papa_0_S1_PFgo17.html

Variedad de papa en Argentina (Anexo 17)



<https://www.portalfruticola.com/noticias/2020/02/03/siembran-en-argentina-primeras-papas-que-no-se-oxidan/>

Planta de Achiote (Anexo 18)

<https://www.contextoganadero.com/agricultura/conozca-las-propiedades-del-achiote>



Aceite de Achiote (Anexo 19)



<https://especiasmontero.com/recetas/aceite-de-achiote/>

Aceite de Girasol de la Argentina (Anexo 20)

<https://agroempresario.com/publicacion/3535/aceite-de-girasol-historia-produccion-y-variedades/>



Variedades de frijoles de Perú (Anexo 21)

<https://pqs.pe/actualidad/economia/frijoles-peruanos-tienen-potencial-para-ser-exportados-mexico/>

Yuca de Perú (Anexo 22) <https://peru.info/es-pe/gastronomia/noticias/2/13/5-deliciosas-formas-de-preparar-la-yuca--uno-de-los-alimentos-mas-antiguos-del-peru>

