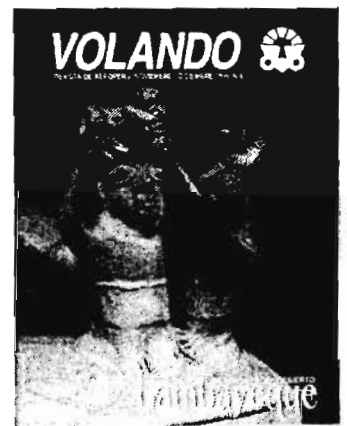
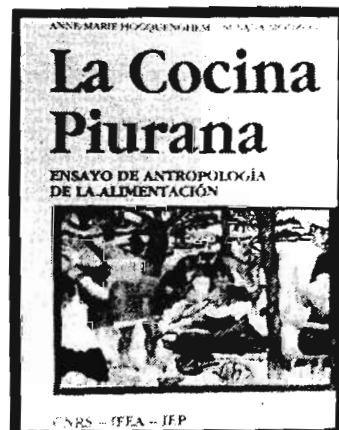


la trabajosa cocina tradicional está cediendo el espacio a platillos de origen foráneo o por lo menos a versiones mucho más simples de la proverbial culinaria nortea. Anne Marie Hocquenghem y Susana Monzón investigaron sobre la comida y bebida piurana rescatando 314 recetas populares, la manera cómo se preparan, los enseres que se utilizan y cómo se fabrican, los hábitos culinarios cotidianos y festivos, los condimentos y sus variantes y los trabajosos procedimientos bioquímicos destinados a la conservación de los alimentos, sobre todo en la zona rural. No es una investigación exhaustiva, como las propias autoras se encargan



*Antropología alimentaria del norte y la novena versión de Volando.*

dos los pelajes. La increíble colección de autos antiguos de Jorge Nicolini, los atractivos arqueológicos de Lambayeque, la historia de la señorial Plaza de Acho, son entre otros, los temas que aborda la revista que dirigen las hermanas Carmen y Marisa Romero.

### **LA COCINA PIURANA**

● La aldea global, la modernidad y los adelantos tecnológicos tienen sus bemoles. Al menos en lo que a comida se refiere. En Piura, como en muchos otros sitios del país,

de anotar (falta, por ejemplo, el Majarisco, suerte de paella con mariscos y pescado típico de Paita; o el Bolo, aguardiente macerado con caquita de recién nacido que todavía se bebe en las zonas rurales de la región), pero el libro cumple ampliamente con su cometido: hacer un inventario de la cocina regional, establecer las singularidades de la cocina piurana y dar los primeros pasos hacia una antropología de la alimentación que abrirá un vastísimo campo para profundizar el estudio de la vida y costumbres de nuestros antepasados.