



PIURA.- (Silvia Guerrero-Corresponsal).- "La cocina piurana" ensayo de antropología de la alimentación de 166 páginas, corresponde al tomo 80 de la serie *Travaux del Institut Français d'Études Andines* y al número 8 de la serie *Miscelánea del Instituto de Estudios Peruanos*.

Las autoras de este libro que será presentado a fin de mes son Annie Marie Hocquenghem y Susana Monzón, quienes realizaron investigación de campo entre 1992 y 1994. Tras el prefacio de Miguel

Godos y Manuel Dammert Egoaguirre y la presentación de las autoras, se consigna la relación de informantes de las 314 recetas.

Las recetas se han agrupado según los ingredientes: a base de productos vegetales (cereales, tubérculos, leguminosas, hortalizas, frutas, otros cultivos y plantas silvestres) y animales (domésticos, de caza, pescados y mariscos). Aquí un sabroso adelanto:

Repe de plátano (Ayabaca)

Ingredientes:

Guineos (negros o enanos), verdes - sal - queso de vaca. Aliño: aceite, cebolla, ajo, achiote molido.

Preparación:

Pelar los guineos y trozarlos con la mano. En una olla con aceite saltar la cebolla cortada, el ajo picado y el achiote. Añadir agua y al primer hervor poner los guineos y cocinarlos hasta que se deshagan. Cuando la mezcla esté espesa echar el queso desmenuzado y la sal. La consistencia del repe de plátano es la de una



Sopa de pata de toro y chicha en poto de "La cocina piurana".

sopa espesa.

Informante: Manuela Castro de Ramos.

Chifles (Chulucanas)

Ingredientes:

Plátanos verdes, aceite, sal.

Preparación:

Pelar los plátanos y cortarlos en rodajas alargadas muy delgadas. En una sartén con aceite bien caliente echar las rodajas

una por una para que no se peguen y freírlos. Los chifles están listos cuando sueñan en el recipiente. Sacar con una espumadera y salar. Los chifles se pueden comer solos o con cancha. También se utilizan, como la cancha, para adomar el seco de chabelo. Se llevan al campo como fiambre y en ese caso son mucho más gruesos y se llaman chifles de arriero. Informante: Elida Távara.

Rompope (Huancabamba)

Ingredientes:

Cañazo - huevos - azúcar rubia - limón, café.

Preparación:

Batir las claras con el azúcar. Batir las yemas aparte. Mezclar y echar cañazo al gusto. Colocar encima una crema preparada con clara de huevo, limón y café batidos. Informante: Aurora Vásquez, Canchaque.

Pescado pasado por agua caliente (Sechura)

Ingredientes:

Cabrillón o peje medio salado del día anterior. Salsa: cebolla, ají picado y jugo de limón.

Preparación:

Lavar ligeramente el pescado y cortarlo en trozos. Pasarlo rápidamente por agua caliente. Verter la sarza sobre el pescado. El pescado pasado por agua caliente se acompaña con porciones de yuca sancochada, plátanos sancochados o cancha tostada. Informante: Antonio Rumiache Ayala.

Sopa de novios

(Chulucanas)

Ingredientes:

Fideos - 6 a 7 panes - aceitunas negras - huevos - pasas.

Aliño: aceite - ajo - cebolla - achiote, molido - comino molido - sal.

Preparación:

En una olla con aceite rehogar el ajo picado, la cebolla cortada en cuadritos, el achiote, el comino y sal. Una vez cocido, el aliño, echar agua suficiente para cocinar los fideos. Al primer hervor agregar los fideos y después de un rato el pan previamente remojado en agua y desmenuzado, revolviendo para que los ingredientes no se peguen en el fondo del recipiente. A la hora de bajar la olla agregar las aceitunas en trozos, los huevos sancochados cortados en rodajas y las pasas. Esta preparación no tiene una consistencia más espesa que la de una sopa. La sopa de novios es una menestra que se sirve con arroz y estofado. En el campo se prepara los días festivos, especialmente en las fiestas de casamiento.

INFORMANTE

ARGARITA TAVARA ALVARADO