

La cocina piurana

JOSÉ H. ESTRADA MORALES

Por vez primera hay un acercamiento científico al conocimiento de la cocina piurana. Un libro de Anne-Marie Hocquenghem y Susana Monzón, sobresalientes investigadoras del Centro Nacional de Investigaciones Científicas de París, lleva de la mano a familiarizarse con la riqueza y variedad de bebidas y alimentos, con sus mecánicas de preparación, propios de nuestra región.

Nada distingue más a un pueblo que su alimentación: su consumo tiene no sólo influencia en las costumbres sino igualmente en el carácter y modo de ser de las personas. Ya López Albújar nos revela en sus estudios criminológicos cómo el sol y la chicha, la carne y el pescado, son factores determinantes en el piurano. La alimentación es elemento esencial en la vida humana.

Muy conocida es la exquisita culinaria piurana. Tiene bebidas y platos típicos que le han dado nombradía. Un seco de chabelo como una sopa de siete carnes o rompopé son regalos de los dioses. No hay gente lugareña o turista que no haya gustado de estas comidas o bebidas que como las natillas o el cebiche, saben a gloria. Poca competencia tienen a nivel nacional y en todo órgano turístico aparecen presidiendo la cocina auténtica.

Lamentablemente se está vi-

niendo a menos nuestra culinaria. No sólo porque se da preferencia a platos foráneos sino porque se les está desnaturalizando en su preparación o ingredientes. No se respeta los factores condicionantes antiguos: hoy se brinda un majado en vez de un seco de chabelo o se ofrece una chicha aguada en vez de un buen claro o de un exquisito estilado.

Este libro -"La Cocina Piurana- Ensayo de antropología de la alimentación"- describe los platos y tragos típicos, sus mecanismos de preparación así como sus diversos estilos, pero igualmente nos invita a la reflexión. Nos dice lo que tenemos y que es nuestro orgullo y cómo, para mantenerlos, debemos prepararlos. Las autoras pretendieron un inventario de la cocina regional pero han ofrecido todo un volumen que con los tiempos será fuente de obligada consulta.

Es un trabajo de investigación y esclarecimiento que tiene el mérito de inaugurar estos estudios antropológicos y exponerlos con un riguroso procedimiento científico, deduciéndose la riqueza y variedad de nuestra cocina. Todo está previsto en la información: desde los productos alimenticios (animales y vegetales), los utensilios culinarios, los procedimientos mecáni-

cos, los condimentos, las técnicas de cocción, los estilos culinarios piuranos, 315 recetas y 80 fotografías inéditas, la bibliografía especializada y los Índices temático y alfabético de recetas.

Las autoras -Anne-Marie Hocquenghem y Susana Monzón- son dos investigadoras a quienes Piura debe mucho en sus conocimientos antropológicos y arqueológicos.

Especialmente a Anne-Marie, Hija Predilecta, a quien se debe esclarecimientos sobre los guayacundos, el camino del inca y es permanente fuente de consulta sobre el pasado piurano. Ambas se han unido en esta investigación sobre la cocina piurana ofreciéndonos este volumen que será básico en la bibliografía piurana. El prólogo corresponde al alimón entre Manuel Dammert Egoaguirre y Miguel Godos Curay, quienes ahondan en los méritos de este libro que fue presentado ante el Cuerpo Diplomático con ocasión de las Fiestas Jubilares.

El estudio se completa con el recetario de platos salados recogidos por Adela Helguero Checa de Eguiguren y el recetario de un cuaderno de la familia Palma Lama. Puede asegurarse que este libro encontrará emocionado eco en Piura que siempre se sintió orgullosa de su cocina.