



La cocina huachana y su impacto en el desarrollo local, regional y nacional

Huachana the kitchen and its impact on local development, regional and national

Filomeno Zubieta Núñez¹, Antolina León Hichpas¹

RESUMEN

Objetivos: Explicar cómo las expresiones de la cocina huachana generan impacto en el desarrollo local, regional y nacional, según sus conductores. **Métodos:** Enfoque cualitativo, de tipo no experimental y de nivel exploratorio, descriptivo y explicativo; considerando a diez restaurantes significativos del Puerto y la Ciudad de Huacho como muestra. Investigación principalmente de campo con fichas de observación de cada una de las expresiones de la cocina huachana y su impacto en la economía local, regional y nacional según sus conductores. **Resultados:** La biodiversidad de mar y tierra proveen de ingredientes para la preparación de potajes de la cocina huachana, con incidencia en la diversidad, variedad y riqueza de los potajes, conservando la tradición local, con un costo-beneficio favorable a la economía local, regional y nacional, todo esto, amerita la defensa del patrimonio alimentario como la formulación de políticas adecuadas de su promoción y defensa. **Conclusiones:** Las bondades de la cocina huachana, su diversidad, disponibilidad, riqueza nutricional e incluso la generación de utilidades económicas con impacto local, regional y nacional son necesarios ser estudiados. La existencia y originalidad, variedad, aroma, textura y sabor de los platos típicos, con sus productos originarios y adaptados que le hacen propios, son aportes para la alimentación local, regional y nacional.

Palabras clave: cocina huachana.-biodiversidad.-impacto económico.

ABSTRACT

Objectives: Explain how the expressions of the kitchen Huachana generate impact on local, regional and national development, as their drivers. **Methods:** Qualitative approach, non-experimental and exploratory, descriptive and explanatory level; significant considering ten restaurants the Port and the City of Huacho as shown. Research field mainly tabbed observation of each of the expressions of Huachana cuisine and its impact on local, regional and national economy as their drivers. **Results:** biodiversity of sea and land provide ingredients for preparing dishes of Huachana kitchen, with an impact on diversity, variety and richness of soups, preserving local tradition, a favorable cost-benefit to the local economy, regional and national levels, all this deserves the defense of food heritage and the formulation of appropriate policies for its advocacy. **Conclusions:** The benefits of Huachana kitchen, diversity, availability, nutritional richness and even generating economic profits with local, regional and national impact are needed to be studied. The existence and uniqueness, variety, aroma, texture and flavor of the dishes, with its original and adapted that make own products, are contributions to the local, regional and national power.

Keywords: kitchen huachana.-biodiversidad.-economic impact.



INTRODUCCIÓN

La historia de la cocina huachana muestra la huella de diferentes influencias y culturas. Huacho, al igual que la mayoría de los pueblos en el país, desde la herencia prehispánica, se sumó la cocina española, y sobre estas se acoplaron las tradiciones e ingredientes de los negros, chinos, italianos, japoneses y otros.

Los estudios que a continuación reseñamos son los antecedentes más valiosos de nuestra investigación.

Román, L (2006). Tomando como punto de partida la identificación y estudio de los atractivos turísticos del Norte Chico, brinda referencias valiosas sobre los platos típicos más notables de la zona. Lauer, M & Lauer, V (2006). La Universidad San Martín de Porras dedica parte importante de su política editorial a la valoración y divulgación de estudios de la gastronomía peruana. Este texto se circunscribe en este propósito.

Zubieta, F (2007). Con datos sobre cada uno de los doce distritos de la provincia de Huaura, entre ellos de sus platos típicos.

Zubieta, F (2007a, II). Ofrece una mirada panorámica a la gastronomía en la provincia de Huaura como elemento que contribuye a la afirmación de 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.

La gastronomía peruana, es un producto de mestizaje, de continuo intercambio de alimentos de otras culturas culinarias. El Perú tiene el privilegio de contar con ocho regiones naturales con características propias climáticas, morfológicas, biológicas y ecológicas.

Álvarez, I (2013). En su libro muestra la culinaria tradicional de algunas provincias de Lima desde la orilla del mar hasta los Andes peruanos, recreando la vida económica y social de sus habitantes. Por nuestra gran biodiversidad, hoy esta cocina ofrece platos andinos y mestizos, denotando sentimientos, sabores y gustos a través de un lenguaje que condensa historia, cultura y vitalidad. Un sistema alimentario con similitudes y diferencias, incluso con raíces andino-amazónicas que sustentan los fogones de las provincias limeñas.

Zubieta, F (2013). El Capítulo V de su libro estudia los platos típicos de Huacho teniendo en cuenta los ingredientes de su preparación, la identificación de los mismos y las ocasiones de su consumo. El propósito de este estudio es la valoración de la gastronomía como parte y elemento de la identidad cultural y regional.

La cocina huachana y su impacto en el desarrollo local, regional y nacional, como tema de investigación y de palpante actualidad, nos está permitiendo contribuir a una revaloración de la biodiversidad huachana ligada a su cocina, así como formular las propuestas de implementar y aplicar las políticas para su conservación y desarrollo.

Hay la necesidad de rescatar, identificar y valorar los estilos culinarios huachanos como base de sus sistemas alimentarios, reconociendo el valor nutritivo de los alimentos, todos vinculados a su obtención, selección, procesos, modos y técnicas de elaboración y consumo. Se amerita establecer políticas de defensa, conservación y promoción del patrimonio alimentario regional, como palanca de desarrollo local y regional.

Se formuló la hipótesis general como: Las expresiones de la cocina huachana, al aprovechar los elementos de la biodiversidad de mar y campo y su importancia económica, generan impacto en el desarrollo local, regional.

De lo anterior nos planteamos las hipótesis específicas como:

- La cocina huachana se manifiesta por su variedad y riqueza al aprovechar los elementos de la biodiversidad de mar y campo.
- La cocina huachana por su importancia económica y social impacta positivamente en el desarrollo local, regional y nacional.



- Existe una relación directa entre la cocina huachana y el desarrollo local, regional y nacional.

Responden a los objetivos de la investigación planteadas:

- Las expresiones de la cocina huachana generan impacto en el desarrollo local, regional y nacional.
- Existe una valoración de la cocina huachana que causa el impacto en el desarrollo local, regional y nacional.
- Existe una relación de las expresiones de la cocina huachana con el impacto en el desarrollo local, regional y nacional.

MATERIAL Y MÉTODOS

La investigación centró su atención en el estudio de la cocina huachana, resaltando la importancia de su biodiversidad.

El tipo de investigación es básico, no experimental; de nivel descriptivo, exploratorio y explicativo, con un enfoque cualitativo, la población muestral estuvo definido por los propietarios de los establecimientos que prestan servicios en los restaurantes del Puerto de Huacho, de la Av. Principal 28 de julio y los establecimientos de restaurantes emblemáticos o importantes de la ciudad de Huacho; así también como las entrevistas realizadas a los adultos mayores (técnica de percepción ambiental utilizada en la ciencia geográfica) de la campiña huachana, y preparación y degustación de un insumo importante, como es el ají arnaucho preparados por los alumnos de Ciencias Sociales y Turismo en su diversas presentaciones.

Siendo la muestra desarrollada de la siguiente manera:

- Puerto de Huacho: 12 Restaurantes. Se aplicó la ficha técnica, la entrevista al personal administrativo; en otros casos se entrevistó al cocinero; se nos proporcionó "La Carta", donde se tiene mayor precisión de los platos que los visitantes degustan o consumen.
- En la Av. 28 de julio, los establecimientos dedicados a la comida criolla, cevicheras; con excepción de los establecimientos dedicados a pollería, pizzas, comida rápida, etc.

De los restaurantes emblemáticos, por su importancia en la participación de "Mistura", tenemos a "El Rosal", donde el propietario, dio una conferencia magistral de los platos típicos del distrito de Huacho, como la presentación de los mismos en su mismo local, y con la presencia también de los comensales; los otros establecimientos son el "Tío Mauro" (ganador de Mistura 2014 del "ceviche huachano", en la entrevista detallo algunos platos más representativos de la ciudad de Huacho); y restaurantes de importancia y premios otorgados por la Municipalidad Provincial de Huaura y el Gobierno Regional, como son "El Clásico", "El Bolívar" (análisis de La Carta) y la "Flor de la Canela" (entrevista con el propietario y cocineros).

RESULTADOS

1. La cocina huachana

1.1. Biodiversidad de mar y tierra e ingredientes.

En el espacio geográfico, se cultivan plantas propias y adaptadas al clima y al suelo del distrito. El conocimiento local es muy importante, de utilidad, para resolver problemas como la salud, la agricultura, la alimentación, principalmente. Los pueblos locales poseen conocimientos sobre los recursos naturales, con el fin de rescatar aquellos que probablemente serán útiles para conservar la biodiversidad.

El distrito de Huacho cuenta con una biodiversidad, marina y continental, como:

- Zonas de vida.
- Clima y microclimas.
- Especies de plantas endémicas, adaptadas, silvestres y nativas.
- Especies vegetales de propiedades conocidas y utilizadas por la población local.
- Insumos propios, como el ají arnaucho, naranja agria, salchicha huachana.



- Cuenta con especies de peces, moluscos, crustáceos, propios de este hábitat.
- Especies de aves endémicas, migratorias (islas, humedales, lomas, playas).
- En plantas medicinales.
- En plantas ornamentales

El mar huachano cuenta con una variedad de recursos ictiológicos marinos, destinadas en la pesca artesanal e industrial. Según Elliott (Instituto del Mar del Perú) las principales zonas de pesca artesanal, se encuentra al sur del puerto de Huacho, entre la intermareal e infralitoral, de la costa de las playas de Hornillos y el Colorado, y en todo el circuito de playas; formando bahías, ensenadas, acantilados e islotes, donde habitan una diversidad biológica de varias especies marinas que constituyen recursos de la pesquería artesanal. Existen especies de grupos de peces e invertebrados propias de este hábitat o zona, que son variadas. Estas geoformas permiten que el litoral huachano sea propicio de realizar la actividad pesquera artesanal, principalmente, y de pesca deportiva (sin dejar de lado por supuesto la pesca industrial).

Estas formas de relieve permiten la concentración de una biodiversidad marina, contando además con otros factores, como las corrientes marinas, el afloramiento, la cordillera de los Andes, etc.

Las plantas y los animales, en el área continental huachana, juegan un papel muy importante para la alimentación de la población. En ella encontramos recursos naturales de flora y fauna; actividades agropecuarias de exportación e importación.

1. 2. Preparación de platos típicos del distrito de Huacho.

Los platos típicos del distrito de Huacho, corresponde a los platos típicos como una de las más variadas, exquisitas, de la Región Lima y del Perú. Como en todo el territorio peruano, gracias a la herencia de los antiguos peruanos, la española y a la inmigración africana, francesa, chino-cantonesa, japonesa, italiana, ofrece una importante variedad de platos culinarios. Desde el desayuno, almuerzos con entradas de ensaladas o frutas, sopas o consomé, segundos, postres; Huacho presenta sus platos típicos del “Norte Chico”, como el chicharrón de chancho, la sopa huachana, el ceviche huachano, entre otros platos, que son utilizados con los insumos que se producen en su mayoría por todo el “Norte Chico”, que a continuación, mencionaremos a los principales: la sopa huachana, ceviche de pato, charquicán, la pachamanca, el picante de cuy, entre otros.

1.3. Consumo y degustación de los platos típicos en el distrito de Huacho.

Desde siempre, el acto de comer y beber ha sido para los seres humanos mucho más que un vehículo para saciar necesidades fisiológicas. No existe sociedad en que la comida no está asociada a hechos como homenajear a las amistades, cerrar tratos, cortejar o establecer alianzas. Tampoco hay evento fundamental de la vida, nacimiento, paso a la edad adulta, matrimonio o muerte, que no esté vinculado a una comida ceremonial y al consumo especial de determinadas bebidas (Castillo, O. y Gonzales E., 2007).

- a. Comidas diarias o habituales
 - Desayuno: Desayuno Huachano: pan con salchicha, café pasado o jugo y una salsa picante. Relleno de Chancho y tamales...
 - Almuerzos: Sopa huachana, Ceviche de Pato, Arroz con pato, Seco a la huachana, Pachamanca de chancho, Picante de cuyes....
 - Comida marina: Chupe de cangrejos, Machete relleno, Charquicán, Sudado de diferentes peces, Ceviche huachano.
 - Postres: Chapanitas de yuca, Mazamorra de maíz, Picarones de yuca.
- b. Comidas ocasionales: Se informan tanto en visitas, como para el fin de semana, diferencias similares a las descritas en almuerzo y comida.
- c. Comidas festivas, familiares, de nacimiento, bautizos.



- d. Cumpleaños y matrimonio.
- e. Fallecimiento.
- f. Comidas festivas sociales

1. 4. Diversidad, variedad y riqueza de la de la cocina huachana.

La variedad y riqueza de la cocina huachana la encontramos, principalmente, en los restaurantes. Para el presente trabajo se ha considerado los restaurantes que se encuentran en el puerto de Huacho y los restaurantes de la avenida principal, como es la Av. 28 de Julio, la principal en la ciudad de Huacho. Asimismo se ha considerado a restaurantes que con su participación a eventos de gran envergadura como “Mistura”, han obtenido reconocimientos que hacen de Huacho una ruta gastronómica muy valiosa. A continuación presentaremos la variedad de la cocina huachana, principales restaurantes, que nos proporcionan la utilización de insumos de la localidad, que hacen de Huacho el tener una gastronomía cultural propia.

1. 5. Cocina y tradición local

El valor de los conocimientos tradicionales radica en su vigencia actual y se trata de prácticas vivas de los pueblos altoandinos y costeros vecinales de la provincia de Huaura, ya que Huacho, interactúa y permite el aprovechamiento de la biodiversidad presente en las regiones donde viven. Estos conocimientos poseen información muy importante para el conocimiento de los ecosistemas del distrito y del país, las especies que los integran, sus interacciones y atributos.

El gran abanico de recursos naturales, plantea diferentes perspectivas para su utilización dentro de un marco tecnológico, biológico y económico para la sociedad moderna.

Cambios culturales producidos por modernización han producido una rápida pérdida del conocimiento y el interés para seguir consumiendo las plantas nativas. Por otra parte, la presencia de los medios de comunicación y vías de transporte facilita la entrada de especies ornamentales exóticas, desvalorizando a las especies nativas.

2. Impacto de la cocina huachana en el desarrollo local, regional y nacional

2. 1. Cocina e identidad cultural

El Perú, con base en la gran diversidad de culturas que conforman nuestra identidad nacional y en la gran variedad de productos de nuestra biodiversidad, ha desarrollado desde hace mucho tiempo una de las tradiciones culinarias más ricas del mundo.

En Bandurria, se realizaron ocupaciones, ya sea estacional o permanente, de ofrendas o de alimentación de los grupos humanos; aprovecharon los recursos marinos de Playa Chica, y de las otras cercanas a ella. Ya que Huacho cuenta con un litoral de playas en toda su extensión. Se evidencian restos encontrados, como moluscos, peces, conchas; se millas de lúcuma, maíz, entre otros.

La actividad culinaria, es parte de nuestra identidad cultural, es parte de nuestro patrimonio cultural inmaterial, constituyéndose en una gastronomía local, regional y nacional. Es ella su identidad cultural.

De aquí que se impone revalorar la cocina huachana. Es importante tener en cuenta:

- a. Los insumos de esta parte del norte chico: naranja agria, arnaucho, salchicha, rellenos, ceviches.
- b. A los cocineros, quienes son los especialistas en conservar lo nuestro, porque son los que usan los productos locales.



- c. A la presentación de nuestros platos, incorporando nuevos insumos, adaptándolos con productos de la región, con la calidad nutritiva de ingredientes.
- d. Incorporar al sistema educativo local y regional, para conocimiento de las generaciones futuras.
- e. El reconocimiento del mercado, de manifestaciones culturales que antes estaban descuidadas, desprestigiadas y no eran visible, porque garantiza una producción diversificada.

Asimismo, en la utilización de productos, como por ejemplo, para la preparación del ceviche se utiliza productos agrícolas: papa, camote, choclos, etc., etc.; donde las prácticas agrícolas modernas que involucran el uso de pesticidas pueden ser muy peligrosas para la diversidad si es que no se tiene cuidado de minimizar sus efectos, ya que cuando estos químicos son mal utilizados pueden envenenar el suelo, agua y matar muchas especies.

Otro problema agrícola son los monocultivos que producen una uniformidad en extensas áreas produciendo reducción en la biodiversidad.

2.2. Gastronomía y economía local y regional

La gastronomía se define como la técnica de preparar buenas comidas o simplemente puede definirse como la afición al buen comer. Se puede tomar también como la relación entre la cultura y el alimento.

Gastronomía al relacionar al hombre con los alimentos y su medio ambiente, también la relaciona con las distintas manifestaciones de las culturas que existen en la tierra y por lo mismo con su economía. Involucra a muchas personas, crea circuitos sociales y económicos, contribuye a la economía familiar, local y regional.

2.3. Defensa y promoción del patrimonio alimentario.

La expresión “patrimonio cultural intangible” se refiere a las prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y habilidades del mismo modo que a los correspondientes instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que las colectividades, los grupos y, en algunos casos, los individuos, reconocen como parte de su patrimonio cultural. Dentro de este patrimonio está la gastronomía de los pueblos, contribuyendo a construir y afirmar la identidad cultural.

Todo lo alimentario de un espacio como Huacho es parte del patrimonio por:

- a. Ser el conjunto de conocimientos, experiencias, artes y artesanías que permiten comer saludable y placenteramente.
- b. Elemento y constructor de nuestra identidad y un elemento esencial del patrimonio cultural.
- c. Ser arte de preparación de los alimentos de nuestros habitantes de todas las épocas, con el reconocimiento del valor y la calidad de las materias primas utilizadas y de la necesidad de excelencia en todas las etapas de transformación de los alimentos, incluido el respeto por los animales y la naturaleza.
- d. Está estrechamente relacionada con el uso de los recursos naturales del medio y con la producción local.
- e. Ser una de las manifestaciones culturales más importantes del huachano, como parte de la cocina autóctona.
- f. Que, la supervivencia de la cocina típica es un patrimonio culinario y cultural al afirmarse ante la invasión de alimentos estandarizados.

2.4. Lineamientos de política Regional

- a. Promover el turismo gastronómico en Huacho y la Región.
- b. Promover áreas de conservación de carácter regional vinculadas a la preservación y recuperación de especies nativas.
- c. Promover cadenas de valor sobre platos o potajes de la localidad y de la Región.



- d. Desarrollar en coordinación con gobiernos regionales y locales acciones de fortalecimiento de capacidades en temas de promoción de la cocina local y regional, gestión, técnicas de cocina, inocuidad de alimentos, calidad de servicio y mercadeo para los establecimientos gastronómicos.
- e. Promover y mejorar el estándar de los festivales gastronómicos regionales.
- f. Promover una política de seguridad alimentaria: una alimentación sana y nutritiva.

DISCUSIÓN

Los restaurantes del Puerto de Huacho, de la Av. principal, 28 de Julio, y los más representativos, por el reconocimiento dados por instituciones de prestigio, nos demuestran la hipótesis planteada: Las expresiones de la cocina huachana, al aprovechar los elementos de la biodiversidad de mar y campo y su importancia económica, generan impacto en el desarrollo local, regional. Así, logramos nuestro objetivo final del estudio: explicar cómo las expresiones de la cocina huachana generan impacto en el desarrollo local, regional y nacional, según sus conductores año 2014.

La investigación realizada revela que el mar y la costa huachana poseen una biodiversidad muy diversificada, revalorando las siguientes dimensiones: geográfica, histórica y valorativa. Llegando a las siguientes conclusiones:

Huacho cuenta con una biodiversidad; debe formar parte de un corredor biológico del norte chico, que con los diversos tipos de turismo, se complementa con una gran variedad de platos típicos que es parte de su cultura gastronómica.

El abastecimiento de los productos marinos y agropecuarios, para el consumo, y para la actividad gastronómica, se apela a lo local, a lo tradicional, a lo auténtico que se expresa a través de los productos agroalimentarios.

El paisaje, la cultura local, los productos locales y la autenticidad son elementos fundamentales del turismo gastronómico, que permiten un incremento cada vez mayor en la demanda de esta modalidad turística.

Como tema de investigación, el estudio de la cocina huachana tiene aún aristas insondables que ameritan su continuación.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Álvarez, I. (2013). *Reconociendo y revalorando las cocinas regionales del Perú. Lima: sus sabores. Huacho, Huaral, Huarochirí y Canta*. Lima: USMP. 334 pp.
- Caballero, W. (2013). *La alimentación en el Perú, 1997-2011. Fortalezas y debilidades*. Lima: UAP-Lealtad. 258 pp.
- Castillo, O. y Gonzales, E. (2007). *La gastronomía: Una mirada transversal y un conocimiento transdisciplinario*. Caracas, Venezuela: U.S.B.
- Ferreira, R. (1983). *Los tipos de vegetación de la costa peruana*. Madrid, España: Anales Jard. Bot.
- Ginocchio, L. (2012). *Pequeña agricultura y gastronomía. Oportunidades y desafíos*. Lima, Perú: Apega.
- Hinostroza, G. (1999). *Centro del Perú. Cocinas regionales peruanas*. Lima, Perú: Universidad Particular San Martín de Porres.
- Lauer, M. & Lauer, V. (2006). *La revolución gastronómica peruana*. Lima: Universidad San Martín de Porres.
- Leal, M. (2013). *Turismo gastronómico y desarrollo local en Cataluña: El abastecimiento y comercialización de los productos alimenticios*. España: Universitat de Barcelona.



Luza, D. (2013). *El ají y las culturas alimentarias andinas*. Lima, Perú: Pontificia Universidad Católica del Perú.

More, P. (s/f). *Gastronomía peruana historia e identidad*. Lima: Universidad Alas Peruanas.

Noriega, C. & Zapata, S. (2008). *Recursos Hidrobiológicos en la Gastronomía Peruana*. Lima, Perú: Universidad Particular San Martín de Porras.

Roca, B., Romero, R. & Mitrani, H. (2004). *Gastronomía y tradiciones. Enciclopedia Temática del Perú*. Tomo 16. Lima: Empresa editora El Comercio.

Rodríguez, H. (2007). *La vida en el entorno del Tamal*. 2 tomos. Lima, Perú: Universidad Particular San Martín de Porres.

Rodríguez, H. (2013). *100 siglos de ají en la comida peruana*. Lima, Perú: Universidad San Martín de Porres.

Román, L. (2006). *Norte Chico-Lima. Paisajes y gastronomía*. Lima, Perú: Editorial San Marcos.

Roque, N. & Robinson, R. (1998). *Huacho Siglo XX. Una nueva visión* Perú: Grafimag.

Weberbauer, A. (1945). *El mundo vegetal de los Andes peruanos. Estudio Fitogeográfico*. Lima, Perú: Estación Experimental Agrícola de la Molina, Dirección de Agricultura, Ministerio de Agricultura.

Zubieta, F. (2007). *La Provincia de Huaura: Recursos y potencialidades*. Huacho, Perú: Gráfica Imagen.

Zubieta, F. (2007^a). *Gastronomía e identidad en la Provincia de Huaura. Mapa cultural y educación en el Perú*. Tomo II. Lima, Perú: Asamblea Nacional de Rectores, ANR. Pp. 297-310.

Zubieta, F. (2013). *Huacho: historia, cultura e identidad*. Huacho: Gráfica Imagen. 560 pp.