

# **UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU**



**FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS**

**Carrera: GASTRONOMÍA Y ARTE CULINARIO**

**RESCATE, REINTERPRETACIÓN Y ACEPTABILIDAD DE LA BEBIDA  
ALCOHÓLICA “CHINCHIVÍ” EN EL DISTRITO EL CARMEN, VALLE DE  
CHINCHA**

Para optar el Título Profesional de:

**LICENCIADO EN GASTRONOMÍA Y ARTE CULINARIO**

AUTORES:

**Br. LUIS FERNANDO PEÑUELA RUBIO**

**Br. ALISON ODALIS ZAVALA RODRÍGUEZ**

ASESOR:

**Dr. LUIS ALBERTO TARAMONA RUIZ**

**LIMA, PERÚ**

**2019**

**UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU**  
**ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS**

**TÍTULO DE LA TESIS:**

**“RESCATE, REINTERPRETACIÓN Y ACEPTABILIDAD DE LA BEBIDA ALCOHÓLICA  
“CHINCHIVÍ” EN EL DISTRITO DEL CARMEN, VALLE DE CHINCHA”**

**AUTOR:**

**Nombres y apellidos: LUIS FERNANDO PEÑUELA RUBIO Y ALLISON ODALIS ZAVALA  
RODRIGUEZ**

<b>D.N.I Nº /C.E. Nº</b>	<b>C.E. 0011008970 DNI 73311841</b>
<b>Financiamiento</b>	<b>Luis Fernando Peñuela Rubio y Allison Odalis Zavala Rodriguez</b>
<b>Ubicación geográfica</b>	<b>Ica – Chincha – Distrito El Carmen</b>
<b>Duración de la investigación</b>	<b>Julio 2018 – diciembre 2019 / año 2020</b>

**ASESOR:**

<b>Nombres y apellidos</b>	<b>D.N.I Nº /C.E. Nº</b>	<b>Código ORCID</b>
<b>LUIS ALBERTO TARAMONA RUIZ</b>	<b>18080491</b>	<b>0000000176703210</b>

**JURADO EXAMINADOR:**

<b>Nombres y apellidos</b>	<b>Cargo</b>	<b>D.N.I Nº /C.E. Nº</b>	<b>Código ORCID</b>
<b>FILIBERTO FERNANDO OCHOA PAREDES</b>	<b>Presidente</b>	<b>07356267</b>	<b>0000000183439008</b>
<b>YRENE CECILIA URIBE HERNÁNDEZ</b>	<b>Primer Miembro</b>	<b>21413122</b>	<b>0000000334472535</b>
<b>LUIS ALBERTO TARAMONA RUIZ</b>	<b>Segundo Miembro</b>	<b>18080491</b>	<b>0000000176703210</b>



### ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS

En la ciudad de Lima, Distrito de Magdalena, a las 11:00 horas del día 21 de noviembre del 2019, se reunió el Jurado Examinador de Sustentación y Defensa de la Tesis: "**Rescate, reinterpretación y aceptabilidad de la bebida alcohólica "Chinchivi" en el distrito Del Carmen, Valle de Chincha**", presentada por los Bachilleres **LUIS FERNANDO PEÑUELA RUBIO Y ALLISON ODALIS ZAVALA RODRIGUEZ**, para optar el Título Profesional de licenciado en **Gastronomía y Arte Culinario**; conformado por los profesores:

Dr. Filiberto Fernando Ochoa Paredes - Presidente  
Dra. Yrene Cecilia Uribe Hernández- Miembro  
Dr. Luis Alberto Taramona Ruiz- Miembro

Luego de instalado el Jurado Examinador, se procedió dar cumplimiento a las siguientes etapas:

- El Presidente del jurado invitó a la sustentante a realizar su presentación por un tiempo no mayor de 30 minutos.
- Terminada la presentación de la tesis, el jurado evaluador procedió a realizar preguntas sobre aquellos aspectos pertinentes para determinar los conocimientos sobre el tema y la ejecución de la investigación.
- Luego de escuchar las respuestas a las interrogantes formuladas, el Jurado Examinador deliberó en privado la calificación del trabajo de investigación y su correspondiente defensa.
- Cada miembro del Jurado Examinador estableció individualmente su calificación de acuerdo al reglamento de grados y títulos.
- A continuación, el Presidente del Jurado verificó la calificación de cada miembro y procedió a establecer la calificación de la tesis en escala vigesimal con la siguiente mención:

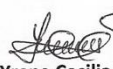
SOBRESALIENTE	20 -18 ( )
MUY BUENO	17-16 ( X )
BUENO	15 -13 ( )
DESAPROBADO	< 13 ( )

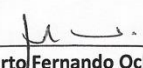
Finalmente, el Presidente del Jurado Examinador invitó a la sustentante para recibir el veredicto de la calificación obtenida.

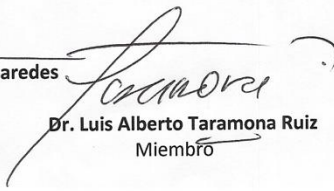
El Jurado Examinador deja constancia con su firma, que el veredicto final de calificación de la tesis presentada por los Bach. **LUIS FERNANDO PEÑUELA RUBIO Y ALLISON ODALIS ZAVALA RODRIGUEZ** es de:

APROBADO

Concluye el acto académico, siendo las 12:10 horas del mismo día.

  
Dra. Yrene Cecilia Uribe Hernández  
Miembro

  
Dr. Filiberto Fernando Ochoa Paredes  
Presidente

  
Dr. Luis Alberto Taramona Ruiz  
Miembro

## **DEDICATORIA**

Dedico esta tesis a mis padres Julio Zavala y Allison Rodriguez, por ser mi motor de vida. Agradezco su motivación y apoyo en cada momento de esta travesía. Son mi más grande ejemplo de perseverancia y valor para alcanzar objetivos. Gracias por ser mi sostén y saber guiarme en el camino que decidí emprender.

Alison Odalis Zavala Rodríguez

A mis padres María Odalinda Rubio Peña y Luis Alberto Peñuela Suárez por permitirme volar alto y apoyarme en cada paso del camino, por su ejemplo de amor, entrega y perseverancia.

Luis Fernando Peñuela Rubio

A los y las cocineras portadoras de saber culinario afroperuano que no han recibido un reconocimiento, que esta sea una ventana para visibilizar sus manos.

## **AGRADECIMIENTOS**

A nuestro asesor de tesis Dr. Luis Alberto Taramona Ruiz por su apoyo durante todo el proceso investigativo, al rector de la Universidad Le Cordon Bleu de Lima Dr. Esteban Vicente Horna Bances por su ejemplo, enseñanza y ayuda dentro y fuera de las clases de metodología de la investigación, a la familia Ballumbrosio por la gestión cultural incansable en pro de la afroperuanidad y por compartir con nosotros información muy valiosa acerca del Carmen y sus tradiciones, a la exministra de cultura de Colombia Paula Moreno por ponernos la tarea de “hacer visible lo invisible” durante el festival Petronio Álvarez porque fueron necesarias pocas palabras para inspirar una buena parte de esta investigación, a nuestra querida Patricia Fernández, amiga, investigadora doctoral y profesora de maestría de la Universidad Católica del Perú por su amable asesoría durante este proceso, a todas las personas que durante las salidas de campo compartieron un poco de lo que para ellos es la cultura afroperuana y sus referencias acerca del Chinchiví, a los señores Dr. Carlos Eduardo Villanueva Aguilar, rector de la Universidad Nacional de Cañete, al Dr. Edwin Agustín Vegas Gallo, vicepresidente de investigación de la misma universidad y al licenciado Jorge Gonzales Prada por su grata bienvenida y por compartir información valiosa acerca de la cercanía de costumbres y tradiciones entre Cañete y Chincha, y finalmente a todos aquellos que con su interés en nuestra investigación motivaron proyectos futuros y alentaron la labor del gastrónomo en el campo de la investigación.

Luis Fernando Peñuela Rubio

Alison Odalis Zavala Rodríguez

## **RESUMEN**

Esta investigación tuvo como objetivo reafirmar el gran aporte de las cocinas regionales al patrimonio cultural inmaterial de la nación por medio del 'Chinchivi', gracias a una exhaustiva investigación que contempla desde el estudio del contexto cultural e histórico de esta bebida alcohólica, los ingredientes que la componen y su rol en la economía nacional, pasando por el proceso adaptativo de reinterpretación, innovación y finalmente por una prueba hedónica de aceptabilidad que permitió exponer la importancia del 'Chinchivi' entre los pobladores del distrito del Carmen ubicado en el Valle de Chincha, quienes también, nos permitieron hacer un diagnóstico del rol que juegan los productos en relación a las diferentes dinámicas en las que estos incurrir.

Como resultado de la investigación se identificó que existe una relación de consumo entre los diferentes grupos de edades contemplados y las bebidas tradicionales, y que si bien la edad y el sentido del gusto no se desarrollan necesariamente de manera proporcional, existe una apreciación por los productos regionales que se ve directamente afectada por las nuevas corrientes de consumo, la seguridad alimentaria, las exigencias técnicas del mercado, la disposición de la comunidad a la que pertenece el producto para darle continuidad al mismo y los recuerdos de tradición que pueden persuadir la preferencia de los consumidores por las bebidas alcohólicas regionales. Los resultados son una guía para indagar sobre el alcance de la bebida en el Perú afro.

### **Palabras Clave:**

Afro-peruano, patrimonio cultural inmaterial, legado, productos regionales, 'chinchivi', guarapo.

## **ABSTRACT**

*This research aimed to reaffirm the great contribution of the regional kitchens to the intangible cultural heritage of the nation is reaffirmed, thanks to an exhaustive investigation that contemplates from the study of the cultural and historical context of this alcoholic beverage, the ingredients that compose it and its role in the national economy, through an adaptive process of reinterpretation and innovation and finally through a hedonic test of acceptability that allowed to expose the importance of the 'Chinchivi' among the inhabitants of the Carmen district located in the Chincha Valley, who also have allowed us to make a diagnosis of the role played by the products in relation to the different dynamics in which they incur. It has been identified that there is a relationship of consumption between the different age groups contemplated and traditional drinks, and that although age and the sense of taste do not necessarily develop proportionally, there is an appreciation for regional products that is seen directly affected by new consumption trends, food safety, the technical demands of the market, the willingness of the community to which the product belongs to give continuity to it and the memories of tradition that can persuade consumers' preference for regional alcoholic drinks. The results will serve as a guide for those who have ever heard the name of the drink and want to inquire about its reach in Afro Peru.*

### **Keywords:**

*Afro-Peruvian, intangible cultural heritage, legacy, regional products, 'Chinchivi', guarapo.*

## ÍNDICE GENERAL

I. INTRODUCCIÓN .....	1
II. MARCO TEÓRICO .....	5
2.1 Antecedentes .....	5
2.2 Bases teóricas .....	5
2.2.1 Rescate: Chinchiví como exponente del patrimonio cultural inmaterial y el impacto de los ingredientes empleados para su elaboración en la economía nacional.....	5
2.2.2 Chinchiví en el contexto de patrimonio cultural inmaterial e histórico en la gastronomía de las poblaciones afro-peruanas desde la esclavitud en latinoamérica y a lo largo de la historia. ...	8
2.2.2.1 De bebidas embriagantes, música, santos y vírgenes negras.....	12
2.2.3 Ingredientes empleados para la elaboración del Chinchiví, origen e influencia en la economía regional .....	15
2.2.3.1 Maíz amarillo duro para Jora: .....	15
2.2.3.3 Kion:.....	16
2.2.3.4 Canela:.....	17
2.2.3.5 Flores de sauco:.....	18
2.2.3.6 Clavo de olor: .....	20
2.2.3.7 Cañazo:.....	22
2.3 Definición de términos .....	23
2.3.1 Seguridad alimentaria.....	23
2.3.2 Mestizaje cultural .....	24
2.3.4 El guarapo .....	25
2.3.5 Chinchiví.....	27
2.3.6 La caña de azúcar .....	27
III. METODOLOGÍA .....	29
3.1 Materiales .....	29
3.1.1 Población:.....	29
3.1.2 Muestra seleccionada .....	29
3.2 Metodología .....	30
3.2.1 Elaboración del Chinchiví.....	30
3.2.2 Reinterpretación de la formulación del Chinchiví .....	33
3.3.3 Técnicas e instrumentos de recolección de información: elaboración del proceso gastronómico.....	34
3.3.4 Evaluación sensorial.....	35
IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....	38



4.1 Análisis desde el punto de vista gastronómico y otras ciencias congruentes que ayudan explicar el universo que rodea al Chinchiví. ....	38
4.1.1 Historia de la cocina afro-peruana.....	38
4.1.2 Aportes y posibles usos dentro de la gastronomía peruana.....	39
4.1.3 Receta de Chinchiví .....	39
4.1.4 Consumo de Chinchiví.....	40
4.1.5 El sabor festivo de la comida afroperuana .....	41
4.1.6 Sociología del Chinchiví.....	42
4.1.7 Presencia del Chinchiví.....	42
4.1.8 El Chinchiví en el turismo.....	43
4.1.9 El Chinchiví: gastronomía que fortalece la identidad cultural .....	43
V. CONCLUSIONES .....	51
VI. RECOMENDACIONES.....	54
VII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	56
ANEXOS.....	59

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Resumen sobre los trabajos ejecutados por negros durante el la esclavitud .....	<b>¡Error!</b>
<b>Marcador no definido.</b>	
Tabla 2 Número de votantes por grupo etario con respecto a cada muestra propuesta de chinchiví.....	45

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Exportación Genjibre Kion 2018.....	17
Figura 2 Ingredientes líquidos empleados para elaboración de las muestras reinterpretadas de chinchiví con código de rotulación. Medida empleada: mililitros. ....	31
Figura 3 Flujograma explicativo del paso a paso de la elaboración de la chicha base que es utilizada para elaborar el Chinchiví .....	32
Figura 4 Ficha de evaluación sensorial de carácter hedónico empleada en el trabajo de campo realizado para dar a conocer las muestras reinterpretadas de chinchiví en el distrito del Carmen .....	36
Figura 5 Panel informal de evaluación sensorial en la plaza central del distrito del Carmen, muestras reinterpretadas y rotuladas y agua a disposición.....	37
Figura 6 Comportamiento de los votantes según la muestra propuesta de Chinchiví grupo etario de 18 a 30 años.....	46
Figura 7 Comportamiento de los votantes según la muestra propuesta de Chinchiví grupo etario de 31 a 50 años.....	47
Figura 8 Comportamiento de los votantes según la muestra propuesta de Chinchiví grupo etario de 50 años en adelante.....	49
Figura 9 Grafico de barras para analizar las 4 muestras reinterpretaciones de Chinchiví. Comparación en plano por edades y muestras. La escala de 0 a 5 representa el porcentaje de votos por grupo etario por la bebida de preferencia.....	50
Figura 10 Zona de confort y desconocimiento de cañazo vs la cantidad de personas por grupo etario que reconocieron la misma bebida.....	51

## I. INTRODUCCIÓN

Desde la llegada de los primeros afro-descendientes al continente americano se ha visto en ellos una exitosa labor sinergista, una atenta a la creación de nuevos productos, herramientas, sonidos, técnicas y saberes; todo esto en base a lo que se tenía, lo que se dispone hoy y lo que se ha ganado en el trayecto ya que no hay que olvidar que la migración afro en el Perú fue organizada para impedir el mestizaje cultural, o la mal llamada “mezcla de razas”, de manera que se hacían grandes esfuerzos por impedir que al territorio nacional llegaran poblaciones de una misma zona determinada de África, ni mucho menos familias completas, de hecho, en muchas ocasiones ni siquiera venían directamente de África sino que atravesaban toda la ruta de comercio de las indias que tenía como puertos principales de desembarque las islas del caribe y centro-américa, no obstante, según Corilla (2002), se puede identificar que la gran mayoría venía de la costa occidental de África, sobre todo de la zona conocida como los ríos de Guinea. Otros, sin embargo, llegaron de los pueblos de Benin y Biafa, y de las zonas del Congo y Angola.

En Perú, el aporte cultural afro ha creado una perspectiva gastronómica distinta y renovadora, la misma que dio origen a platos muy reconocidos y apreciados por nacionales y extranjeros, así como también mezclas muy acertadas que han dado lugar a lo que son algunos de los platos más representativos y emblemáticos de la cocina nacional, sin embargo, en esta ruta hemos encontrado que tal vez no todo fue sinergia de ingredientes y tradiciones, y que el esfuerzo por impedir el mestizaje cultural entre “razas” no pudo aislar a los afrodescendientes de sus costumbres de consumo más cotidianas como el beber guarapo, y que con el paso de los años y siendo una bebida totalmente mestizada en la mayoría de Latinoamérica, el guarapo ha dado origen a la creación de otras bebidas como el Chinchiví, centro de estudio de la investigación precedente, la cual carece de estudios previos y genera incógnitas con respecto a su origen y popularidad no solo entre las poblaciones afro-peruanas, sino entre todos los peruanos.

A través del tiempo el hombre ha pasado de consumir bebidas en su estado natural a darles un giro considerando sus costumbres, clima, técnicas de elaboración, ingredientes, seguridad alimentaria e incluso modas. De esta manera, por ejemplo, se abrió paso a la coctelería la cual está relacionada con el objetivo de la investigación en curso; conocer

más sobre la creación del Chinchiví, bebida que podría ser considerada uno de los primeros cocteles peruanos, que además carga consigo un gran aporte histórico y es además una clara evidencia de cómo los mestizaje ha influenciado y reinventado la cultura peruana. Los resultados obtenidos podrán ser utilizados como punto de partida para la investigación de bebidas alcohólicas artesanales como exponente del patrimonio cultural inmaterial y también para la elaboración de nuevos platos, bebidas o cocteles inspirados en bebidas tradicionales con un potencial cultural importante y representativo como es el caso del Chinchiví.

Básicamente el Chinchiví se trata de maíz germinado triturado y previamente hervido durante por lo menos 4 horas con kion a fuego medio/bajo, siempre controlado, endulzado y puesto a fermentar durante el tiempo necesario para obtener el grado alcohólico deseado, posteriormente se mezcla con canela, clavo y licor de caña, sin embargo, según el país en el que se produzca guarapo -base del chinchiví- este tiene un procedimiento y denominación diferente, en Colombia por ejemplo, según (Ardila, 2010); el guarapo se consigue añadiendo panela o miel de la caña de azúcar a una vasija de agua, que generalmente es de barro, y que contiene en el fondo lo que se conoce como “*cunchos*” o “*supias*”, que vendrían a ser las enzimas que permiten la fermentación de la bebida en pocas horas. - Esta bebida se transportaba a la labranza en los ‘*chuchos*’, un calabazo que, vaciado y curado, al igual que una pipa o *hure* de barro, se utilizaba para preparar el guarapo desde la noche anterior. Se consumía en totumas, y la cantidad en la labranza dependía del número total de labradores, puesto que cada uno llevaba su “*chucho*”, y se repartía de uno solo a la vez, y sólo cuando se vaciaba por completo, se comenzaba con el siguiente.

Para lograr una reinterpretación del Chinchiví acertada y correcta metodológicamente hablando, nos hemos remitido a los estudios de Valdivia (1996) acerca de los métodos y las inferencias del proceso, método que consideramos puede ser empleado para sustentar cualquier proceso de interpretación por parte de personas que no necesariamente pertenecen al lugar en el que se realice el estudio pero que sin embargo pretenden exaltar una característica, reafirmar una posición o comunicar una idea desde el interior de una población y en representación de misma.

Somos conscientes de lo que está implícito en exponer, mediante un estudio de orden académico, temas pertenecientes a una cultura alimentaria ajena a la propia, es por eso que no basamos y trabajamos bajo la premisa expuesta por Seleskovitch con respecto a la naturaleza de la interpretación:

*“... elle dégage un sens et le rendre explicite pour autrui; c’est un exégèse et une explication.”*

“Desprende un sentido y lo hace explícito para los demás, es una exégesis y una explicación” (Seleskovitch, 1998)

La metodología puesta en práctica es de carácter transeccional exploratoria experimental ya que tiene como objetivo el estudio de variables dentro de una situación creada en dónde se analizó, por medio de una prueba hedónica de aceptabilidad, el grado de preferencia de distintos grupos etarios habitantes del Carmen, Valle de Chíncha con 4 formulaciones novedosas sometidas a una evaluación que carece de estudios previos.

El presente proyecto de investigación tiene como finalidad identificar y exponer qué factores están contribuyendo a la necesidad de una puesta en valor de la bebida afroperuana Chinchiví y porqué es importante proponer una reinterpretación para posteriormente medir su aceptabilidad entre los habitantes del distrito del Carmen, Valle de Chíncha. Lo cual nos permite validar la hipótesis que hace referencia a la preferencia o no de los habitantes del Carmen por la reinterpretación que proponemos en esta investigación.

El Chinchiví se distingue notablemente de otras bebidas alcohólicas con mayor aceptabilidad, popularidad y frecuencia de consumo actualmente como lo son el totumo y el pisco, de hecho, dada esta diferenciación consideramos importante generar un diagnóstico acerca de la situación actual de esta bebida representativa de legado cultural inmaterial de cocina afro-peruana, para así resituarlo en el panorama actual de las bebidas alcohólicas regionales y proponerlo como una alternativa a la economía tradicional que generalmente solo considera la importancia de los productos terminados cuando estos son producidos en ciudades peruanas que no sean Lima, lo cual minimiza el protagonismo de los cocineros y cocineras regionales y hace urgente un estudio que promueva y resalte la autoría de los productos tradicionales no convencionales elaborados por habitantes del

distrito del Carmen situado en el Valle de Chincha mediante el cual se dé a conocer la injerencia que tuvo el Chinchiví en la vida cotidiana, social y festiva de la población del mismo lugar, puesto que, como se verá más adelante, esta bebida estuvo presente en algunas actividades sociales muy típicas de la región tales como la celebración de la virgen del Carmen. Por otro lado, se pretende lograr una puesta en valor del Chinchiví que le permita posicionarse como un referente culinario de la cultura afro-peruana que ayude a fortalecer la identidad gastronómica nacional a todo nivel.

## II. MARCO TEÓRICO

### 2.1 Antecedentes

La alimentación ofrece un campo de estudio muy importante, pues nos permite analizar meticulosamente las relaciones entre lo natural y lo social, entre el cuerpo y el pensamiento, el territorio y la identidad. 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. Según Contreras y Gacia (2005), 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.

La cultura alimentaria en el Perú nos ubica en un contexto que permite profundizar y reflexionar, sobre un concepto que trasgrede la generalidad de la palabra cultura, y que nos invita a 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. Como lo expresa Moreno (2003), “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”.

Basados en lo anterior se hace evidente que el alcance que de las prácticas culinarias y los productos obtenidos como resultado de las mismas no se están tomando en cuenta con la importancia que merecen a nivel de desarrollo personal, profesional e incluso económico, dada la ubicación, uso y pertenencia del producto alimenticio.

El Chinchiví está atravesando una etapa preocupante en la que el descuido por parte de sus productores y la poca demanda de la bebida, atenta con dejar en el olvido la práctica ancestral de hacer y consumir la misma bebida en los pueblos negros del Perú, y es allí

dónde surge el problema central de esta investigación ¿Cuáles son los factores que están influyendo en el consumo del Chinchiví ? y ¿por qué es importante darlo a conocer y evaluar por los habitantes del distrito del Carmen? Para resolver ésta incógnita pretendemos determinar cuál es la formulación para elaborar de la bebida afro-peruana Chinchiví y medir su aceptabilidad en el distrito del Carmen, Valle de Chíncha. Para cumplir ese objetivo se volvió urgente y necesario hacer una reconstrucción histórica y sociocultural de la bebida, proceso en el cual nos encontraremos con dinámicas migratorias y una gran diversidad de ingredientes con un valor diferente a lo largo del tiempo que concluyen en la aparición y modificación de esta bebida y su alcance en el Perú afro.

## **2.2 Bases Teóricas**

### **2.2.1 Rescate: Chinchiví como exponente del patrimonio cultural inmaterial y el impacto de los ingredientes empleados para su elaboración en la economía nacional.**

Montari (2006) nos comparte la idea de que 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 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 a la dimensión económica y nutritiva del gesto, como pueden ser los 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. 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.

Es importante además conjugar el saber ancestral de las cocinas regionales y sus causantes con la premisa del misticismo que está presente detrás de cada decisión que nos lleva a



preferir algunos sabores por encima de otros ya que de esta manera podemos entender el significado de reunirse alrededor de un comedor a disfrutar de un plato o bebida en particular ya sea conmemorando una festividad u otro acontecimiento. Y es que no es solo el acto de comer juntos, o la intención de sentarse a compartir un potaje en particular, es también el vínculo con la tradición y hábito de consumo que vamos creando alrededor de un producto en especial.

Como bien lo expresa Rivera, (2009), la comida es uno de los referentes de identidad y tradición 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.

Tal es el caso de la población afro-peruana de El Carmen de donde surgen variadas preparaciones que van desde la carapulca con sopa seca, pasando por el polémico chicharrón de gato y llegando hasta la bebida artesanal más consumida actualmente: el totumo. Pues bien, esto nos da una referencia de lo variados, deliciosos y a veces inusuales hábitos y tradiciones de consumo presentes nuestro país.

El Carmen, ubicado en el valle de Chincha, es considerado cuna de la cultura afroperuana. Este fue el lugar donde se concentró la mayor parte de esclavos negros traídos de distintas partes de África para trabajar en haciendas del valle que principalmente se dedicaban a la producción de uva, aceituna y caña de azúcar.

Álvarez, (2014) el intercambio cultural fue uno de los rasgos más importantes dentro de lo que hoy conocemos como el folclore peruano. Con la llegada de la reforma agraria, la migración indígena, que traía consigo todos sus productos agrícolas, permitió la fusión de sus platos con las técnicas y sabores afroperuanos, dando paso a los platos que actualmente forman parte de nuestra gastronomía. Amador Ballumbrosio, fallecido artista local, relataba “Los de arriba [los andinos] venían por acá a cambiar, bajaban con llamas (...). Hasta un mes se quedaban. Y te cambiaban. Traían papa, queso, olluco, su maíz...Y acá se le entregaba garbanzo, payares, zapallo”

La reciente puesta en valor de la gastronomía en nuestro país como elemento de identidad cultural y como principal atractivo para generar turismo a través de la marca Perú, hace

urgente que hagamos un trabajo de búsqueda e identificación de elementos propios de nuestra historia para rescatar y promover con prudencia todos aquellos platos que se han perdido con el pasar del tiempo y la llegada de técnicas e ingredientes, que más allá de modificar nuestro consumo cotidiano, nos persuaden a asumir nuevos hábitos alimenticios.

El hacer técnico de la cocina no se limita solo a mezclar ingredientes de una forma armoniosa para obtener un resultado que sea placentero para el paladar; es memoria, cultura, sociedad, identidad, una enseñanza que se transmite de generación en generación y también oportunidad de crecimiento económico.

Para elaborar cada receta hay que tener en cuenta la disponibilidad de los ingredientes en la región en la que se quiera preparar cualquier plato o bebida y esto influye directamente en la economía regional, la cual dictamina cuales son los productos idóneos para cultivar según la situación agraria y económica actual de la región y los procesos de producción más eficientes y rentables que resultan en decidir lo que las personas, según su poder adquisitivo, puedan acceder a comprar.

### **2.2.2 Chinchiví en el contexto de patrimonio cultural inmaterial e histórico en la gastronomía de las poblaciones afro-peruanas desde la esclavitud en latinoamérica y a lo largo de la historia.**

El Patrimonio cultural es el conjunto de bienes tangibles e intangibles, que constituyen la herencia de un grupo humano, que refuerzan emocionalmente su sentido de comunidad con una identidad propia y que son percibidos por otros como característicos. El Patrimonio Cultural como producto de la creatividad humana, se hereda, se transmite, se modifica y optimiza de individuo a individuo y de generación a generación (Ilam, 2017).

Es responsabilidad del Ministerio de Cultura la protección, conservación y difusión del Patrimonio Cultural de la nación (Ministerio de cultura, 2017).

La Ley N° 28296, Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación, define la gastronomía como patrimonio cultural de la siguiente manera: “Integran el Patrimonio Inmaterial de la Nación las creaciones de una comunidad cultural fundadas en las tradiciones, expresadas por individuos de manera unitaria o grupal, y que reconocidamente responden a las expectativas de la comunidad, como expresión de la identidad cultural y social, además de los valores transmitidos oralmente, tales como los idiomas, lenguas y dialectos autóctonos, el saber y conocimiento tradicional, ya sean artísticos, gastronómicos, medicinales, tecnológicos, folclóricos o religiosos, los conocimientos colectivos de los pueblos y otras expresiones o manifestaciones culturales que en conjunto conforman nuestra diversidad cultural.”

Perteneciendo de esta manera, a la segmentación de Patrimonio Inmaterial. La comprensión del patrimonio cultural inmaterial de diferentes comunidades contribuye al diálogo entre culturas y promueve el respeto hacia otros modos de vida.

La investigación precedente contribuye, de manera indirecta, a lograr que la gastronomía se posicione fuertemente como una materia interdisciplinar que aporta en la identificación de las prácticas y saberes culinarios, como parte del patrimonio cultural inmaterial de la nación. De esta manera los interesados en la materia podremos enmarcarnos en un prospecto de desarrollo coherente al proyecto de nación en la que vivimos, es, además, una necesidad y buen motivo para seguir apostando por la gastronomía como ente de desarrollo y promotor de educación a todo nivel. Esto por medio de la intervención de jóvenes investigadores y de educadores que propongan incógnitas basadas en experiencias cotidianas que sean acordes al gran aprecio por los productos nacionales, los lugares en los que estos se cultivan, las personas que están directamente relacionadas con los procesos de producción a todo nivel y las exquisitas creaciones que han posicionado a la gastronomía peruana dentro de las más competitivas y apreciadas en el mundo entero actualmente.

Según la UNESCO, 2017, la importancia del patrimonio cultural inmaterial no estriba en la manifestación cultural en sí, sino en el acervo de conocimientos y técnicas que se transmiten de generación en generación. El valor social y económico de esta transmisión de conocimientos es pertinente para los grupos sociales tanto minoritarios como

mayoritarios de un Estado, y reviste la misma importancia para los países en desarrollo que para los países desarrollados

Sin embargo, la historia de los países que componen el continente americano deja en evidencia como, los grupos minoritarios han sido privados de derechos fundamentales, despojados de sus tradiciones, sometidos a pagos tributarios incoherentes y en el caso particular de las poblaciones afro descendientes en Perú, han sido esclavizados desde su llegada durante el virreinato hasta la abolición de la misma el 3 de diciembre de 1854. Todo esto promovido en principio por la monarquía y posteriormente heredado a las élites más conservadoras; lo cual es evidente y hoy está registrado como patrimonio equinoccial de nuestras naciones. A continuación, se expone un cuadro en el que se puede ver el panorama por países y labores a las que los negros fueron sometidos en varios periodos antes de la abolición de la esclavitud:

**Tabla 1.**

Resumen sobre los trabajos ejecutados por negros durante la época de la esclavitud.

<b>Oficio</b>	<b>Regiones, localidades y casos particulares</b>	<b>Períodos</b>
<b>Labores domésticas:</b>		
Culinaria, amas de leche, cuidado de niños, arreglo y lavado de ropas; venta de comidas; acompañamiento a amos en público.	Todas	Todos
<b>Labores agropecuarias:</b>		
Ganadería (principalmente vacuna)	Todas	Todos
Siembras de pan coger; alimentos:	Todas	Todos
Arroz	Panamá, Carolina	XVII-XVIII-XIX
<b>Cultivos especializados:</b>		
Viñedos	Perú	XVII-XVIII
Algodón	Venezuela	XVII-XVIII
Cacao	Venezuela, Santo Domingo	XVII-XIX
Azúcar	Antillas, Venezuela, Nueva Granada	XVI-XIX-XX
Añil	Cuba, Carolina	XVIII-XIX
Tabaco	Brasil	XVII-XX
Ingenios y trapiches	Antillas, general	XVI-XIX
Café	Antillas, Venezuela, Guayanas	XVIII-XIX
<b>Labores extractivas:</b>		
Perlas	Venezuela, Cabo de la Vela, Panamá, Manta	XVI-XIX
Minas: Cobre	Cocorote	XVII
Oro (obreros y mazamorreros)	Remedios, Zaragoza, Supía, Marmato, Chocó, Alto Cauca, Barbacoas, Esmeraldas	XVI-XX
Plata	Mariquita, Pamplona	XVII
Maderas: Palo Brasil	Brasil	XVI-XVII
Otras	Panamá, Guayaquil	XVI-XIX
Brasil	Nueva Granada	Desp. Manumisión
<b>Obras públicas:</b>		
Murallas y fortalezas	Cartagena, Puerto Cabello	XVI-XVII-XVIII
Canal	Dique	XVI-XVII
Caminos	Panamá-Cruces y otros F. C. y canal Panamá	XVI-XVII XIX-XX

Cargueros	Varias	Varios
Bogas	Magdalena	Fines XVI-XX
Arrieros	Panamá, varios	Varios
Astilleros y maestranzas	Guayaquil, Callao	XVII-XIX
<b>Administración:</b>		
Mayordomos	Varios	Varios
Verdugos	Varios	Varios
Milicia		
Soldados	Puertos marítimos	XVII-XIX
<b>Comercio:</b>		
Buhoneros	Varios	Fines XVI-XIX
Oficiales		
Artisanos de varios oficios	Todas	XVI-XX

**Fuente:** (Patiño, 1993)

La producción de Chinchiví, en relación con el contexto histórico en el que nos ubican las diferentes labores que desempeñaron los esclavos en América (ver Tabla 1), nos muestra como la explotación de caña de azúcar fue más intensiva en las Antillas, el nuevo reino de Granada y Venezuela; pudiendo ser este un preludio de que el consumo de guarapo en la población afro en América se fortalece y reivindica al tener a disposición los ingredientes para elaborar las mismas bebidas embriagantes que consumían en África inicialmente. Además nos da un indicio de una posible migración de costumbres del norte de Sudamérica al resto de países del sur.

### **2.2.2.1 De bebidas embriagantes, música, santos y vírgenes negras**

La religión y el consumo de bebidas alcohólicas han estado fuertemente relacionados con el cristianismo y, al ser adoptada esta religión en América, las poblaciones originarias y las traídas durante el nuevo reino de España le han dado interpretaciones variadas, de hecho, se sabe que durante los primeros años de colonización, los aportes culturales más relevantes de los africanos al denominado “nuevo mundo”, tuvieron relación con las prácticas culturales de algunas zonas del norte de África, las mismas que fueron invadidas y dominadas en la zona de la península hispánica durante algo más de ocho siglos. Las próximas aportaciones del tipo territorial y cultural se dieron a partir del siglo XVI, al mismo tiempo en el que los primeros grupos de esclavos africanos llegaron al nuevo continente con sus ritmos especiales y música llena de color.

En las haciendas donde eran hacinados los negros, se demostraba la más alta influencia de la música y la danza cortesana europea con ritmos de danzas, contradanzas, mazurcas, polcas, joras y algunos romances a cardo de ilustres señoritas aficionadas al canto ("Trayectorias / Cultural Exchanges: Music between Latin America and Europe, 1945–1970", 2018). Tanto que, las culturas africanas que llegaron a la religión occidental del país, fueron sensibles a las influencias culturales españolas, lo cual explica la asimilación y reinterpretación que los grupos negros, por su parte, hicieron de las manifestaciones europeas y así fue como esto influyó en los cantos religiosos que los negros le hacían a sus ancestros para crear arrullos, alabados, el tondero oriundo del Morropón, provincia ubicada en el departamento de Piura, la zamacueca, marinera y jarana limeños, el festejo y el alcatraz, entre otros.

Bermúdez, (1992) nos dice que, a partir del siglo XVII, los diferentes grupos de negros esclavos en América se vieron involucrados en contextos territoriales especiales en dónde lograron adaptar sus tradiciones culturales al medio que se les imponía. Lo anterior dio lugar al desarrollo del mestizaje cultural por la confluencia de diversas culturas en un mismo territorio, y la manera de resistir y reintegrarse de los esclavos, fue darle un nuevo sentido a la música, al baile, a los trajes y a las festividades, recreando un lenguaje identitario per se en el fortalecimiento de su cultura y adaptación en nuevo contexto.

Sin embargo, es importante resaltar que los grupos negros hoy interpretan músicas diferentes a las que sus mayores hacían resonar en las lejanas tierras africanas. En términos generales, han sido evidentes las variaciones que las prácticas o actividades musicales han sufrido a lo largo de los años. No obstante, existen ejemplos como donde se mantuvo la resistencia negra como es el del villancico, canto rústico, canto de pueblo o de villa fue filtrándose a América a través de los religiosos europeos del siglo XVI.

Finalmente se puede entender que los diferentes elementos del espacio socio-cultural en cuestión (contextos sociales, transmisión e interpretación, construcción), ocuparon y siguen ocupando un papel preponderante en la identidad colectiva de las comunidades rurales, las cuales expresan sus tradiciones en contexto con el lugar en el que se desarrollen y el país en el que se encuentren, tal es el caso de la celebración del virgen del Carmen en Perú, que es una de las más representativas y grandes de su tipo, festejada

en el mes de Julio con gran alegría por las poblaciones afro-peruanas de todo el país y de varias regiones de Latinoamérica.

En el caso particular del Valle de Chíncha, el Chinchiví fue una de las bebidas más consumidas e indudablemente la de mejor acogida durante el festival, lo cual se mantuvo así durante mucho tiempo. También hay más celebraciones religiosas que festejan vírgenes negras como es el caso de Santa Efigenia de Etiopía el 21 de septiembre en San Luis de Cañete y San Vicente de Cañete, la cual según (Pereira, 2013) es una santa negra del norte de África que los locales llaman “Nuestra Santa”, son celebraciones memorables y no aptas para público susceptible o conservador en el comer porque incluyen el disfrute gastronómico de algunos platos controversiales y bebidas de las cuales se sabe muy poco.

Entendiendo entonces que la religión fue un medio para la divergencia y celebración de diversas índoles, es prudente mencionar el caso de algunas poblaciones del pacífico colombiano, en dónde se practica un fe muy ligada al espiritismo pero que sin embargo tiene figuras del cristianismo que han dado lugar expresiones culturales importantes como el ritual fúnebre del “Chigualo” el sector centro-sur de la costa del pacífico colombiano, el cual se trata de una ceremonia de velación del cadáver de un niño menor de 7 años, dicha expresión cultural es además, uno de los cuatro géneros principales que comprende el contexto de la música afro en Colombia y que nos ayuda a entender un poco esa cosmovisión que no celebra la muerte, sino la vida misma.

Para cerrar este capítulo consideramos importante comentar que así nació la intriga por realizar la presente investigación; escuchando la canción Chinchiví de la cantautora Lucila Campos. Y después con un viaje que uno de los integrantes realizó al pacífico colombiano en dónde estuvo presente ese misticismo, que podría considerarse hasta una manifestación religiosa, le dio sentido a querer hacer visible al menos una parte de lo que se dejó de hablar, registrar y consumir acerca de las culturas africanas que están tan inmersas en nuestro cotidiano, pero a la vez tan subestimadas.



## **2.2.3 Ingredientes empleados para la elaboración del Chinchiví, origen e influencia en la economía regional**

### **2.2.3.1 Maíz amarillo duro para Jora:**

Las temporadas de cosecha del maíz amarillo duro para jora se ubican entre junio y diciembre. Este cereal es empleado ampliamente por varias poblaciones a lo largo y ancho del Perú para la elaboración de chichas de variados tipos, según el (MINAG), las zonas de mayor producción del maíz amarillo duro están principalmente en la Costa Norte con 33.8%, seguido de la Costa Central con 28.8%, luego la Selva Alta con 26.2%, la Selva Baja con 9.7% y la Costa Sur con 0.7%. A nivel de los departamentos, se encuentran La Libertad, Lima, San Martín, Lambayeque, Ancash, Piura, Cajamarca, y Loreto, que concentran el 83.46% de la producción total, destacando La Libertad y Lima, con el 17.3% y el 15.9% respectivamente.

Collao, Acuña, & Berrio, (2011) la producción nacional creció en 5.2% en los últimos años, paso de 959,705 toneladas en 2000 a 1'009,748 toneladas en el año 2006. Esto debido a un incremento en la superficie cosechada que pasó de 269,777 a 275,405 hectáreas en el mismo período.

Para la elaboración del Chinchiví, en un principio, se utilizaba guarapo de caña de azúcar, un ingrediente que revolucionó la gastronomía de todo lugar al que llegó; es por eso que consideramos relevante adentrarnos un poco más en el valor que esta tuvo y que mantiene desde su llegada a Latinoamérica, reconstruyendo los lugares por los que pasó, cómo dio lugar a muchos productos y de qué manera llegó en forma de azúcar a nuestras mesas.

### **2.2.3.2 Ruta de la caña de azúcar**

Garrido, (2015) su origen parece estar situado en Nueva Guinea, hace aproximadamente 5000 años, de donde fue llevada a la India. Siguió su recorrido por China y luego al Oriente Cercano. Con la conquista de los persas a India, estos se encargaron de la extensión de su cultivo y luego con la conquista de los árabes a los persas en el siglo VII extendieron el consumo que llegó a Europa en la edad media.

Con las cruzadas a la península ibérica llega la caña de azúcar a España, donde se implantó como una especie alimenticia más para perfumar platos, lo mismo que la sal o

la pimienta. En Oliva, Valencia, en 1395 se conoce ya la existencia de un molino de azúcar.

No fue hasta el segundo viaje de Colón cuando se transportó caña de azúcar en las naves españolas. El primer destino fue La Española, actual Santo Domingo, y de allí se expandió a Puerto Rico, Jamaica y, años más tarde, del norte de México hasta Perú. ("Historia Del Azúcar" 2017). Desde entonces se empezaron a incorporar sabores más dulces y nuevas bebidas alcohólicas fermentadas en las gastronomías de América Latina. En el caso de las nuevas bebidas alcohólicas ahora con mayor facilidad para producir alcoholes por acción de los altos niveles de sacarosa presentes en la caña de azúcar y la facilidad para extraer la misma se empieza a consumir guarapo y en la pastelería, desconocida como tal y en dónde sus principales mentores en el nuevo mundo podrían dividirse en dos grandes grupos, los que ya conocían del azúcar y los que recién la incorporaban a su día a día, crean una gran variedad de postres principalmente desde los conventos o desde la herencia árabe presente en los españoles y africanos que llegaban a trabajar en ciudades y haciendas.

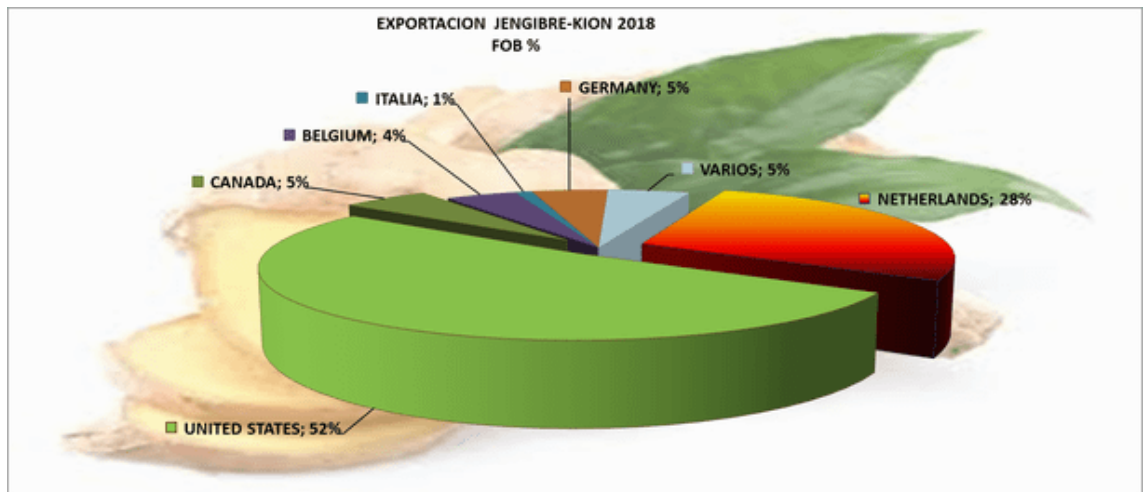
Durante la época de la conquista el cultivo de la caña se expandió en América, donde además se devastaron grandes cantidades de bosques para dar paso al cultivo de la caña, como sucedió en las islas de Barbados, Antigua y Tobago. Similar situación ocurrió en Brasil, donde los portugueses la llevaron entre años 1516 y 1600 con un vertiginoso crecimiento. La gran expansión de la azúcar en toda Latinoamérica se explica no solo por el clima favorable sino por la demanda en aumento al momento de consumirla. Ello explica la razón por la que América Latina superó en producción al resto del mundo en menos de cien años. (Hernández et al, 2017). En el Perú los cultivos de caña de azúcar más importantes están ubicados en Lambayeque y La Libertad.

### **2.2.3.3 Kion:**

Se produce principalmente en la selva central, especialmente en la región Junín en los distritos de Satipo, Mazamari, Pangoa y Pichanaqui.

Es un producto reconocido por sus bondades curativas como afecciones estomacales, amigdalitis, gripe, inflamación a la garganta, malaria, reumatismo, incluso para el dolor. Todos estos beneficios han permitido que sea muy valorado a nivel internacional.

También conocido como jengibre, el kion además es una fuente importante de desarrollo y una buena oportunidad de crecimiento económico para los pobladores de la selva central, ya que gracias a este tallo, hoy muchos tienen asegurado un puesto de trabajo, además, la demanda internacional del kion peruano orgánico está en auge en mercados muy prometedores (Europa y Estados Unidos) como puede apreciarse en el siguiente cuadro que hace referencia al destino de las exportaciones de Kion producido en Perú durante el primer semestre del 2018.



**Figura 1.** Exportación Genjibre Kion 2018

**Fuente:** (Koo, 2018)

#### **2.2.3.4 Canela:**

Muy apreciada en todo el mundo por su gran aroma y propiedades medicinales, la canela es una especia empleada de varias maneras siendo las más destacadas en rama y en polvo. Sus efectos antiinflamatorios fueron empleados por los egipcios desde el 2000 a.C. y en la actualidad está muy inmersa en la homeopatía, se utiliza para favorecer a una correcta digestión, aliviar náuseas, vómitos y la diarrea.

Perú carece de cultivos importantes de canela debido a las condiciones necesarias para su cultivo óptimo y duradero, motivo por el cual se importa de países como Sri Lanka e Indonesia.

Según un reporte publicado en el 2017 por AgrodataPerú, según el cual durante el 2016 Sri Lanka se convirtió en el principal proveedor de canela al mercado peruano, se importaron 1.498.228 kilos desde dicho país.

En total, durante el 2016 Perú importó un total de 1.504.728 kilos de canela por un valor CIF de US\$ 13.820.159.

Durante el periodo indicado, fueron 10 las empresas peruanas que compraron el producto, destacando Frutos y Especias S.A.C., que lo importó por un valor de US\$ 10.646.419 (1.117.418 kilos). Le siguen en relevancia *Plater's Food S.A.C.* con importaciones por US\$ 1.412.108 (159.025 kilos) y Frutas Industrias S.A.C. con US\$ 804.689 (93.265 kilos) (Ramos, 2017).

La corteza de color marrón indica la madurez suficiente de la cosecha de los tallos. Las plántulas de canela nuevas alcanzan la madurez en aproximadamente 2 a 2 años y medio de edad y los otros brotes emergidos después de la cosecha alcanzan la madurez en 1 año y medio. En una plantación bien administrada, la recolección se puede hacer dos veces en un año (Jayasekara, 2018)

#### **2.2.3.5 Flores de sauco:**

El saúco es una planta originaria del Perú y regiones adyacentes. Se distribuye desde Argentina hasta Costa Rica. En el Perú, el saúco tiene un amplio rango altitudinal, desde los 2,800 hasta los 3,900 msnm., según la zona del país, pero el óptimo rango está entre 3,200 y los 3,800 msnm., encontrándose en los departamentos de Ancash, Lima, Huánuco, Junín, Cusco y Apurímac. (Blanco, 2005) la planta entera ayuda a prevenir algunos males y además tiene varios usos medicinales tales como:

- Afecciones de la vejiga y próstata: cocimiento de flores con manzanilla, alhucema y leche.
- Hidropesía: hojas en ensalada y cocimiento de la raíz.
- Antipalúdico: cocimiento de las hojas.
- Alcoholismo: cocimiento de las ramas florecidas.
- Purgante: zumo de las hojas o cocción de la corteza.
- Infecciones bucales: cocimiento de los frutos.
- Galactóforo: aplicación de hojas maceradas.
- Afecciones a la garganta: gargarismos con la infusión de las hojas.
- Antilactogogo: emplasto de las hojas sobre el seno.
- Depurativo: infusión de las flores secas.
- Antirreumático: la infusión de las flores secas con miel de abejas.
- Tos: la infusión de las flores secas.
- Madurativo de tumores: emplasto de las hojas soasadas.
- Vulnerario: las hojas soasadas en heridas gangrenosas.
- Almorranas: emplasto de las hojas soasadas.

(MINAG)

Teniendo en cuenta la ligera fragancia de las flores y la gran variedad de usos que se le pueden dar a las mismas nos atrevemos a afirmar que su presencia en el Chinchiví es con un fin medicinal, se sabe que las bebidas alcohólicas deshidratan el cuerpo y a su vez que el consumo de las mismas estaba prohibido para los esclavos y trabajadores en las haciendas así que no sería extraño que durante la época de la esclavitud se bebiera Chinchiví no solo por diversión sino también se hicieran tomas medicinales para curar malestares; tristemente no hay información verídica que respalde ésta idea por lo cual la misma quedará como una hipótesis externa ya que está fuera del alcance de la investigación en curso.

Temporadas de cosecha: 1ra cosecha de diciembre a mayo, 2da cosecha de junio a diciembre precio (López, 2009).

### 2.2.3.6 Clavo de olor:

Por medio de ésta especia podemos entender el valor implícito en uno de los productos que más ha enriquecido las cocinas alrededor del mundo, en este proceso, las rutas de comercio que atraviesa el clavo de olor y las poblaciones a las que llega para revolucionar la gastronomía a todo nivel, nos permiten dar una mirada global del mestizaje culinario que acompaña a las civilizaciones in situ y a través de las migraciones. Para entender la intención de exaltar el valor de ésta especia, sus diferentes usos, los escenarios en lo que actúa y finalmente su presencia en el Chinchiví se hace relevante conocer un poco acerca de la historia del clavo de olor o girofiles, originarias de las Islas Molucas.

En la Edad Media era muy común la elaboración del <<Hipocrás>>, vino caliente especiado, una receta de la época de Ricardo II. Dice: "Poner en infusión en vino, canela en rama, jengibre en polvo, cardamomo entero y clavos, cada cosa contenida por separado en bolsas de estopilla y colgando en el vino".

Las crónicas chinas refieren que en el siglo III AC., durante la dinastía Han, cuando los funcionarios de la corte se dirigían al emperador, llevaban clavos en la boca para evitar el mal aliento, incluso sabemos que dicha especia es un anestésico suave que naturalmente se mantiene estable en un ambiente alcohólico, para aliviar el dolor de muelas. Los chinos daban a esta planta el nombre de *hi sho hiang* y la traían del estado de Mogada, en la cuenca del Ganges de la India Oriental, donde desde hacía tiempo se empleaba para condimentar los alimentos, por eso en sánscrito se la conocía bajo la denominación de *Iuwunga*, apellido simbólico que se utiliza en la República democrática del Congo para recalcar la importancia de las personas consideradas como ejemplares para la comunidad, y era a su vez importada de las islas del sureste, a dos meses de navegación por el océano. Siglos más tarde, los barcos árabes que recorren las costas del mar de Omán, Golfo De Bengala y el mar de la China, compran esta especia a la que llaman "garumfel" y que llegará por las rutas comerciales hasta Líbano y Siria (Es aquí donde empieza a emplearse el clavo dentro de la cocina del continente africano, en dónde las mieles heredadas por los árabes empiezan a ser aromatizadas y el valor medicinal de ésta especia comienza su expansión y difusión en Europa y posteriormente en el nuevo mundo).

El propio Apicio, célebre cocinero romano, menciona el “carifolu” entre las especias indispensables en las casas que se precien. Durante La Edad Media, el clavo se empleó bastante para intentar librarse de la peste y de los olores fétidos, así durante el siglo XIII, sobre todo la aristocracia, usaba las llamadas manzanas de ámbar que contenían clavo, e igualmente se empleaba el aceite de clavo (eugenol), conseguido mediante destilación, que conservaba muchas de las propiedades de la planta, entre ellas: germicidas, antisépticas y carminativas. Igualmente, en los libros de recetas medievales europeos aparece el clavo como uno de sus ingredientes (hasta un 15% aparece en recetarios franceses y cerca del 20% en recetarios ingleses)

La medicina hindú es precursora del uso del clavo para combatir y prevenir una amplia gama de enfermedades como la fiebre, dispepsia, trastornos cerebrales, en estos casos se usaba como tónico cardíaco y también para aliviar dolencias estomacales, renales e intestinales. Otro producto que tuvo gran acogida fue el aceite de clavo, el cual se utilizaba en casos de parálisis y también para dolencias de tipo neurálgico y reumático.

Según Ariansen (2009), los nativos de las Islas Molucas reverenciaban a los claveros y plantaban uno cada vez que nacía una criatura. Si el árbol prosperaba, lo mismo ocurriría con un niño. Los pequeños también eran protegidos de las influencias malignas y de las enfermedades infantiles con un collar de clavos. Según las tradiciones del lugar, hay que plantar los árboles cuando no haya luna y sacudirlos durante los eclipses. Los indígenas usan de una a cuatro flores de clavero como marca de distinción, según sus distintos grados de nobleza; como si fueran condecoraciones.

El clavo de olor en el Perú carece de cultivos prominentes, la gran mayoría se importa desde donde es ampliamente cultivado, es decir en la India, Madagascar, Zanzíbar, Pakistán, Sri Lanka y Tanzania los cuales cuentan con una producción mundial estimada en más de 200.000 toneladas métricas. El componente principal del sabor del clavo de olor es impartido por la presencia de eugenol y la cantidad de la especia necesaria en los alimentos es típicamente pequeña, ya que se combina bien con otros sabores (comisión del CODEX ALIMENTARIUS, 2017)) no obstante, se sabe que la importación de especias en el Perú supera los 11 millones de dólares al año (Ramos, 2017).

### **2.2.3.7 Cañazo:**

El cañazo, una bebida de alta graduación alcohólica, fue sin lugar a dudas un producto de consumo importante en la integración de los sectores más alejados de la sierra a la economía moderna del Perú. Su expansión y acogida a nivel sociocultural quedó registrada y evidenciada a lo largo del siglo XX, ocupando hasta la actualidad un lugar preeminente, tanto en la actividad económica como en la vida ritual o religiosa de los pueblos andinos. Recientemente, sin embargo, la aparición de nuevas tendencias en el consumo de bebidas alcohólicas parecería haber iniciado un nuevo ciclo de transformaciones. En la actualidad, es evidente como cañazo tradicional ha sido desplazado o reemplazado por tragos de similar o mayor potencial alcohólico, que además se elaboran en base a preparaciones diferentes al mosto de caña tradicional.

El cañazo tiene a favor los factores de producción y disponibilidad constante, ya que en una vez producido, puede almacenarse y mantener condiciones de consumo durante muchos años, sin embargo, según Yoshifumi, (2014), sigue siendo un producto tradicional y demanda con tendencia a la baja

#### **2.2.3.7.1 Producción de cañazo en la actualidad:**

En un estudio realizado por el japonés Ishii, (2008), apoyado por la embajada de Japón en Perú dada la alta presencia de sus ciudadanos en zonas rurales y andinas, descubrimos que antes de la reforma agraria había en la región de Huánuco unos 60 fundos. Por lo reducido de sus dimensiones, su actividad no fue afectada en forma directa por la reforma.

Las crisis socio-económicas posteriores, de todos modos, incidieron seriamente en su funcionamiento, al punto que, en la actualidad, apenas quedan seis pequeños fundos en actividad (Pacán, Huayocoto, Yuncan, Cachigaga, Conchumayo y Vichaycoto). En estos establecimientos la elaboración del cañazo se realiza con un equipamiento bastante elemental, no muy diferente al empleado hace décadas. Básicamente, las instalaciones cuentan con trapiches de tres cilindros hidráulicos para la molienda de la caña, cubas de maderas para la fermentación del jugo, y alambiques simples para su destilación.

Después, Mesías (2016) nos cuenta, en un estudio acerca de la importancia de las bebidas regionales afro-andinas que; una extensión importante del mundo andino se empleó como parte de pago por la faena realizada, y compartió por siglos con la chicha el rol de bebida



ritual y pagana en las fiestas patronales<sup>1</sup>. En esa última función eventualmente fue reemplazada por la cerveza con la llegada del siglo XX y luego, dada su laboriosa preparación, se convirtió en una bebida marginal y sin mucho prestigio. Una pena para un producto del que Raimondi escribió con admiración y del que, se sabe, se exportaban importantes cantidades a Chile y California.

Se tiene registro de PYMES dedicadas a la producción de Cañazo como lo es la empresa Caña Alta, sin embargo, según Tello (2011), no generan una producción relevante en comparación a las demás bebidas alcohólicas producidas en el territorio nacional lo cual puede deberse, en parte, a los obstáculos técnicos que atraviesan las PYMES para crecer en el mercado internacional tales como la ausencia de normas técnicas para la producción de Cañazo y los costos de formalización.

La importancia de usar de ingredientes disponibles en una región en particular y como esto influye directamente en la economía nacional hace urgente reconocer los lugares de origen, bien sea por medio de denominaciones de origen o calificativos similares para proteger especies endémicas o resaltar los atributos especiales de los alimentos y productos dados en un área determinada. Sin embargo, otra gran vía de acceso a la visibilización en la cual todos podemos contribuir es la puesta en valor a nivel patrimonial por medio del consumo regular.

## **2.3 Definición de términos**

### **2.3.1 Seguridad alimentaria**

Se trata de la disponibilidad de alimentos con la que cuenta una población determinada en estado de inocuidad para el consumo y correcto desarrollo humano, la cual puede verse afectada por diversos motivos tales como las condiciones climáticas, la ubicación geográfica, el mercado internacional, la inversión en agricultura, la demanda nacional e inclusive las modas. Todos los factores mencionados son de vital importancia para el estado ya que sus consecuencias y resultados son evidentes en la salud de los ciudadanos.

---

<sup>1</sup> Presagio de las de tradiciones que aún se comparten al interior de las comunidades afroperuanas y el protagonismo de la chicha de jora en el <<Chinchiví>>. Evidencia de lo que nos cuenta (Álvarez, 2014) “Los de arriba [los andinos] venían por acá a cambiar, bajaban con llamas... ver página 12”

La seguridad alimentaria es entonces, un derecho con el que deberíamos contar todos los habitantes del país para asegurar nuestra salud física y mental, la cual es responsabilidad del gobierno de turno y debe generarle preocupación, puesto que esto condiciona e impacta en el rendimiento y productividad de las diferentes regiones del país y sus consecuencias se ven reflejadas en la pérdida de vidas por hambre y enfermedades de transmisión alimentaria que aún suceden en el Perú.

### **2.3.2 Mestizaje cultural**

El Perú fue, ha sido y es escenario de un intenso mestizaje, uno de los procesos más relevantes de su extensa historia. En Perú las mezclas étnicas y culturales se han presentado de manera muy intensa y es justamente esa, una de las particularidades de identifica al país como mega diverso racial y étnicamente. Carpio, (2006) es claro al expresar que la gastronomía es solo uno de sus fenómenos más destacados. Otros son la música, la danza, la literatura, el teatro, las actividades sociales y las distintas formas y expresiones culturales

De nuevo Carpio, (2006) nos cuenta en su escrito “‘Cultura viva Mega biodiversidad Racial y Étnica, Mestizaje y Fusión Que Enriquecen la Peruanidad’”; que durante 250 años de virreinato arriban al Perú europeos de diversos orígenes. Igualmente, nos nutrimos con la llegada variada y abundante del pueblo negro, y empieza así un intenso mestizaje entre negros, blancos e indios, que después continúa entre blancos, negros, mulatos, zambos, chinos, mestizos e indios, lo que hace esta mezcla característica de nuestro país y es un claro ejemplo de la importancia del mestizaje.

Se entiende entonces que la tradición cultural afroperuana está muy asociada a la reubicación y transformación de la herencia cultural africana en un contexto de migración forzada. La música, al igual que la danza afroperuana emerge, junto con la gastronomía, en la época de la esclavitud, apropiándose de elementos inmediatos para expresarse. Delgado Aparicio (2000) afirma que la cocina criolla peruana tiene una altísima influencia ‘Negra’; dicha mixtura, según Benavides et al., (2015), es fruto del momento en el que es abolida la esclavitud, cuando los emancipados empiezan a difundir hábitos culinarios basados en sus tradiciones ancestrales.

Los potajes más conocidos de la cocina afroperuana no excluyen a algunos otros como el arroz con concolón, pallares y morusa (con lonjas de chancho, tocino, cebolla y ajo), el bujo o charapana, el ñajú (ají), así como los tamales y humitas que se venden en una tabla sobre la cabeza, forma de venta típica de los tabaneos o las palenqueras que también sucede en el caribe. Delgado, (2000) nos habla de éstas y otras formas particulares de venta como por ejemplo el famoso pregonero, que vendía ‘revolución caliente para hacer rechinar el diente, y azúcar, clavo y canela para rechinar la muela’. También el ofrecimiento de bebidas como el Chinchiví, la chomba, el guarapo, la tutuma para la fiesta de la Virgen del Carmen y la chicha de frijoles de Terranova, así como los diversos dulces al son del pregón, en especial el champú vendido por la champucera y las chapanas de Chíncha. Además expresa que la costumbre de freír plátanos, guisos, comida con mucha grasa, el sofrito caribeño, es neo africana, al igual que la costumbre de darle color al arroz y la denominación de ají como guaguao.

#### **2.3.4 El guarapo**

Santamaría y García, (2005) hablan de la gramínea conocida como caña de azúcar y como fue conducida desde sus lugares de origen, Asia y principalmente Indonesia, hacia otros lugares de África y Europa siguiendo el rumbo de los movimientos migratorios. Además la llegada de la caña de azúcar a América, que tuvo lugar durante la primera mitad del siglo XVI, permitió la elaboración de productos edulcorantes y del Guarapo.

El ingreso de la caña de azúcar está fuertemente ligado a la esclavitud. Los esclavos eran los encargados del cultivo y procesamiento del azúcar. El negro al llegar a América tuvo que adaptarse a las costumbres del amo, si bien las condiciones precarias no le permitían desplegar con libertad sus condiciones de ingenio pudo consolidar ciertas expresiones culturales que le permitieron sobrevivir.

La ciudad de Cartagena fue el principal puerto negrero de América. Es difícil conocer lo transmitido por el negro como legado africano. Ingerir productos derivados de la caña de azúcar fue una conducta adquirida por el negro en su condición de esclavo. El guarapo fue uno de los productos más atractivos para los negros, esto produjo con el paso del

tiempo su prohibición ya que se generaron diversos problemas sociales por su consumo. En general el programa de alimentación de los negros estaba complementado por este destilado.

Las pulperías fueron los principales lugares donde se comercializaba el guarapo. Esta no era bien vistas ya que se le asociaba con el desorden y la distracción de los esclavos de sus labores en las haciendas.

Navarrete, (1994) dice que las condiciones de la esclavitud y la ruptura de los contextos socio- económicos y culturales propios africanos, interrumpieron el proceso de desarrollo propio de la cultura, sin embargo los africanos tuvieron la oportunidad de crear cultura y de legar a la cultura nacional la riqueza de su participación en la historia.

El consumo de bebidas embriagantes es un fenómeno que pertenece a la historia de toda sociedad. Los frutos de la tierra han sido la base para la elaboración de múltiples tipos de licor. De ahí que la historia de su consumo y la embriaguez corran paralelos al desarrollo y evolución de la humanidad.

El tipo de licor permite identificar los rasgos predominantes de una cultura e incluso establecer los lugares geográficos de su asentamiento y expansión.

En la celebración de acontecimientos relevantes en la vida de los hombres (su ciclo vital, por ejemplo) —trátase de ceremonias, ritos religiosos o profanos vinculados al comienzo o fin de una vida o de una cosecha—, en los momentos críticos y de explosión vital —ya sea para controlar la angustia, desbordar la felicidad, celebrar la gloria o aplacar el dolor—, las sociedades han recurrido y aún recurren al consumo de bebidas, con las cuales pretenden absolver los estados de ánimo o disolver las razones que reprimen las pasiones de los hombres y de sus comunidades.

Bajo el dominio de los europeos, la caña de azúcar, traída desde el viejo mundo, contribuyó a forjar nuevas bases económicas y culturales que sustentaron la vida material y espiritual de los nuevos tipos biológicos que habían resultado de la mezcla de las razas. Según Mora, (1989); el guarapo fue la bebida que respondió a lo que podríamos llamar la correlación entre sociedad y bebidas embriagantes. Con los mestizos nació el cultivo de la caña y el guarapo

De esta manera las bebidas alcohólicas han evolucionado, hoy son sinónimo de identidad y forjan tradiciones que a lo largo del tiempo se convierten en patrimonio nacional y cultural de las naciones.

### **2.3.5 Chinchiví**

De acuerdo con Valdizán y Maldonado, a comienzos del siglo XX: ‘‘En Lima se preparaba una chicha llamada Chinchiví, aromatizada por nuez moscada, jengibre, clavo de olor y flores de sauco’’.

A comienzos de la década de los treinta, Benavunto Murrieta se refería a una: ... chicha de la cual abusaban los negros hasta hace algunos años. Actualmente ha desaparecido su nombre del vocabulario limeño corriente. Su confección idéntica a la chicha ordinaria, pero se le aromatiza con nuez moscada, jengibre, clavo de olor y flores de sauco.

Zapata, (2016); indica que este término *Chinchiví* podría derivar de nuestro quechuismo chicha unido al sufijo *kikongo bi* que significa ‘‘malo, muy malo’’, que así se le consideraba; pero también muy barato lo encontraba el vulgo

### **2.3.6 La caña de azúcar**

En Procaña (2017); se identifica a la caña de azúcar como una de las gramíneas que tiene características como el tallo leñoso, lleno de un tejido esponjoso y dulce del que se extrae el azúcar. Su altura puede superar los dos metros de altura; tiene hojas largas, lampiñas y flores purpúreas en panoja piramidal. Todo en esta planta se puede utilizar.

Tejada, (2017) nos dice que la caña de azúcar en el Perú se cultiva en la costa, selva y valles interandinos. Sin embargo, es en la costa donde se localiza la mayor área sembrada, debido a que presenta condiciones climáticas y edáficas únicas, que permite sembrar y cosechar durante todo el año, y obtener rendimientos excepcionales

La paulatina propagación de la caña se explica por Ávila, (2017) quien dice que, por su naturaleza misma, requiere agua en abundancia y mucho calor, características del clima tropical. Lo anterior revela, en parte, la colonización árabe, como producto de la

expansión del islam, en varios países con clima mediterráneo, exceptuando Egipto. De esta manera llega la caña de azúcar a España. Helfgott (1997) manifiesta que el cultivo de la caña de azúcar fue introducido al Perú por los españoles en los primeros años posteriores a la conquista, y se extendió rápidamente gracias a las favorables condiciones de la costa. Encontramos en la Biblioteca UDEP (2017), en la publicación efectuada por la Unión de Productores de Azúcar del Perú en 1945, que en 1549 ya existían cuatro trapiches para moler caña y el equipo indispensable para elaborar azúcar.

### **III. METODOLOGÍA**

#### **3.1 Materiales**

##### **3.1.1 Población:**

Habitantes mayores de 18 años del distrito del Carmen ubicado en el Valle de Chíncha.

##### **3.1.2 Muestra seleccionada**

Para obtener el tamaño de la muestra y teniendo en cuenta que contamos con un universo finito de 13 296 personas INEI, (2015) las cuales representan la totalidad de la población del distrito del Carmen ubicado en el valle de Chíncha, utilizamos la fórmula del tamaño de muestra poblacional de Spiegel & Stephens, (2009).

$$n = \frac{N \times Z^2 \times \sigma^2}{(N-1) \times e^2 + Z^2 \times \sigma^2}$$

Con un margen de error del 10% y un nivel de confianza del 90% el resultado de la muestra poblacional que representa la totalidad de personas del Carmen es 67 personas, sin embargo, para efectos de estandarización de los grupos encuestados, empleamos una muestra poblacional de 69 personas.

Posteriormente dividimos equitativamente la muestra poblacional en 3 grupos de 23 personas y por edades como se muestra a continuación

- Grupo 1: Habitantes que a la fecha tienen entre 18 y 30 años de edad.
- Grupo 2: Habitantes que a la fecha tienen entre 31 y 50 años de edad.
- Grupo 3: Habitantes que a la fecha tienen de 51 años en adelante.

##### **3.1.3 Ingredientes para la preparación de las muestras.**

- 1 kg de jora
- 250 g de cebada tostada
- 125 g de harina de quinua
- 500 g de manzanas

- 1/2 tapa de chancaca
- 5 L de agua
- 10 clavos de olor
- 1 rama de canela
- 335 ml de cerveza
- 200 g de kion

## **3.2 Metodología**

### **3.2.1 Elaboración del Chinchiví**

Nuestra investigación se llevó a cabo dentro de un contexto rural en donde tomamos como principal fuente de información a los habitantes del Distrito del Carmen Chíncha, quienes están familiarizados con la bebida.

Para procesar esta información realizamos un estudio de carácter cualitativo, donde en primera instancia obtuvimos información por medio de recursos tales entrevistas a los ciudadanos dentro de ellos la familia Ballumbrioso, el rector, vicerrector y presidente del departamento de investigación de la universidad nacional de Cañete, y la revisión de estudios y archivos previos acerca de las bebidas alcohólicas regionales, su inferencia en las sociedades rurales, el consumo, la producción y la popularidad de las mismas. Pudimos conversar con los comerciantes de la feria dominical del distrito del Carmen en Chíncha para conocer el movimiento de este esfuerzo de la alcaldía por promover los productos regionales.

Con los resultados obtenidos pudimos empezar con el proceso de reformulación de la bebida original, la cual es utilizada como base para el proceso creativo de elaboración de la nueva propuesta de Chinchiví. Para su reconstrucción se inició con la elaboración de una chicha base donde se utilizaron una serie de ingredientes y técnicas que se obtuvieron como resultado de las entrevistas a los pobladores de la zona.





(Muestra 274)

(Muestra 285)

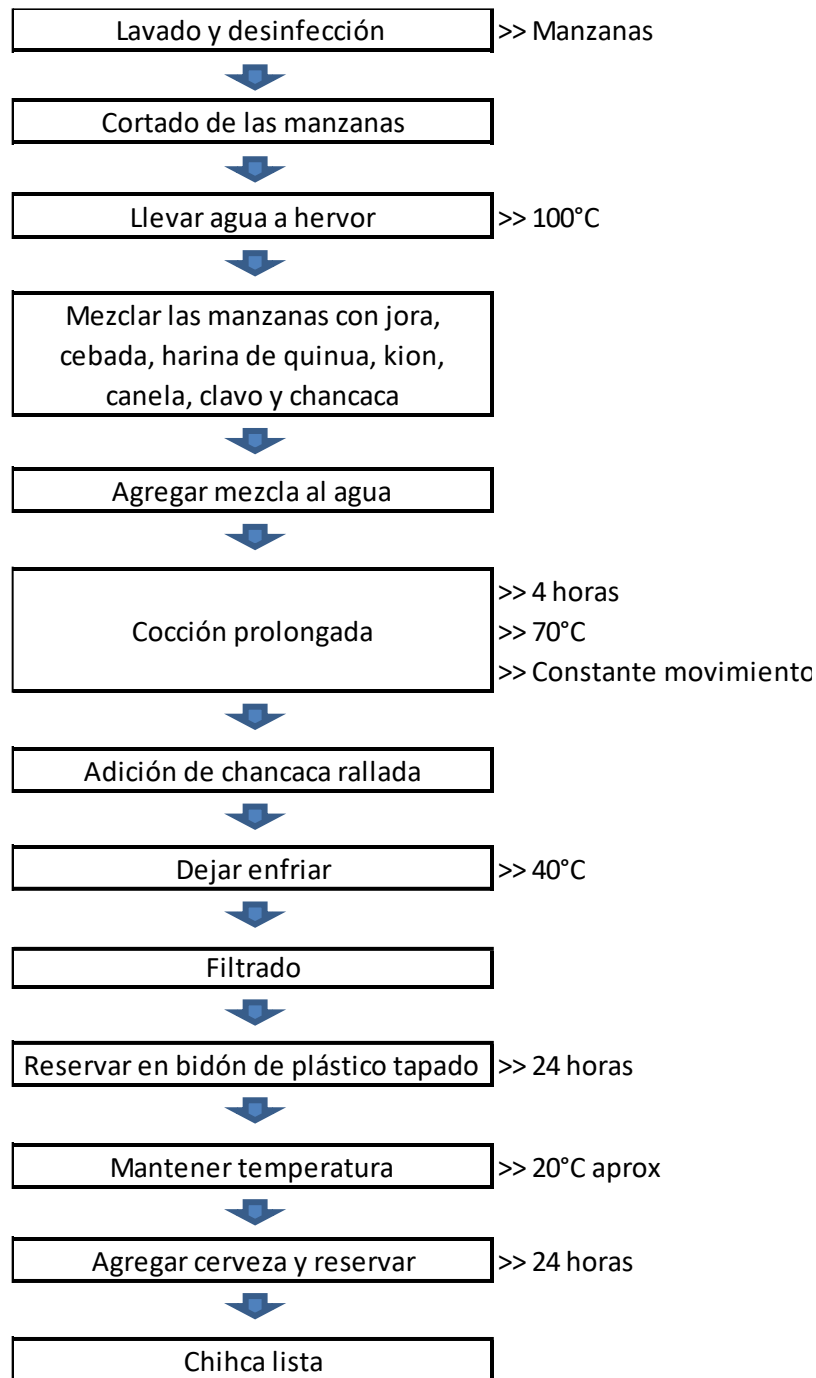
(Muestra 173)

(Muestra 645)

**Figura 2.** Ingredientes líquidos empleados para elaboración de las muestras reinterpretadas de Chinchiví con código de rotulación. Medida empleada: mililitros.

**Fuente:** Fotos propias tomadas tras estudio de proporciones por receta en laboratorio.

### 3.2.1.1 Flujograma de elaboración de la chicha base:



**Figura 3.** Flujograma explicativo del paso a paso de la elaboración de la chicha base que es utilizada para elaborar el Chinchiví

**Fuente:** Elaboración propia

### **3.2.2 Reinterpretación de la formulación del Chinchiví**

Algunas bebidas, como el Chinchiví, trascienden en el tiempo, tienen gran auge, se convierten en un ícono y al igual que todo producto, una vez llega a su punto de madurez solo tendrá continuidad si sus consumidores así lo desean y en el caso de las comunidades, hasta que los actores que lo promueven y producen decidan seguir haciéndolo, porque las comunidades son libres de decidir lo que prefieren o no seguir consumiendo. Pues bien, la bebida alcohólica centro de estudio de esta investigación se encuentra en ese punto, pues, con el pasar de los años los gustos y costumbres cambian y con ella aparecen nuevas opciones consecuentes con las exigencias de salubridad y control de calidad que ofrece el mercado, lo cual no persuade a dejar de lado lo que comíamos y bebíamos de manera habitual además de iniciarnos en nuevas corrientes de consumo.

Pero; ¿por qué es importante reinterpretar el método y formulación de la bebida afroperuana Chinchiví y hacerlo del conocimiento de los pobladores del distrito del Carmen, Valle de Chíncha?

Porque el Chinchiví forma parte del legado cultural inmaterial de la cultura afro peruana y, especialmente en la población asentada en la zona geográfica donde se lleva a cabo nuestro estudio, esta bebida supone un buen ejemplo y en el mejor de los casos un medio para la preservación de la tradición de consumir bebidas alcohólicas regionales, además, a través de su difusión podemos relatar una parte importante de la identidad histórica de dicha población, lo cual a largo plazo se traduce en, más personas con conocimiento de lo que le pertenece o perteneció, más oportunidades, menos migración e inclusive popularidad para la región.

Esta bebida es el resultado de la sinergia cultural ocasionada por la migración de distintas etnias al Perú en la época de colonización. En sus inicios, el Chinchiví, se hacía a base de un guarapo, que es el primer jugo de la caña de azúcar dejado fermentar en las haciendas azucareras en las que llegaron a trabajar en primera instancia los negros al Perú, aromatizado con canela, clavo y flores de sauco, después gracias al intercambio de conocimientos entre las comunidades andinas y los costeros afro-peruanos, la base del guarapo se reemplaza por la de una chicha de jora que mucho más noble en cuanto a la

neutralidad que se puede lograr empleando una receta que resulte en un base líquida fácil de controlar, mezclar y beber.

Con la llegada de los inmigrantes chinos a las costas del sur de Perú y su reemplazo a los afro-peruanos en las haciendas azucareras, anterior a la abolición de la esclavitud declarada por la ONU en el año 1949, se incorporan nuevos aromas y sabores al Chinchiví que allí se consumía, con la adición de jengibre o Kion. La bebida completa empieza entonces a convertirse en un coctel de comunidades y conocimientos que han trascendido en el tiempo, beneficiada por la inquietud y recopilación de información para poder posteriormente aplicar el proceso de reinterpretación propuesto por Valdivia, (1996), en el cual se extrae el significado de la información proporcionada por el orador y se reformularla para la comprensión del receptor para de esta forma proceder a la recuperación y reformulación de un mensaje.

Dado éste análisis de todos los factores que influyen en la producción de una bebida alcohólica regional como el Chinchiví, su trascendencia histórica, cultural y económica, es claro que el universo que abarca a los productos de este tipo son merecedores de un reconocimiento de orden académico para que la importancia que tuvieron en algún momento no quede en el olvido. Mediante el proceso de reinterpretación y posterior prueba hedónica no solo medimos el grado de aceptabilidad, sino que validamos la urgencia por reincorporar al Chinchiví dentro del vocabulario de las personas del distrito de Chincha.

### **3.3.3 Técnicas e instrumentos de recolección de información: elaboración del proceso gastronómico.**

Una vez elaborada la chicha y madurada por un periodo de 15 días, esta se mezcló con el licor de caña para de esta manera obtener el Chinchiví. Esta preparación fue sometida a evaluación por nuestro panel informal de apreciación de bebidas alcohólicas, integrado en su totalidad por habitantes del Distrito del Carmen Chincha. De esta manera nos logramos cerciorar que nos encontrábamos lo más cerca posible al sabor, textura y color de la bebida original, garantizando así el correcto desarrollo de nuestra investigación.

Utilizando la chicha anteriormente elaborada pusimos en marcha el proceso creativo que daría como resultado las formulaciones alternas al original. Nuestro proceso creativo radica en la utilización de ingredientes conocidos y técnicas de elaboración para la creación de un nuevo producto.

Separamos el resultante de chicha base en cuatro muestras iguales y respectivamente en dos grupos; el grupo A, que comprende dos muestras de un litro cada una posteriormente mezcladas por aparte con licor de caña o cañazo en las siguientes concentraciones:

- 200ml de licor de caña y 100ml de *ginger beer* por litro de chicha base. Código 485.
- 300ml de licor de caña por litro de chicha base. Código 274.

Y el grupo B, que comprende las otras dos muestras de un litro que fueron mezcladas por aparte y respectivamente con pisco en concentraciones diferentes de:

- 200ml de pisco de uva Italia y 100ml de *ginger beer* por litro de chicha. Código 173.
- 250ml de pisco de uva Italia por litro de chicha base. Código 645.

### **3.3.4 Evaluación sensorial**

Para realizar la evaluación sensorial en el distrito del Carmen Valle de Chica el método de prueba aplicado fue el de aceptación en escala hedónica, con el cuál no solo determinamos la debida de preferencia de los panelistas sino también el nivel de apreciación por edades de cada una de las muestras.

Ficha empleada para la evaluación sensorial en campo:

Edad: \_\_\_\_\_ Sexo: M F Fecha: \_\_\_\_\_

Indicaciones:  
Frente a usted hay 4 muestras de Chinchiví, pruebe las muestras de izquierda a derecha y marque con una (x) en el recuadro el término que mejor refleje su opinión.

	176	453	295	351
Me gustó extremadamente				
Me gustó muchísimo				
Me gusta moderadamente				
Me gusta ligeramente				
No me gustó ni me disgustó				
Me disgustó ligeramente				
Me disgustó moderadamente				
Me disgustó muchísimo				
Me disgustó extremadamente				

Muchas gracias!

**Figura 4.** Ficha de evaluación sensorial de carácter hedónico empleada en el trabajo de campo realizado para dar a conocer las muestras reinterpretadas de Chinchiví en el distrito del Carmen

**Fuente:** Elaboración propia

Todas las muestras dispuestas para la degustación, apreciación y evaluación sensorial están rotuladas con los mismos códigos (176, 453, 295, 351) las cuales distribuimos sobre la mesa del panel de apreciación sensorial en posiciones aleatorias pero con el mismo contenido de Chinchiví en cada vaso rotulado respectivamente, de esta manera aseguramos la estandarización de muestras que durante el proceso de evaluación sensorial, evitamos sugestionar a los panelistas por el orden o numerología dispuesta en cada uno de los datos, también facilitamos la evaluación previa al procesamiento de datos para minimizar errores con los datos obtenidos al finalizar cada prueba de aceptabilidad por parte de los habitantes del distrito del Carmen en el Valle de Chincha.



**Figura 5.** Panel informal de evaluación sensorial en la plaza central del distrito del Carmen, muestras reinterpretadas y rotuladas y agua a disposición

**Fuente:** Foto propia tomada durante una salida exploratoria de medición de aceptabilidad a El Carmen, Valle de Chíncha, Ica.

## **IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN**

### **4.1 Análisis desde el punto de vista gastronómico y otras ciencias congruentes que ayudan explicar el universo que rodea al Chinchiví.**

#### **4.1.1 Historia de la cocina afro-peruana.**

El tiempo nos ha dejado muy claro que lo que no se practica se olvida, tal y como está sucediendo con el Chinchiví.

Los momentos que atraviesa el saber culinario para llegar a la reproducción de una receta están implícitos en las yagas de los hechos que modifican la seguridad alimentaria, el aseguramiento de los derechos humanos y la situación económica de cada época, es por eso que se debe pensar en las recetas como un recordatorio y un referente del legado histórico ya que además denotan una pausa que deja rastros en la trayectoria de las poblaciones migratorias.

La esclavitud trajo consigo atrocidades humanitarias y les negó los derechos a los afrodescendientes durante mucho tiempo, sometiéndolos a trabajos pesados sin una remuneración consecuente con la dificultad de las tareas que ejercían, sin embargo, la escasez nunca ha sido un impedimento de abstención en los humanos para crear y decidir lo que se prefiere consumir, estamos programados para buscar nuestra comodidad y la del grupo al que pertenecemos, proceso en el cual debemos priorizar las necesidades básicas y el ocio, de donde surge por ejemplo; el Chinchiví, los anticuchos, la carapulca, el camotillo, el tacu tacu, el ranfañote, la chapana, la sangresita, el choncholí, la morusa o charapana. Villavicencio, (2017) nos persuade a entender la música como: amor fino, la jarana, la cumamana y las décimas o socabónes, las danzas como el festejo, el alcatrás y el inga, la cual pretende acercarse más a todos los lectores mediante el escrito ‘La música en la historia del Perú, (2010) en donde se expresa que tiene una presencia religiosa importante evidenciada a través de la devoción al Señor de los milagros y posteriormente en San Martín de Porres.



#### **4.1.2 Aportes y posibles usos dentro de la gastronomía peruana**

El Chinchiví como referente de las bebidas alcohólicas artesanales de la afro-peruanidad convoca a explorar el potencial gastronómico que albergan las cocinas regionales para posicionarse en el panorama gastronómico y alimenticio actual.

En el panorama de la gastronomía y los platos de popularidad nacional no es extraño encontrarnos con bebidas alcohólicas artesanales, tal es el caso de la chicha de jora que se utiliza para aderezar una gran variedad de platos como por ejemplo el cabrito a la norteña. Basados en este principio y sabiendo que contamos con un terreno ganado en cuanto a la técnica de emplear estas bebidas podríamos utilizar el Chinchiví para marinar diversos productos cárnicos; el resultado sería probablemente una pieza con aromas que darían lugar a interpretar éste nuevo sabor con una mirada entre lo andino y lo asiático o inclusive, podría aprovecharse el aroma del kion para conjugarse con especias de medio oriente (*garam massala*, coreandro, curry) y dar lugar a un sinnúmero de preparaciones exóticas. Se podrían crear recetas que, en las manos indicadas, podrían llegar a ser de gran reconocimiento.

También se podría usar como mojamiento para picantes o adobos e inclusive se podría destilar; el producto obtenido seguro tendría notas de olor que encantarían a cualquier comensal curioso y abierto a explorar las posibilidades que tiene la cocina del Perú en todas sus facetas.

#### **4.1.3 Receta de Chinchiví**

Se desconoce el origen de la receta principal, sin embargo, se hace evidente que al igual que muchos platos de nuestra cocina nacional, no hay una receta definitiva y que estas siempre estarán ligadas al momento de la historia en el que se practiquen, los portadores del conocimiento necesario para ejecutarla y a la disposición de alimentos con la que se cuente a lo cual podemos agregar el interés por difundir el saber culinario ya que durante esta investigación un gran impedimento fue el desinterés por parte de los consumidores y el recelo de los portadores de tradición, sin embargo hay que reconocer que las comunidades están en todo su derecho de decidir a que le dan consecuencia y a que no.

#### **4.1.3.1 Ingredientes principales en la preparación del Chinchiví**

Es inminente que los ingredientes empleados para cualquier preparación de consumo popular van a influenciar en la economía regional y nacional. Un ejemplo considerable es el gran auge de los cultivos de kion orgánico en el país con propósito de exportación Koo, (2018) o la iniciativa de los estudiantes Dante et al., (2016) de la universidad el pacífico en diseñar y crear una planta embotelladora de chicha de jora para ampliar su consumo nacional e internacional a través de la marca Perú

Los mismos ingredientes tienen un valor dado por las comunidades a las que llegan y dependiendo de su difusión y consumo quedan plasmados en la historia y según Huamán (2011); generan sentido de pertenencia que ayuda a crear nación desde la memoria, como se puede apreciar en la siguiente declaración:

*“La chicha nace de la casualidad. Según se cuenta, durante el reinado de Túpac Yupanqui las lluvias deterioraron los silos de maíz. Como resultado, los granos de maíz se fermentaron y dieron lugar a la malta de maíz. El Inca, para evitar desechar el maíz, ordenó la distribución de malta para aprovecharla en forma de mote (maíz cocido en agua), pero, dadas las características organolépticas desconocidas del maíz, la terminaron desechando. Aquí es cuando se descubre: un hambriento, rebuscando en la basura, consumió la sustancia y quedó sumido en la embriaguez. Fue entonces que en el Antiguo Perú se descubrió el valor alcohólico del maíz”.*

#### **4.1.4 Consumo de Chinchiví**

El consumo de esta bebida se ha reducido significativamente, sin embargo, durante el trabajo de campo pudimos evidenciar que en algunas bodega de Chíncha se comercializa una bebida destilada con el nombre de Chinchiví sin embargo, no corresponde a la descripción que obtuvimos de los habitantes que lo consumieron durante su tiempo de mayor popularidad, principalmente porque el que se comercia (y no mucho) es destilado y del que nos hablaron los habitantes del distrito del Carmen era fermentado.

Estamos frente a un caso de abandono de las tradiciones de consumo habitual generado por un mercado cambiante y exigente en el que el Chinchiví no tuvo cabida para poder ser desarrollado de manera constante y coherente con sus consumidores, las exigencias de salubridad que involucran el lugar de producción, los consumidores desinteresados y los diferentes usos culinarios que no se le dieron al Chinchiví lo sometieron al olvido, caso contrario a la chicha de jora, por ejemplo.

#### **4.1.5 El sabor festivo de la comida afroperuana**

Las festividades, al igual que las manifestaciones culturales de cualquier tipo no son ajenas a los factores externos que las definen, reconocen y promueven. En el caso de los platillos y bebidas más representativos que encontramos en los festivales de gastronomía que cada vez son más recurrentes en diferentes regiones del país, lo habitual, en la mayoría de los casos, es que encontremos los mismos sabores representativos de las mismas regiones de las que nos han enseñado a distinguir desde siempre; costa sierra y selva, sin embargo, el abanico de posibilidades que presenta el turismo actualmente es una oportunidad para diversificar los sabores de siempre con saberes ancestrales que albergan recetas tradicionales que resultan ser muy novedosas y por consiguiente muy especiales.

Se han realizado esfuerzos por resaltar esos saberes y sabores en diferentes centros de estudios como Alma Mater o M.I.L. de Virgilio Martínez, sin embargo, solo hasta que las cocinas regionales y las festividades, ya sean afro-peruanas o no, entren en el mismo contexto cultural y signifiquen lo mismo para las entidades que la pueden reconocer como patrimonio se podrá hablar de un sabor festivo, uno completo, coherente y promotor de las diferentes festividades que se celebran en el país, las cuales representan una oportunidad para platillos y bebidas como el Chinchiví y las alejan de permanecer solo en el recuerdo y por el contrario, contribuyan a ese constante crecimiento gastronómico que refleja el Perú frente al mundo.

#### **4.1.6 Sociología del Chinchiví**

Simmel, (1986), nos dice que la sociología estudia las distintas formas de socialización, y dentro de ellas la comida es una de las más importantes y que 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.

Las dinámicas producidas alrededor al consumo del Chinchiví nos permiten conocer la importancia que los productos pueden llegar a tener para los diferentes individuos pertenecientes a una sociedad determinada, estas dinámicas van desde el ciclo de cultivo necesario para generar un producto (en donde están involucrados roles de género, edad y talla solo por mencionar algunos) hasta la importancia del mismo producto para preparación de una receta (que será compartida) y la incidencia de el mismo para hacer intercambios, abrir nuevos mercados y pactar un compromiso de orden social, tal como el 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, con “Chinchiví”, cerveza vinos y tragos, después de comer y beber, se cierra el compromiso social, se marca una fecha del bautizo...”*

#### **4.1.7 Presencia del Chinchiví**

Las diferentes manifestaciones culturales están unidas por un hilo que da consecuencia al avance idealmente en conjunto de las tradiciones que fortalecen la identidad cultural, por ejemplo, la canción “negro Chinchiví” de la cantautora Lucila Campos dada a conocer durante el festival de arte negro de cañete de 1975 nos hace recordar la existencia de la bebida y sus efectos creando un vínculo estrecho de hermandad y de folclore afro-peruano

que prevalece no obstante a que, según León, (2010), “muchas de las prácticas musicales asociadas predominantemente a la población afroperuana empiezan a caer en desuso a principios del siglo XX debido a diversos prejuicios sociales y raciales por parte de las clases altas, las cuales veían estos bailes como vulgares e indecentes”, lo cual impide que se pase por alto la importancia que llegó a tener esta bebida dentro de sus principales consumidores.

#### **4.1.8 El Chinchiví en el turismo**

El país atraviesa por un momento de grandeza con respecto al éxito y credibilidad logrado a través de la marca Perú, desde donde se ha podido visibilizar frente al mundo la riqueza cultural del país, lo cual ha mejorado la popularidad del Perú a nivel global y gracias a eso han surgido más empresas dedicadas al turismo, ya sea exploratorio, de lujo, ecológico, exótico, de avistamiento de aves y gastronómico, en éste último se ha logrado más que un turista recurrente, un consumidor fiel y exigente. Pues bien, si lográramos posicionar al Chinchiví dentro de uno de esos gustos adquiridos en el panorama gastronómico nacional, no solo estaríamos promoviendo una industria que de por sí ya es prometedora sino también el lugar de producción y las personas que rodean al producto, mejorando su calidad de vida y generando una alternativa a la presión que impone la globalización y el avance tecnológico en poblaciones como la del distrito del Carmen en el Valle de Chíncha.

#### **4.1.9 El Chinchiví: gastronomía que fortalece la identidad cultural**

Durante la evaluación sensorial, fueron relevantes factores tales como: el desconocimiento de la bebida y la falta de disposición por parte de las personas para realizar las pruebas. Interpretamos estos dos factores como la presencia de inseguridades y desconocimiento de la población del Carmen, sin embargo, después de realizada la prueba hedónica de aceptación cuando ya empezamos a contarles a las personas acerca de lo que se trataba nuestra investigación estos mostraban más interés y en ocasiones nos pedían el favor de que les explicáramos de nuevos que era lo que contenía la bebida que acababan de probar y el porqué de nuestra investigación. Lo cual es una muestra evidente de que el desinterés presente en nuestros panelistas se traduce en la ausencia de

actividades que promuevan el saber de los productos regionales y el origen de los mismos. No podemos culpar a las personas del Carmen por no conocer acerca de sus bebidas regionales si el mismo distrito no muestra interés en informar y promover los mismos con toda la comunidad.

Dicho esto es alcance nuestra investigación deriva a una ausencia de la gobernanza municipal en términos de educación y difusión de información mayor a la que pretendemos demostrar, sin embargo, tenemos la esperanza de que el trabajo que hicimos ayudó a reforzar la identidad cultural de los encuestados por medio de la gastronomía y esperamos que esto cree un efecto cadena para que dichas personas hayan transmitido ese saber a sus hijos o familiares para así reivindicar la cultura gastronómica como factor importante en el trabajo de promover y construir identidad cultural y a brindar alternativas para el desarrollo económico de las personas del Carmen.

#### **4.2 Análisis de datos y aceptabilidad de las muestras reinterpretadas de Chinchiví en los habitantes del Carmen, Calle de Chincha.**

Para la evaluación sistemática de los datos obtenidos empleamos el método de escala hedónica en donde 1 equivale a “Me gustó Extremadamente” y 9 a “Me disgustó extremadamente”.

**Tabla 2**

Número de votantes por grupo etario con respecto a cada muestra propuesta de Chinchiví.

Grupo etario	Escala hedónica	Muestra 453	Muestra 176	Muestra 295	Muestra 351	Total
18 a 30 años	1	0	1	0	0	1
	2	3	4	3	0	10
	3	11	2	9	5	27
	4	0	0	0	0	0
	5	9	2	7	13	31
	6	0	3	1	2	6
	7	0	4	1	0	5
	8	0	3	2	2	7
	9	0	4	0	1	5
31 a 50 años	1	1	0	0	1	2
	2	0	0	1	2	3
	3	4	12	8	5	29
	4	0	0	0	0	0
	5	14	4	10	7	35
	6	0	3	0	2	5
	7	2	1	1	2	6
	8	1	1	2	1	5
	9	1	2	1	3	7
50 años a más	1	0	0	0	1	1
	2	2	2	3	1	8
	3	10	3	6	9	28
	4	0	0	0	0	0
	5	6	7	11	8	32
	6	0	3	0	1	4
	7	2	1	2	2	7
	8	1	3	0	1	5
	9	2	4	1	0	7
Total de votos		69	69	69	69	

**Fuente:** Elaboración propia

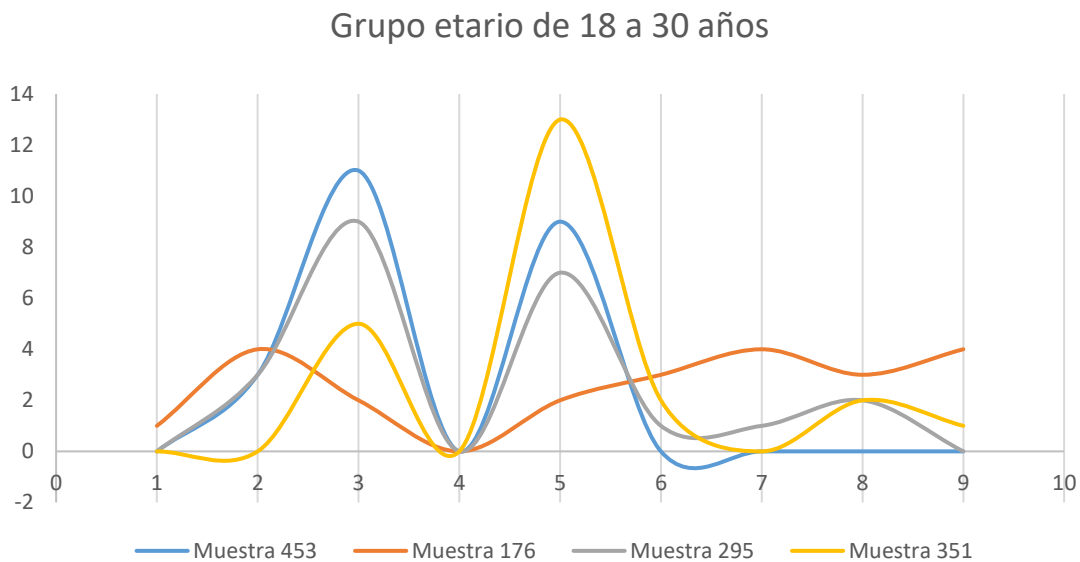
En la tabla anterior se puede observar que cada grupo etario se compone de 23 personas que representan el 33,3% de los 69 panelistas totales equivalentes al 100% del universo encuestado. Cuando hablemos de éste caso nos referiremos a los porcentajes del caso A. También podemos observar que cada muestra propuesta de Chinchiví se compone de 23 votos que representan el 25% de los 69 votos totales equivalentes al 100% por muestra propuesta. . Cuando hablemos de éste caso nos referiremos a los porcentajes del caso B.

En el caso A se puede apreciar que los tres grupos etarios han dado como resultado preponderante el número 5, equivalente en la escala hedónica de aceptabilidad a la característica de ‘‘No me gustó ni me disgustó’’. Para entender como esto puede validar nuestra hipótesis y diagnosticar la situación de consumo actual del Chinchiví en relación al grado de preferencia de cada grupo etario contemplado, hemos realizado un gráfico de dispersión por cada grupo etario que tiene como objetivo exponer el comportamiento de los votantes según la muestra propuesta de Chinchiví.

En todos los casos en el plano X se exponen los indicadores la escala hedónica de aceptabilidad, siendo 1 ‘‘me gustó extremadamente’’ y 9 ‘‘me disgustó extremadamente’’ y en el plano Y la cantidad de votos por muestra.

También será una constante en todas las tablas que en el análisis de los datos A entre mayor es el grado de inclinación de la curva, mayor es la aceptabilidad de los votantes.

Por otro lado, el análisis de los datos del grupo B serán los que validen la hipótesis de la tesis, ya que en ellos se puede apreciar una comparación cualitativa de la cantidad de votos obtenidos por cada muestra y a partir de ellos podremos deducir los motivos que pueden haber generado tal preferencia en cada grupo etario, generando así un diagnóstico de la situación de consumo actual de Chinchiví en el distrito del Carmen.



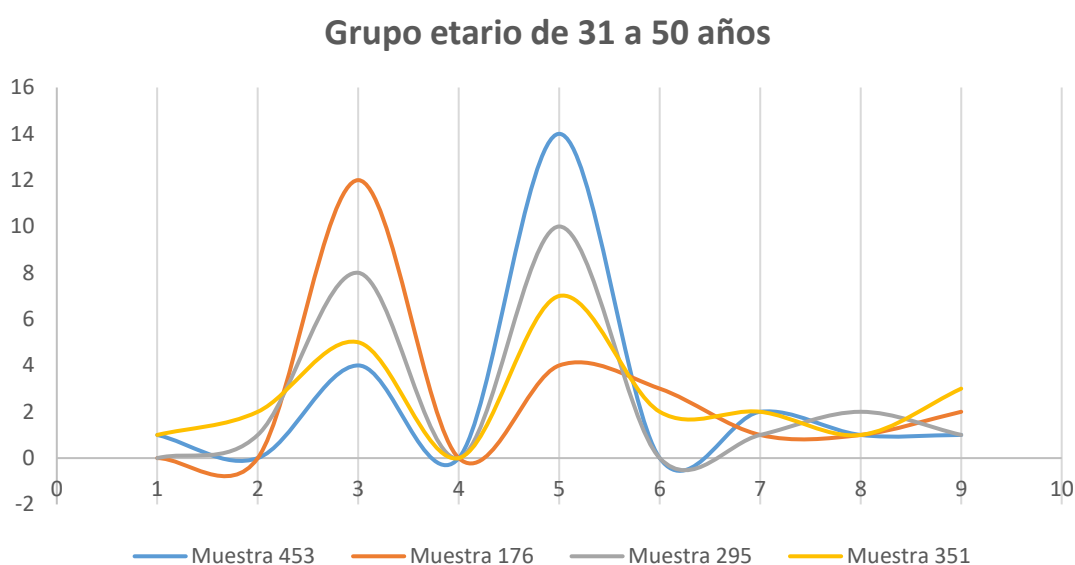
**Figura 6.** Comportamiento de los votantes según la muestra propuesta de Chinchiví grupo etario de 18 a 30 años.

**Fuente:** Elaboración propia



En el análisis B del gráfico si la curva está más cerca del plano X esto equivale al nivel de desconocimiento de la bebida, lo cual está directamente relacionado a los ingredientes empleados para la elaboración de cada muestra. Por ejemplo, la muestra 176 está compuesta de chicha de jora con licor de caña o “cañazo”; el grupo etario en cuestión no ha consumido “cañazo” con la misma frecuencia que los demás grupos etarios es por eso que los votos a favor y en contra no presentan una inclinación pronunciada, es decir, los votantes no se identifican con el sabor de ninguna manera bien sea positiva o negativa.

Sin embargo, la muestra 453 compuesta por chihca de jora, pisco y *Ginger beer* presenta el pico más alto en el número 3, correspondiente en la escala hedónica a la característica de “Me gusto moderadamente”. Éste resultado cobra sentido si evaluamos los hábitos de consumo del grupo etario en cuestión, en donde el pisco es la bebida con la que están mejor relacionados y el *ginger beer*, si bien no está presente en muchos tragos, si lo está en muchos productos de consumo en creciente demanda por tener cualidades benéficas para llevar una vida saludable como la kombucha. Éste tipo de estilos de vida se caracteriza por ser promovido por personas contempladas dentro del grupo etario de 18 a 30 años, los cuales han logrado, por medio de sus hábitos de consumo, crear tendencias y marcadas preferencias al momento de decidir si algo gusta o no en el mercado, lo cual es validado y respaldado en el caso de productos como el kion (componente principal del *ginger beer*) por el incremento y buen momento que atraviesa la exportación de kion orgánico peruano en el mercado europeo y estadounidense (ver pàg 20).

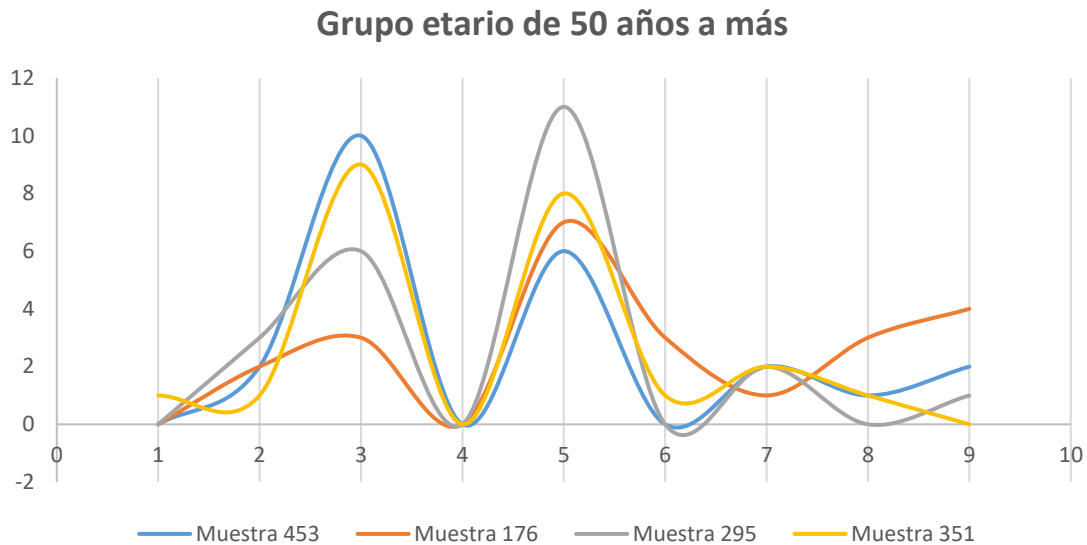


**Figura 7.** Comportamiento de los votantes según la muestra propuesta de Chinchiví grupo etario de 31 a 50 años.

**Fuente:** Elaboración propia

En el análisis B de los datos, los votos con mayor preponderancia en éste caso se aprecian en la muestra 453 compuesta de chicha de jora, cañazo y *ginger beer* la cual presenta picos altos en el número 5 correspondiente en la escala hedónica de aceptabilidad a la característica de ‘‘No me gustó ni me disgustó’’ y en la muestra 176 compuesta de chicha de jora y cañazo en el número 3 correspondiente en la escala hedónica de aceptabilidad a la característica de ‘‘Me gustó moderadamente’’. Los dos resultados tienen en común que contienen licor de caña o ‘‘cañazo’’, sin embargo, siendo el número 5 una constante en los 3 grupos etarios, le daremos prioridad al resultado de la muestra 176 y más adelante abordaremos la coincidencia del número 5 en los grupos etarios definidos.

El cañazo fue un producto de consumo importante en la integración de los sectores más alejados de la sierra a la economía moderna del Perú, por lo tanto tiene un valor agregado en los protagonistas de esa época de la historia del país y por consecuencia en sus hijos, pues bien, en éste grupo se ubican personas de entre los 31 y 50 años por lo cual no es extraño que el nivel de preferencia por la muestra 176 sea elevado. Si tenemos en cuenta el contexto histórico de la bebida del Chinchiví el cual nos habla del intercambio de ingredientes entre los costeros y los andinos en donde se reemplaza el componente base (guarapo) de la bebida en cuestión por chicha de jora y lo llevamos a la posterior integración del destilado de caña en la bebida de Chinchiví terminada, nos daremos cuenta que es inevitable que éste grupo etario se sienta más atraído hacia la muestra en la que se puede reconocer de manera más notoria el sabor del auténtico ‘‘cañazo’’.

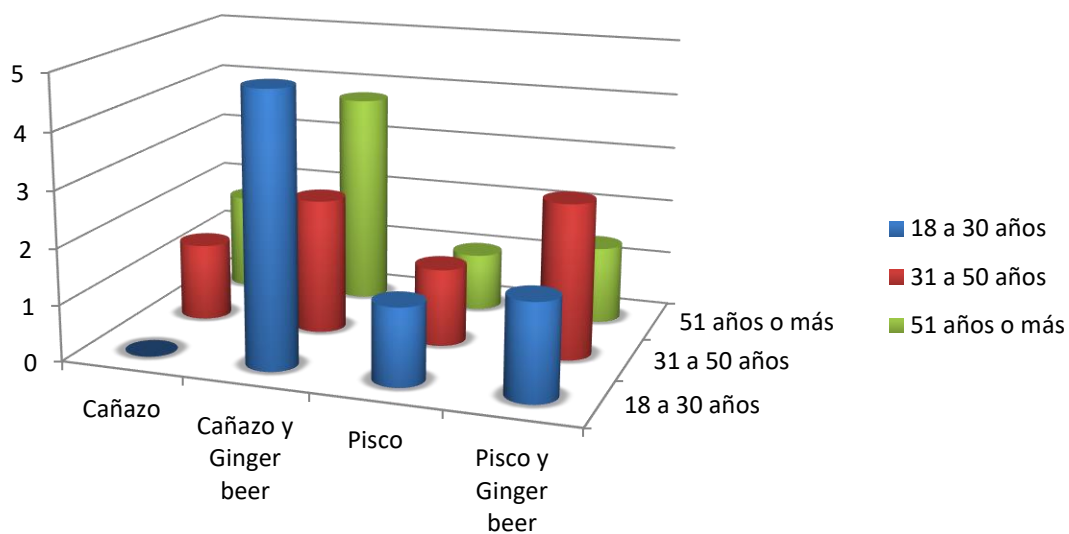


**Figura 8.** Comportamiento de los votantes según la muestra propuesta de Chinchivi grupo etario de 50 años en adelante.

**Fuente:** Elaboración propia

En éste caso el análisis de los datos B nos indica que la muestra 295 compuesta de chicha de jora, pisco y *ginger beer* presentó altos picos de aceptabilidad en el número 5, correspondiente en la escala hedónica a la característica de ‘‘No me gustó ni me disgustó’’ y en la muestra 453 compuesta de chicha de jora, ‘‘cañazo’’ y *ginger beer* la curva presentó mayor amplitud en el número 3, correspondiente en la escala hedónica de aceptabilidad a la característica de ‘‘Me gustó moderadamente’’. Éstos resultados validan la receta de chinchivi más similar a la original que logramos reconstruir en base a los relatos de las personas ubicadas dentro de éste mismo grupo etario, quienes presentaron mayor conocimiento de la bebida desde el principio del trabajo de campo.

Ahora, para evaluar a manera de conclusión los tres gráficos precedentes, hemos realizado un gráfico de barras elaborado para facilitar una apreciación comparativa en relación a los 3 grupos etarios definidos (de 18 a 30 años, de 31 a 50 años y de 51 años en adelante). El gráfico tiene dos grandes objetivos; el primero es exponer el nivel de aceptabilidad global de las 4 muestras reinterpretadas de la bebida alcohólica Chinchivi y el segundo es darnos una visión del porqué de su bajo consumo en la actualidad.



**Figura 9.** Grafico de barras para analizar las 4 muestras reinterpretaciones de Chinchiví. Comparación en plano por edades y muestras. La escala de 0 a 5 representa el porcentaje de votos por grupo etario por la bebida de preferencia.

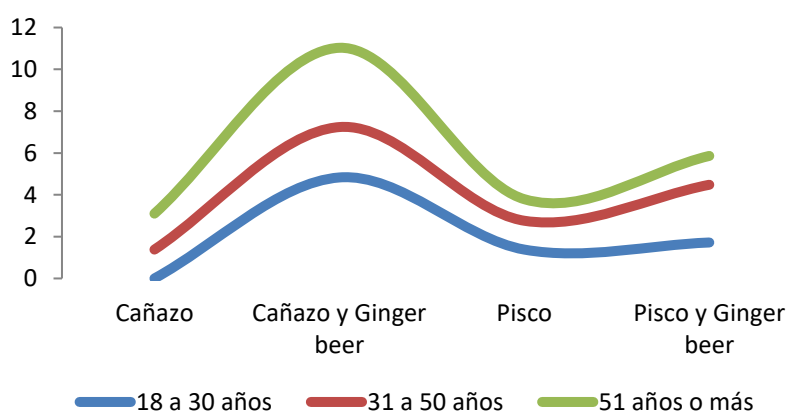
**Fuente:** Elaboración propia

La diferencia más pronunciada se da entre los consumidores de 18 a 30 años, en las muestras de cañazo (176) y la de Cañazo con *ginger beer* (453) lo cual resulta esperado teniendo en cuenta que es el grupo que presenta los índices más altos de disposición a la oferta de bebidas mezcladas y tendencias, en dónde se encuentran con un sabor empleado en la coctelería internacional como lo es del “*ginger beer*” con un licor base (cañazo) probablemente desconocido con respecto al Pisco. El mismo grupo etario presento cierta preferencia por el pisco pero, al ser éste un licor de consumo más habitual y tener una variación tan evidente como el perfume del “*ginger beer*” los disuade de elegirlo como favorito, esto puede deberse a que dentro de este grupo etario se presentó el mayor desconocimiento del nombre de la bebida centro de estudio, es decir se esperaban algo completamente nuevo o, en el mejor de los casos, albergado en algún lugar de la memoria.

En el grupo etario de 31 a 50 años se presentó la menor varianza entre formulaciones de bebidas lo cual nos muestra que en comparación con el desconocimiento del grupo etario azul con respecto al Cañazo, los de este grupo etario conocen el sabor de ambos tragos, pisco y cañazo, y eso no persuade la decisión que toman al evaluar las bebidas propuestas, sin embargo hay una leve preferencia por la bebida que contiene pisco y “*ginger beer*”.

En el grupo verde concluimos que el resultado está fuertemente relacionado al conocimiento de la bebida Chinchiví propuesta, ya que en algunos casos la gente pudo identificar un sabor que ellos mismos calificaban como “el más similar a lo que recuerdan como Chinchiví”, también es interesante mencionar que en este grupo etario se presentó la mayor aceptabilidad por la muestra que contiene solo Cañazo, lo cual confirma nuestra hipótesis de que la edad y los productos que se consumen en cada época nos persuaden de crear preferencia sobre las nuevas corrientes de consumo.

Para afirmar el enunciado anterior hemos realizado un gráfico que diferencia el conocimiento y nivel de apreciación de las diferentes bebidas propuestas en el cual podemos observar que el grupo etario de 51 años en adelante se muestra más receptivo con respecto a la variabilidad de las bebidas, lo cual consideramos que se da gracias a que ellos probablemente no han sido persuadidos con tantas corrientes de consumo y por consiguiente el poder de convencimiento a la hora de elegir los libra de predisposiciones creadas por la publicidad que resultan en hacernos dejar lo desconocido a un lado, como pasa por ejemplo con los otros 2 grupos etarios, en donde el cañazo (desconocido) no tiene tanta acogida.



**Figura 10.** Zona de confort y desconocimiento de cañazo vs la cantidad de personas por grupo etario que reconocieron la misma bebida. **Nota:** Entre más alejada del plano X esté la curva, mayor es el conocimiento de bebidas como el cañazo.

**Fuente:** Elaboración propia

## V. CONCLUSIONES

El Chinchiví tiene mucho potencial para exponer las cualidades y grandes aportes de las migraciones y de la cultura afro en el Perú en términos de gastronomía en todo lo que representa la misma, sin embargo, es difícil afirmar que ésta volverá a consumirse de manera masiva por los habitantes del distrito del Carmen en el Valle de Chíncha debido a tres factores principalmente, dificultades de almacenamiento, tendencias y decisiones de consumo y el desconocimiento de la bebida.

- **Dificultades de almacenamiento**

Las difíciles condiciones de almacenamiento que presentan las bebidas fermentadas con un alcohol añadido y una mezcla final son complicadas de estandarizar y en las áreas rurales, donde éste se produce tradicionalmente, implementar procesos de calidad no es viable debido a los altos costos de los equipos necesarios para alargar la vida útil de bebidas como el Chinchiví teniendo en cuenta su baja demanda, además de aún escasa adquisición de refrigeradoras y conservadoras de alimentos.

- **Tendencias y decisiones de consumo**

La tendencia de consumo de bebidas alcohólicas presenta una decreciente por las bebidas tradicionales fermentadas, lo cual se hace evidente en el distrito del Carmen tras la aparición de una nueva bebida destilada que puede contar con un registro sanitario llamada ‘‘totumo’’, bebida alcohólica artesanal de mayor acogida en la región actualmente. Dicha bebida tiene un impacto directo en las decisiones de consumo de los habitantes del distrito en cuestión ya que, al ser más popular, las nuevas generaciones se ven influenciadas a consumir ‘‘totumo’’ y los productores y productoras, que normalmente son de edades avanzadas, se ven obligados a satisfacer la demanda e incluso, buscan innovar con sabores más cercanos a los jóvenes, lo que genera una pléyade de opciones para el consumidor.

- **Desconocimiento de la bebida**

Tras haber conversado con distintas personas a lo largo de las salidas de campo nos dimos cuenta que la gran mayoría de personas del distrito del Carmen y del Valle de Chíncha en general, no reconoce el nombre de la bebida alcohólica Chinchiví o afirman no haberla consumido jamás, lo cual es un indicador determinante de su gran caída de popularidad dentro de los que alguna vez fueron sus principales consumidores, lo cual está bien ya que debemos reconocer que las comunidades están en todo su derecho de darle continuidad o no a su actividades cotidianas dentro de las que se ven comprometidos los hábitos de consumo y por consiguiente los sistemas de producción pertinentes para darle o no continuidad a los productos regionales como el Chinchiví.

Este exponente es además ejemplo de como un producto artesanal y de consumo regional puede influir en la economía del país y el porqué de la importancia, no solo económica sino cultural, de promover las cocinas regionales como factores de desarrollo en lugares donde el producto terminado es subvaluado. Un producto regional que al igual que cualquier otro aporta de manera activa a la creación de país, la diversificación de las labores tradicionales, la entrada de comunidades que han sido vulneradas indiscriminadamente en un mercado más fructífero y a la constante labor del gastrónomo por reivindicar, enriquecer y promover el saber culinario en relación con todas las ciencias que se suman a la actividad de los portadores de tradición desde sus costumbres, habilidades y tradiciones.

## **VI. RECOMENDACIONES**

En la medida en la que dejemos de ver la gastronomía como una actividad destinada solamente a la satisfacción de los requerimientos de los comensales de restaurantes y empecemos a dedicar mayores esfuerzos en investigar el porqué de nuestras cocinas podremos crear valor no solo en la profesión misma, sino en los que hacen posible que hayan ingredientes para crear y reproducir platos en nuestras cocinas, ya sean de leña, de línea o de inducción.

- **Dificultades de almacenamiento**

Tristemente en el Perú aún hay muchas zonas que no tienen acceso a electricidad y como ahora se sabe, los orígenes del Chinchiví tienen lugar en poblaciones vulnerables históricamente en Latinoamérica y el mundo entero, es por ello que no obstante al alcance de la gastronomía en la economía, esa problemática se sale un poco de nuestro campo de acción, sin embargo, teniendo en cuenta que la figura de chef es reconocida actualmente como una personalidad influyente en la sociedad, la propuesta es llamar a que estos chefs y los cocineros investigadores volteemos la mirada hacia estas comunidades vulnerables e intentemos organizarnos en pro de solucionar un problemática en específico, como puede serlo la falta de acceso a la electricidad; esto puede realizarse por medio de convenios con marcas de alimentos, cenas con propósito social en el que se vean involucradas varias personalidades o inclusive promocionando el uso de un ingrediente de la región que en la que se quiere impactar, destinando parte de los recursos por la venta de cada plato a la implementación de sistemas de electricidad en zonas sin acceso a dicho servicio.

- **Tendencias y decisiones de consumo**

Los cocineros, diseñadores de productos y encargados de la difusión de platos y productos, debemos ser muy prudentes durante el proceso creativo de los platos, ya sean



para venta en restaurantes, particulares o supermercados, y en la medida de lo posible dar a conocer el origen de los productos, comprar directamente a los productores a un precio justo y no asumir la autoría de lo que nos han enseñado amablemente las comunidades que visitamos para enriquecer nuestro conocimiento y expandir nuestra creatividad; reconocer a los y las portadoras de tradición culinario es el primer paso. De esta manera contribuimos a la formación de un legado con autoría y los productos alimenticios, regionales o no, pueden trascender en el tiempo, influenciando inclusive generaciones de nuevos consumidores y productores.

- **Desconocimiento de la bebida**

Estamos convencidos de que la mejor manera de mantener vivo el legado que dejan los portadores de tradición a través de las manifestaciones culturales de la gastronomía, como el Chinchiví lo fue en su momento, es difundiendo más información acerca de los productos regionales sin excluir a los productos terminados de elaboración artesanal en las diferentes instituciones educativas, ya que por medio de los mismos es posible crear y reafirmar las posibilidades presentes al interior de las poblaciones alejadas y evitar las migraciones por necesidades económicas, para contribuir a la descentralización en el Perú.

## VII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Anzaldúa-Morales, A. (2005). *La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica*. Zaragoza: Acribia.
- Álvarez, I. (2014). *Cocina y memoria afroperuana*. 1 ed. Lima: Carta blanca, p.120.
- Ardila, Puno. (2010). "El Guarapo Comunero". *Vanguardia*. <http://www.vanguardia.com/historico/68653-el-guarapo-comunero>.
- Ariansen, J. (2009). Clavo de olor [Blog]. Recuperado de: <http://historiadela gastronomia.over-blog.es/article-33533080.html>
- Ávila, R., Álvarez, M. and Medina, X. (2017). Alimentos, cocinas e intercambios culinarios Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones. 1 ed. Guadalajara, Jalisco, México: D.R. Universidad de Guadalajara Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades, p.27.
- Baca, S., Basili, F. y Pereira, R. (2017). *Del fuego y del agua: el aporte del negro a la formación de la música popular peruana..* 1 ed. Lima: Pregón, p.111.
- Baca, Susana, Francisco Basili y Ricardo Pereira. 2013. *Lo Africano En El Perú: El Amargo Camino De La Caña Dulce*. 1ra ed. Lima: Ricardo Pereira.
- Benavides Abanto, C., León, J., Espezúa, L. y Wangeman, A. (2015). *Estudio especializado sobre población Afroperuana*. 1 ed. Lima: EEPA, p.111.
- Bermúdez, Egberto. "Música, identidad y creatividad en las culturas afro-americanas. El caso de Colombia", *América Negra*, núm. 3, Bogotá, Pontificia Universidad Javeriana, 1992.
- Biblioteca UDEP. (2017). *LA INDUSTRIA AZUCARERA PERUANA EN EL PERIODO 1960-2002*. [En Línea] Recuperado de: [http://www.biblioteca.udep.edu.pe/BibVirUDEP/tesis/pdf/1\\_115\\_43\\_73\\_1066.pdf](http://www.biblioteca.udep.edu.pe/BibVirUDEP/tesis/pdf/1_115_43_73_1066.pdf) [Revisado el 25 de Mayo 2017].
- Blanco Causil. (2018) *Caracterización Bromatológica y evaluación de diferentes niveles de inclusión de morera (Morus alba L.) y sauco (Sambucus nigra L.)*. [En línea: [http:// repository.lasalle.edu.co/bitstream/handle/10185/6651/00797701.pdf?sequence=1](http://repository.lasalle.edu.co/bitstream/handle/10185/6651/00797701.pdf?sequence=1) ] [Revisado el 12 de septiembre de 2018]
- Carpio, O. (2006). Cultura viva Mega biodiversidad Racial y Étnica, Mestizaje y Fusión Que Enriquecen la Peruanidad. *Strategia*, 6(26), p.31.
- Caicedo, Y. (2018). El chigualo. *De La Diáspora Al Legado Petronio Álvarez*, (2), 6.
- Collao, F., Acuña, F., & Berrio, V. (11 de octubre de 2011). *Proyecto de Chicha de Jora Julio Castro*. Recuperado el 03 de octubre de 2012, de <http://es.scribd.com/doc/68354649/Proyecto-de-Chichade-Jora-Julio-Castro>
- Comisión del CODEX ALIMENTARIUS. (2017). *PROGRAMA CONJUNTO SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS DE LA FAO/OMS COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS* (p. 6). Roma: FAO. Recuperado de: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/it/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-736-03%252FWD%252Fsc03\\_12\\_add1s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/it/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-736-03%252FWD%252Fsc03_12_add1s.pdf)
- Corilla, M. (2002). *Cofradías en la ciudad de Lima, siglos XVI y XVII: racismo y conflictos étnicos*. En *Etnicidad y discriminación racial en la Historia del Perú*, Contreras, J.; García, M. (2005). Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, Tomo I. Washington D. C.; Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú - Banco Mundial - Instituto Riva Agüero.

- Dante, G., Bedregal, R., Aguirre, D., Alvarado, A., Gonzales, L., Panta, M., & Romero, A. (2016). *Diseño de un sistema de producción y embotellado de chicha de jora* (Licenciatura en Ingeniería Industrial y de Sistemas). Universidad del Pacífico.
- Delgado, L. (2000). *La africanía en América. En Lo Africano en la Cultura Criolla*. Lima: Fondo Editorial del Congreso de la República, p 93.
- Garrido, Santiago (2015). *"La Mano De Obra Esclava: Un Análisis Desde La Economía De La Empresa De La Esclavitud En Los Ingenios Azucareros Cubanos Del Siglo XIX"*. Licenciado en Derecho, Universidad Nacional de Educación A Distancia.
- Hernández, F., A. Valencia, J. Toledo, H. Hernández (2017). *El Sector Cañero En Nayarit Desde Una Perspectiva Organizacional Y Ambiental*. 1ra ed. Nayarit, México: Fundación Universitaria Andaluza Inca Garcilaso.
- Huamán, H. (2011). *Datos históricos sobre la chicha de jora*. Recuperado el 01 de 10 de 2018, de Scribd: <http://es.scribd.com/doc/72046363/Datos-historicos-sobre-la-chicha-de-Jora>
- Hünefeldt, C. (1992). *Las manuelas, vida cotidiana de una familia negra en la Lima del s. XIX : una reflexión histórica sobre la esclavitud urbana*. 1 ed. Lima: IEP ediciones, p 52.
- IDEAR. (2017). "Historia Del Azúcar". [En línea] Recuperado de: [http://www.conazucar.com/origen\\_azucarIII.php](http://www.conazucar.com/origen_azucarIII.php) [Revisado el 18 de Junio, 2017].
- Ishii, Akira (2008). *Teoría de la reforma agraria de América Latina [Latinoamérica Nouchikaikakuron]*, Tokyo: Gakujutsu Shuppankai.
- Ilam. (2017). *Patrimonio Cultural*. [En línea] Recuperado de: <http://www.ilam.org/index.php/es/programas/ilam-patrimonio/patrimonio-cultural> [Revisado el 12 de Mayo, 2017].
- INEI. (2015). *Población 200 a 2015*. [En línea] Recuperado de: <http://proyectos.inei.gob.pe/web/poblacion/#> [Revisado el 06 de Diciembre, 2017].
- Jayasekara, U. (2018). The Spice Council of Sri Lanka. Recuperado de [http://www.srilankanspices.com/sl\\_spices\\_cinnamon.html](http://www.srilankanspices.com/sl_spices_cinnamon.html)
- Koo, W. (2018). Jengibre - Kión Perú Exportación 2018 Junio. Recuperado de <https://www.agrodataperu.com/2018/07/jengibre-kion-peru-exportacion-2018-junio.html>
- León, J. (2010) *A tres bandas. Mestizaje, sincretismo e hibridación en el espacio sonoro iberoamericano: Música tradicional y popular en la costa peruana*. España: Akal.
- López, R. (2009). *Cultivos frutícolas con colas con potencial de exportación para el Valle de Chillón*. Lecture, Instituto Nacional de Innovación agraria.
- López V., P. (2013). *Producción De Guarapo Y Bioetanol En Siete Variedades De Caña De Azúcar (Saccharum Spp) COLPOSCTMEX*. Colegio de Postgraduados (COLPOS).
- Matta, R. (2014). República gastronómica y país de cocineros: comida, política, medios y una nueva idea de nación para el Perú. *Revista Colombiana de Antropología* 50: 15-40.
- Mesías, J. (2016). Caña Alta, el regreso del cañazo. *Diario Correo*. Recuperado de: <https://diariocorreo.pe/opinion/canaalta-el-regreso-del-cañazo-688316/>
- MINAG. (s.f.). *Ministerio de Agricultura*. [En línea] Recuperado de: <http://www.minag.gob.pe/portal/sector-agrario/agricola/cultivos-de-importancianacional/ma%C3%ADz/producci%C3%B3n33?start=5> [Revisado el 1 de agosto del 2018].
- Montanari, M. (2006). *La comida como cultura*. Italia: Ediciones Trea. P.210.

- Ministerio de cultura (2017). *Ministerio de Cultura | Bienvenido a Ministerio de Cultura*. [En línea] Recuperado de: <http://cultura.gob.pe/patrimonio> [Revisado el 12 de Mayo, 2017].
- Mora, G. (1989). "Chicha, Guarapo Y Presión Fiscal En La Sociedad Colonial Del Siglo XVIII". *Anuario Colombiano De Historia Social Y De La Cultura* 16 (17): p.111. doi:10.15446/achsc.
- Navarrete, M. (1994). "Cotidianidad Y Cultura Material De Los Negros En Cartagena". *América Negra* 1 (7): 65-79.
- Patiño, V. (1993). *Historia De La Cultura Material En La América Equinoccial*. Libro en línea. 1 ed. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- Pine, Savannah (2017). "Gastronomic Revolution: Pruvian Cuisine's. Journey From Cultural Enity To Commodity.". *Ungraduate Research Journal For The Humanities* 2 (1), p.134
- Procana. (2017). *Historia de la Caña*. [En línea] Recuperado de: <http://www.procana.org/new/estadisticas/historia-de-la-ca%C3%B1a-de-azucar.html> [Revisado el 25 de Mayo 2017].
- Ramos, E. (2017). Perú importó casi 1.5 millones de kilos de canela de Sri Lanka el año pasado. Recuperado de: <http://agraria.pe/noticias/peru-importo-casi-15-millones-de-kilos-de-canela-de-13281>.
- Rivera, E. (2009). La interculturalidad: como principio ético para el desarrollo de nuestros pueblos. Arequipa: INACET. p.29
- Santamaria, A. y García, A. 2005. "Azúcar En América". *Revista De Indias* 65 (233): 9-32.
- Seleskovitch, D. (1998). *Interpreting for international conferences* [Interpretación para conferencias internacionales] (p. 11). Washington: Pen and Booth.
- Spiegel, M., Stephens, L. (2009). *Metodología de la investigación* (4ta ed.). México D.F: McGraw-Hill Book.
- Tejada, J. (2017). Asistencia Técnica dirigida en: Manejo Agronómico en el cultivo de Caña de Azúcar. *OAEPS*, (1), p.5.
- Tello, M. (2011). *Indicadores del sector MYPE informal en el Perú: valor agregado, potencial exportador, capacidad de formalizarse y requerimientos de normas técnicas peruanas de sus productos* (pp. 34, 41). Lima: Departamento de Economía – Pontificia Universidad Católica del Perú. Recuperado de: <http://files.pucp.edu.pe/departamento/economia/DDD310.pdf>
- Trayectorias / Cultural Exchanges: Music between Latin America and Europe, 1945–1970*. (2018). Conferencia, Berlin.
- UNESCO. (2017). *Intangible Heritage Home - intangible heritage - Culture Sector - UNESCO*. [En línea] Recuperado de: <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>. [Revisado el 12 de Mayo, 2017].
- Valdivia, C. (1996). *L'interpretation de conférences : facteurs externes et leurs implications*. LFE: Revista De Lenguas Para Fines Específicos,, 3(1), 273. doi: 1133-1127
- Villavicencio, M. (2007). Seminario de la Cocina Peruana. Lima, Perú: USMP.
- Yoshifumi, O. (2014). *Dos rones: un estudio acerca de la difusión del cañazo en la Sierra del Perú* (pp. 127 - 143). Nanzan: Centro de Estudios Latinoamericanos Universidad Nanzan. Recuperado de: <https://ci.nii.ac.jp/naid/120005699403>
- Zapata, Sergio. 2006. "Chinchiví". *Diccionario De La Gastronomía Peruana Tradicional*. Lima: Sergio Zapata Hacha.

## ANEXOS

- **Informe de la salida de campo, Universidad nacional de Cañete y Distrito del Carmen, Valle de Chincha**

Domingo 2 de octubre del 2017:

Durante esta salida de campo pudimos evidenciar el desconocimiento de la bebida Chinchiví, centro de estudio de nuestra tesis, ya que le preguntamos a cada persona que se nos cruzó en el camino y muy pocos habían siquiera escuchado el nombre de esta bebida.

Llegamos en la mañana a Cañete y nos dirigimos de inmediato a la oficina de turismo pero nos topamos con la mala suerte de que el encargado y Licenciado Jorge Pérez había salido en una comisión y que regresaría el jueves 05 de octubre de 2017, sin embargo, logramos conseguir su teléfono celular.

Llegamos a casa de Susana Baca para entrevistarla pero nos encontramos con el infortunio de que no estaba en casa justo durante el tiempo que estuvimos en su puerta así que, después de lograr comunicarnos con ella, logramos cambiar la cita para vernos en Lima durante la semana.

Nos dirigimos hacia la casa de estudio más importante de Cañete; la Universidad Nacional de Cañete, en donde fuimos muy bienvenidos y atendidos por el mismo rector de la universidad el Dr, Carlos Eduardo Villanueva Aguilar, le contamos acerca de nuestro interés en la bebida Chinchiví y poder contactar evaluar nuestra propuesta de la misma bebida con un panel entrenado en la apreciación de bebidas alcohólicas regionales, de inmediato se comunicó con el vicepresidente de investigación de la universidad, el Dr Edwin Agustín Vargas Gallo y a su vez con el Licenciado Jorge Gonzales Prada, nos contaron acerca de la cercanía de costumbres y tradiciones entre Cañete y Chincha, sin embargo el Chinchiví no es uno de los factores que más los relaciona, nos recomendamos ir directamente al Carmen y comunicarnos con el señor Jose Durango Santini ya que él sabe bastante de tragos artesanales de la zona más que cualquier otro.

Cómo estaba agendado seguimos nuestro camino y la siguiente parada fue el distrito del Carmen, valle de Chíncha, allí nos reunimos con la familia Ballumbrosio; principales promotores de la música, tradición y cultura afro-peruana en el Carmen y distintas partes del mundo.

Esperamos a ser atendidos en la sala que está llena de legado cultural en todas partes, las paredes colmadas de recuerdos de viajes de la familia alrededor del mundo con la alegría y sencillez que los identifica, además de placas y diplomas de reconocimiento a nivel, local, nacional e internacional.

En la sala también nos encontramos con dos franceses ansiosos por conocer los secretos del cajón peruano y al igual que nosotros la primera recomendación que recibieron fue visitar a la familia Ballumbrosio.

Días antes de nuestra visita nos pidieron informarles acerca de las temáticas de las cuales queríamos saber ya que la matrona de la casa es una persona de avanzada edad y sería mucho más sencillo si ella hablaba con sus hijos primero y luego uno de ellos nos contaba todo lo que necesitamos saber acerca del Chinchiví.

Fuimos atendidos por Miguel Ballumbrosio y lo primero que él nos dijo es que ya no se conocía mucho acerca del Chinchiví porque la persona que lo hacía mejor en el Carmen había muerto un tiempo atrás y no le dejó la receta a nadie. Sin embargo, hay una bebida que hasta ahora si se consume y que es muy representativa llamada Totuma, posible sucesor del Chinchiví.

Nos contó además que no era una bebida que se apreciara mucho y que por este motivo él está intentando hacer una versión propia pero que tiene datos de que el proceso fermentativo dura aproximadamente dos meses. Nos enteramos que el fermento para realizar el Chinchiví presuntamente se hace a base de maíz choclo seco desgranado, hecho hervir y luego puesto a fermentar con Kion, además de que el licor con el que tradicionalmente se termina el trago es con licor de caña, el cual se conoce como ‘‘Calentito’’ en la ceja de sierra del valle de Chíncha.

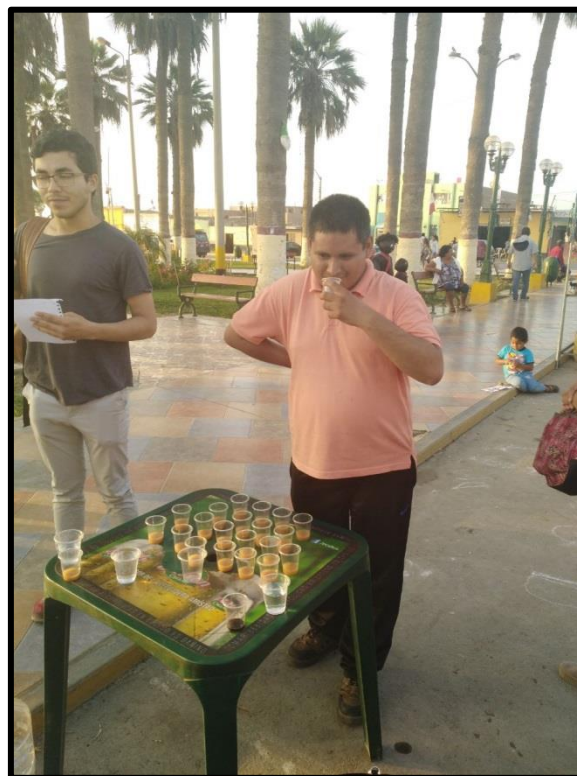
Describió el sabor como ‘‘entre kión y chicha, con ese picantito leve que deja en la garganta el kion cuando se bebe’’ también se refirió a la textura y el color diciendo que

era ‘‘como la de un ponche de maíz blanco, con cierto espesor y color blanco y una textura como de néctar de fruta, como de jugo de durazno’’. Acerca del grado alcohólico nos dijo que ‘‘es como un coctel, se sabe que tiene alcohol pero no se siente mucho’’. Nos contó además que otro lugar en el que se hacía Chinchiví es en San José pero que desconoce si aún lo siguen haciendo allí.

Finalmente le mostramos nuestro interés en generar una nueva propuesta de Chinchiví y le preguntamos acerca de cuál era la celebración más próxima en la que podríamos dar nuestra propuesta a degustar y él nos dijo que el día de la canción criolla 31 de octubre de 2017 o en el carnaval negro en febrero del 2018.

Nos hemos comprometido a fabricar nuestro propio Chinchiví y llevarlo en la fecha más próxima, estamos seguros de que con lo que hemos aprendido durante la carrera y con la ayuda y asesoramiento en procesos fermentativos controlados por parte de nuestros profesores lograremos hacer una propuesta competente y del agrado de los habitantes del distrito del Carmen, valle de Chincha

## 9.2 Fotos de salidas de campo



Edwin degustando una de las muestras



Un grupo de estudiantes y Clara, la profesora a cargo, haciendo la prueba hedónica de aceptabilidad



Camilo compartiendo su apreciación por la bebida con Fernando





Clara y sus estudiantes después de hacer la prueba hedónica de aceptabilidad

### 9.3 Solicitud de permiso para ejecución de tesis de investigación dirigida al alcalde distrital del Carmen



UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU  
CENTRO DE INVESTIGACIÓN

"Año del Buen Servicio al Ciudadano"

Miraflores, Diciembre 05, 2017.

**OFICIO Nº 019-2017-ULCB-02IEU/LTR-J.-**

Señor

**JUAN GUILLEN CARTAGENA  
ALCALDE DISTRITAL DEL CARMEN**

**CHINCHA.-**

**ASUNTO:** Solicita autorización para ejecución de tesis de investigación científica

Es grato dirigirme a Ud., para saludarlo cordialmente y solicitar a vuestro despacho la autorización para la ejecución de la tesis aprobada y titulada: **Propuesta de elaboración de la bebida afro-peruana "chichivi" y su aceptabilidad en el distrito del Carmen, Valle de Chincha**, realizada por los TESISTAS: Luis Fernando Peñuela Rubio y Odalis Zavala Rodríguez, alumnos del X ciclo de la escuela de Gastronomía y Arte culinario de nuestra universidad, quienes realizarán una prueba de evaluación sensorial de la bebida alcohólica afroperuana "chichivi", el domingo 10 de diciembre en el horario de 12 m. a 3p.m., con la participación de los ciudadanos mayores de edad de vuestra ciudad.

Así mismo, cabe señalar que, con este trabajo, nuestros estudiantes valorarán nuestra cultura gastronómica regional y buscarán futuras investigaciones conjuntas que fortalecerá los objetivos comunes institución edil y universidad.

Agradeciendo la gentileza que tenga a bien al presente, propicio la ocasión para renovarle las muestras de mi especial consideración.

Atentamente,

  
UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU  
LUIS ALBERTO TARAGONA RUIZ  
JEFE  
Centro de Investigación

cc. Archivo

#### **9.4 *Playlist* de referentes de música afroperuana**

- Negrito Chinchiví – Lucina Campos
- Negra presuntuosa – Susana Baca (adaptación de Andrés Campos)
- Don Antonio Mina – Los chalanes del Perú
- Trai-Lai-Lai Los Chalanes del Perú.
- El galpón – Tarrago Ros y su conjunto
- Esa negra – Cecilia Barraza
- Mueve tu cucu – Cavero y Aurules
- La morena Trinidad – Hermosa Santa Cruz
- El pobre Miguel – Triana Pura
- La comadre Cocoliche – Zambo Cavero
- Pañuelo de marinera – Catalina Recavarren