

Circula estudio sobre estilos culinarios piuranos

'La cocina piurana'. Ensayo de Antropología de la Alimentación. De Anne Marie Hocquenghem y Susana Monzón, corresponde al tomo 80 de la serie de Trabajos del Instituto Francés de Estudios Andinos y al número 8 de la serie Miscelánea del Instituto de Estudios Peruanos.-

Este libro, de formato grande y de elegante presentación, incluye en sus 195 páginas un inventario de 315 recetas recogidas en el norte de nuestro país que viene acompañado de 80 fotografías inéditas. Una compilación que es precedida por un estudio de los procedimientos -gestos y útiles- que intervienen en la preparación culinaria campesina norteña, que es la que mejor ha preservado las técnicas tradicionales.

En aquella primera parte de la obra y a través de nueve capítulos las autoras hacen una descripción y análisis de la cocina piurana. Abarcando desde el medio ambiente, los productos utilizados en las preparaciones culinarias, los hábitos alimentarios, los utensilios, los procedimientos... todos estudios basados en investigaciones de campo realizadas por la propia Anne Marie Hocquenghem. Discípula entusiasta de Lévi Strauss, quien como bien dice nuestro paisano Miguel Godos en el prefacio de la obra ella "no podía ser

ajena a las tentaciones de 'lo crudo y lo cocido'.

Porque, bien sabemos que nuevamente hoy "la base de la alimentación vuelve a ser un tema de primerísima importancia. Como especie de vida, la humanidad redescubre que el sencillo acto de preparar sus alimentos cotidianos es uno de los ritos más elementales y sustantivos, que no puede ser destruido en la comida rápida de enlatados. Se reestudian las cocinas de los diversos pueblos. Y nuevamente el Perú, junto a su megadiversidad biológica, es fuente de riqueza por su inmensa variedad de gastronomía, entre las que está la excelente cocina piurana".

Anne Marie Hocquenghem tuvo como aliada en su investigación a la peruana Susana Monzón, convirtiéndose así en dos investigadoras del Centro Nacional de Investigaciones Científicas (CNRS) de París y que desde 1986 vienen estudiando la historia de la región de Piura en el marco del programa de Cooperación Científica (PICS 125).

Ambas hoy cuentan con el reconocimiento del pueblo piurano por haber brindado una obra que "trata de manera rigurosa y amena, amplia y detallada, la cocina piurana".

Un libro que tiene "el rigor del estudioso y el sabor en punta de labios

ANNE MARIE HOCQUENGHEM SUSANA MONZÓN

La Cocina Piurana

ENSAYO DE ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN



CNRS - IFFA - IEP

Cuadro de Carlos López Arrese que ilustra la carátula del libro.

de quien da a la alimentación categoría de enlace en la amistad entre pueblos y personas. Es una antropología de la cocina, que da mérito a la pervivencia del pasado en el presente y el futuro, haciendo de los alimentos -no de los muertos- objeto de esta profana adoración. Paladea los mejores sabores de estas tierras, en los embrujos de celajes y forestas de la sierra piurana, y en aquellos de las tardes en que se unen en un mar estremecido el afiebrado sol de Colán con la desenfadada luna de Paita".

Es necesario destacar que este valioso ensayo, del cual se han editado por ahora sólo mil ejemplares, ya circula por el país desde el pasado mes de noviembre que fue presentado públicamente en la ciudad de Piura.