

Trabajo Monográfico

PAPA RELLENA PERUANA



Integrantes: Rafaela Aguel Sabato, Luciana Emilia Figueroa Sandoval, Angel Adrián Melillan.

Profesor: Pablo Bestard.

Auxiliar: Victoria Rodríguez Rey.

Tema: Papa rellena de Perú.

Fecha de entrega: 20 de junio de 2022.

Cátedra: Patrimonio Cultural y Alimentos I.

Carrera: Licenciatura en Gerenciamiento Gastronómico (LIGGA).

Sede: Villa Regina.

Universidad: Universidad Nacional del Comahue.

DEDICATORIA

Esta monografía la dedicamos con cariño y agradecimiento a nuestra entrevistada María Lucila Vegas Aleman, quien nos prestó de su tiempo y conocimiento para nuestra entrevista y colaboró en el desarrollo de esta monografía. Y a Elida, abuela de una de nuestros miembros, Luciana, quien fue el hilo conductor que nos unió con María y nos permitió desarrollar la monografía acerca de La papa rellena.

ÍNDICE

DEDICATORIA.....	2
ÍNDICE	3
INTRODUCCIÓN	4
METODOLOGÍA	5
MARCO TEÓRICO	7
LA RECETA	9
ANÁLISIS	11
CONTEXTOSOCIAL:.....	11
La papa rellena hecha para todos.....	11
CONTEXTOCULTURAL:.....	11
La cocina peruana, aspira a ser Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad	11
CONTEXTOHISTÓRICO – ECONÓMICO:.....	12
Un plato nacido entre guerras e intercambio cultural.....	12
CONTEXTOGEOGRÁFICO – AMBIENTAL:.....	13
Desde Lima a General Roca.....	13
CONCLUSIÓN	16
GLOSARIO.....	17
BIBLIOGRAFÍA	19
ANEXO	22
Entrevista a María Lucila Vegas Aleman	22
La papa rellena de María	22
Ilustraciones:	24

INTRODUCCIÓN

En el desarrollo de esta monografía se estudiará la repatrimonialización de una receta extranjera en nuestra zona del alto valle, en este caso: la papa rellena peruana.

La papa rellena está compuesta por una masa de papa, que envuelve un relleno compuesto por carne, cebolla picada, huevo, pasas de uva y aceitunas que posteriormente es freída en aceite.

Para el amplio desarrollo de los distintos puntos de vista de esta comida, se estudiará su historia de origen desde los aspectos sociales, económicos, ecológicos y políticos, para entender la existencia de la Papa rellena, tal como la conocemos, con sus variantes y sus migraciones.

Se recopiló información a partir de distintos documentos y se realizó una entrevista a María Lucila Vegas Aleman proveniente de Perú, quien trajo la receta desde la capital costera de Lima, situada en la costa central del país y la recreó con los recursos que nuestra región le ofrece.

Durante este documento monográfico, desarrollaremos los conocimientos que adquirimos durante la cátedra, utilizando a referentes como Josep Ballart, quien nos introdujo la atribución al valor, este concepto dicta que el valor que se le otorga a un determinado objeto depende de su contexto, el grupo humano al cual representa, el momento en la historia, y la importancia que se le otorgó y se le da actualmente. Ballart con este concepto, permitió que desarrollemos el valor que le otorgamos y que le concede la nación peruana a La papa rellena.

Además de Ballart, María del Carmen Diaz Cabeza, nos brindó el concepto de transculturación, que hace referencia a la adopción de una cultura por parte de otra región y cómo actualmente, con la globalización, mejora el intercambio de culturas y permite que hoy sea posible el desarrollo de este plato, La papa rellena, y la célebre gastronomía peruana.

Por lo cual, para la interpretación de esta monografía, es indispensable tener en claro el concepto de performance alimentaria, introducido por Marcelo Álvarez en su libro "Primeras jornadas de patrimonio gastronómico" capítulo 1 "La cocina como patrimonio (in)tangible" definiendo a la performance alimentaria como un conjunto de diversos factores y condicionantes ambientales, económicos, la disponibilidad de recursos del ecosistema y los alimentos que se utilizaran para representar un plato de comida entre otros condicionantes de la performance.

Explicados estos conceptos, procuramos lograr la mejor comprensión de la monografía para los lectores y que esto les permita entender la importancia de conocer el trasfondo de la papa rellena. Sin más dilación damos por introducida la monografía y comenzamos con el desarrollo.

METODOLOGÍA

En primera instancia, se evaluó qué plato íbamos a desarrollar, indagamos entre conocidos nuestros e inmigrantes de nuestro círculo cercano y dimos con María Lucila Vegas Aleman, a través de la abuela de Luciana, una miembro de nuestro grupo. María nos contó primero un resumen de lo que era la receta, mediante un audio de WhatsApp con la que decidimos que ella sería nuestra entrevistada.

Cuando pudimos ver los platillos de las monografías ya hechas en la biblioteca, observamos que había una papa rellena, pero era de otra región, era papa rellena chilena, y se diferenciaba por algunos ingredientes que la componen, por lo que seguimos adelante con nuestra investigación.

En la primera entrega de la investigación, nos decidimos en el plato que íbamos a realizar y los integrantes de la monografía, que éramos los mismos que desarrollamos la mayoría de trabajos prácticos en conjunto, Rafaela Aguel Sabato, Luciana Emilia Figueroa Sandoval y Angel Adrián Melillan.

Con la información recolectada, y en vistas de las particularidades de la segunda entrega del trabajo, concretamos cual sería el formato del documento, elaboramos una primera introducción de la monografía y detallamos las diferentes bibliografías que utilizaremos a lo largo del desarrollo.

Realizamos con anticipación las preguntas que le realizamos a María, e improvisamos un poco según ella nos iba comentando en la entrevista que le realizamos.

Luego de tener ya la entrevista hecha pero aún no transcrita, buscamos en diferentes fuentes de páginas web acerca de la cocina peruana, el impacto de la gastronomía peruana en el mundo, el origen de la receta en el tiempo, la geografía y clima de Lima, Perú, donde es proveniente María.

Con la información recabada y la entrevista realizada, desarrollamos el análisis de los aspectos sociales, culturales, histórico – económico y geográfico – ambiental de Lima, Perú, con este análisis realizamos la tercera entrega del trabajo monográfico.

Luego de ya tener transcrita en orden y detalle la entrevista, completamos la receta con los ingredientes y los procedimientos a seguir para la preparación de La papa rellena y el camino que recorrió el plato hacia nuestra región.

Con la continuación de la monografía y adentrándonos más al tema, pudimos desarrollar el marco teórico, teniendo en cuenta los conocimientos adquiridos durante el desarrollo de la cátedra, tomando referencias de los libros de Josep Ballart “El patrimonio y arqueológico valor y uso”, María Carmen Díaz Cabezas “Criterios y conceptos sobre el patrimonio cultural en el siglo XXI” y Marcelo Álvarez “La cocina como patrimonio (in) tangible”.

Finalizando la parte de desarrollo de la monografía, destacamos las palabras que adjuntaremos al glosario, resaltándolas y buscando su significado en los diferentes diccionarios utilizados, en nuestro caso hacemos mayor hincapié en utilizar el Diccionario de la Real Academia Española, pero también incluyendo otros diccionarios que nos aporten un significado más acorde a lo que nuestra monografía relata. Nos dispusimos a ordenar y desarrollar alfabéticamente las palabras remarcadas y también realizar el orden alfabético de la bibliografía, realizando las

citas con el formato APA. Preparamos en orden los archivos anexos, comenzando por la entrevista transcrita y las ilustraciones demostradas.

Por último, mejoramos la introducción que ya teníamos hecha, incluyendo más temas que fuimos desarrollando con el paso de la construcción de la monografía y finalizamos con la conclusión de lo trabajado en este documento y nuestra reflexión personal.

No tuvimos muchos problemas en el desarrollo de la entrevista, solamente destacar que no pudimos dar con un origen concreto de la papa rellena, ya que María no conocía bien el origen, ella solamente sabía su preparación y poco acerca de la historia del plato. Pero pudimos recabar información desde otras fuentes terciarias, donde encontramos los posibles orígenes del platillo.

MARCO TEÓRICO

Para el desarrollo de este trabajo de investigación se recurrió a distintos textos bibliográficos sobre diferentes conceptos que colaboraron con la explicación del tema. Uno de los textos utilizados fue “El valor del patrimonio histórico como recurso”, el capítulo tres del libro “El patrimonio y arqueológico valor y uso” de Josep Ballart. Este autor escribió sobre el concepto de “patrimonio cultural”, la manera en que un objeto comienza a ser patrimonio de una comunidad, planteando lo siguiente:

“Se trata pues, de un concepto relativo cometido a los vaivenes de la percepción y del comportamiento humano y, por lo tanto, dependiente de un marco de referencias intelectuales, históricas, culturales y psicológicas que varía con las personas y los grupos que atribuyen valor.” (Josep Ballart, 1997, p. 62).

Trayendo a colación la atribución de valor, esto quiere decir que el valor que se le otorga a un determinado objeto depende de su contexto, el grupo humano al cual representa, el momento en la historia, y la importancia que se le otorgó y se le da actualmente. Esta atribución de valor es el reconocimiento que una comunidad le proporciona a un determinado elemento, que puede ser material o inmaterial. Existen pautas culturales donde hay normas que condicionan la atribución, ya que tiene que ser identitario para la mayoría de las personas que conformen dicha comunidad. Este valor toma muchísimo peso a lo largo del tiempo, pasándose de generación en generación; de hecho, para que un elemento sea patrimonio esto debe suceder, que trascienda al largo de los años.

También se acudió al texto de María Carmen Díaz Cabezas, llamado “Criterios y conceptos sobre el patrimonio cultural en el siglo XXI”. Esta arquitecta con un master en conservación y rehabilitación del patrimonio cultural, trata distintos conceptos que pueden ser aplicables en el recorrido que realiza la receta utilizada. La autora escribió:

“Latinoamérica es una sola, única y diversa a la vez, producto de la transculturación, con una suma de valores culturales materiales y espirituales que trascienden en su historia, y estos valores deben ser transmitidos a futuras generaciones como un capital social viviente.” (María del Carmen Díaz Cabeza, 2010, p. 17).

Este concepto de la transculturación hace referencia a la adopción de una cultura por parte de otra región. Esto hace referencia a aquellos aspectos que recorren distancias de distintas regiones, ya sean países, continentes, provincias; y dichos aspectos comienzan a formar parte del lugar al cual llegaron.

Carmen Díaz Cabezas también habla de la globalización, ya que hoy en día los avances de la tecnología permiten el intercambio cultural continuo, lo que facilita la transculturación y conocer aspectos culturales ajenos.

Por último, el último texto utilizado para el desarrollo es “La cocina como patrimonio (in) tangible” de Marcelo Álvarez. Este autor escribió sobre la conducta alimentaria y la performance alimentaria que integran una comunidad. La conducta alimentaria integra todos los pasos que conforman un plato: los ingredientes, su obtención, la receta, el momento de la comida y otros; y la manera en que una comunidad lo hace es lo que conforma su performance alimentaria. Pero esta performance se construye a partir de un montón de condicionantes, no es al azar. Por

ejemplo, la elección de los ingredientes para la receta a partir de los ingredientes que se encuentran en la región, los cuales dependen a su vez de las condiciones climáticas y ambientales que dan los recursos; la historia de la región, qué los llevó a crear esa receta, si hay una persona en particular que debe cocinarla, las técnicas que se utilizan, elementos de cocina, si existen aspectos religiosos, y numerosos aspectos más.

Es así, que estos conceptos ayudaron a la construcción del trabajo y a poder explicar la historia de la receta de una mejor manera.

LA RECETA

Los ingredientes que lleva la receta que prepara nuestra entrevistada son:

- ✓ Papa
- ✓ Manteca
- ✓ Leche
- ✓ Cebolla
- ✓ Carne picada
- ✓ Pasas y aceitunas (opcional)
- ✓ Huevo
- ✓ Sal y pimentón.
- ✓ Pan rallado o harina

Para su preparación, primero se ponen a hervir las papas, para luego hacer un puré con ella, agregándole sal, un chorrito de leche y manteca. Luego se pica cebolla y se pone a dorar en una sartén con un chorro de aceite y luego se hecha la carne picada y se sazona con pimentón y sal. Posteriormente se agrega si se desea las pasas y las aceitunas. También se le agrega un huevo que fue previamente hervido, y cortado en trozos pequeños, y se mezcla todo formando el relleno. Para formar la papa rellena, se agarra un poco de puré y se le da forma redonda, se le agrega el relleno dentro de esta bola, para que así quede una bola de papa con en el interior relleno de carne, y se pasa por pan rallado o harina para que no se desarme cuando es frita. En una sartén u olla, se le agrega aceite y se deja freír hasta que esta dorada.

Esta comida por lo general, nos cuenta María Lucila, se suele servir como una entrada junto con una salsa criolla, preparada a partir de cebolla roja cortada en tiras, ají amarillo o pimienta cortado de la misma manera que la cebolla, culantro picado, sazonado con sal y pimienta, jugo de limón y aceite de oliva. Pero en muchos lugares e incluyéndose a ella, suelen acompañarlo de arroz y se convierte en el plato principal. Y como postre, aunque no es algo que se acostumbre en su país, a ella le gusta acompañarlo con arroz con leche, que a diferencia del argentino que se realiza con leche en Perú se realiza con leche evaporada y leche condensada. Pero ella aquí lo consume con leche ya que no consigue leche evaporada.



Ilustración 1. Figueroa. L. (2022). *El camino que recorrió la receta desde Perú, Lima hacia Argentina, Gral. Roca.* [Ilustración].

ANÁLISIS

La papa rellena es una comida que forma parte del patrimonio cultural de Perú. Esta comida formó parte de momentos importantes de la región, que trascendió el tiempo y fue recorriendo numerosas generaciones, sosteniéndose durante muchos años. Esto de mantenerse durante tanto, hace que se le atribuya cada vez más valor, y eso lo decretó patrimonio cultural. Para la construcción de la historia y explicación de la performance que conlleva la receta elegida, investigamos e indagamos los diferentes condicionantes que condujeron a la papa rellena hacia lo que es hoy en día. A continuación, se explicará cada condicionante:

CONTEXTO SOCIAL:

La papa rellena hecha para todos

La papa rellena peruana es de los platos más conocidos del país peruano, por lo que no es para nada raro encontrarlo a diario en la mesa de todos los hogares y en restaurantes, juguerías, supermercados y hasta se suele ver vendedores ambulantes cocinando en la calle esta comida.

Es una receta práctica que se puede preparar sin mucho esfuerzo y es normal que la gente la coma a cualquier hora del día, aunque principalmente, es comida en forma de entrada, o acompañado de arroz para hacerlo el plato principal de una comida, no es raro ver a la gente comiéndola a cualquier hora, sea en la calle o en sus propias casas. Lo suelen preparar gente de variadas edades, ya que como se comentó anteriormente no es un plato que conlleve mucha dificultad.

Con respecto a lo religioso o ceremonial no encontramos ningún aspecto para analizar y nuestra entrevistada tampoco menciona nada, por lo que pudimos asumir que se trata de una comida callejera, como se menciona anteriormente es muy común verlo en la calle.

CONTEXTO CULTURAL:

La cocina peruana, aspira a ser Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

La cocina peruana es considerada una de las más variadas del mundo. Tiene el récord Guinness a la mayor variedad y diversidad de platos típicos en el mundo. Compitiendo en cocinas como la francesa y la china. Su cocina es uno, sino el principal, de los motivos de orgullo de los peruanos, y cualquier crítica despectiva hacia ella es tomada como una ofensa grave.

Lima, la capital del Perú, es reconocida como la capital gastronómica de América. Una de las razones por las que se le denomina así, es porque posee el festival de comida más importante de América Latina, la Feria Gastronómica Internacional de Lima, conocida como Mistura.

El Perú además es el país con mayor variedad de papas a nivel mundial, con más de tres mil tipos de papas, la cual, de hecho, tiene sus orígenes en el altiplano sur del Perú, tubérculo que cumple un rol muy importante en la gastronomía global, y en la cocina mundial. Algunos platos importantes del Perú que llevan papa además de la que se desarrolla en la monografía son: la papa a la huancaína, causa a la limeña, etc.

En la última década del siglo XX, e inicios del siglo XXI, la cocina peruana empezó a popularizarse fuera de sus fronteras. Debido a la rica variedad y a la armonía de su sabor y los alimentos empleados. Un elemento destacable es su constante apertura a las innovaciones y el continuo desarrollo de nuevos platos, incorporando a la gastronomía la búsqueda continua de la experimentación y la vanguardia. Así como cada región conserva su riqueza culinaria, en la alta gastronomía destaca la mezcla de colores y de productos alimenticios, una muestra de ello es la llamada cocina *novoandina*, un nuevo estilo culinario surgido en el Perú por el interés de los gastrónomos locales de retomar costumbres alimenticias del pasado prehispánico para recrearlas, rescatando y revalorizando así muchos de los ingredientes autóctonos.

La papa rellena en sus orígenes era cocinada en fuego, como se explica, los soldados llevaban consigo todos, las papas y la carne, y luego en la intemperie se cocinaban todos estos alimentos para juntarlos y luego a la hora de la comida, prendían una fogata y calentaban las papas rellenas sin el uso de cocinas o tecnologías. Ahora en la actualidad, se cocina en el horno que se tenga en la casa, se hierven las papas en alguna olla, se cocina la carne y luego se arma la papa rellena y se fríe.

Pero la papa no es el único producto que se utiliza para platos de la zona limeña. Esta ciudad se caracteriza también por su actividad pesquera ya que se encuentra en la costa del océano Pacífico. Esto nos lleva a hablar de un plato muy característico, el plato estrella de la capital peruana: el ceviche. Se trata de un plato frío compuesto por pescado crudo en trozos, que con jugo de limón, cebolla y ají se coce. Además, hay otros productos autóctonos que se emplean en platos limeños: el maíz morado para preparar mazamorra morada, un postre que se prepara especialmente en el mes de octubre donde se conmemora al Señor de los Milagros; o a partir de sus productos ganaderos preparan la pachamanca, se elabora la cocción al calor de las piedras de carnes vacuna, porcina, de pollo y de cuy, aderezadas con chincho, huacatay y ají, entre otras especies.

CONTEXTO HISTÓRICO – ECONÓMICO:

Un plato nacido entre guerras e intercambio cultural.

En la gastronomía peruana la papa cumple un papel fundamental. Desde hace muchísimos años que forma parte de sus platos como ingrediente principal o acompañante. Dentro de la gran variedad de platos hechos a base de este alimento, se puede nombrar la conocida Papa rellena.

Se habla de dos posibles orígenes del plato a lo largo de la historia. La primera tiene que ver con la unión e intercambio de distintas culturas. Los esclavos norafricanos, que llegaron en la época colonial llevados por los españoles, insertaron en Perú una nueva forma de condimentar los rellenos, iniciándose a utilizar la carne y especias como relleno en los platos, como lo hacían ellos en su tierra con empanadas. De allí parte la idea de utilizar la papa autóctona y así se habría originado el plato.

El segundo origen del cual se habla, que es el que más peso tiene, se da en la Guerra del Pacífico que existió entre Perú y Chile, en el año 1879. El ejército peruano debía recorrer largas distancias para evitar los encontronazos sorpresivos por parte de las tropas chilenas, en los cuales cargaban consigo distintos tipos de ingredientes,

entre los cuales los más destacados eran papas, carne molida y condimentos variados. En el afán de preparar comidas sencillas y fáciles de transportar para ser consumidas en cualquier lugar, comenzaron cocinando un puré de papas, luego cocinaron la carne y la sazonaron, y posteriormente envolvieron el relleno en la masa del puré, terminando el plato friendo la preparación. La envolvían en pañuelos para seguir con la caminata, y cuando era la hora de comer encendían una fogata y las calentaban. Y así es como, supuestamente, hoy en día existe la papa rellena. Otras fuentes también relatan que los soldados ya llevaban la carne molida cocida envuelta en la papa consigo y tan solo hacía falta freírla.

Con el paso del tiempo, y también a la vez en la guerra, la receta fue cruzando fronteras. Por ejemplo, países como Chile y Colombia también hicieron muy popular esta receta en sus regiones, pero cambiando algunos ingredientes y crearon nuevas versiones de este emblemático plato. En Chile, no se le agregan pasas ni aceitunas al relleno; y en Colombia estos ingredientes pueden ser opcionales, pero le añadieron a la preparación tomate fresco picado.

CONTEXTO GEOGRÁFICO – AMBIENTAL:

Desde Lima a General Roca

Nuestra entrevistada, María Lucila Vegas Aleman, nació y creció en la capital costera de Perú, en Lima, pero se mudó a la ciudad de General Roca, donde vive actualmente.



Ilustración 2. (julio de 2009). *Mapa de ubicación del Departamento de Lima (Perú).* Wikipedia. [Imagen].
Recuperado de:

https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/8/8d/Peru-Lima_Department_%28locator_map%29.svg?uselang=es

Lima se encuentra en el Desierto costero del Perú, en la falda de la vertiente occidental de los Andes centrales del Perú. Mientras que General Roca, está ubicada dentro del Alto Valle del río Negro, uno de los valles que surcan la meseta patagónica.

El clima de Lima resulta especialmente particular dada su situación. Combina una práctica ausencia de precipitaciones, con un altísimo nivel de humedad atmosférica y persistente cobertura nubosa. La costa central peruana muestra una serie de microclimas atípicos debido a la influyente y fría Corriente de Humboldt que se deriva de la Antártida, la cercanía de la cordillera y la ubicación tropical, dándole a Lima un clima subtropical, desértico y húmedo a la vez, a diferencia de General Roca, cuyo clima es árido frío y presenta inviernos fríos con una media en julio de 5.7°C, con noches que ocasionalmente bajan de -8.0°C en los días más helados y veranos cálidos con escasas precipitaciones, mientras que Lima tiene un clima tibio sin excesivo calor tropical ni fríos extremos que requieran tener calefacción en casa, a excepción de muy pocos inviernos. La temperatura promedio anual es de 18,5 a 19 °C, con un máximo estival anual de unos 29 °C en verano y un mínimo de 5 °C en invierno.

El surgimiento de la receta fue a partir de los soldados peruanos en la Guerra del Pacífico entre Perú y Chile, en el año 1879, las tropas peruanas luego de recorrer largas distancias, y cargando con alimentos como papa, carne y diversos condimentos. De manera práctica cocinaban la carne y sazonzaban para luego envolverla en una masa de papas, esta preparación era cubierta por telas y cuando llegaba la hora del almuerzo, se recalentaba en una fogata y la comían fácilmente.

Para la preparación de la receta, el cultivo de la papa, la parte fundamental de la receta, es predominantemente en climas templados, aunque se puede cultivar en clima subtropical y tropical siendo su temperatura óptima para una mejor producción de 17 a 23 °C. Por ese motivo, la papa se siembra a principios de la primavera en zonas templadas y a finales de invierno en las regiones más calurosas y en los lugares de clima tropical cálido se siembra durante los meses más frescos del año. Lima es el lugar donde más se comercializa la papa del país, aunque no es el principal productor. Es importante aclarar que en Perú existen alrededor de 3500 variedades de papa; para la receta original se utiliza papas blancas y amarillas, pues gracias a su textura, son un poco más firmes, pero con las papas que se consiguen en la zona del alto valle también se puede trabajar. Cabe aclarar que el cultivo en mayor medida de papas se daba en las regiones de las Sierras de Lima, mientras que, en menor medida en la zona costera de la capital, pero la región costera es donde existe la mayor comercialización de las papas, por eso era sencilla su obtención. Si bien sabemos que en las sierras de Lima se produce la papa, al ser Lima una capital extensa, consta de sierras y zona costera, de donde es oriunda María.

La carne utilizada es carne molida, preferiblemente carne vacuna, pero dudo que, en mitad de la Guerra del Pacífico, los peruanos acudan a una carnicería a comprar carne picada de vaca, por lo que con distintos tipos de carne podría producirse la receta, pero originalmente lo utilizado es carne molida de vaca. Dicha carne es accesible para conseguirse en ambas regiones donde transcurre la receta.

Los condimentos y verduras agregadas al relleno, entre ellas cebolla, huevo duro. La cebolla es cultivada en climas templados o cálidos, no obstante, se puede cultivar en casi cualquier lugar, siempre que las temperaturas agradables se mantengan el suficiente tiempo para permitir el desarrollo del cultivo, siendo el rango de temperatura óptima para el crecimiento de 14 a 32°C.

Este plato no es de estación ni de temporada, es un plato que puede darse en todo el año, y actualmente es un plato que puede cocinarse el día que se quiera preparar, por sus sencillos ingredientes, que combinados, crean esta bomba de sabor que conocemos como papa rellena. Ambas regiones disponen de los ingredientes necesarios para la preparación de la papa rellena, María Lucila no tuvo problemas a la hora de recrear la papa rellena en el municipio de General Roca. Este momento en que lleva la receta desde la cultura peruana hacia la ciudad rionegrina, es donde se produce la transculturación definida por Díaz Cabezas. No es que modificó toda la cultura de la ciudad a la que emigró, pero dentro de su entorno y de la familia que ella formó, transfirió sus tradiciones y costumbres, como lo es la papa rellena, integrándose con otros elementos de la zona.

CONCLUSIÓN

Para finalizar y luego de desarrollar el análisis y la puesta en forma de toda la información recopilada, llegamos a la conclusión de este trabajo, con un buen sabor de boca, luego de lograr incorporar la información brindada por la cátedra a un plato de comida extranjero y sacar a relucir los aspectos sociales, culturales, económicos y ambientales y toda la historia detrás de este plato, La papa rellena, fuente de la galardonada cocina peruana.

Con el desarrollo de este platillo, aprendimos y adquirimos una mejor comprensión de lo que significa la atribución al valor, y con la entrevista realizada y las fuentes consultadas, vimos el valor que le otorga María Lucila y toda la gastronomía peruana a La papa rellena a través del tiempo.

Logramos representar el recorrido que realizó este plato por Latinoamérica, desde Lima, Perú, hasta General Roca, Rio Negro, Argentina y vimos la transculturación que explica María del Carmen Díaz Cabeza en su libro, comprendimos que La papa rellena es fruto del intercambio de culturas y que su adaptación a nuestro territorio fue posible, debido a nuestras condiciones ambientales, que permiten el desarrollo de los componentes necesarios para la preparación de esta comida y de sus acompañantes pudiendo desarrollar la performance alimentaria de María Lucila para la confección de La papa rellena.

Con la realización de este trabajo monográfico y el transcurso de esta cátedra, aprendimos lo valioso que es conocer el contexto y el valor que se le otorga a los distintos platos, como María y los demás entrevistados en las monografías de nuestros compañeros, cada uno de nosotros ha de tener un plato que nos represente y nos dé orgullo mostrar desde aquí al mundo entero, y la visibilización de estas recetas nos nutren como estudiantes de la carrera Licenciatura en Gerenciamiento Gastronómico y como cocineros en nuestros hogares.

Damos fin a la monografía y luego del contexto que le otorgamos sobre La papa rellena, invitamos a los lectores a que se den el gusto de probar este plato y sacar sus propias conclusiones.

GLOSARIO

Afán: Deseo intenso o aspiración de algo. *Con el afán de consumir comida autóctona.*

Altiplano:

Altiplanicie: Meseta de mucha extensión, situada a gran altitud. *La altiplanicie andina abarca parte del noroeste de Argentina, el centro-oeste y sur-oeste de Bolivia, parte del norte de Chile y parte del sur del Perú.*

Causa a la limeña: es un entrante típico y muy extendido de la gastronomía del Perú que tiene origen precolombino es tradicionalmente elaborado sobre la base de papa amarilla, limón, ají amarillo, huevo cocido y aceitunas negras. *La causa a la limeña fue un plato muy importante durante el virreinato, ya existía desde antes, fue con la llegada del libertador José de San Martín que, para solventar los gastos de la campaña militar, en las esquinas de las calles limeñas se vendía este plato para apoyar a "la causa" de la independencia.*

Chincho: hierba aromática de la sierra del Perú, normalmente utilizada como aditivo culinario, aparte de esta resaltante propiedad, en algunos casos es utilizada para fines terapéuticos. *Para preparar la pachamanca, uno de los condimentos importantes es el chincho.*

Corriente de Humboldt: La corriente de Humboldt es una corriente oceánica fría que fluye en dirección norte a lo largo de la costa occidental de Sudamérica; también se la conoce como corriente peruana o del Perú. *La corriente de Humboldt enfría la temperatura del agua de la costa peruana.*

Estival: Que es propio o relacionado con el verano. *A pesar de estar en febrero, hace una temperatura estival.*

Guarnición: Complemento, generalmente de hortalizas, legumbres, etc., que se sirve con la carne o el pescado. *La mejor guarnición para las papas rellenas es el arroz.*

Huacatay: hierba que se usa en la gastronomía peruana como condimento en la preparación de comidas, tales como anticucho, guisos y asados. *Junto con el chincho, el huacatay es una de las hierbas que le da su aroma característico a la pachamanca.*

Juguería: Establecimiento donde se venden jugos de frutas o de vegetales. *Es muy común encontrarse el plato de La papa rellena en las juguerías de Perú.*

La papa a la huancaína: Es un entrante típico de la gastronomía peruana que se ha difundido a diferentes regiones del Perú. Es uno de los productos gastronómicos más populares y representativos del Perú. La elaboración consiste en la preparación de una salsa cuya base es queso fresco y ají amarillo, se agrega leche evaporada y aceite para formar la consistencia semilíquida que requiere y se sirve sobre rodajas de papas cocidas, que a su vez reposan sobre una hoja de lechuga. Para su presentación se le agrega huevo duro en rodajas y aceitunas negras de botija. *La papa a la huancaína en muchas ciudades costeras se suele servir como acompañante de tallarines rojos o con ceviche.*

Leche evaporada: La leche evaporada es un concentrado de leche que soporta grandes periodos de almacenamiento debido a la evaporación de un 60% del agua

existente en la leche cruda. ***La leche evaporada es indispensable para realizar la torta tres leches.***

BIBLIOGRAFÍA

- Alfredo Figueroa Pérez. (30 de mayo de 2021) Lo mejor de la cocina del mundo: Papa Rellena Peruana. (NUESTRA COCINA). Tu Prensa Local. Fecha de consulta: 20:31, mayo 31, 2022 desde <https://tuprensalocal.com/lo-mejor-de-la-cocina-del-mundo-papa-rellena-peruana/>
- Álvarez, Marcelo (2002) "Primeras jornadas de patrimonio gastronómico" Capítulo 1 "La cocina como patrimonio (in)tangible". Comisión para la preservación del patrimonio histórico cultural de la Ciudad de Buenos Aires.
- Ballart Hernández, Josep "El Patrimonio histórico y arqueológico: valor y uso" (1996), capítulo 3. Ed. Ariel. Barcelona, España.
- Causa a la limeña. (2022, 1 de mayo). Wikipedia, La enciclopedia libre. Fecha de consulta: 20:59, junio 16, 2022 desde [https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Causa a la lime%C3%B1a&oldid=143256920](https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Causa_a_la_lime%C3%B1a&oldid=143256920).
- Celia. 5 platos típicos de Lima. LA COMIDA TÍPICA. Fecha de consulta: 10:40, junio 23, 2022 desde: <https://lacomidatipica.com/5-platos-tipicos-de-lima/>
- Clima para el cultivo de la cebolla. Mundo Huerto. MundoHuerto.com. Fecha de consulta: 22:31, mayo 28, 2022 desde: <https://www.mundohuerto.com/cultivos/cebolla/clima-cultivo-cebolla>
- Colaboradores Universidad Nacional Hermilio Valdizán. (2009, 1 de diciembre). Componentes antioxidantes del chincho (tagetes elliptica sm): vitamina c y flavonoides. unheval.edu.pe. Fecha de consulta: 10:54, junio 23, 2022 desde: <http://revistas.unheval.edu.pe/index.php/riv/article/view/641>
- Corriente de Humboldt. (2019, agosto 2). *EcuRed*. Fecha de consulta: 15:56, mayo 28, 2022 desde: https://www.ecured.cu/index.php?title=Corriente_de_Humboldt&oldid=3486178.
- Erica Dinho (11 de diciembre de 2020, modificado 3 de agosto de 2021). Papas rellenas colombianas. Fecha de consulta: 15:31, mayo 29, 2022 desde: <https://www.mycolombianrecipes.com/es/papas-rellenas-colombianas/>
- estival. (n.d.) Gran Diccionario de la Lengua Española. (2016). Fecha de consulta: 16:30, mayo 28, 2022 desde: <https://es.thefreedictionary.com/estival>
- General Roca (Río Negro). (2022, 19 de marzo). Wikipedia, La enciclopedia libre. Fecha de consulta: 15:33, mayo 28, 2022 desde: [https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=General_Roca_\(R%C3%ADo_Negro\)&oldid=142377901](https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=General_Roca_(R%C3%ADo_Negro)&oldid=142377901)
- Infobae. (6 de octubre de 2021). Aprende a preparar la receta de la papa rellena paso a paso y de forma fácil. (PERÚ). Fecha de consulta: 20:56, junio 22, 2022 desde: <https://www.infobae.com/america/peru/2021/10/06/aprende-a-preparar-la-receta-de-la-papa-rellena-paso-a-paso-y-de-forma-facil/>
- José Carlos León Carrasco. (30 de mayo 2019). El 12% de la producción nacional de papa se comercializa en el mercado mayorista de Lima. Agraria.pe. Fecha

de consulta: 21:13, junio 22, 2022 desde: <https://agraria.pe/noticias/el-12-de-la-produccion-nacional-de-papa-se-comercializa-en-e-19088>

– Lima. (2022, abril 25). *EcuRed*, . Fecha de consulta: 15:01, mayo 28, 2022 desde: <https://www.ecured.cu/index.php?title=Lima&oldid=4149824>.

– Mapa de Latinoamérica. Fecha de consulta: 17:56, mayo 16, 2022 desde: <https://blogdidactico.com/mapa-de-latinoamerica>

– María del Carmen Díaz Cabeza. (2010). Criterios y conceptos sobre el patrimonio cultural en el siglo XXI. (Serie Materiales de Enseñanza) Universidad Blas Pascal. Fecha de consulta: 10:43, junio 17, 2022 desde <https://www.ubp.edu.ar/wp-content/uploads/2013/12/112010ME-Criterios-y-Conceptos-sobre-el-Patrimonio-Cultural-en-el-Siglo-XXI.pdf>

– Mazamorra morada. (2022, 5 de abril). Wikipedia, La enciclopedia libre. Fecha de consulta: 10:22, junio 23, 2022 desde https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Mazamorra_morada&oldid=142726253.

– Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego. Perú. FICHA TECNICA: PAPA. Fecha de consulta: 18:07, junio 23, 2022 desde: <https://www.midagri.gob.pe/portal/25-sector-agrario/papa/207-papa#:~:text=El%20abastecimiento%20promedio%20de%20Lima,de%20500%2C000%20toneladas%20al%20año.&text=El%20número%20de%20productores%20alcanza%20a%20600%2C000%20productores%20a%20nivel%20nacional.&text=De%201a%20siembra%20a%20la.aproximadamente%2030.2%20millones%20de%20jornales>.

– NTAGRI. 2017. Requerimientos de Clima y Suelo para el Cultivo de la Papa. Serie Hortalizas. Núm. 10. Artículos Técnicos de INTAGRI. México. 3 p. Fecha de consulta: 23:06, mayo 28, 2022 desde: <https://www.intagri.com/articulos/hortalizas/requerimientos-de-clima-y-suelo-para-el-cultivo-de-la-papa>

– Pachamanca. (2022, 25 de mayo). Wikipedia, La enciclopedia libre. Fecha de consulta: 10:38, junio 23, 2022 desde <https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Pachamanca&oldid=143763424>.

– Papa a la huancaína. (2022, 7 de junio). Wikipedia, La enciclopedia libre. Fecha de consulta: 20:33, junio 16, 2022 desde https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Papa_a_la_huanca%C3%ADna&oldid=144048186.

– peru.info (19 de agosto de 2020). Así surgió la deliciosa Papa rellena. (REGIONES). peru.info. Fecha de consulta: 15:12, mayo 28, 2022 desde: <https://peru.info/es-pe/gastronomia/noticias/2/13/sabroso-potaje-criollo-se-debe-al-mestizaje-culinario-del-peru->

– peru.travel. (12 de agosto de 2020). Papa rellena: aprende a preparar esta delicia peruana en casa. (+Perú). peru.travel. Fecha de consulta: 15:15, mayo 28, 2022 desde: <https://www.peru.travel/es/masperu/papa-rellena-aprende-a-preparar-esta-delicia-peruana-en-casa>

– Real Academia Española. (s.f.). En Diccionario de la lengua española. Fecha de consulta: 21:03, junio 16, 2022 desde: <https://dle.rae.es/>

– Receta de papas rellenas chilenas. Fecha de consulta: 22:33, mayo 29, 2022 desde: <https://comidaschilenas.com/receta-de-papas-rellenas/>

– sibarita.pe (15 de septiembre de 2021) ¿Conoces el origen de la papa peruana? Fecha de consulta: 18:33, mayo 31, 2022 desde: <https://sibarita.pe/blog/conoces-el-origen-de-la-papa-rellena-peruana/>

ANEXO

Entrevista a María Lucila Vegas Aleman

La papa rellena de María

-¿Qué es para usted la papa rellena?

- La papa rellena es una masa de papa, que dentro tiene un relleno hecho de carne, cebolla y huevo, y se le puede agregar pasas de uva y aceitunas, que luego es freída en una sartén o en una olla.

-¿Es un plato que se come por épocas o fechas festivas, o es un plato que se consume regularmente?

- La papa rellena es un plato que comemos normalmente, no hay una fecha exacta para comerlo, solamente cuando la quieramos preparar.

-¿Qué ingredientes lleva?

- Tú calculas qué cantidad de gente vas a tener en el almuerzo o en la cena, llevará papas grandes, sal y algún condimento, como pimentón, un poquito de manteca, y un chorrito de sal para el puré, carne picada, cebolla y huevo hervido también le puedes poner pasas de uva y aceitunas, a gusto, todo esto para el relleno.

-¿Cómo se prepara el puré?

- Bueno mira por ejemplo haces un puré, si son pocas personas ponele llevara 3 papas grandes, las hierves con sal, y haces un puré de papas, un puré, bueno, eso, por un lado, cuando está hecho el puré, le pones un poquito de manteca, un chorrito de leche, pero te tiene que quedar espeso, eso, por un lado.

-¿Cómo preparas el relleno?

- Ahora, por el otro lado, picas la cebolla, según pues la cantidad de personas que vas a darle de comer, y usas carne picada, según la cantidad de gente que va a comer esa papa rellena, doras la cebolla, bueno, la cortas chiquitita, bien chiquita, doras la cebolla en aceite, echas la cantidad de carne picada que vas a usar, la mezclas, mezclas todo, la cebolla, la carne, las aceitunas y las otras que te nombre recién, lo mezclas todos, por supuesto le hechas una pizca de sal, algún condimento como pimentón, bueno y eso te queda el relleno, puedes también poner un huevo a endurecer y una vez que esté en condiciones, lo picas chiquitito y lo agregas al rellenos, ósea que son pasas, aceitunas, huevo, a gusto esto que te mencione, pero el huevo tiene que ir si o si, mezclas eso todo bien.

-¿Qué sigue luego de tener el pure y el relleno hechos?

- Por otro lado en una fuente, si ya preparaste el puré de papa, espeso, vas a agarrar con la mano un poco de puré, y le das forma con tu mano, redonda, a ese puré que le has dado la forma le pones el relleno, y lo tapas con el mismo puré, a ver si se me explicar, después dime tu, entonces haces como una bola de papa con el relleno todo encerrado por dentro, se pasa por pan rallado o harina para que no se desarme y se pueda freír bien.

-¿Cómo es el tamaño de la bola de papa?

- El tamaño luego de haberla pasado por el pan rallado o la harina es mediano ni muy chiquita ni muy grande, por lo general se suelen servir 2 por persona.

-¿Cómo es cocinada?

- Pones en una sartén, o una olla, un poco de aceite y frías cada bola de papa en el aceite, es importante que el puré este duro para que no se rompa la papa rellena.

-¿Hay alguna guarnición o acompañamiento para la papa?

- Lo puedes acompañar de arroz, en el Perú se usa comer mucho arroz blanco, yo le agrego al agua un chorrito de aceite, un diente de ajo, y una taza de arroz por dos de agua, le pones sal, y cocinas el arroz.

-¿Cómo es emplatado después de terminar de preparar?

- Luego agarras un plato bonito playo pones tu papa rellena, que, por supuesto que no se enfríe, o tus dos papas rellenas, en el plato, y te sirves una o dos cucharas de arroz. Además, es un plato muy fácil de realizar.

-¿Lleva algún postre para acompañarlo?

- En cuanto al postre, que es muy común en Latinoamérica, es el arroz con leche, un arroz con leche, se come mucho arroz con leche de postre y además se le pone, cuando ya está hecho el arroz con lecho y puesto en una fuente, se le espolvorea por arriba canela en polvo.

-¿Cuántos años tiene y a qué edad llegó a General Roca?

-Actualmente tengo 73 años, y dejé Lima en el 1970, a mis 21 años.

Ilustraciones:

Ilustración 1:



Ilustración 1. Figueroa. L. (2022). *El camino que recorrió la receta desde Perú, Lima hacia Argentina, Gral. Roca.* [Ilustración].

Ilustración 2:



Ilustración 2. (julio de 2009). *Mapa de ubicación del Departamento de Lima (Perú).* Wikipedia. [Imagen]. Recuperado de:

[https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/8/8d/Peru -
_Lima_Department_%28locator_map%29.svg?uselang=es](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/8/8d/Peru_-_Lima_Department_%28locator_map%29.svg?uselang=es)