

MONOGRAFIA

CORDERO A LA CRUZ



DOCENTES: Bestard Pablo, Rodríguez Rey Victoria

ALUMNOS: Rojas Miriam, Zarate Ian

FECHA DE ENTREGA: 21-11-2022

AGRADECIMIENTO Y DEDICATORIA

Este trabajo monográfico está dedicado a Ana Ramos, le agradecemos por su tiempo y disposición para ayudarnos y aceptar ser nuestra entrevistada y también por compartir con nosotros información de su provincia natal, de su infancia, de su familia y sus recuerdos.

Gracias a la información que nos brindó, logramos realizar este trabajo.

Índice

<u>Introducción</u>	4
<u>Metodología</u>	5
<u>Marco teórico</u>	6
<u>La Receta</u>	10
<u>Análisis</u>	13
<u>Conclusión</u>	18
<u>Bibliografía</u>	19
<u>Anexo</u>	20

INTRODUCCIÓN

Un trabajo monográfico es un tipo de documento expositivo o explicativo, en el que se aborda un tema específico desde una o más perspectivas posibles. Consulta diversas fuentes y hecha a mano a material de apoyo (imágenes, fotografías, documentos, etc.) hasta abordar lo más posible con el tema en cuestión.

En nuestro trabajo monográfico realizaremos una investigación sobre una comida que es originaria y muy habitual de la región Patagónica de nuestro país, más precisamente de la provincia de Santa Cruz.

La receta sobre la que basaremos nuestra monografía es sobre la elaboración del cordero a la cruz y para realizar dicha investigación, primero buscaremos información en páginas de internet sobre la receta elegida, nos enfocaremos en características de la región de la que es originaria, hace cuánto tiempo se realiza, cuál es su origen, como llegó a ser representativa para la región a la que pertenece y que significa esta receta para ellos, como se prepara, cuáles son sus técnicas y los ingredientes que lleva.

También contaremos con información que nos dará Ana Ramos, ella es originaria de la provincia de Santa Cruz, le realizaremos una entrevista y de esa forma obtendremos información de alguien que conoce bien el tema y que, a pesar de estar lejos de su lugar de origen, sigue manteniendo junto con su familia, la costumbre de cocinar y comer un cordero hecho a la cruz.

Sobre esta entrevista, luego detallaremos la metodología con la que la realizamos, el día, el horario, el lugar en el que la hicimos, la persona entrevistada, el tiempo que nos llevó, y la forma en como recolectamos la información.

También analizaremos esta receta vinculándola con algunos textos de los que hemos trabajado en las clases de Patrimonio Cultural y Alimentos II.

METODOLOGIA

Para llevar adelante nuestro trabajo monográfico lo primero que hicimos fue buscar alguna persona que sea de otra región o de otra provincia distinta a Rio Negro y que nos pueda brindar información de alguna receta o comida muy típica de su provincia o región.

Tuvimos la suerte de poder contar con la información que nos brindó una compañera que estudia con nosotros llamada Ana Ramos, ella es oriunda de Santa Cruz más precisamente de la ciudad de Gobernador Gregores.

Ana está viviendo en General Roca (provincia de Rio Negro) porque se vino a vivir cuando empezó a estudiar la carrera de Gerenciamiento Gastronómico y fue ella quien nos comentó sobre el festival del cordero que se realiza en su provincia.

Le comentamos a Ana sobre el trabajo que tenemos que hacer, le pedimos de su ayuda y ella encantada nos dijo que nos podía brindar información que nos sirva.

Acordamos con ella armar algunas preguntas y luego hacérselas, también le pedimos grabar la entrevista para tener guardada la información y nos dijo que no tenía problema en que lo hagamos.

Antes de armar las preguntas para la entrevista, nos informamos un poco sobre Santa Cruz y Gobernador Gregores, buscamos en distintas páginas de internet (que luego anexaremos en la bibliografía) para conocer como es el clima, su economía, sus principales recursos y también buscamos algo de información sobre la fiesta del cordero sobre la que vamos a hacer la monografía etc.

También relacionaremos la información que obtuvimos, con teoría trabajada en la cursada de la materia. Luego preparamos las preguntas para la entrevista y nos pusimos de acuerdo con Ana para grabarlas algún día en la facultad.

El día que realizamos la entrevista fue el día 16-11 a las 15:00 hs.

Comenzamos a hacer las preguntas que teníamos anotadas y a grabarlas, la entrevista fue bastante corta, pero pudimos hacer y recolectar toda la información que necesitábamos y las cosas que no obtuvimos por medio de la entrevista, la obtuvimos por medio de páginas de internet.

Una vez que hicimos la entrevista, luego escuchamos la grabación y fuimos transcribiendo toda la información junto con la demás información que ya teníamos y así completamos nuestra monografía.

MARCO TEÓRICO

Con lo que hemos trabajado en nuestra monografía, podemos relacionar algunos conceptos como por ejemplo el concepto de **patrimonio** del autor Josep Ballart.

Tomando como ejemplo a este autor, podríamos decir que algo forma parte del patrimonio cultural de algún lugar cuando se le atribuyen valores por parte de la sociedad, cuando trasciende en el tiempo y a través de las generaciones y logra satisfacer alguna necesidad de la población. Muchas veces, cuando algún elemento forma parte del patrimonio de algún lugar, también forma parte de la cultura de ese lugar, es decir que los representa. (Ballart, 1996)

Si relacionamos este concepto con la receta y la información brindada por Ana, podemos decir que tanto el cordero en si como la forma en que se cocina, es algo muy representativo de la zona de Gobernador Gregores y Santa Cruz, forma parte de su patrimonio ya que el cordero es un animal muy típico de esta zona y su carne es de las más consumida, ya sea en asado a la parrilla, a la cruz, o en distintas preparaciones.

Al ser una preparación que se realiza cada año y en una fecha específica, se convirtió en un símbolo de representación de la ciudad.

Otro concepto que podríamos agregar es el de **performance alimentaria**.

Podríamos tomar este concepto que nos deja el autor Marcelo Álvarez en su texto “La cocina como patrimonio intangible” y decir que la performance alimentaria es una actuación, una forma de comer los alimentos, es lo que ocurre entre la obtención de un alimento y como se consume, comienza con la decisión de que es lo que decidimos comer y como lo hacemos.

Esta performance alimentaria, es distinta y propia de cada región ya que a la hora de hablar de alimentación aparecen muchísimos condicionantes distintos que afectan o intervienen de distintas maneras en la alimentación, como así también en la preparación de los platos, la recolección de los ingredientes, las técnicas, etc.

Relacionándolo con nuestra información, podemos decir que el consumo de cordero tanto a la cruz como en cualquiera de sus formas de cocción, forma parte de la performance alimentaria de las personas de Santa Cruz.

La forma en que lo preparan, los utensilios que usan, las técnicas y el consumirlo en una época como forma de festividad, también forman parte de esta performance de la que hablamos.

Para hablar sobre el origen de los ingredientes de la receta, vamos a tomar al autor Alfred Crosby.

Es así que podemos decir que en cuanto a la obtención de ingredientes podemos destacar que el principal ingrediente, el cordero, parte siendo uno de los primeros animales que los españoles traen con su llegada a América con el fin de alimentarse del mismo. Para ser más precisos, en América del Norte es en donde se desembarcó este animal, que con el tiempo fue extendiéndose hasta llegar a Perú, luego Paraguay y de allí hacia Argentina, encontrándose hoy en día la mayor parte de la producción doble propósito en la Patagonia, concentrada en la provincia de Chubut y Santa Cruz (para la esquila y obtención de carne).

Antiguamente, los primeros pobladores aborígenes eran cazadores recolectores se alimentaban a base de la escasa producción que podían llegar a hacer en sectores específicos de estas tierras, ya que casi no son aptas para el cultivo, pero al ser una zona que tiene acceso a la costa, la pesca era una de las mejores opciones. Sin embargo, luego de la ocupación española durante el siglo XVI y XVII, fueron adquiriendo diferentes rasgos por obra del intercambio, la llegada de los caballos fue el comienzo de una dieta de cría y caza de caballo, haciendo que la carne de potranca se vuelva uno de sus alimentos principales, así avanzando con la cría de los nuevos animales que fueron llegando a las tierras patagónicas hasta la llegada del actual cordero.

Estos animales que llegaron del otro lado del mundo para quedarse y hoy día ser parte importante de la producción a nivel país y tan importante para algunas personas como es el caso tratado en esta monografía, donde una localidad celebra la producción de este animal con la ingesta del mismo todos los años.

PARA CONOCER MAS DE SANTA CRUZ

Santa Cruz una de las 23 provincias de Argentina y es una de las provincias que conforma la región patagónica, está ubicada al sur de esta misma. Al norte limita con Chubut, al este con el océano atlántico y al sur y oeste limita con las regiones de Magallanes y con el país vecino, Chile.

Es la segunda provincia más extensa que compone el país y cuenta con aproximadamente 273.964 habitantes.

Su poblamiento y desarrollo comenzó a darse a fines del siglo XIX como base de la explotación de la ganadería, actividad que se extiende hasta la actualidad y que tuvo un periodo de crecimiento sostenido hasta 1920 y de expansión hasta el año 1945, pero fue en este mismo año cuando empezó a estancarse debido a la baja inversión en la tecnología, la explotación intensiva y la evolución de forma negativa de los precios internacionales con respecto a la lana y la carne.

Es una provincia que principalmente utiliza recursos mineros, pesqueros, muchos recursos son relacionados con los paisajes y el turismo ya que cuenta con uno de los principales

Clima

Por palabras de nuestra entrevistada Ana, sabemos que el clima de la provincia es frío y seco y para nada húmedo. Las lluvias son pocas y son muy leves, sobre los truenos y rayos, estos casi no se escuchan nunca y lo que mayormente hay son vientos muy fuertes.

En época de otoño, los vientos pueden llegar a ser tan fuertes que dificultan poder caminar en las calles, se toman medidas de prevención, se suspenden actividades y se recomienda no salir de las casas.

En épocas de primavera y verano las temperaturas no son tan altas como las de acá, por ejemplo, la máxima en verano puede ser entre 30° y 35° y en invierno lo normal es tener mínimos de 6° bajo cero y así puede ir bajando y máximas de 10°.

Un recuerdo de Ana de su infancia, es que antes nevaba mucho, ahora si hay nevadas, pero es mucho menos la cantidad de nieve que cae, pero por lo general en invierno siempre ven algo de nieve o heladas bastantes fuertes que hacen que se recomiende no salir de las casas también.

Gastronomía

La gastronomía de la provincia es bastante variada, dependiendo la ubicación de sus localidades, se puede tener una amplia variedad de preparaciones que dependen de los recursos con los que cuentan.

También hay muchas costumbres relacionadas con los platos típicos, que vienen desde hace miles de años y que con el paso del tiempo las llevaron al crecimiento actual, por su parte también se puede observar la conservación de riquezas

históricas y que se ven reflejadas en las comidas que también representan las regiones y la provincia que forman parte de la gastronomía

Su gastronomía local y la de cada región, se caracterizan y define por productos típicos de cada una, el clásico asado criollo, la trucha de la cual también se hacen muchas preparaciones, el conejo cordillerano, la fruta fina, son algunos de los productos más típicos de la provincia.

Pero en la gastronomía de Santa Cruz, y más precisamente en Gobernador Gregores, el ingrediente más deseado y más utilizado para distintas preparaciones es el cordero, su calidad de carne que es prácticamente libre de grasas debido a una dieta basada en pastos duros, así logra tener una carne suave, desgrasada, con un buen sabor y que se deshace en la boca con cualquier preparación.

HISTORIA DE LA RECETA

La fiesta del cordero, junto con la receta de cómo se prepara este plato, está sujeta a una de las ciudades de Santa Cruz, estamos hablando de Gobernador Gregores (ciudad donde nació y creció Ana, nuestra entrevistada).

Esta pequeña ciudad lleva su nombre en honor Juan Manuel Gregores (1893-1947) quien fue un capitán de navío de la Armada Argentina que luego fue designado como gobernador del Territorio Nacional de Santa Cruz entre los años 1932 y 1945.

Cuenta con unos 8000 habitantes, está ubicada en el centro de la provincia, sobre el valle del Rio Chico y se conecta a otras ciudades de la provincia por la Ruta Nacional 40.

La ciudad cumple su aniversario en el mes de marzo y es en esta fecha que se lleva adelante la fiesta del cordero que se realiza con motivo de celebración.

Si bien en la celebración del aniversario se realizan otros actos, el momento más esperado por los pobladores es el momento en que se cocinan los corderos ya

que como dijimos anteriormente, el cordero es una de las materias culinarias más importantes y más consumidas por la gente.

Lo que se hace, es asar varios corderos a la cruz y luego se los reparte a las familias que se acercan a la celebración que lo consumen en ese lugar y comparten también con otras familias que se acercan.

Así es como este plato se ha convertido en una costumbre de la ciudad de Gobernador Gregores y de sus habitantes.

RECETA DE LA ELABORACION DEL CORDERO

Para la elaboración de un cordero a la cruz se necesitan de tres ingredientes principales un cordero sin sus tripas, ni piel (desollado), un jarro u olla con agua y sal (una salmuera), una cruz (de hierro) o una estaca (de madera) y leña o carbón.

Los pasos a seguir no son muy complejos, primero se pone el cordero cortado en mariposa, atravesado por la estaca y posicionado frente a las llamas de una fogata que se hace con leña que se consigue en los mercados, por lo general de frutal, mezclado con la leña de producción local de álamo que brinda una buena llama y calor momentáneo, lo que hace un tanto más extensa la cocción de la carne, debido al poco poder calórico que tiene la leña de álamo.

o puede ser atado a la cruz en caso de usar una, manteniendo una distancia entre la carne y el fuego de unos 50 u 80 centímetros de distancia que permita una cocción lenta y no un arrebató de la carne por el calor.

La cocción debe ser lenta y prolongada para que la misma sea pareja por ambos lados del animal. A medida que avanza el tiempo de la cocción se debe ir humectando al animal cada 20 minutos con la salmuera, que dependiendo el asador puede ser solo de agua y sal o en algunos casos también se le puede agregar laurel, ajo, romero y unos cc de vinagre al agua para que tenga un poco más de sabor.

En el caso de lo que nos contó Ana, los asadores de Gobernador Gregores solo usan la salmuera hecha de agua y sal.

La salmuera se debe ir agregando a la carne, hasta que se haga una especie de costra blanca que indica que ya no necesita más salmuera, este paso se hace para que la carne absorba el sabor de la salmuera y no pierda humedad.

Al necesitar una cocción lenta, y teniendo en cuenta el peso del animal y si hay viento o algo por el estilo, el tiempo aproximado de cocción es de tres a cuatro horas.

FIESTA DEL CORDERO EN SANTA CRUZ – GOBERNADOR GREGORES

Ana tiene 21 años y desde que tiene memoria recuerda ir con su familia a este festival que se hace una vez al año en el marco del aniversario de su pueblo Gobernador Gregores.



Mapa de la provincia de Santa Cruz, donde se muestran sus ciudades y se resalta Gobernador Gregores.

Fuente: <https://www.turismoruta40.com.ar/ggregores.html>.

ANALISIS DEL CORDERO A LA CRUZ SEGÚN DISTINTOS ASPECTOS

ASPECTO SOCIAL

El día de la celebración cuando se prepara este animal para comer, son los hombres, de campo por lo general, quienes se encargan de todo, desde el proceso de matar al animal hasta lavarlo y prepararlo para llevarlo a asar. Las mujeres por otro lado en este caso no suelen ni aparecer ya que el concepto de cocinar de esa forma para un hombre de campo es exclusivo del hombre en este caso.

Esto se debe a que hay una fuerte presencia de jerarquías y de poder a la hora de cocinar, es un claro ejemplo de que solo se le da el derecho y el privilegio a los hombres y a las mujeres se las deja de lado, sin darle la oportunidad de participar también en el evento.

La preparación del cordero a la cruz en la ciudad de Gobernador Gregores, es un acto que convoca a toda la gente de la ciudad.

Se hace con motivo de celebración, pero también como una unión entre las familias de los habitantes. Como nos contó Ana, el cordero que se les da a las familias, es para que lo compartan entre ellos o con otra familia que también haya asistido, así se reúnen y comen todos juntos acompañando el momento con charlas, risas y festejo.

CONTEXTO CULTURAL

Es una elaboración que se hace una vez al año en gran cantidad con distintos voluntarios o seleccionados para cocinar las piezas y suele ser algo que como tradición y costumbre los niños deben de ir aprendiendo para poder hacerlo ellos el día de mañana, así sea para seguir con la celebración otro año más o para consumo propio, un hombre de campo debe saber asar

Como dijimos anteriormente, Santa Cruz es representada por su gran producción de corderos, estos animales junto con otros conforman su cultura y la enriquecen como así también enriquecen la cultura de Gobernador Gregores.

Al hacer los corderos a la cruz cada año, ya se comenzó a hacer parte de la historia y de la cultura de la ciudad y para la gente es un hecho que los representa e identifica frente a las demás ciudades de la provincia. Muchas veces este evento también convoca a gente que se acercaba de otras ciudades cercanas para ver todo el proceso y poder consumir un cordero.

Hubo una época en la que la gente donaba ella misma los corderos, es decir que para ellos era importante que se cocinen los corderos.

CONTEXTO HISTORICO Y ECONOMICO

Refiriéndonos al contexto histórico, esta celebración se inició con el objetivo de que todas las familias de la localidad pudieran consumir lo que se producía y se sigue produciendo en la localidad, por lo que se agruparon los dueños de los campos productores y decidieron hacer esta celebración gratuita a modo de que todos disfruten del cordero local.

Pese a que con el tiempo el factor económico de la zona fue haciendo cada vez más difícil el regalar parte de la producción para la realización del evento, la municipalidad de la localidad se encargó de mantener en pie esta costumbre y evento anual, pagándole a los productores locales por sus animales manteniendo así un buen margen económico sin perder la tradición por culpa de los cambios económicos.

Si bien durante muchos años los corderos eran donados por las mismas personas de la ciudad, cuando la economía empezó a complicarse, se dejaron de donar y fue la municipalidad quien comenzó a hacerse cargo de solventar los gastos.

CONTEXTO GEOGRAFICO Y AMBIENTAL

Geográfica y ambientalmente, la región de Santa Cruz y sus ciudades son muy buenas tanto para la cría de cordero como para la de otros animales.

Debido al clima y la zona en la que se encuentra la localidad de Gobernador Gregores, en la provincia de Santa Cruz, la opción de cultivar y producir frutas no es válida debido a su clima frío y nieve en invierno.

Sin embargo, gracias a la estepa patagónica que posee y su clima junto con las lluvias que lo acompañan, sus pastos son muy buenos y logran una alimentación muy buena para el cordero, así es que llegan a tener una carne casi magra.

En sus tierras la producción de ganado tanto ovino como bovino es muy buena opción y, justamente, en eso se destaca esta localidad. Con un ambiente natural rico para la producción de estos animales, se puede afirmar que la provincia de Santa Cruz, con establecimientos orientados a la producción de carne y lana, aporta aproximadamente un 90% de la producción nacional de carne ovina.

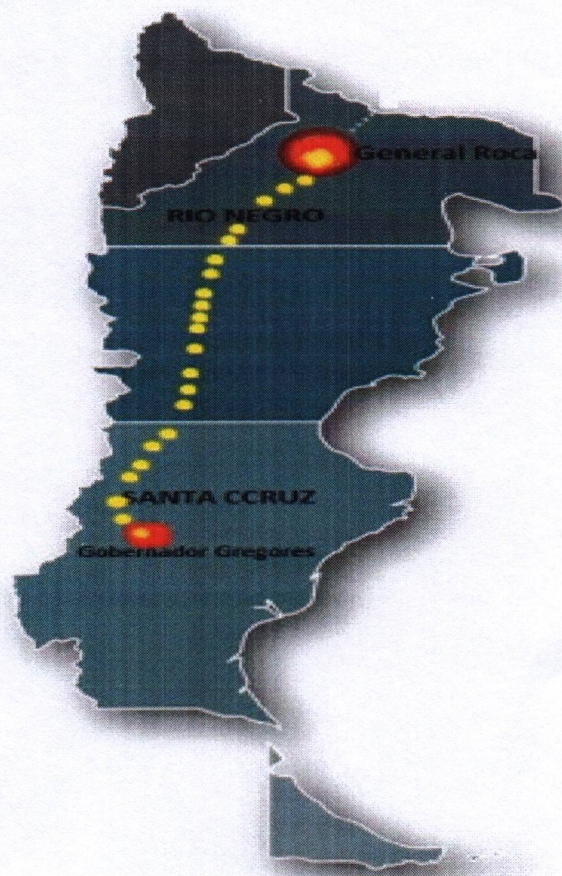
**MAPA DEL RECORRIDO DEL CORDERO A LA CRUZ DESDE GOBERNADOR
GREGORES (SANTA CRUZ) HASTA GENERAL ROCA (RIO NEGRO)**

Ana viaja hace varios años a General roca en la provincia de Rio negro, vino a vivirse junto con sus hermanas por temas de estudio.

En Gobernador Gregores (provincia de Santa Cruz), su ciudad natal y donde crecieron ella y sus hermanas, quedaron su padre y su madre que vienen a visitarlas unas dos veces al año y cada vez que vienen y tienen la posibilidad, el padre le cocina un cordero a la cruz.

Como las hijas estaban acostumbradas a esta preparación que era una forma de celebración en su ciudad y la vivieron desde que eran pequeñas, no quieren dejar atrás la receta que forma parte de la vida de cada uno.

Es por eso que el padre se encarga de que sus hijas, de alguna forma sigan recordando su ciudad y su provincia de origen y así, cada vez que viaja a Rio Negro para visitar a sus hijas, trae con él una de las costumbres que lo representa y le recuerda la cultura y la gastronomía de Santa Cruz.



En este mapa se muestra el recorrido que hizo la receta del cordero a la cruz, desde la ciudad de Gobernador Gregores en la provincia de Santa Cruz, hasta el departamento de General Roca en Rio Negro.

Fuente: <https://www.argentina.gob.ar/instituto-nacional-vitivinicultura/delegaciones-regionales/patagonica>

CONCLUSIÓN

Al llegar al final de nuestro trabajo monográfico, nuestro proceso para realizarlo, conseguir y recolectar la información fue bueno, pudimos contar con una entrevistada que nos brindó varios datos interesantes y que nos ayudaron a completar la información que también obtuvimos de páginas de internet y de textos trabajados en la materia.

Podemos decir que el proceso de patrimonialización que tiene sobre una comunidad algo así como la producción local de un animal, puede llevar a cambiar el sentido de pertenencia que uno tiene del lugar en el que nació.

Algo que empieza como una buena acción para que la gente que te rodea pueda probar lo que haces, termina transformándose en una fiesta local (como es el festival del cordero a la cruz), la cual llega al punto de destacar tanto que el propio municipio de la misma, se encarga de financiarla para no perder la costumbre de la celebración y el poder recordar a lo que se dedica tu tierra desde sus inicios.

Este trabajo nos permitió conocer sobre una comida típica en una de las provincias de nuestro país, conocimos lo importante que es el cordero para la provincia y más para una de las ciudades, así también vimos como aprovechan su producción y la destacan.

BIBLIOGRAFIA

Textos:

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

Capítulo 9 "De la cocina patagónica: carne de Choique, yeguarizo y piche. Una elección con eficacia nutricional."

- Ballart Hernández, Josep "El Patrimonio histórico y arqueológico: valor y uso" (1996), capítulo 3. Ed. Ariel. Barcelona, España.
- Crosby, Alfred (1991) "Intercambio transoceánico" cap. III, Primera edición, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas.

Fuentes digital

- Roberto, G, Torres (2022, 20 de noviembre) "La variedad y calidad de sabores que representan y tientan el gusto de todos". Tiempo Sur <https://www.tiemposur.com.ar/info-general/34235-la-variedad-y-calidad-de-sabores-que-representan-y-tientan-el-gusto-de-todos>
- "Provincia de Santa Cruz – Información general"
<https://www.suteba.org.ar/provincia-de-santa-cruz-informacin-general-19901.html>
<https://www.santacruz.gob.ar/nuestra-provincia>
- Ricardo, Kirschbaum (2022,23 de febrero) "Clarín recetas. Receta de cordero a la cruz "
https://www.clarin.com/recetas/platos-principales/cordero-al-asador_7_Z7zfQ9IFyl.html

- “Ciudad de Gobernador Gregores”

<https://www.patagonia.com.ar/Gobernador+Gregores/>

ANEXO 1

ENTREVISTA

Modo de la entrevista: Presencial (grabada con celular)

Día de la entrevista: 16-11-2022

Horario de la entrevista: 15:00 a 16:15 hs

Lugar: Facultad de Ciencia y Tecnología de los Alimentos – Villa Regina

1_ ¿Cómo te llamas y cuántos años tenés?

Ana: Hola buenas tardes, me llamo Ana Ramos y tengo 21 años.

2_ ¿Qué nos podrías contar de tu provincia de origen?

Ana: No sabría que tanto contarte de Santa Cruz es un clima frío y por lo general cuando nombras la provincia a la gente lo primero que se le viene a la cabeza es el Glaciar Perito Moreno, la ciudad del Chaltén y el Calafate.

3_ ¿Cómo es la gastronomía de la provincia? ¿Qué o cuales son los platos o ingredientes que más consumen?

Ana: No hay platos específicos al menos en donde yo vivo, lo que, si se suele comer los platos tipo estofados o guisado, así sea por el frío o por el tema del rendimiento, es lo que más suele abundar.

4_ ¿Cómo son los recursos con los que cuenta o cuales crees vos que son los más importantes? ¿Cómo influyen en la economía de la provincia?

Ana: Lo que principalmente abunda es el turismo del Calafate, es una ciudad que prácticamente es independiente con sus propios ingresos, no necesita de la provincia o alguna ayuda similar, diría que el turismo es uno de los puntos fuertes de la provincia debido a los glaciares y parques nacionales que atraen a grande cantidad de gente de todos lados, otra cosa no hay además, el clima y la zona no es como acá así que plantas de producción de frutas no se ven, lo que si hay bastante producción de ganado ovino y bovino, pero incluso creo que más ovino, al menos para el lado en el que yo vivo.

5_ Sobre el festival que nos comentaste ¿Sabes hace cuánto tiempo se realiza?

Ana: Si, se realiza todos los años, desde que tengo memoria siempre se hizo, excepto en pandemia que se dejó de hacer y recién este año se empezó a hacer otra vez.

6_ ¿Cambio en algo desde que se empezó a hacer hasta ahora?

Ana: Por lo general antes había más gente interesada, iban más personas a comer y a ver los bailes y demás que se hacían después de comer.

Además, antes los corderos eran donaciones o colaboraciones de la misma gente de la ciudad, pero hoy en día con el tema de la economía ya no se puede regalar mucho para el evento, así que la municipalidad desde hace ya unos años se hace cargo de la compra de los corderos necesarios para poder hacer la fiesta.

7_ ¿Qué significa para la provincia o la gente de la provincia este festival?

Ana: Para la gente de la provincia no mucho o nada directamente, ya te digo que es una ciudad que está en el medio de la provincia y todo, pero no es una ciudad que renombre cuando piensas en Santa Cruz así que es algo más de la misma comunidad de la ciudad.

8_ ¿Cada cuánto tiempo se realiza?

Ana: Se hace cada año.

9_ ¿Se realiza con algún motivo en especial?

Ana: Yo creo que en un principio era más que nada una fiesta para hacer ver la abundancia y la buena producción local, bueno con el tiempo la abundancia seguía, pero la economía era más difícil por eso la gente ya casi no podía darse el gusto de regalar parte de su producción de ganado para la fiesta, pero gracias a la municipalidad no se perdió esa tradición anual.

10_ ¿Es algo que convoque mucha gente?

Ana: Antes se veía mucha más gente que los últimos años, venían incluso de las ciudades cercanas, pero hasta ahí nomás, como somos una ciudad alejada de todo no es mucha la gente que venía tampoco, pero con el tiempo se veía cada vez menos gente también.

11_ ¿Es un festival que representa más pérdidas o ganancias?

Ana: No sabría decirte bien si representa una u otra, pero yo creo que ganancia al menos para la gente de la ciudad que se reúne en grupo y familia a comer algo y pasar el día.

12_ ¿Lo realizan solo algunas personas o cualquier persona puede participar?

Ana: Los corderos solo los cocinan hombres y ellos se encargan de repartir por familia o cada cierta cantidad de gente la cantidad de cordero, pero después cualquiera puede ir a comer si quiere.

13_ ¿Cómo es la preparación de los corderos para cocinarlos? ¿Qué ingredientes lleva?

Ana: Hasta lo que yo sé solamente llevan sal y nada más, o sea la salmuera esa que se hace para mojarlo, y después nada, se cocina al fuego nomas y se

acompaña con pan, nada de ensalada, te dan tu pieza de cordero por familia con una bolsa bien grande de pan.