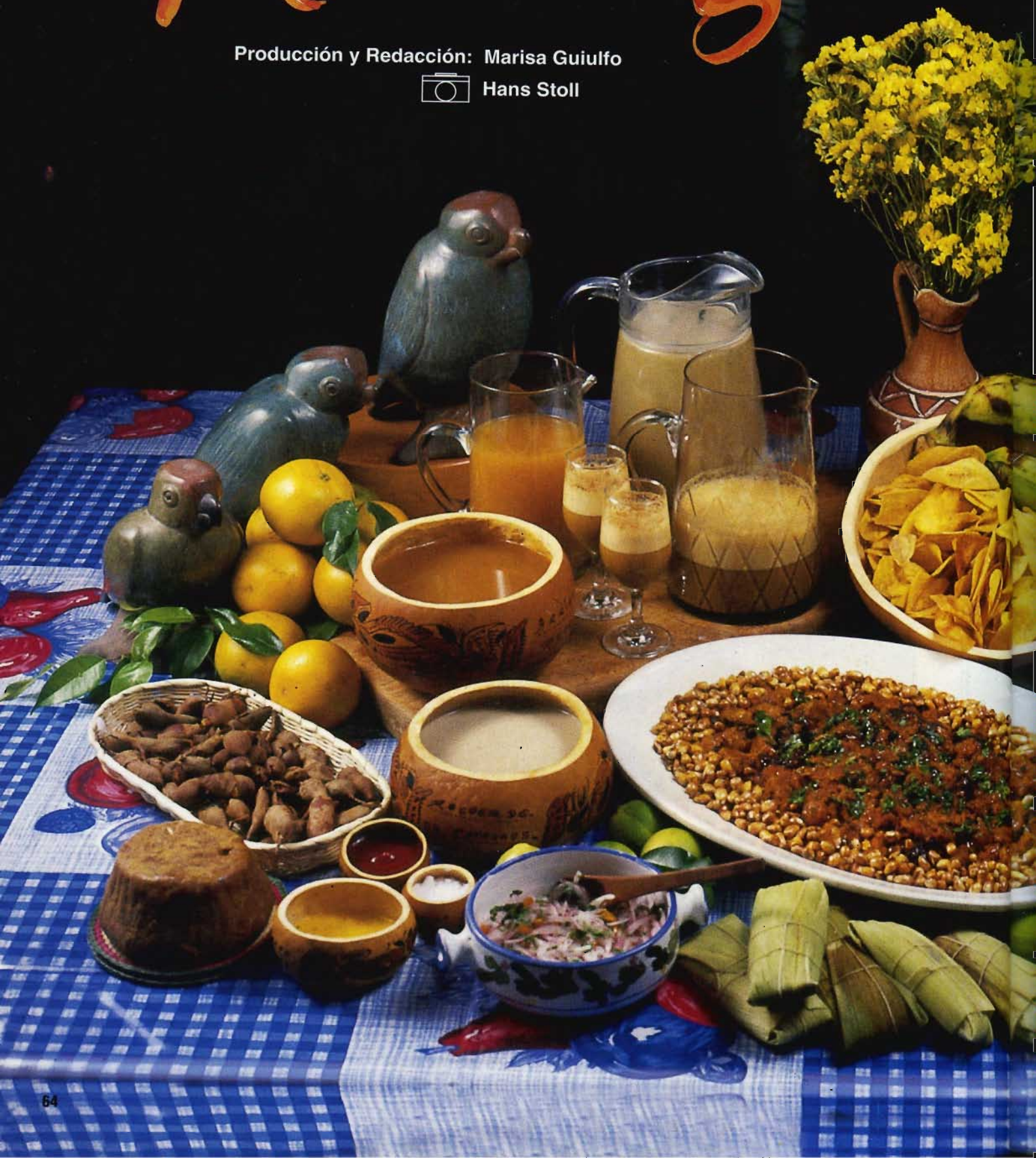


¡Querido, guá!

Producción y Redacción: Marisa Guiulfo



Hans Stoll



Gua, How delicious!

Como agua en el desierto y como justo reconocimiento a la gran cocina piurana, acaba de publicarse el libro: "**La Cocina Piurana, ensayo de antropología de la alimentación**" escrito por Anne Marie Hocquenghem y Susana Monzón, del cual hemos extraído algunas tentadoras sugerencias.

Sopa de Novios:

Para el festejo y "calentamiento" de novios
Qué viva la china!

Seco de Chabelo

inventao por algún cholo catacaos, guineo asadito,
carne cruda al sol con su punto de chicha
Qué viva chabelo!

Meadito del Niño

en Navidad.
Con maní, chancaca, y hojitas de naranja.
Qué viva Diosito!

Like water in the desert and like fair acknowledgment of Piura's great cuisine, is the recently published "Peruvian Cooking", essay on the anthropology of food" bt Anne Marie Hocquenghem and Susana Monzón, from which we have selected a few tempting suggestions.

Sweetheart Soup

For the celebration and "warming up" of the couple. Long live the bride!

Chabelo stew

invented by some Catacaos villager: roast bananas, sun-dried raw meat with a dash of chicha (corn beer). Long live chabelo!

Uñe of the Child of Christmas.

With peanuts, molasses and little orange leaves.
Long live the little God!

**Isabel Alvarez
del Señorío de Sulco**

¡Quérico, guá!



SECO DE CHABELO

INGREDIENTES:

Plátanos verdes, carne de vaca, cebolla, tomate, achiote, comino, culantro, chicha o vinagre de piña, aceite.

Aliño: cebolla, tomate, comino, achiote molido.

PREPARACION:

Asar los plátanos o freírlos en aceite. Machacarlos en un mortero de madera de forma alargada con la piedra de batán o la mano del mortero.

Cortar la carne en láminas como para filetes y orear en el sol con sal. Evitar que la carne se deshidrate completamente. Asarla a la brasa o freírla con aceite.

Machacar el comino y picar el culantro.

En una olla con aceite poner la cebolla, el tomate, el comino el achiote y finalmente chicha o vinagre de piña. Cocinar un poco estos ingredientes e incorporar el plátano y la carne. Revolver, cocinar otros cinco minutos y añadir el culantro picado.

CHABELO STEW

INGREDIENTS:

Green bananas, beef, onion, tomato, annatto, cummin, coriander, "chicha" or pineapple vinegar, oil.

Dressing: onion, tomato, whole cummin, ground annatto.

TO PREPARE:

Roast the bananas or fry them in oil. Mash them in an oblong wood mortar with a grinding stone or with the pestle. Slice meat thinly and season with salt and pepper. Avoid having the meat dry out completely. Broil it, or fry it in oil. Mash the cummin and finely chop the coriander.

In a pan with hot oil, put onion, tomato, cummin, annatto and lastly the "chicha" or pineapple vinegar. Cook for a few minutes then add banana and beef. Stir, cook for 5 minutes more and add the chopped coriander.

Serve the "seco" in the middle of a platter and

Disponer el seco en el centro de una fuente y colocar alrededor la cancha.

surround with "cancha" (local popped corn).

NOTE:

"Seco" of chabelo may be served as hors d'oeuvres or appetizer. Sometimes other ingredients are added such as radishes or lettuce - rejected by many diners as they do not consider them traditional.

FROM:

Genara Távora Alvarado, Chulucanas.

INFORMANTE:

Genara Távora Alvarado, Chulucanas.



ALGARROBINA

- 1 lata grande de leche evaporada
- 1 taza de pisco
- 4 huevos
- 6 cucharadas de azúcar
- 1 1/2 cucharadas de algarrobina
- 1 cucharadita de canela en polvo

Batir las claras a punto de nieve, añadir las yemas, la algarrobina, la leche, el pisco y el azúcar, sin dejar de batir. Una vez que todo este bien unido poner la mezcla en la refrigeradora hasta que enfríe. Servir espolvoreando un poco de canela.

Rinde aprox. 15 vasos.

ALGARROBINA COCKTAIL

- 1 can evaporated milk
- 1 cup pisco brandy
- 4 eggs
- 6 tablespoons sugar
- 1 1/2 teaspoons algarrobina (extract of carob)
- 1 teaspoon ground cinnamon

Beat whites into peaks, add yolks, algarrobina, milk, pisco and sugar, beating all the while. When well mixed, place in refrigerator until well cooled.

Serve sprinkled with a little cinnamon.

Serves approximately 15 glasses.

¡Quérico, guá!



SOPA DE NOVIOS

INGREDIENTES:

Fideo, 6 a 7 panes, aceitunas negras, huevos, pasas.

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

PREPARACION

En una olla con aceite rehogar el ajo picado, la cebolla cortada en cuadritos, el achiote, el comino y la 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.

SWEETHEART SOUP

INDREDIENTS:

Pasta, 6 or 7 small loaves, black olives, hard boiled eggs, raisins.

Dressing: oil, garlic, onion, ground annatto, ground cummin, salt.

TO PREPARE

Heat oil in pan and fry in it the chopped garlic, cubed onion, annatto, cummin and salt. Add enough water to cook the pasta and when it comes to the boil add the pasta and cook for a few minutes. Add the bread previously soaked in water, drained and broken up, cook stirring so ingredients do not stick to pan.

A la hora de "bajar" la olla agregar las aceitunas en trozos, los huevos sancochados cortados en rodajas y las pasas. Esta preparación tiene una consistencia más espesa que la de una sopa.

COMENTARIOS:

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:

Margarita Távara Alvarado, Chulucanas

When done, add the chopped olives, sliced hard boiled eggs and the raisins. Mix should have the consistency of a thick soup.

NOTE:

Sweetheart soup is served with rice and stew. In the countryside it is prepared on holidays and specially for wedding feasts.

FROM:

Margarita Távara Alvarado, Chulucanas.

Mariela Gualpo