

# COCINA, CULTURA E IDENTIDAD LAMBAYECANAS

POR: PEDRO DELGADO ROSADO

## I. EL PLURALISMO CULTURAL EN EL PERU

El Perú es un país multicultural. Y lo es porque en cada una de sus regiones integrantes se conserva una autenticidad cultural propia; un reconocimiento de los componentes de su identidad cultural; una distinta evolución histórica donde están presentes "la diversidad de aportes culturales, sociales y étnicos: aborígenes, españoles, africanos y asiáticos donde se impone el sello propio de cada región" (1). En pocas palabras, cada región y cada cultura conserva sus valores y tradiciones propias, así como sus peculiaridades culturales.

En esta direccionalidad, J.A. Simpson ha escrito: "Existe una pluralidad de culturas en cada una de nuestras sociedades y las concepciones monoculturales no son sino un rechazo autoritario a aceptar el hecho de que nuestras sociedades presentan una coexistencia de contradicciones, una heterogeneidad de razas, de creencias, de lenguajes y de códigos sociales o estéticos. Las políticas de desarrollo cultural no deben más visualizar cualquier modelo único de prestigio neoclásico, sino aceptar la distancia de un mosaico de culturas compuestas de una multiplicidad de búsquedas individuales. Traducida en actos, la doctrina del pluralismo cultural significa una tolerancia siempre más grande, una estima mutua entre culturas coexistentes y una buena voluntad de relación a todas las partes del Estado" (2). En consecuencia, el Perú es un país pluricultural porque en su suelo coexisten una diversidad de culturas en forma simultánea, las cuales deben ser tratadas con las mismas consideraciones, respeto y dignidad. Más aún, si se tiene en cuenta que esta diversidad cultural no es de ahora, sino de siempre. Es decir, en el Perú ha existido pluralismo y multilingüismo cultural en las épocas preincaica, incaica, en la conquista, en la colonia, en la emancipación y en la república. Es decir, en el Perú ha existido una diversidad de culturas antes, durante y después de la presencia europea, occidental o cristiana a partir del siglo XVI.

Jorge Cornejo Polar hace la aclaración en el sentido de que "es fácil entender que esta multiplicidad de elementos culturales no han permanecido estáticos y aislados entre sí, sino que por el contrario y a todo lo largo de nuestra

historia, se ha producido entre ellos un activo proceso de mutuo conocimiento, intercambio y mezcla que ha dado origen, a su vez, a diversas formas mestizas que no obstante no han hecho desaparecer a los grupos culturales autóctonos -quechua, aymara y amazónicos - como tampoco han producido la desaparición de la cultura andina, aunque difícilmente pueda sostenerse que ésta se halle en estado puro en algún lugar o enclave peruano" (3). Por otra parte, en una publicación anterior nuestra titulada "Hacia una Educación Regional Lambayecana" (4), hemos escrito los siguientes párrafos :

El Perú es un país pluricultural y multilingüe, también es multiétnico y multirreligioso. Ello quiere decir que el Perú es un país de multiplicidad de tradiciones o una "sociedad de múltiples legados" (5). Su realidad cultural es heterogénea y contradictoria, dispersa y disgregada, compleja y difícil, diversa y diferenciada, fragmentaria y amplia. Es un país múltiple y variado en lo social, económico, político, educativo, cultural, ideológico, histórico y geográfico. Es una sociedad donde se da una pluralidad de situaciones, una variedad de desarrollos regionales y una serie de contrastes. Se ha sostenido que en el Perú se da el Misterio de la Santísima Trinidad: "Tres personas distintas y un sólo Dios verdadero" : costa, sierra y selva, las tres personas distintas y el sólo Dios verdadero, el Perú.

José Matos Mar hace referencia de ocho a diez desarrollos desiguales. "Unos muy contrapuestos y otros relativamente semejantes"(6). Pablo Macera Dall'Orso nos hace mención a quince facciones culturales: seis segmentos o subvariantes en la Selva, cuatro facciones culturales en la Sierra y cinco subvariantes culturales en la Costa (7). Rodrigo Montoya Rojas nos habla de 59 culturas existentes en el Perú: la cultura occidental, la cultura quechua, la cultura aymara y 56 culturas selváticas (8). Y José Tamayo Herrera nos escribe que "El Perú es, en lo geográfico y en lo humano, un país múltiple y plural, un archipiélago de valles, mesetas, huyadas y culturas; un río donde confluyen diversas mentalidades, el reino puro del pluralismo cultural" (9). En este sentido, Lima es una facción cultural distinta a las de provincias. La Costa Norte con su geografía y cultura propias difiere de la costa sur y ambas de la región andina, como ésta y aquéllas de la zona de selva.

En resumen: en el Perú se da una "diversidad regional, cultural, lingüística y de clases" (10).

Si la realidad peruana es "plural y multiforme" (11), la tarea inmediata, urgente y perentoria debe centrarse en impulsar un movimiento regional para que en las escuelas y colegios, institutos y academias, centros de educación superior y universidades se enseñe una historia regional, una geografía regional, una cultura regional, una arqueología regional, un arte regional, una literatura

regional, un folklore regional, una poesía regional, una narrativa regional, una vestimenta regional, una cocina o comida regional; en suma, una educación regional.

## II. COCINA E IDENTIDAD

Intentar hablar sobre la cocina o las comidas peruana o lambayecana, nos invita a formularnos las siguientes interrogantes: ¿por qué hablar de cocina a fines del siglo XX? ¿por qué hablar de este tema al final y comienzo de un milenio?. Y la respuesta, pensamos, se centra en reconocer que la comida constituye un rasgo cultural, que la cocina se convierte en un elemento cultural y que la alimentación se transforma en un ingrediente de la identidad nacional o regional. En este sentido, la cocina - por lo tanto - identifica a los hombres y a los pueblos, así como también la comida permite diferenciar a las comunidades humanas y a las regiones. He aquí la razón por la cual siempre se habla de platos típicos o de comida típica o de cocina típica o de bebidas típicas de tal o cual ciudad, región o país. Repetimos: ello quiere decir que la cocina guarda una estrecha relación con los problemas de nuestra identidad.

En expresión de Rosario Olivas, "la cocina es, sin lugar a dudas, una fuente riquísima e inagotable de expresión cultural" (12) e Isabel Alvarez ha dicho que "Cocina es recrear. El acto de cocinar es un acto cultural, es un acto de confesión, un acto de manifestación de la propia cultura y la propia ideología" (13). En este sentido, cobra valía y vigencia la conocida expresión "Dime qué comes y te diré quién eres" o "Dime qué cocinas y te diré de dónde eres".

La cocina no solamente significa gusto, sabor, hábitos alimenticios y culinarios, inclinaciones alimenticias, predilecciones gustativas, consumo, preferencias por ciertos productos o viandas, degustación; sino que también, la cocina significa afecto, vida, comunicación, calor, comprensión, poesía, música. Ello quiere decir que el reto planteado consiste en recuperar al Perú y al Departamento de Lambayeque en su conjunto a través de su cocina, ya que la información especializada nos hace conocer que en el país ya no podemos hablar de una cocina nacional o de un plato típico nacional, debido precisamente a la existencia de una pluricomida o de una multicocina. Esta realidad necesariamente nos obliga a ocuparnos de una cocina regional o de una comida departamental. Repetimos: hay que reconocer la existencia de las diversidades en el arte culinario.

En otras palabras, lo que queremos reiterar es que se hace necesario y hasta urgente conocer y reconocer la existencia de comidas regionales, de platos típicos locales, de gustos, sabores y preferencias alimentarias desde una

perspectiva regional. Si las Ciencias Sociales nos han demostrado que existe una diferenciación cultural en el Perú -y siendo la cocina un elemento, ingrediente o rasgo cultural-, entonces debemos aceptar que también existe una diferenciación culinaria o gastronómica, sin desconocer que existe todo un conjunto de insumos básicos que se utilizan en todos o casi todos los platos que se consumen en una región determinada o en el país.

De la misma manera, hay que expresar que la comida peruana actualmente es mestiza, ya que existe una comida indígena o aborígen o dieta precolombina; una comida occidental, sea española o italiana; una comida china; una comida afro-peruana; y una comida japonesa. Isabel Alvarez nos agrega: "Nuestra cocina es eminentemente mestiza. Mestizaje implica fusión, mezcla, pluralidad y unidad al mismo tiempo. Cuando uno lee cualquier receta de cocina se da cuenta de qué forma la pluralidad se convierte en unidad" (14).

Indiscutiblemente que la comida peruana, además de mestiza, es plural. En ella se da un pluralismo cultural fecundo, variado y diverso. No sólo las comidas difieren entre las de la Costa, Sierra y Selva, sino también entre los diversos departamentos que integran cada una de las tres regiones naturales del país. Pero actualmente es imposible hablar de una cocina pura. Ello porque la cocina evoluciona y al evolucionar incorpora nuevos elementos e ingredientes alimenticios de otros países y de otras regiones. En suma, las inclinaciones alimenticias nunca son las mismas.

De la cocina italiana disponemos de todo un conjunto de aportes culinarios. Ellos son: el menestrón, los fideos verdes, los fideos rojos (con salsa de tomate), los raviolos, el pastel de acelga, las pizzas, el panetón, los vinos y aguardientes italianos(pisco italia), el aceite de oliva, los chocolates, los helados, los fideos, las pastas, etc. (15).

Entre las comidas de origen africano están los anticuchos, los choncholíes, los tamales, etc.

La comida china se expresa a través de los chifas y de todo plato a base de arroz, así como del empleo de la cebollita china, conocida también como "cebollita de rabo". Y la comida japonesa o, mejor, nikkei, se pone de manifiesto mediante el uso del Kión y el sillau, así como sus especializaciones en parrilladas (carne de res) y pollerías (pollos a la brasa).

Indiscutiblemente que el Departamento de Lambayeque en su conjunto es una tierra pródiga en el buen comer, en la variedad y riqueza de los potajes típicos, diversidad de comidas y multiplicidad de dulces. En nuestro departamento existe una verdadera y auténtica antología de sabores. Su gastronomía es de primer orden, especialmente en lo que se trata de comida

criolla. Todo visitante, turista, persona que vive, radica o "está de paso" siempre tiene elogios para la comida lambayecana, así como para sus dulces y bebidas. Una muestra de lo que afirmamos lo tenemos en que la variedad de potajes y bebidas lambayecanas han sido recogidas por nuestros artistas populares, sean éstos poetas, músicos, decimistas, cumananeros, autores y compositores, cantantes e intérpretes.



*Cuatro destacadas cocineras zañeras, de Izquierda a derecha : María Oliva Bracamonte, Ricardina Rodríguez Briones, Maruja Briones Vela y Rosa Clotilde Sandoval ("Cota")*

Tal es la cantidad de platos típicos y no típicos que se consumen en el departamento de Lambayeque, que los podemos clasificar teniendo en cuenta ciertos criterios. Veamos:

### **1. De Acuerdo al Lugar**

- a) Platos típicos lambayecanos a nivel departamental: existe todo un conjunto de platos típicos que se pueden consumir en cualquier ciudad, lugar o sitio ubicado en la jurisdicción del Departamento de Lambayeque, ellos son: espesado, seco de cabrito, causa, arroz con pato, cebiche a base

de pescado, cebiche a base de mariscos, cebiche mixto (pescado más mariscos), tamales, humitas, aguadito, chirimpico (picante a base de menudencias de chivo revueltos en sangre cocida), chinguirito (a base de guitarra que es un pescado salado y seco), cecinas (carne seca), sudados de pescado, "piqueos" a base de pescado, carne, mariscos, etc.

- b) Platos típicos de Ferreñafe: la causa ferreñafana y la sopa de cholo.
- c) Platos típicos de Chiclayo: el arroz con 'pato a la chiclayana.
- d) Platos típicos de Zaña: patitas de chanco con garbanzos o patitas de chanco agarbanzadas, frijoles con pellejo de chanco y el frito. Zaña también se caracteriza por sus dulces (naranjas con miel, dátiles confitados, machacado de membrillo, roscones, camotillos, confites, chancaquitas, manjarblanco, huevo de dátiles, dátiles rellenos, limones rellenos, naranjas rellenas, etc.).
- e) Platos típicos de Chongoyape: cuy con papas, tamales y bizcochuelos.
- f) Platos típicos de Monsefú: pepián de pava o pavo (preparado a base de garbanzo tostado y molido); pavo horneado u horneado de pavo con garbanzos; causa monsefuana o causa de peje; tortilla de raya; boda (preparada a base de arroz molido con toda clase de aves); panquitas de life; cebiche, aparte de la chicha de distintos sabores (chicha de beterraga, higo, ciruela, membrillo, etc.).

Como dulce típico se consume el alfañique que es un dulce popular y es apetecido por los escolares.

- g) Platos típicos de Reque: tamales y la poda (a base de chileno o zarandaja cocido y colado, acompañado de pescado salado con sarza de cebolla).
- h) Platos típicos de Jayanca: causa jayancana (a base de yuca batida) y el alfañique.
- i) Platos típicos de Olmos: seco de cabrito con yucas (tradicionalmente en el departamento de Lambayeque el cabrito se cocina con loche, culantro, vinagre a base de chicha, acompañado con arroz y yuca. Hoy día lo hacen acompañado con frejoles, como es consumido en Trujillo).
- j) Platos típicos de Ciudad Eten: boda y el alfañique como dulce popular.
- k) Platos típicos de San José: boda (a base de arroz molido) y potajes utilizando pescado fresco, salado y mariscos.
- l) Platos típicos de Santa Rosa: boda (empleando arroz molido) y potajes a base de pescado fresco, salado y mariscos.

m) Platos típicos de Mórrope: la caballa salada, la cual es comida jalando los trozos de este pescado, de allí que también se le conoce con el nombre de caballa jalada; el cebiche a base pescado fresco acompañado de la zarandaja o chileno y el mote o maíz fresco; y las conchitas frescas o saladas, llamadas también "palabritas". Característica importante del pueblo de Mórrope es el consumo de la chicha pura.

Otro plato típico morropano es el sancochado preparado a base de verduras y de toda clase de aves.

n) Platos típicos de Cayaltí: caldo verde (su color se debe a la utilización del "paico" que es una hierba de origen andino) -con la presencia del "paico" en sus comidas se está demostrando la influencia del migrante cajamarquino en esta Cooperativa.

ñ) Dulces típicos de Lambayeque: manjarblanco, bien me sabe, natillas (a base de leche de vaca; las natillas de Piura se preparan a base de leche de cabra), King-Kong de tres tapas o tres sabores (manjarblanco, piña y maní), King-Kong especial a base de manjarblanco, cocadas, chancaquitas, ajonjolíes, machacado de membrillo, suspiros, acuñas, higos rellenos o al jugo, cajas de manjarblanco, barras de manjarblanco, alfajores, manjarblanco de yemas, alfañique (dulce popular), etc.

## 2. De Acuerdo a las Zonas

### 2.1 Zona de Pescadores

En zonas de pescadores como San José, Santa Rosa, Puerto Eten y Pimentel, los platos típicos se elaboran a base de pescado fresco o salado, de mariscos o también de pescado de agua dulce. Veamos:

Cebiche de pescado, especialmente de tollo; cebiche de mariscos, cebiche mixto (pescado más mariscos), sudados de pescado, sudados de cangrejos, pescado frito, mariscos, chinguirito, tortilla de raya, chilcano de pescado, piqueos a base de pescado fresco y pescado salado, chicharrones de pescado, conchas frescas o conchas saladas, llamadas también "palabritas", arroz con mariscos, chupe de mariscos, tortilla de langostinos, pescado apanado, tortilla de mariscos, etc.

Aparte de estos potajes, en el listado hay que agregar otros más. Son los platos que se elaboran a base del pescado de agua dulce, sean éstos: lifes, bagres, mojarra, chimitos, cachuelos, cascafes, chalcoques y tripones. Ellos se pueden hacer sudados o fritos.

### 2.2 Zona de Negros

Las comidas en zonas con presencia de población negra como Zaña o Capote, son preparadas usando chancho. Entre sus potajes podemos enumerar los siguientes: frito, frijoles con pellejo de chancho, patitas de chancho con garbanzos, arroz con chancho, chicharrones; manías, llamadas también patitas migadas (a base de patitas de chancho con arroz molido y sarza), adobo, pellejo a la sartén, chancho guisado, chanfaina, chancho sancochado, patitas de chancho con sarza, rellenas con hierba buena, salchichas, etc.

### 2.3 Zona de Andinos o Serranos

Lambayeque es un departamento costero, con excepción de dos distritos andinos ubicados en la provincia de Ferreñafe. Ellos son: Inkawasi y Kañaris. Pero en nuestro departamento también tenemos presencia de población andina en el caserío de Penachí (distrito de Salas) y en las ex-haciendas Azucareras, hoy Cooperativas Agrarias Azucareras (Pomalca, Tumán, Pucalá y Cayaltí con sus respectivos Anexos). Ello se debe a que los cortadores de caña, permanentes o eventuales (llamados también "golondrinos"), provienen de las provincias del departamento de Cajamarca, como son Chota, Cutervo, Bambamarca, Santa Cruz, Celendín, etc.

Comidas con influencia andina también vamos a encontrar en ciudades que se han convertido en "cabeceras de sierra", como es el caso de Chongoyape.

En todos y en cada uno de estos pueblos, distritos, caseríos y anexos, sus platos van a tener como base el cuy, la papa, las hierbas andinas, la oca, el oluco, el choclo (maíz), el arroz y el ají. Es interesante conocer que los habitantes de nuestras comunidades campesinas andinas consumen fundamentalmente la papa, o mejor, los diversos tipos de papa nativa (no la papa mejorada). El cuy es un plato de lujo que es consumido en las fiestas religiosas, acontecimientos familiares o recepciones a visitas importantes.

Información importante que nos va a permitir comprender la complejidad de la gastronomía lambayecana, así como la variedad de platos típicos, es la que nos proporciona Richard Schaedel en su libro "La Etnografía Muchik en las fotografías de Museo Brüning, 1 886 - 1 925" (Ediciones COFIDE. Lima, 1 988), al decirnos que Brüning nos informó que la agricultura del campesino Muchik giró sobre la base de maíz, yuca, frijoles, calabazas, zapallos, loche, camote, lentejas, cebollas, habas,



garbanzos, ajíes (seco y verde), tomate, cría de cuyes, cangrejos, pesca de agua dulce (bagre, life, cachuelo, panzón, cascafe, mojarra, chalcoque, chimito, huahuin y pocoche).

Entre las frutas enumera a la chirimoya, ciruela de fraile, guayaba, guanábana, pepino, lúcuma, plátano, papaya, naranja, mango, limón, tumbo, granadillo, mamey y sandía.

Brüning agrega que la campiña de Lambayeque se caracterizaba por el cultivo de la yuca y la campiña de Reque por el cultivo de los camotes. Así mismo nos dice que la yuca o los camotes significaban para la dieta costeña, lo que la papa era para la dieta serrana.

Por último, Brüning hace mención a la fabricación de la chicha, tan igual como la hacen actualmente nuestras mujeres de estas tierras yungas.

Finalmente, tal es la importancia de la cocina que hay que reconocer que existe un canal de comunicación entre la comida y la poesía, entre la comida y la música, entre la comida y la décima, entre la comida y la chicha, entre la chicha y la décima. Esta realidad nos obliga a resaltar la presencia de las chicherías, picanterías, recreos y restaurantes turísticos lambayecanos.



*Mocheras sentadas tomando chicha con Brüning (21 de Octubre de 1894)*

### III LA COCINA EN LA POESIA LAMBAYECANA

Indiscutiblemente, existe un canal de comunicación entre la poesía y la cocina lambayecana; así, Juan José Lora Olivares, considerado por la crítica literaria como el poeta más chiclayano de todos los chiclayanos, nos escribe en su poemario "Con Sabor a Mamey" (1962) un conjunto de poesías dedicadas a los sabores norteños como "Ají", "Arroz" y "Espesáu".

Hoy sabemos que al espesado en lengua mochica lambayecana se le llamó "Yemeque", que significa "mazamorra de maíz", por lo que el espesado o "espesáu" (en lenguaje campesino o rural) constituyó uno de los platos preferidos del Señor de Sipán, de su corte y de la población moche de ese entonces. En otras palabras, el espesado o "espesau" o yemeque fue conocido y comido por el Señor de Sipán y sus contemporáneos.

El Arqueólogo Walter Alva Alva, Director del Museo Nacional Arqueológico Brüning de la ciudad de Lambayeque y Jefe del Equipo que descubrió y estudió la tumba del Señor de Sipán, respondiendo a la pregunta que le formulara el poeta nacional Rodolfo Hinostroza: "¿Qué comía el Señor de Sipán?", ¿De qué se alimentaba el Señor de Sipán?, Alva le respondió: "Por los datos que tenemos y las características de las osamentas, lo que salta a la vista es que el Señor de Sipán tenía la dentadura bastante bien conservada en comparación con la de sus acompañantes, los guerreros, que la tenían mucho más desgastada. Esto nos indica que tenía una dieta especial, comida preparada en base a yuca, maíz, pescado y mariscos, como en todo el litoral norteño que tiene una gran población de pescadores. En su tumba también encontramos vasijas que habían contenido carne de llama tierna, típicas de la costa..." (16).

Con ello queremos decir que el choclo verde o choclo tierno o maíz fresco es el ingrediente principal del espesado, al lado del culantro, pescado, loche, cebolla de rabo o cebolla de cabeza, ají, yuca, etc. Hoy día, en lugar del pescado, usan la carne de pecho o carne de res, pero el espesado auténtico es con pescado. Así tuvo que comerlo el Señor de Sipán.

Todo lo anteriormente expresado nos lleva a la conclusión de que el espesado o "espesau" o yemeque es el plato más típico, más característico, más original, más auténtico, más histórico, más propio, más nuestro, más autóctono, más lambayecano. Lo importante, desde el punto de vista histórico, es que a Sipán se le asigna una cronología u origen del año 200 a 400 d.C. y el espesado tendría su origen en esas fechas, y sigue comiéndose, sigue vigente.

El texto de la poesía "ESPESAU" de Juan José Lora Olivares es el siguiente:

*Al rojo imperial le quito  
el imperio y su rubí,  
para quedarme esmeralda  
dándole cielo al maíz,  
dándole vida al pescado,  
vida, que es más que existir  
siempre y cuando reina gusto  
de chiclayano festín.*

*Culantro, mar remolido  
sobre mi arrecife gris...  
La piedra baila en la piedra:  
¡ batán, batán bailarín !  
Míralo miraloverde,  
míralo, siéntelo hervir...  
Espesau, ¡ adiós mis dedos  
que al comerte me comí! (17).*

El espesado es un plato muy popular, el cual es consumido los días lunes en las picanterías y en los hogares del obrero, campesino, trabajador y hasta en los hogares de clase media baja. En nuestro medio es muy común escuchar decir: el lunes es el día del "espesau".

Ya lo hemos dicho: el espesado es un potaje que se elabora a base de maíz fresco, es decir, choclos, el cual es molido con bastante culantro, yerba que le permite darle el color verde. De ahí que en el poema se haga mención al culantro en los siguientes términos: culantro, mar remolido/ sobre mi arrecife gris... Míralo miraloverde,/ míralo, siéntelo hervir... Este plato va acompañado de trozos de pescado y con guiso, y en el poema se hace mención a ellos cuando se lee: Al rojo imperial le quito/ el imperio y su rubí... dándole vida al pescado,/ vida, que es más que existir.

Tradicionalmente el maíz de choclo era molido en una piedra plana de regular tamaño, la cual recibía el nombre de "batán" y para moler el maíz, el

culantro y los demás ingredientes se utilizaba otra piedra en forma de media luna, llamada también piedra de moler, cuyos extremos eran manejados por las manos diestras de nuestras mujeres. He aquí la razón por la cual el poeta Juan José Lora nos dice : La piedra baila en la piedra:/ ¡batán, batán bailarín!.

Hoy sabemos que el clásico y tradicional "batán" prácticamente ha desaparecido de los hogares lambayecanos; fue posteriormente reemplazado por la máquina de moler granos, como el café; y actualmente se usa la moderna y cómoda licuadora. Hoy sabemos, también, por boca de nuestras madres y de nuestras abuelas que el espesado preparado y molido en "batán" era mucho más agradable que el maíz molido en la máquina de fierro de moler granos o en la licuadora.

Por su parte, el poeta, periodista, pintor y folklorista Jesús Alfonso Tello Marchena en 1975 le escribió un poema a este plato típico nuestro con el título "¡VENGA EL ESPESAO!". Su texto es el siguiente:

*Naces de los albos choclos  
con frescor de primavera,  
sabores que se heredan  
con su "batán de vereda".*

*Te pintas color culantro  
con tu maíz esmeralda,  
con tonos de rojo y gualda,  
para que los labios ardan.*

*¡ESPESAO!, molido en "chungo"  
con manos que van volando,  
con música que va tronando  
en sus armonías rimantes.*

*¡ESPESAO!, de carne de pecho  
único en toda la región,  
por tu deliciosa sazón  
¡rico aroma que es pasión!*

*¡ESPESAO!, tibio y con vuelta  
de los que saben apreciarlo,  
el día lunes bien gustarlo  
y con buena chicha asentarlo.*

*¡ESPESAO!, flor y sabrosura  
masa que bien nos entona,  
por esencias que aprisionan  
los maizales de la zona.*

*¡ESPESAO!, gusto a Chiclayo  
único sabor en la patria,  
que este plato idolatran  
por su aderezo y poca plata.*

*¡ESPESAO!, gustas y encantas  
como una miel en los labios,  
expresión del arte sabio:  
¡ideal Lambayeque culinario!*

*¡ESPESAO!, color hermoso  
del atractivo condimento  
de acariciar succulento  
en inolvidables momentos.*

*¡ESPESAO!, plato especial  
de un borbotear humeante,  
que se ofrece muy galante  
en dos manos invitantes.*

*¡ESPESAO!, verde bailarín  
te deslizas por los dedos  
en un vaivén de veleros:*

*¡por CHICLAYO PINTURERO! (18).*

Como se puede deducir de la lectura del poema, Tello Marchena hace toda una semblanza de este exquisito potaje lambayecano al mencionar sus ingredientes: choclos, culantro, carne de res o carne de pecho, pescado, aderezo, condimentos, etc. También hace mención a la chicha, bebida popular que es consumida en las picanterías o chicherías y en los hogares populares de la ciudad y del campo. Así mismo, señala al día lunes, como día del espesado y finalmente hace referencia al "batán de vereda", aquella piedra que era utilizada por nuestras mujeres para moler el maíz, el culantro, los condimentos, etc. En este sentido, Jesús Alfonso Tello Marchena ha continuado la preocupación costumbrista, nativista, lugareña o intimista de Juan José Lora Olivares.

Otro poeta popular, Manuel Grimaldo Leiva Pósito, nacido en Pomalca el 15 de julio de 1937 y radicado en Zaña hace bastante años, nos ha escrito una poesía dedicada a la diversidad de platos y bebidas típicas que son consumidos en el departamento de Lambayeque, donde se nota toda una combinación de comidas pertenecientes a la zona de pescadores (cebiche de tollo, tortilla de raya, mariscos, chupe de camarones, albóndigas de bonito); platos ubicados en zonas con presencia negra (frito, patitas de chancho con garbanzo, chicharrones, caperuza con frejoles o pellejo de chancho con frijoles, chanfaina, cecina de chancho, rellena con hierba buena), aparte de muchas otras como el espesado que es una comida indígena. Su poesía lleva por título "ESTE ES MI NORTE, SEÑORES". Su texto es el siguiente:

*En sazones y potajes  
este es mi norte, señores  
tú no te quedas atrás  
lo digo de mil amores.*

*El pavo con su pepián  
causa, tamales y frito  
hasta tortilla de raya  
y también un chirimpico.*

*Tallarines de pichones  
y su seco de cabrito  
unas patas con garbanzo  
de ese chancho tan riquito,*

*La papa a la huancaína  
del chancho sus chicharrones  
y el picante de gallina  
caperuza con frijoles.*

*Chanfaina de hígado negro  
el lunes ya ni que hablar  
espesado en el almuerzo  
y chicha para asentar.*

*Una cecina de chanco  
con su cebolla encimita  
surrapa de chicharrones  
para preparar humitas.*

*Un chupe de camarones  
albóndigas de bonito  
su rellena con hierba buena  
y caucau de mondongo.*

*Y su cebiche de tollo  
que es rico para el flato  
y como para despedirse  
ese rico arroz con pato.*

El 27 de diciembre de 1991 escribimos en el Diario "La Industria" de Chiclayo una crónica titulada "Antiguos versos lambayecanos". En ella transcribimos una carta en verso que dirigiera la señorita María Angélica León Adrianzén a mi señor padre, don Rafael Rodrigo Delgado Boggiano. Ello ocurrió en 1924, y en la carta se hace mención a los potajes motupanos. El texto de la misiva dice así :



Sasape, setiembre 3 de 1 924

Señor

Rafael Rodrigo Delgado

Lambayeque.-

*Hoy que cumple años Rodrigo  
y lo recuerdo por eso,  
quiero que aumente su peso  
y venga a almorzar conmigo.*

*Le ofresco cabrito azado,  
mote frito, rico chupe  
a la moda de Motupe  
por la negra preparado.*

*Por ser acá el mejor plato  
y por gustarle también  
haremos, pues, que le den  
un aguadito con pato.*

*Y después que esté repleto,  
que beba llonque hasta en jarro,  
le ofrece mandarlo en carro  
su cuñado P. Barreto.*

Estos versos donde se mencionan potajes lambayecanos, constituyen una prueba más de lo que es capaz el habitante lambayecano, para a través de su capacidad artística, poder crear y componer versos, coplas, décimas, poesías, cumananas, cuartetos, versadañ, etc.

En estos versos, como en otros, se mencionan platos norteños y lambayecanos, como: cabrito, mote, chupe, aguadito, así como el yonque.

Nuevamente el cumananero y poeta popular Manuel Grimaldo Leiva Pósito, le ha dedicado una poesía al chancho que, como sabemos, se ha convertido en el plato típico zañero. Su contenido dice así:

### EL CHANCHO

*De nuestros pueblos del norte  
todos tienen su potaje  
y como para que encaje  
aquí les voy a contar  
que en nuestro pueblo de Zaña  
el chancho es tradicional.*

*El cuy en el pelamiento  
y el pavo en la Navidad  
el chancho es el más querido  
en la mesa popular.*

*El chivo también puede ser  
el animal favorito  
pero para el chancho no hay  
porque hasta el grito es bonito.*

*Del ojo de uva también  
se hace una rica causa  
pero la puedes comer  
una sola vez al día*

*mientras que al chancho lo comes  
desayuno, almuerzo y comida.*

*Un frito en el desayuno  
y un guisado en el almuerzo  
y en la comida que rico  
sus frijoles con pellejo.*

Finalmente, el poeta zañero Teodoro Linares, es el autor de los siguientes versos dedicados al Chancho ("El caballero de la mesa"), su letra es como sigue:

### CHANCHO

"El Caballero de la mesa"

*Si te dicen caballero  
porque todos te respetan  
aunque muchos te discrepan  
por cochino en tu chiquero.*

*En la mesa eres muy rico  
cuando de comer se trata  
sabes que no es cosa barata  
un potaje como el frito.*

*De tu cuerpo bien sabroso  
te sacamos el pellejo  
si te dicen feo y viejo  
eres rico y delicioso.*

*Arroz con chanco el sábado  
frito y patitas el domingo  
lunes la chanfaina amigo  
y hasta el próximo encebado.*

*Sin caperuzas los frejoles  
no tienen ningún sabor  
ahí está el valor  
del chanco en los peroles.*

*Qué ricos los chicharrones  
derivados de tu cuerpo  
como zañero hasta muerto  
comería en porrones.*

*Con tu rica manteca  
se hacen una y mil cosas  
ricas y muy sabrosas  
y aquel que niegue... peca.*

*Marrano rico y terco  
que de muerto te hacen fiesta  
por tus carnes que te cuesta  
la vida por ser puerco.*

*Chanco bendito animal  
como diría un zañero  
a tu salud primero  
y después al... camal. (19).*

#### IV. LA COCINA EN LA MUSICA LAMBAYECANA

También existen canales de comunicación entre la música y la cocina lambayecanas. Al respecto, sabemos de todo un conjunto de composiciones musicales entre polkas, tonderos, vales y especialmente marineras lambayecanas donde están presentes los potajes nuestros, conforme lo vamos a demostrar a continuación:

1. El vals "**Pátapo Criollo**", de Raúl Contreras Ramírez, hace mención a un conjunto de platos típicos que se consumen en este Anexo azucarero, como son: el migadito, el aguadito, el espesao, la causa, así como la chicha conocida también con el nombre de "embozalada" y el cañazo o yonque o aguardiente.
2. En el tondero "**La Flor de Higo**" del autor y compositor ferreñafano Luis Abelardo Núñez, menciona al maíz, la caña, las tortas con dulces y al yonque, así como al fogón, al trago y a la cena.
3. En la polka "**Sabor a Norte**" de Jesús Alfonso Tello Marchena, el autor trata de resaltar las manos diestras y expertas de nuestras mujeres lambayecanas en el arte de preparar nuestras comidas típicas y nuestras bebidas nativas. En esta composición musical se hace mención a todo el arte culinario propio de la región. El texto de la polka es el siguiente:

*Con perfume a limonero  
con esencias del maíz:  
sale tolo mantequero  
con sarza y mucho ají.*

*Compadre viene la causa,  
la rica tortilla e raya  
y la chicha como pausa,  
pal'cebiche de guitarra.*

*Y, vienen muchos "salús"  
el abrazo y "yo te estimo"  
todo por el bello Perú:  
y, por Chiclayo mi primo.*

*Que linda mi tierra es,  
con sabores muy diversos,  
en bodas y espesados:  
no hay en el universo.*

*La jarana es un alarde  
de gargantas y guitarras,  
y el aguadito en la tarde  
acabó la criolla farra.*

En esta polka, el autor hace referencia a los "salús" de los bebedores, a las "farras" de nuestra gente chola y criolla, así como a las jaranas lambayecanas en su conjunto, cuyas reuniones amicales y fiesteras terminan en el "yo te estimo", entre abrazos y recuerdos. Todas estas evocaciones forman parte de nuestro folklore, costumbres y tradiciones. Con ello queremos decir que también en las comidas y bebidas típicas hay que encontrar los elementos que permitan construir nuestra identidad lambayecana.

4. En la marinera "Tumán" de José Llontop Calderón, sólo se mencionan las menestras, el azúcar, el arroz y la miel de caña.
5. En la marinera "Que viva Chiclayo" de Luis Abelardo Núñez, transcribimos la siguiente cuarteta:

*Que rica que está la chicha  
de doña Juana,  
la causa ferreñafana,  
rica y sabrosa.*

La causa ferreñafana, efectivamente, está considerada como el exponente del arte culinario de la "Tierra de la doble fe". Es un plato muy conocido, difundido y popular, así como exquisito y sabroso.

6. En la marinera "El Chisco Silbador" de Luis Abelardo Núñez, transcribimos una parte de ella:

*La chicha,  
que rica es la chicha de maíz,  
endulzada, endulzada con "melao"  
si quieres la tomas embotellada  
o sino,  
en poto o en calabazo,  
siempre quedarás "mamao".*

*En las ramas de un overo  
trina un chisco silbador  
y en su síbido dice:  
rica, rica es la mojarra,  
que sabroso es el cascafo,  
tocando con mi guitarra,  
yo le canto a Ferreñafe.*

En esta marinera, el autor canta a su tierra natal: Ferreñafe, hace mención a la chicha que es la bebida popular, así como al pescado de agua dulce, entre ellos, la mojarra y el cascafe. Es bueno indicar que el cascafe es un pez propio de Ferreñafe y que en época de verano se hace presente con las aguas del Taymi.

7. En la marinera "La Encomienda" de Luis Abelardo Núñez, el autor menciona una serie de productos propios de la cocina lambayecana, demostrados en las siguientes líneas:

*Caballas, conchas y pejes  
y plátanos de freír  
carne seca, chilenitos  
y chicha que hace dormir.*

*En esta encomienda vino  
ajices coloraditos  
de esos ajices cerezos  
que pican con disimulo  
y una carta muy urgente  
para mi compadre Angulo.*

8. En la marinera "La Cosecha" de Luis Abelardo Núñez, pinta al Ferreñafe agrícola, campesino, agricultor y arrocero; dibuja al Ferreñafe dedicado a las faenas de la tierra: la siembra y la cosecha del arroz; pinta al Ferreñafe arrocero con sus almácigos y su transplante de arroz, así como evoca sus platos típicos: el arroz con cabrito o las panquitas de life, al lado de una marinera cantada y bailada a golpe de guitarra y cajón. Su texto es como sigue:

*Cuando coseche el arroz  
que en mi fundo yo he sembrado,  
te compraré la casita  
con la que siempre has soñado.*

*Comeremos todo el día  
cabrito y arroz graneado  
y unas panquitas de life  
que en la vida no has probado.*



*Que linda es la marinera  
cuando se sabe bailar,  
mueve china el cuerpo así  
como la mata de ají,  
cuando el aire la mece  
doce y una son trece.*

*Mueve china el cuerpo así  
como la mata de ají  
cuando el aire la mece  
vámonos que te parece.*

9. En la marinera "**Yo Soy Ferreñafano**" de José Mena Tello, canta a su tierra natal: Ferreñafe, destacando sus virtudes y dando a conocer que es un pueblo campesino y agricultor, donde se cosecha arroz, se come cabrito con yucas y se toma chicha en "poto". Coplamos dos cuartetas de esta composición musical:

*Cálida y linda es mi tierra,  
es Ferreñafe señor.  
Madre de la agricultura  
donde se cosecha arroz.*

*Se producen ricas yucas,  
zapallos viejos con loches,  
se come un buen cabrito  
y se bebe toda la noche.*

Es una marinera localista, costumbrista y paisajista, donde se refleja una persistencia en lo festivo y jaranero del poblador ferreñafano, así como en su hospitalidad, en su buen comer y en su buen beber.

10. En la marinera "**Chiclayo en Lima**" de Santiago Vega Zavala, copiamos los dos primeros versos:

*Las costumbres de Chiclayo  
en Lima se han radicado  
cabrito y el espesado  
hay que rico y bien preparado.*

*El cebiche de guitarra,  
el cebiche de caballa  
el loche para el cabrito  
la buena chicha sigue a la farra.*

Con esta marinera, el autor intenta prolongar la riqueza musical, artística, costumbrista y folklórica de la ciudad de Chiclayo hacia la ciudad de Lima. Es una invitación a los chiclayanos y norteños en general para que sigan recordando su tierra natal: Chiclayo. En otras palabras, es la presencia del terruño, de la "patria chica", de la "santa tierra" donde nacieron, vivieron, se educaron, a través de las costumbres, de la comida, de los potajes, de la cocina y de los platos típicos.

11. En la marinera "**Así es el Norte**", Octavio Fernández, hace referencia a un conjunto de potajes que se consumen durante los días de la semana. Así, por ejemplo, en uno de los párrafos de la marinera se lee:

*Los sábados era el frito  
los domingos era la causa  
los lunes el espesado  
y los martes el cabrito  
y asentábamos con clarito.*

Y en el hablado, copla o refrán de esta marinera se dice lo que sigue:

*Cuando Ud. quiera comer con sabor a norte:  
el frito tiene que ser con yuca  
la causa con su camote  
el espesado con su pescado  
y el cabrito con su clarito.*

El autor relievra las comidas tradicionales del norte del país, especialmente del Departamento de Lambayeque, como son: el seco de cabrito, la causa, el espesado y la chicha embotellada que toma el nombre de clarito o claro. Los potajes -repetimos- son típicos de la cocina lambayecana, por lo que es una marinera con sustento norteño.

12. En la marinera "**En Chiclayo me quedé**" de Manuel Llancari Cuba, también se hace mención a los potajes lambayecanos, sean éstos la causa, el cabrito, el cebiche o el espesado. Una cuarteta dice así:

*La causa aprendí a comer  
los cebiches o espesado  
los picantes al escoger  
y el cabrito nunca ha "faltao".*

13. Finalmente, en la marinera "**Las Comidas de mi Tierra**" de Juan Carlos Sánchez Gonzales, también reitera los platos típicos lambayecanos. Su letra es la siguiente:

*Las comidas de mi tierra  
encierran su tradición,  
la cocina chiclayana  
toditita la semana,  
ricos potajes se lucen  
sus olores se traslucen.  
Los lunes son las manías*

*el espesado de choclo  
no es de todos los días,  
los martes cebiche y boda,  
los miércoles con cabrito,  
chirimpico y chinguirito.*

*Así...*

*Y así sigue la semana,  
los jueves arroz con chanco,  
y ese rico migadito;  
el viernes son las humitas  
y ese sabroso aguadito,  
sábado te paso el dato,  
tamales y arroz con pato;  
domingo se escucha un grito  
causas y ese riquísimo frito.*

De la lectura de esta marinera se concluye que el Departamento de Lambayeque es una tierra del buen comer y del buen beber; su cocina es variadísima; posee toda una antología de sabores y potajes; existen manos expertas en el arte culinario; y, que tiene un espacio ganado a nivel nacional e internacional por su cocina y por su marinera. Respecto a nuestra región, existe toda una tradición por la buena comida, la cual se remonta a la época preincaica.

V. LA COCINA EN LA DECIMA LAMBAYECANA

El artista popular ferreñafano, autor de décimas y cumananas, Víctor Hugo Parraguez Vásquez, en 1990 nos escribió una décima titulada "POTAJES DE MI LUGAR" cuyo texto es el siguiente:

*Primores al cocinar  
pone mi gente norteña  
metiendo fuego a la leña  
le dan gusto al paladar.*

I

Por ventura mi Dios quiso  
que en este norte de amor  
gocemos de lo mejor  
cual criollo paraiso,  
les voy a brindar un viso  
pues sabemos apreciar  
lo agradable del sazón,  
pone mi china a razón  
primores al cocinar.

II

Véngase un rico jugoso  
con frijoles o lentejas  
saltadito de mollejas  
espesado delicioso,  
un cabrito apetitoso  
sale a punto como seña

III

Sopa de cholo o sancochado  
la causa, el arroz con pato  
da gusto mirar el plato  
como viene acomodado,  
de los platos del lugar  
pone a mi gente risueña  
más, de la mesa se adueña  
alabando a quien cocina,  
cantando sigue mi clina  
metiendo fuego a la leña.

IV

No se olvida el migadito  
menos el piqueo mixto  
ni tampoco por lo visto  
carne seca o chinguirito,  
acostumbramos el frito  
y las conchitas de mar

porque mi china se empeña  
en el arte culinario,  
primor extraordinario  
pone mi gente norteña.

cachuelos que al preparar  
con culantro, ají, limón,  
con grata satisfacción  
le dan gusto al paladar.(20)

En esta décima, Parraguez Vásquez nos ofrece toda una variedad de potajes que son propios de la ciudad de Ferreñafe, sus distritos y de su campiña. Están presentes la causa ferreñafana, el arroz con pato, el seco de cabrito, el espesado, aparte de los conocidos y tradicionales "piqueos" elaborados a base de pescado. La décima que hemos transcrito constituye todo un desfile de platos típicos, de lo variado que es la cocina norteña, de la diversidad de potajes, de la exquisitez en su elaboración, de las manos expertas de nuestras mujeres lambayecanas para darle gusto, sazón y agradabilidad al potaje.

El hecho que el poeta, el músico, el decimista, el autor y el compositor, el cantante y el intérprete se ocupen de la comida lambayecana, nos está demostrando que nuestra cocina ocupa un lugar privilegiado en el arte culinario nacional. Por consiguiente, el Departamento de Lambayeque no sólo es hospitalidad, alegría, jocosidad, jovialidad, también es buena cocina y exquisita comida. Repetimos: nuestra región es amante de la buena mesa. De otra manera, no se explicaría la preocupación permanente y constante del artista popular por recitarle y cantarle a nuestro arte culinario.

Nuevamente Víctor Parraguez Vásquez nos aporta con su décima "**MI NORTE ES PARA GOZAR**", donde hace mención al criollismo norteño, al tondero y a la marinera como danzas nuestras, así como a los ricos platos y sabrosos potajes lambayecanos. El texto de la décima es como sigue :

Mi norte es para gozar  
del criollismo más puro  
lo más grande le aseguro  
que Dios nos puede brindar.

I

No hay tierra como la mía  
de gente noble y sincera  
de su amistad verdadera  
le brindan con alegría,  
donde Dios al contemplar  
da carisma a mi lugar  
y su gente jaranera  
dice al son de marinera  
mi norte es para gozar.

II

Recitando va mi parra  
los versos del corazón  
le nació la inspiración  
al trinar de su guitarra,  
amo y señor de la farra  
mi cholo marcha seguro  
al tondero le da duro  
al huayno, vals, yaraví  
goza el cholo chaparrí  
del criollismo más puro.

III

Degustamos con agrado  
y al paladar es muy grato  
nuestro rico arroz con pato  
es nuestra tierra bravía  
el frito va acomodado  
con esmero le aseguro  
por eso nunca aventuro  
es la rica sopa 'e cholo  
lo más grande le aseguro.

IV

Rico cebiche de tollo  
carne seca o chinguirito  
en compañía un chileno  
sudado 'e mero o tramboyo  
y asíéntalo buen criollo  
con chicha de este lugar  
ven y goza a todo dar  
siente la satisfacción  
de esta hermosa bendición  
que Dios nos sabe brindar(21).

En esta décima, el autor, reitera la variedad de platos que son consumidos por el poblador ferreñafano y norteño: arroz con pato, causa, espesado, sopa de cholo, frito, cebiche de tollo, carne seca, chinguirito, sudado de mero, así como el chileno o zarandaja y la infaltable chicha.

La cocina lambayecana, como toda cocina norteña, tiene como "telón de fondo" y escenario el espíritu criollo de su gente, la alegría de sus pobladores, la presencia del músico bohemio, sea éste guitarrista o cantante, quien en los recreos o picanterías interpreta nuestra música criolla: valeses, polkas, marineras y tonderos, así como también música andina expresada en huaynos y yaravies.

En suma, así es el espíritu jaranero, alegre, jovial, campechano, extrovertido, conversador, amiguelo y hospitalario del poblador lambayecano.

El odontólogo Libni Córdova Tapia, natural de la Cooperativa Cayaltí y gran conocedor de las tradiciones de la ciudad de Zaña, le ha dedicado una décima de pie forzado "AL CHANCHO", la cual dice así:

*Dicen que Quijote y Sancho  
son dos símbolos de España  
Acá en mi pueblo de Zaña  
nuestro símbolo es el chancho.*



I

Manjar de Dios y de Reyes  
de santos y de profanos  
yo le canto muy ufano  
con el respeto a las leyes  
porque ni a pavos, ni bueyes  
que se cría en todo rancho  
y lo alaban a lo ancho  
le dieron tal parecer  
a la hora de comer  
dicen que Quijote y Sancho.

II

En el consenso mundial  
no hay a tí que se resista  
ni el olfato, oído o vista  
ni el tacto ni el paladar  
que a la hora de gustar  
jamás, jamás nos engaña  
es como hacer una hazaña  
al tratar de confundir  
que Pizarro con Erick  
son dos símbolos de España.

III

De tu origen ni que hablar  
todo es especulación  
sea la India, el Japón  
la China o el Gibraltar  
sólo tengo que aceptar  
aunque alguien me regaña  
que por la ruta de España  
para poder subsistir  
llegaste a residir  
acá en mi pueblo de Zaña.

IV

Ronco bendito animal  
mereces un monumento  
porque eres un portento  
y un caballero cabal  
un doctor a todo mal  
como dice el cholo Pancho  
visto de pie o en el gancho  
sólo me queda afirmar  
que en mi Zaña a todo dar  
nuestro símbolo es el chanco (22).

Efectivamente, los principales potajes zañeros son a base de chanco: chicharrones, frito, arroz con chanco, frijoles con pellejito de chanco, etc. Pero además del chanco, el pueblo de Zaña se caracteriza por la elaboración de dulces, conforme lo vamos a demostrar con la siguiente décima.

Un tercer decimista del departamento de Lambayeque es Hildebrando Briones Vela, conocido en el ambiente artístico y amical como "Brando". Es él, natural de Zaña y autor de más de un centenar de décimas. Una de ellas se titula "DULCE ZAÑERO", o "CONFITES Y CHANCAQUITAS" cuyo tenor es como sigue:

*Confites y chancaquitas  
conserva y dulce de membrillo  
Zaña vende al gran gentío  
en las fiestas se dan cita.*

I

En el Perú ya es sabido  
que en dulce Zaña es mejor  
conserva puesto de honor  
como un noble de apellido  
pues este trabajo ha sido  
el que le enseñó su amita  
ahora la viejecita  
mira a su hijo con honor  
cuando dice al comprador  
confites y chancaquitas.

II

Ser moreno es lo importante  
para poder tener jale  
de lo contrario no sale  
el dulce ni el año entrante  
llama a la gente al instante  
y a veces con su estribillo  
es bueno tener sencillo  
para evitar alboroto  
y le despachan en poto  
conserva y dulce de membrillo.

III

Esta rutina dulcera  
de fiesta en fiesta se escucha  
un toldo como casucha  
de lonetas o de estera  
las fiestas en su sesera  
las tiene como un ovillo  
la Primavera en Trujillo  
la Crucesita de Chalpón  
su dulce con gran pasión  
Zaña vende al gran gentío.

IV

Unos a otros se ayudan  
cuando están en tierra ajena  
trabajar no les apena  
porque saben lo que sudan  
si bien es cierto que dudan  
del maraquero que grita  
es del ovillo la pita  
de alguna cuadrilla de choros  
de esos que vendiendo todo  
en las fiestas se dan cita. (23)

Lambayeque como Departamento no sólo se caracteriza por la variedad y exquisitez de sus potajes típicos, por la buena y apetitosa chicha, sino también por la calidad y prestigio de sus dulces. Un caso concreto lo constituyen los dulces que se elaboran en la ciudad de Lambayeque, como los famosos King Konges y las barras de manjarblanco, entre otras. Zaña es otro pueblo que se caracteriza por la elaboración de los dulces; la diferencia entre Lambayeque y Zaña radica en que el turista acude a Lambayeque a comprar sus dulces, en cambio, las mujeres zañeras para vender sus dulces asisten a las ferias religiosas populares que se celebran en los diversos pueblos del departamento. Si se quiere, el dulce zañero tiene un carácter más popular.

Entre los dulces zañeros figuran: confites, chancaquitas, conserva de membrillo o dulce de membrillo, etc. Todos ellos los ofrecen al turista o al visitante. Las vendedoras se instalan en toldos que se ubican alrededor del parque principal del lugar donde se celebra la fiesta del santo patrono: sea la Cruz de Chalpón en Motupe, San Martín de Thours en Reque, Santo Toribio de Mogrojo en Zaña, etc.

En suma, Zaña tiene sus encantos en sus ruinas coloniales, su música y bailes negros, sus décimas y en sus dulces.

Pero "Brando" no sólo le canta a los dulces de su tierra, es decir, a Zaña, sino también al chancho, aquel puerco, marrano, cochino o porcino que



*Reunión amical en Zaña: Domingo 19 de Diciembre de 1993, de izquierda a derecha, Dr. Juan Gamarra Romero, Ricardina Rodríguez Briones, Dr. Luis Rocca Forbes y Prof. Pedro Delgado Rosado.*

constituye el plato típico y característico de los zañeros. Tan importante es el chancho para los zañeros que le han dado el título de "El Caballero de la Mesa".

Por otro lado, las dos décimas de "Brando", que a continuación transcribimos, ratifican -una vez más- la importancia que tiene el chancho en la cocina zañera. Prueba de ello son las poesías "El Chancho" de Manuel Grimaldo Leiva Pósito, y "Chancho". (El Caballero de la Mesa) de Teodoro Linares, así como las décimas "Al Chancho" de Libni Córdova Tapia y "El Chancho" y "Un Pavo retó a un Chancho", ambas de Hildebrando Briones Vela ("Brando").

Finalmente, Hildebrando Briones Vela ("Brando") en 1995 nos ha escrito dos importantes décimas que tienen que ver con el chancho, potaje principal e importante del pueblo zañero. la primera lleva por nombre "El Chancho" y la segunda "Un pavo retó a un chancho". Veamos sus textos"

## EL CHANCHO

El chancho para el zañero  
es su plato favorito  
se come en chanfaina y frito  
¡lo llaman el caballero!

### I

Cuando te dicen: "cochino"  
con ese tono... me angustia  
si te gusta el agua sucia  
es porque ese es tu destino.  
Claro que es mejor: "porcino"  
tiene sabor a chiquero  
cómo: "chancho" te prefiero  
que es tu nombre popular  
y es el mayor ideal  
el chancho para el zañero.

### III

El frijol no tiene gusto  
si no lleva su pellejo  
comiéndolo, dijo un viejo;  
"si muero, lo haré con gusto"  
Y hasta me parece justo  
que por ser tan exquisito  
le den a este animalito  
la medalla nacional  
y si es chancho de corral  
se come en chanfaina y frito.

## II

Es rico el arroz con chanchos  
 son ricos los chicharrones  
 las patitas me las pones  
 mezcladitas con garbanzo.  
 De comerlo no me canso  
 porque de este animalito  
 es sabroso... hasta su grito  
 y en la mesa.. es caballero  
 por eso, para el zañero  
 es su plato favorito.

## IV

De todos los animales  
 yo creo que es el mejor  
 caperuza en el frijol  
 pellejito en los tamales.  
 En los vuelos espaciales  
 el tocino fue el primero  
 el astronauta extranjero  
 lo ha llevado hasta la luna  
 por todita esa fortuna  
 ¡lo llaman el caballero!. (24).

## UN PAVO RETO A UN CHANCHO

Un pavo retó a un chanchito  
 decía este personaje  
 que tenía más potajes  
 en la mesa y en el gancho.

## I

Soy ave de corte fino,  
 diría de sociedad  
 preferido en Navidad  
 horneado con rico vino,  
 en cambio, tu eres cochino  
 grotesco, grasoso y ancho  
 apartado estás del rancho  
 porque sabes... hueles mal  
 ¡Yo soy el rey del corral!  
 un pavo retó a un chanchito.

## III

Calla, calla pituquito  
 grita el chanchito en seriedad  
 tengo popularidad  
 por ser lo más exquisito.  
 ¿Has probado un rico frito?  
 ¿mis patitas?... ¡Que potaje!  
 yo tengo un rico bagaje  
 de platos en la región  
 demostrando con razón  
 que tenía más potajes.

II

No vives en la ciudad  
porque no tienes modales  
te crías sólo en corrales,  
entre lodo y suciedad.  
Mira chanco... ¡vete ya!  
no soporto tu lenguaje  
yo soy ave de linaje  
criado en granjas decentes  
y muchas frases hirientes  
decía este personaje.

IV

Mira, pavo, tu pepián  
sólo es plato de ocasión  
yo le pongo la sazón  
desde el arroz hasta el pan  
y como dice el refrán:  
lo más bonito del rancho  
es el chiquero del chanco  
que en la mesa es caballero  
yo siempre seré el primero  
en la mesa y en el gancho.(25).

Un cuarto decimista lambayecano, el profesor Raúl Ramírez Soto, natural de San José, nos ha escrito su décima titulada "¡Servido!", que constituye una pintura, canto o poema a la diversidad de platos típicos que se consumen en el Departamento de Lambayeque. Su texto es como sigue:

¡SERVIDO!

El lunes es de espesado;  
el martes, rico cabrito;  
como come Lambayeque,  
nadie come, compadrito.

I

Ferreñafe y Santa Rosa,  
mi San José y Monsefú:  
pueblos cholos del Perú  
de gente buena, hacendosa.  
Chiclayo, "La Generosa",  
-como usted lo ha comprobado-;  
segurito le han contado  
que mis cholos comen bien,  
si es que amanece "hasta el cien".  
el lunes es de espesado.

III

Panquita e' life es la voz,  
con chupe e' mero o tramboyo;  
un cebichazo de tollo,  
"sudau" de chula y arroz;  
un buen frito es para dos  
cholazos de puro ñeque;  
en mi tierra, el huerequeque  
es un viejo distintivo:  
pregúntele a don Nativo  
como come Lambayeque.

## II

En chiclayo; arroz con pato;  
 en San José, bateita;  
 de Monsefú es la chichita,  
 para pasar un buen rato.  
 Sí señor, harto y barato;  
 pepián, causa, chiringuito,  
 carne e' seca y aguadito;  
 nuestro menú es muy variado;  
 ¿tortilla e' raya ha probado?  
 el martes, rico cabrito.

## IV

Si nunca ha probado poda,  
 en la "Ciudad de las Flores",  
 un fuentón de las mejores  
 le servirán, con su boda.  
 Un chilcano no incomoda  
 y, si gusta motecito,  
 vaya donde don Benito  
 Cuyate, para aprender;  
 un seco, como el de ayer...  
 nadie come, compradito. (26)

El profesor y decimista recano José del Carmen Huerta Medianero, en su décima libre titulada "LA PODA", rescata este plato típico del pueblo de Reque. Su texto es como sigue:

*¡Cómprenme... compren mi poda!  
 hecha de chileno puro  
 chileno seco y maduro  
 y bien guisadita toda  
 así elaboro mi poda  
 sabrosa y bien agradable  
 para mi clientela amable  
 que le gusta este potaje  
 también les doy su "vendaje"  
 ¡mi poda es muy saludable!*

## UTOPIA NORTEÑA

---

*Este sabroso guisado  
siempre ha sido preferido  
aquí en mi Reque querido  
por su especial preparado  
se le presenta adornado  
con su cebolla y ají  
medido, claro que sí  
para su buena sazón  
su puntito de limón  
y un alquito de maní.*

*Por si acaso en mi bandeja  
que hace años era "lapa"  
mi poda tiene por tapa  
blanco mantel que refleja  
limpieza que se aconseja  
para esta clase de venta  
y ser también algo atenta  
en el producto ofrecer  
todo esto es bueno tener  
la gente en eso está atenta.*

*¡compren con toda confianza!  
mi poda condimentada  
molidita y amasada  
que es de mi diario esperanza  
¡cómprenla que el día avanza!  
y asiéntenla con chichita*



*si quieren con cervecita  
o lo que estimen mejor  
mi poda te da vigor  
¡lo dice tu recanita! (27).*

La poda es un plato recano a base de sarandaja o chileno cocido que lo amasan y lo cuelan, le agregan los condimentos y lo acompañan con un pedazo de pescado salado, especialmente caballa.

Pero, además de la poda, el pueblo de Reque se caracteriza por sus tamales, los cuales son consumidos en otras localidades como Chiclayo o Monsefú; es otro potaje recano bastante agradable, José del Carmen Huerta Medianero también le ha escrito una décima libre bajo el título "**HABLA LA TAMALERA**":

*¡A los tamales... tamalitos!  
de chanco, de huevo y pollo  
no crean que es un embrollo  
están aderezaditos  
batiditos con mis dedos  
lavados sólo para eso  
a veces huelen a queso  
pero es mi olor natural  
así hago yo mi tamal  
paladeen mi aderezo.*

*Son de Reque mis tamales  
no los crean cualquier cosa  
ni a mí una vana graciosa  
que no estoy en mis cabaes  
son mis sabrosos tamales  
los que originan mi grito*

*mi garganta es más que pito  
y mis pies unos patines  
en los constantes trajines  
por vender mi tamalito.*

*En Chiclayo comunmente  
se oyen mis gritos agudos  
que con mi gracia y saludos  
a toda clase de gente  
ofrezco muy gentilmente  
mis tamales exquisitos  
que llegan aún calientitos  
en mi canasta tapada  
que a veces llega mojada  
por lo que van sudaditos.*

*Recanas varias lo son  
las que elaboran tamales  
verdad que no son iguales  
en cuanto a preparación  
ni menos en digestión  
ya que a veces hay "truquitos"  
en cuanto a sus guisaditos  
que a la larga poco afecta  
y aunque uno sea selecta  
siempre se van las manitos.*

*Pero lo cierto es que en Reque  
del cual soy yo natural  
se preparan un buen tamal  
como se "pide chumbeque"  
lo piden en Lambayeque  
y en todo pueblo cercano  
por eso mi buen paisano  
tamal a tu amigo invita  
te habla tu Tamalerita  
que te quiere como hermano. (28).*

## VI. LA CHICHA EN LA DECIMA LAMBAYECANA

En 1968 Jesús Alfonso Tello Marchena escribió la marinera "CHICHA DE MI TIERRA", la cual está dedicada a revalorar la importancia de esta bebida tan mentada y consumida por nuestros pueblos. Su texto es como sigue:

*El que viene tras la dicha  
se sembrará en Chiclayo,  
bebiendo la rica chicha  
¡la del frutito e' vichaya!*

*Tomarán la de mamey,  
de ciruela y de jora;  
bebidas en toda grey  
a todo gusto, y hora.*

*¡Salud!, y no se asombre  
con la chicha de primera,  
fermentada y para hombres  
como la gran "mellicera".*

**Fuga :**

*¡Ajá, ajá!, de "ñeque" paisano  
son chichas de rechupete,  
de gustoso licor peruano  
servido en "poto" al gollete.*

**Recitada :**

*No hay para Chiclayo,  
donde la chicha alimenta  
y con "pillar" se nutren  
sin pagar la cuenta.*

Como marinera que es, es una canción a la chicha, aquella bebida alcohólica que se bebe en los hogares del obrero, campesino y de la gente modesta y sencilla; es el líquido de la jora y chancaca que se expande en las picanterías y chicherías, las cuales han sido reemplazadas por los modernos y cómodos "recreos" y "restaurantes turísticos", donde ahora se consume cerveza y demás licores nacionales y extranjeros.

Hoy día, la chicha, aquella bebida de distintos sabores -por la clase de frutas que utilizan en su elaboración-, es consumida fundamentalmente por nuestra población chola. Aparte de ello, hay que destacar el valor nutritivo de la chicha en opinión del sabio peruano Javier Pulgar Vidal, entre otros.

Una segunda marinera dedicada a la chicha pertenece a Luis Abelardo Núñez, la cual lleva por título "LA CHICHA EMBORRACHA". Su letra es la siguiente :

*Yo le dije a esa muchacha  
ni por broma vaya nunca  
a ese chichero  
pero ella no me hizo caso  
porque vive enamorada  
de un zambito guarapero.*

*Mi vecina que es chismosa  
me ha contado que ese zambo  
es de Cañete,  
ese zambo melindroso, mentiroso  
que a toditas las cholitas  
les promete  
yo le dije que no vaya  
no hizo caso  
y ya no ven, tuvo su domingo siete.*

*La chicha emborracha  
sobre todo si es de mulo  
la chicha emborracha  
dijo mi compadre Angulo  
la chicha emborracha  
y luego pide petate  
y luego pide una estera  
la mujer que se emborracha  
se amanece con cualquiera.*

### **Hablado**

*Cuando la chicha fermenta  
todo puede suceder:  
la zamba busca al marido  
y el marido a otra mujer.*

En esta marinera, el autor hace mención a la chicha fuerte, a la que emborracha, además de las consecuencias que origina la ebriedad: los amoríos y los embrazos no deseados, tan en boga en nuestros tiempos.

Finalmente, existe una tercera composición musical dedicada a la chicha. Se trata de un tondero titulado "**CHICHA Y CAÑA**". Su autor Juan Cabrejos Bermejo ("Kimbo"). Transcribimos algunos cuartetos del largo tondero :

*Del maíz se saca la jora  
y de la jora la chicha,  
del amor que yo te guardo  
nace mi fuerza y mi dicha.*

*Cañeros de mi tierra  
cortador de caña,  
yo quiero brindar contigo  
un trago fuerte de chicha.*

*Si quieres bailar tondero  
con chicha de maíz y caña  
baila tondero primero  
con un cañero de Zaña.*

Es un tondero de corte social, donde el autor hace mención a la situación de explotación y marginación a que las ex-haciendas azucareras sometían al proletariado cañero. Pero esta triste realidad social del habitante cañero, la "mezcla" con los amores de su cholita, la chicha y con la danza del tondero.

Por último, lo importante de todo este conjunto de canciones, posesías, décimas, cuartetos, poemas, dichos y decires dedicadas a la chicha, comidas, potajes, picanterías, recreos, chicherías, etc. nos está demostrando -una vez más- el inmenso poder creador del hombre lambayecano. Su imaginación, talento, creatividad, ingenio es digno de encomio, aplauso y elogio.

VII. LA CHICHA EN LA DECIMA LAMBAYECANA

Nuevamente es el decimista Víctor Hugo Parraguez Vásquez, quien nos ha escrito tres décimas dedicadas a la chicha, aquella bebida popular, de origen prehispánico y elaborada a base de maíz.

En su libro de décimas y cumanas titulado "Arriba el Norte Paisano" 1984, nos trae su décima "POLEMICA DE LA CHICHA Y LA CERVEZA", cuyo texto es como sigue:

*Soy preferida en el Perú  
dijo una vez la cerveza  
nada, nada vales tú  
la chicha contestó en la mesa*

I

*Soy la bebida más sana  
dijo la cerveza un día  
la gloria es tan solo mía  
por dignidad bien peruana,  
reina soy de la jarana  
conmigo dicen salud  
escúchame chicha tú  
nada vales para mí  
tengo la palabra aquí  
soy preferida en el Perú.*

II

*Soy la voz, la consentida  
no me reclama cualquiera  
llevo la frente altanera  
como reina en esta vida,*

III

*Crees tener la victoria  
en tu ciega vanidad  
pues soy de la antigüedad  
tengo el laurel de la gloria,  
y digo sin vanagloria  
que tengo la plenitud  
de dichas en el Perú  
Manco Cápac me ha probado  
por la gloria del pasado  
nada, nada vales tú.*

IV

*De maíz soy fabricada  
muy apreciable alimento  
mas tu eres de cebada  
gano el noventa por ciento,*

*en cambio, tu eres bebida  
de aquel hombre que no cesa  
de beberte con destreza  
haciéndole vil desdicha  
no tienes valores chicha  
dijo una vez la cerveza.*

*conmigo en cualquier momento  
noble jarana se empieza  
mas como tu eres cerveza  
crees tener la razón  
soy la viva tradición  
la chicha contestó en la mesa.(29).*

En otro de sus libros titulado "**Carlos Enrique, Décimas y Cantares Norteños**" (1 987), Víctor Hugo Parraguez Vásquez nos ofrece su décima "**MI POTO DE CHICHA PURA**", cuya letra es la siguiente:

*Un poto de Chicha pura  
me ha recetado el doctor  
su experiencia me asegura  
borrar las penas de amor.*

**I**

Soy un cholo querendón  
que en amores se empecina  
de tanto querer mi china  
traiciona mi corazón,  
yo no encuentro la razón  
por qué se porta insegura  
si yo adoro su hermosura  
y su cariño venero  
así como tanto quiero  
un poto de chicha pura.

**III**

El bien le parece mal  
a mi china pretenciosa  
se ha puesto muy orgullosa  
cuando era sentimental,  
pero un amigo leal  
me aconseja mano dura  
una santa pateadura  
hasta sacudirle el alma  
y luego vendrá la calma  
su experiencia me asegura.



II

No quiere saber de mí  
 que cosa le habrán mentido  
 dicen que busca el olvido  
 que lejos se irá de aquí,  
 si su cariño perdí  
 me va a matar el dolor  
 para ese gran desamor  
 agua del carmen y azahar  
 para poderme curar  
 me ha recetado el doctor.

IV

Al saberla ya perdida  
 que mi amor le causa  
 he de sufrir sin remedio  
 por esta prenda querida,  
 china mal agradecida  
 que así me juró su amor  
 no me matará el dolor  
 que en alivio a mi desdicha  
 podré con mi vaso de chicha  
 borrar las penas de amor. (30).

Finalmente, en su libro "**Cantando la Décima Popular**" (1 992), Víctor Hugo Parraguez Vásquez nos brinda su décima "**MI CHICHA DEL "PUNTO 4" Y "LAS LOMAS"**", cuyo tenor dice así:

*Cholito que rico tomas  
 esa china tan sabrosa  
 cocina mi chicha hermosa  
 del "Punto 4" y "Las Lomas".*

I

Norteño soy, sí señor  
 y cholo para más dicha  
 que al beber mi potó 'e chicha  
 me pongo galanteador,  
 su motivante sabor  
 por cierto no es para bromas  
 hace que piques y comas  
 con todas las de la ley  
 chicha de jora o mamey  
 cholito que rico tomas.

III

Sabor que inspira dulzura  
 esencia de sentimiento  
 vuelan las penas al viento  
 con mi rica chicha pura,  
 un buen ambiente asegura  
 esta bebida espumosa  
 tan rica y apetitosa  
 picante en su disimulo  
 que en grande y tremendo mulo  
 cocina mi china hermosa.

II

Jurrita fiel expresión  
motivante de mi farra  
sea en poto, sea en jarra  
das vida a la tradición,  
siento que mi corazón  
se deleita, ríe y goza  
mas si una dulce preciosa  
se pone frente a mis ojos  
pues me hace caer de hinojos  
esa chicha tan sabrosa.

IV

Coladito en el fustán  
le da sabor natural  
por cierto no cae mal  
como señores verán,  
sabrosura sentirán  
esencia de mil aromas  
y al sentir que te desplomas  
dirás con el alma alada  
es jurra bien cocinada  
del "Punto 4" y "Las Lomas".(31).



*Cholo Zurdo tomando un "poto" de Chicha - Foto Original de Félix Vallejos Bernabé*

En estas tres décimas, su autor relievra la importancia de nuestra bebida ancestral, rescata su tradición, menciona su origen prehispánico, hace mención a su pasado. De la misma manera, el autor asocia la chicha con los sentimientos, es decir, la chicha como bebida alcohólica no está exenta en los problemas del amor, los celos, pleitos y peleas sentimentales. Pero también, el autor considera a la chicha como una bebida para saciar la sed por ser sabrosa, agradable, rica y apetitosa. Sirve para "asentar" las comidas típicas lambayecanas como el seco de cabrito o los "piqueos" a base de pescado.

Por su parte, el estudioso del folklore lambayecano Jesús Alfonso Tello Marchena, nacido en Cayaltí el 25 de marzo de 1923 y fallecido en Chiclayo el 21 de julio de 1986, en su columna "Cantos a mi Pueblo", dio a conocer su poesía titulada "ELOGIO A LA CHICHA", cuya letra es la siguiente:

*Grato licor, color oro  
nacido del maíz rubí,  
es un líquido tesoro:  
bebido con frenesí.*

*Que felicidad de sed  
mojarla en fresco licor,  
que era del Inca placer:  
en brindis de esplendor.*

*Que rica chicha paisano  
en "poto" grande servida  
tomada firme a dos manos:  
esta peruana bebida.*

*Chicha fluyente y rica  
fina esencia de maizales  
que suaviza cuando pican:  
los cebiches colosales.*

*Chicha, lágrima y fermento  
de joras reblandecidas,  
alegría de todo sediento:  
punto final de comidas.*

*Bebida, leyenda y mito  
naces entre cordilleras,  
reina del Cuzco y Quito  
en sus sierras y praderas.*

*Fue la chicha una delicia  
del folklore americano,  
¡oh! dulce bebida, caricia:  
que nos unió como hermanos.*

*Se bebió en bello kero  
de fastuosos rituales,  
del Inti-Raymi, y el celo  
de ñustas tan adorables..*

*En la costa multiplicó  
sus sabores diferentes,  
en "cojuditos" se tomó:  
de ferias complacientes.*

*Jugo dulce, fuerte, acre  
pintadora de mejillas,  
afinaste los gaznates:  
explotando algarabías.*

*Chicha, lágrima de maizal  
sabia que nutre y alborota,  
es tu brindis tan musical:  
cual ritmo y dulce nota.*

*Fue Chiclayo tu recinto  
en hondo "mulo" de arcilla  
del pasado ya extinto:  
de criollísima nombradía.*

*Chicha roja, sangre mestiza  
joras crecidas al calor  
en tu brindis se deslizan  
jolgorios de intenso amor.*

*Rica chicha, fuego en labio  
licor sabrio del pueblo  
la de los sabores sabios  
gustas hasta en el cielo.*

*Chicha de "taberna" norteña  
en Eten, Chiclayo y Monsefú  
por tiempo fuiste la dueña  
de la tradición y el salud. (32).*

Todo este conjunto de décimas y poesías nos demuestra que ocuparse de la chicha conlleva a ocuparse de su elaboración, es decir, de nuestras mujeres encargadas de su preparación, de su cocimiento a base de leña de algarrobo, de la calidad del maíz que utilizan, de los "mulos" donde la hierven y de los "potos" donde la sirven, de la variedad de sabores y de las chicherías donde la expendien.

Efectivamente, la chicha es una bebida alcohólica que resulta de la fermentación del maíz en agua conjuntamente con miel de caña. Es decir, es el líquido fermentado extraído del cocimiento (durante dos días) de la jora de maíz al que se le agrega miel de caña.

Para su elaboración se requiere de la taberna constituida por las vasijas de barro o "mulos"; la leña seca de algarrobo (para que no "bote" mucho humo); la jora de maíz alazán enraizado y molido; la miel de caña, aparte de coladores, cernidores de tocuyo, lapas, mates, "potos" y "cojuditos".

Monsefú, pueblo de raíces yungas, dedicado a la agricultura, al tejido, a la artesanía, a la práctica de la pirotécnica y a la religiosidad popular, es el lugar donde sus cholos y chinas elaboran la chicha hasta de cuarenta sabores. Ellos son: chicha de manzana, membrillo, níspero, lúcuma, ciruela, mamey, pomarrosa, higo, granada, blanquillo, durazno, maracuyá, almendra, uva, chirimoya, guanábana, pero, guayaba, mango, cereza, palillo, uvitalia (uva italia), tumbo, fresa, soya, garbanzo, lenteja, algarroba, zanahoria, beterraga, maní, tomate, jora, pata de toro, gallina negra, etc.; clarito, el ñuto, la mellicera, la chufla y ponche de chicha.

Los mismos monsefuanos, a cada uno de los sabores de chicha, le craron sus versadas. Veamos :

- 1.- Chicha de Ciruela; para acariciar bien a la mujer que cela; o también; hago dormir a la abuela para llevarla a mi Manuela.
- 2.- Chicha de Lenteja; para tomar a gusto cuando la chica se aleja; o también: puesta en bandeja, el que la prueba no la deja.
- 3.- Chicha de Mamey; para dormir como rey; o también: para que te alegres y te sientas como un rey.
- 4.- Chicha de Membrillo; para que a la fiesta le de brillo.
- 5.- Chicha de Manzana; para que tome hasta que le de la gana; o también: enloquece a la paisana.
- 6.- Chicha de Cereza; para que duerma debajo de la mesa; o también; puesta a la mesa; a todos los interesa.
- 7.- Chicha de Guanábana; para que no bote la sábana.
- 8.- Chicha de Tomate; para dormir muy rico en el petate; o también: para que duermas en un petate.

- 9.- Chicha de Melocotón; para que le alegre el corazón; o también: se siente fuego en el corazón tomando la chicha de melocotón.
- 10.-Chicha de Beterraga; ¡joye patita! toma la chicha de beterraga que por adelantado se paga.
- 11.-Chicha de Maíz; para hacer al hombre feliz; o también: nos hace sentir feliz.
- 12.- Chicha de Zanahoria; para que te refresque la memoria.
- 13.- Chicha de Pata de Toro; para que hables como el loro y reluzcas como el oro.
- 14.-Chicha de Mango; me siento con superior rango, tomando chicha de mango.
- 15.- Chicha de Rabanito; para tí hermanito, te daré chicha de rabanito.
- 16.- Chicha de Granada; para mi dulce amada, la incentivas con chicha de granada.
- 17.- Chicha de Jora; como incentivo, a buena hora.
- 18.- Chicha de Algarroba; con la chicha de algarroba, tu chica se convierte en una loba.

Pero también el departamento de Lambayeque en su conjunto y cada uno de sus 33 distritos se han caracterizado por haber consumido esta bebida de raíz prehispánica. De ahí que en cada uno de los lugares lambayecanos se haya contado con un número significativo de chicherías. Ellas son las siguientes:

Entre las **chicherías chicolayanas** están: "El Toro Mayque", "La Punta de Diamante", "El Tajadón", "La Aquino", "La Patito", "La Leticia", "La Frejoles", "Las Tres Horas", "La Carranza" o "Las señoritas Carranza", "El Higo", "El Mango", "El Guabo", "La Corona", "La Carajera", "El Entablao", "Corazón de Jesús", "La Trenzona", "La Mantita", "Cabeza de Robalo", "Pololo", "Tomasa Mil", "La Rodríguez", "Manuela García", "La Gallera Vieja", "El 70", "El Cenizo", "La Cunoy", "La Ti Ti", "La Recana", "La Cansaboca", "El Candado Mohoso", "El Ring", "Las Dos Piedras", "El Viento Fuerte", "La Oyola", "La Arrasco", "La Camarón", "El Badén", "Rosa Alicia", "La Tigre", "El Palomar", "Doña Empera", "Cholo Burro", "La Parrita" o "La Parra", "La Cachetona", "La Potito de Oro", "El 50", "La Evarista", "Doña Eulogia", "La Mil", "Balta Patazca", "La Burra Vieja", "El Uno", "La Barbona", "La Marcela", "El Tiro", "La Mellicera", "La Maicera", "La Chimpén", "El Callejón de las Palomas", "El 8",

"La Cámara de Gas", "La Piscocoya", "La Ayasta", "Canal 4", "La Rosa 'Grau", "La Boni" o "Doña Boni", "El Cuncuno", "La Carlota", "La Cuchilla", "Las Tres Tetas", "La Malgeniada", "La Calzón con Nudo", "La Lorito" o "El Lorito", "La Mundo Feo", "Rosa La Rosa", "La Eneque", "La Beata", "La Caballa" o "Las Caballas", "La Cirila", "La Puerta Azul", "Don Zavaleta", "La Cariñosa", "El Rincón de los Burros", "El Callejón de los Perros", "La Cucharona", "La Canducha", "Las Muñecas", "La Choca", "La Cárgate Abajo", "La Vichayo", "El Mulito", "El Buque", "Cañón", "La Sirena", "El Farol", "El Avión", "El Algarrobo", "El Callejón de los Holgazanes", "El Estandarte", "La Penca", "El Pai-pai", "El Sauce", "Aquí me quedo", "La Quita Calzón", "El Tronco", "La Rejita", "El Sapo", "La Uruguaya", "El Ceibo", "Las Cañitas", "La Dos", etc.

Por los años treinta, en Chiclayo existían un buen número de chicherías. La Revista "Centenaria" editada en 1935 llegó a registrar 25. Ellas fueron: "El Aromito", "La Bandida", "El Vaso Hondo", "La Mellicera", "El Alto al Cerezo", "Mamey sin Pepa", "La Cuchilla", "Las Nuevonas", "La Parra", "La Cucharona", "El Cañón", "Los Potitos de Oro", "La Carajera", "La Causa Boda", "Las Longuitas", "Luces de Buenos Aires", "La Baquedano", "La Boni", "Tarata", "La Cansa Brazo", "La Jardinera", "La Boca del León", "La Cansa Boca", "El Callejón de las Palomas" y "El Algarrobito". (33).

En toda chichería siempre se ha jugado las tejas o tejos, el casino o el briscán. Los perdedores no sólo pagaban los "piqueos" y las jarras o potos de chicha que apostaban, sino también los obligaban a tomar más de lo normal.

La venta de chicha en Chiclayo, allá por los años treinta y posiblemente antes, dio lugar para que el cantar popular salga a relucir con conjunto de versadas, coplas, cuartetos, cumanas o contrapuntos, los cuales eran cantados a golpe de guitarra y cajón. Veamos:

*Dicen que doña María  
tiene un claro rompedor,  
que de noche y que de día  
con ella se aviva el fuego  
milagroso del amor.*



*La contestación dice así :*

*No se apasione compadre,  
mejor lo hace la Asunción  
con esa chicha ¡mi madre!  
como habla el corazón.  
Y si usted quisiera ir  
donde ella pa' convencerse  
amárrase con un riel  
paque no vaya a... caerse (34).*

Entre las **chicherías de Illimo** podemos mencionar las que siguen: "El Tumbo", "La Chorrola", "El Cepillo", "El Puesto", "La Comandancia", "El Canal 4", "El Silvo", "La PIP", "La Patona", "El Patito Aguao", "Mamá Simona", "Mamá Conchita", "El Guabo", "La Cola de Ají", "El Pingüino", "La Elodia", "La Burrita", "El Periódico", "El Control", "El Carro Hundido", "El Avión", "El Baño del Inca", "El Pollino", "El Burro Maque", "El Pino", "El Mono", "Doña Rosita", "El Algarrobo", "La Avioneta", "La Campeona", "El 5", "La Chocha", "La Chiroca", "La Piedrita", "El Limón", "El Narciso", "La Guidía", "El Apra", "Los Patos", "La Monja", "La Chisca", "El Almuerzo", "La Luba", "La Sorda", "La Chiché", "La Base", "Don Arturito", "Las Nima", "La Mamá Pecho", "La Suavecita", "El Puerto", "La Sacude Teta", etc.

Entre las **chicherías lambayecanas** hemos fichado las siguientes: "El 8", "Cata Seclena", "La Veintiuno", "El Hueco", "El Sapo", "El Timbre", "Las Caporales", "El Papayo", "El Burrito", "El Convento", "Los Patos", "La Chero", "La Parrita", "La Pantaleón", "Las Tijeras", "La Rejita", "La Nerviosa", "El Palacio de Cristal", "El Progreso", "Las Pililas", "Juana Grau", "Agustina Osores", "María Inocenta Farro", "Cata Montes", "Dolores Sampedrano", "María Custodio", "La Lápida", "La Tía Julia", "El Toro", "Los Ganzos" o "Los Ganzos Salvajes", "Las Calatas", "El Algarrobo", "La Puerta de Lata", "La Disco Roto", "La Calzón con Nudo", "La Mil Amores", "La Velezmoro", "Las Esteras", "Las Botellitas", "El Portón Rojo", "El Mosquero", "La Toro Sentado", "La Ventana", "El Remolino", "La Tumba Hombre", "El Alianza Lima", "La Quita Calzón", "La Escalera", "La Parra Náutica", "El Hospital", "La Calzón Flojo", "Las Cariñosas", "Ocho Grandes y Ocho Chicas", etc.

Entre las **chicherías de la Ciudad de Monsefú**, tenemos referencia de las siguientes: "Chicha de la Tolú", "Doña Chepa Guzmán", "De la Algarroba", "Doña Zorra", "Doña Lifonsa", "La Canevaro", "Párate Duro", "Caballo Blanco", "El Gatito", "El Caramelo", "La Bigenta", "La Doble Ferro", "La Poto de Oro", "El Canal 4", "El Descenso", "El Naranjo", etc.

Entre las **chicherías y picanterías de la Ciudad de Ferreñafe** podemos mencionar las siguientes: "El Algarrobito", "El Algarrobo", "El Arpa", "El Callejón de las Siete Puñaladas", "Camacho", "El Carrizal", "El Caracol", "La Cieza", "El Cinco y Medio", "El Comunitario", "La Conejera", "La Cornetero", "La Cuchara de Palo", "El Cuatro de Mayo", "El Espejo", "El Hueco", "La Jurupe", "La Josefa", "La Justa", "La Macalopú", "El Maicito", "El Manguito", "Luti", "El Parral", "La Pata de Palo", "El Pino", "El Portón", "El Salón Azul", "El Sal si Puedes", "La Silva", "El Sucre", "El Tauro", "La Tía Fujimori", "Tiwinza", "La Tinajas", "La Tía Baby", "El Tumbo", "El Tunel", "El Tuerto Chávez", "La Tía Mori", "Trino", "El Volcán I", "El Volcán II", "La Vaca Loca", "La Yovera", "La Zamora", "El Bohemio", "El Ciclón", "El Cordovés", "Chacarita", "La Chira", "La Escalerita", "Las Esteras", "Elenita", "El Géminis", "El Jacarandá", "Las Palmeras", "La Rosita Inga", "El Regocijo", "El Papelío", "Las Piedritas", "El Pino", "La Aduana", "La Cárcel", "La Cansa Boca", "La Petita Ordoñez", "La Sacachispas", "La Rompe Culo", "La Caderona", "La Calzón con Nudo", "La Botija", "La Pedona", "El Molino", "El Pino", etc.

Las principales **chicherías y picanterías** que existen en la **Cooperativa Agraria Azucarera Pomalca**, podemos mencionar las que siguen: "La García", "La Fernández", "La Mano Negra", "El Cholo Supo", "La Muelona Ramírez", "La Muda", "La Chávez", "La Domitila", "La Domínguez", "Del Pompeyo", "La Cocho Gordo", "El Limoncito", "El Hueco de mi Amada La Florchi", etc.

Las más importantes **chicherías de la Cooperativa Agraria Azucarera Tumán**, están las que siguen: "El Cantarito", "El Sapo", "La Chona", "La Pancha", "El Inti", "El Sanjón". Y en los anexos de esta Cooperativa figuran los siguientes chicheríos: "Mi Amada", "La Calera", "El Rincón", "La Calderón", "La Cachaza", "El Torito", "La Salida", etc.

Las **chicherías** que más destacan en **Pimentel**, podemos mencionar las siguientes: "El Potro", "La Cochinito", "El Yate", "La Salomona", etc.

Entre las **chicherías** más famosas y conocidas de **Reque**, podemos enumerar las siguientes: "El Tumbo", "La Parra", "El Algarrobo", "Pasamayo", "Los Profesionales", "Guayabo", "El Sol", "Pastorita", "Chamaya", "Santito", "Teodora", "El Cañon" (después le cambiaron de nombre por el de "Has traído quien te lleve"), "Media Luna", "El Mango", "El Zapata", "Los Chilalos", "El Choloque", "La Pedona", "El Porrón", "El Bonito", "La Pipita", "La Magdalena",

"La Tía Lucinda" o "La Lucinda", "Felimenio Ñañez", "Angelita Pacherras", "Julio Pacherras", "La Monteza", "El Algarrobo Ocioso", "La Bocana", "El Yugo", "El Pedregal", "Vega", "Justita" o "La Quinta Justita", "La Purita", "El Colluntas", "La Quinta Rosario Leyva", "La Melchora", "El 9", "La Parrita", "Encarnación", "La Negra", "Juanita", "Bienvenidos a Cascajal", "La Culona", "Ramón", "El Zorro", "La Bajada", "El Culebrón" o "El Culebreo", "La Chichuela", "Maracuyá", "El Jarrón", "Amalia", "La Pastora" o "La Pastorita", "El Marrano", "Monteza Nancy", "Don Marcial", "El Colunche", etc.

Pero hablar de la chicha conlleva hablar también del "claro", del "clarito", de la "embotellada", de la "jurra", de la "embozalada", de la chicha de tantas "cocidas" (se refiere al cocimiento de la chicha en la taberna), de la chicha "pura", de la chicha "fuerte", etc. Todas ellas y cada una de ellas constituyen expresiones populares que en sus fiestas familiares y en sus reuniones amicales las usa el poblador de campiña, de los barrios marginales, de los distritos populosos, nuestros cholos, cholas o chinas y de la gente que goza y se divierte consumiendo y bebiendo la chicha.

Tan antigua y conocida es la chicha que nuestro sabio tucumano Federico Villareal Villareal en su libro "La Lengua Yunga o Mochica según el arte publicado en Lima en 1644 por el Licenciado D. Fernando de la Carrera, Vicario del Pueblo de Reque - Departamento de Iambayeque", dado a publicidad en 1921, cuando se desempeñaba como Decano de la Facultad de Ciencias de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, en el Prólogo del libro recoge unos versos cantados por las chinas o cholas cuando se divierten:

*Echame un poto*

*De chima moy*

*Echámelo pronto*

*Que ya me voy.*

("Chima moy" significa "de lo que sea esto": se refiere a la chicha).

Por último, el mismo Víctor Hugo Parraguez nos escribe unos versos dedicados a la chicha. Así es su letra:

LA CHICHA

*Yo brindo por la bebida  
dulce esencia del maíz  
y la bebo muy feliz  
porque me alegra la vida,  
porque mi china querida  
la cocina con amor  
el más norteño sabor  
coladita en no se que  
pero aplaca nuestra sed  
su gusto motivador.*

*La chicha servida en jarra  
acompañada de un pote  
pone el alma en alboroto  
mi cholo se despilfarra,  
más si tiene una guitarra  
canta con más sentimiento  
lanzando penas al viento  
le dice a su buenamoza  
muévete el mulo preciosa  
por Dios que vengo sediento.(35).*

Tal ha sido la importancia y el consumo de la chicha en el Departamento de Lambayeque, que se cuenta una anécdota de un viejo matrimonio lambayecano, en el que el esposo al terminar de almorzar, se tomó un vaso de agua, diciendo:

*"Habiendo tan rica agua, como hay tanto  
borracho que tome chicha".*

La esposa lo hizo después y se sirvió un vaso de chicha, expresando:

*"Habiendo tan rica chicha, como hay  
tanto cojudo que tome agua".*

### VIII. PICANTERIAS LAMBAYECANAS

Dentro de todo este contexto (comidas y bebidas), cabe mencionar a las picanterías. Una de ellas fue la de Rosita Inga Mori, ubicada en la Av. Tacna, cerca a la capilla de la Cruz del Siglo y del exmolino Sialer en el distrito de Pueblo Nuevo (Ferreñafe). Ella nació en Piura un 15 de agosto de 1908 y murió en Ferreñafe el .. de .....de 199. . Más de 50 años de su larga existencia los ha dedicado a preparar sus potajes para ofrecerlos a todo visitante, turista, parroquiano, etc. que visitaba su modesta picantería. Tuvo como plato típico el piqueo de carne seca "pasado a la brasa y sin sartén", acompañado del chileno o zarandaja y "asentado" con la chicha de jora, aparte de la conocida causa ferreñafana de los días domingos o el espesado de carne de pecho de los días lunes, sin dejar de mencionar el cebiche de tollo, la sopa de cholo, el frito, el migadito, el seco de cabrito, el higadito, el mondonguito y los pescados de agua dulce como el life, cascafe, mojarra, chalcoque, etc.

Rosita Inga fue una mujer muy querida y estimada en Ferreñafe. Todos la recuerdan al lado de su cocina de leña entregando lo mejor de su sazón a sus riquísimos platos y sabrosos potajes. Prueba del aprecio que siempre le guardó el pueblo de Ferreñafe, dos hijos de esta ciudad: Orlando Gonzales García ("Manolando") y Víctor Hugo Parraguez Vásquez le dedicaron dos creaciones poéticas. "Manolando" en el mes de agosto de 1990 le escribió la siguiente décima libre:

ROSITA INGA

*Con su falda de franela,  
y su blusa de colores  
siempre brindó sus primores  
a su criollaza clientela;  
Rosa Inga, fue diamela  
en su hermosa juventud  
hoy en día en senectud  
se nos va de Ferreñafe  
la patrona del potaje  
del sabor y la salud.*

*Su cebiche, carne seca,  
el "estofao" de cabrito  
el burbujante "clarito"  
y zarandaja en manteca;  
lo tornaba en karateca  
al cholo ferreñafano  
que feliz y muy ufano  
se solía divertir  
comer, cantar y reír  
como todo buen peruano.*

*De apellido muy piurano  
Rosa Inga en Ferreñafe  
adornaba este paisaje  
con su quehacer cotidiano;*

*por las mañanas temprano  
preparaba el rico frito,  
en los lunes migadito  
para los "cortes" de flato  
y su rico arroz con pato  
para asentar con "clarito".*

*Añoramos muy de veras,  
a la hecendosa Rosita  
que muy pronto se nos quita  
a las ignotas riberas;  
en sus horas placenteras  
y al crepúsculo de Oeste  
nos dijo siempre: "Don este,  
aquí le pongo un "piquello"-  
y se va como destello  
a las regiones celestes.*

Víctor Hugo Parraguez Vásquez nos escribió una décima dedicada a Rosita Inga:

LA ROSITA INGA

*Rosita paisana mía  
orgullo de mi región  
nació tu picantería  
cual voz de la tradición.*

I

Un trato muy especial  
y sin que a nadie distinga  
brinda la Rosita Inga  
cual valor tradicional,  
trata a todos por igual  
son sus potajes del día  
en esta tierra bravia  
de valeses y marineras  
estás entre las primeras  
Rosita paisana mía.

II

Vives en el centro mismo  
de tu Ferreñafe amado  
porque siempre has conservado  
la esencia del criollismo,  
Abelardo con civismo  
te brindó su inspiración  
los poetas en unión  
se esmeraron en cantarte  
por ser un digno baluarte  
orgullo de mi región.

III

Bajo tu preciado techo  
y al trinar de una guitarra  
un cholo se despilfarra  
entonando a todo pecho,  
criollos dicen ¡provecho!  
tus manos son maravilla  
y sumando la alegría  
de este pueblo del arroz  
como bendición de Dios  
nació tu picantería.

IV

Todo foráneo admirado  
que a Ferreñafe visita  
pregunta por la Rosita  
mucho le han recomendado,  
por ser lugar apropiado  
que brinda satisfacción  
yo digo con emoción  
Rosita Inga es la gloria  
que va adornando la historia  
cual voz de la tradición. (36).



Otra picantería importante que existe en el Departamento de Lambayeque es la llamada "La Cueva del Oso", la cual se encuentra ubicada en la esquina de las calles "28 de Julio" con "San Martín" en la ciudad de Monsefú, conocida también con el nombre de "Ciudad de las Flores", Carlos Ramírez Soto, poeta lambayecano, nacido en Islas de Tierra Lobos, ha escrito una hermosa poesía referida a la picantería "La Cueva del Oso" en el mes de diciembre de 1994. Su letra es la siguiente:

**LA CUEVA DEL OSO**

*Ven a "La Cueva del Oso"  
en Monsefú, que engalana  
Augusto hijo, con su hermana  
Socorro, llena de gozo;  
para que sientas lo hermoso  
que es salir a festejar  
con frutos tiernos del mar:  
el cebiche de lenguado,  
como jamás lo has probado,  
¡Un verdadero manjar!*

*En platos tiene "La Cueva":  
pulpo al ajo, camarones,  
langostinos con ostiones,  
moluscos pa' quien se atreva  
decir que la pulpa lleva  
su tinta para escapar:  
¡que el peje viene del mar,  
y los lifes son de río!  
el mozo es el "Chavalío",  
para el que guste ordenar.*

*En comida monsefuana,  
tenemos la rica "boda"  
pepianes que están de moda  
con pava, que así se ufana;  
y a las seis de la mañana  
caldo 'e gallo y su limón,  
sugiriendo a la razón  
del porvenir inmediato;  
un sabroso arroz con pato  
donde es gloria el concolón.*

*En cocina se perfila  
el fogón quemado leña;  
y una cholita que sueña,  
canta, baila y se bacila  
con cuchara, que se estila,  
de palo, para mover  
delicias del buen comer  
del paisano - sibarita  
que hoy a su "Cueva" te invita,  
para que sientas placer.*

Una tercera picantería lambayecana es el Recreo "Chacarita", ubicado en la cuadra 5 de la Avenida "Tacna" en la ciudad de Ferreñafe. Víctor Hugo Parraguez Vásquez le dedica una décima. Su texto es el siguiente:

AL RECREO "CHACARITA"

*En el recreo "Chacarita"  
se goza a satisfacción  
muy admirada atención  
brinda la señora Anita.*

I

Mis penas quiero olvidar  
por eso gozar prefiero  
y al ritmo de mi tondero  
rio y bailo sin cesar,  
mas mi paisano a la par  
intentando olvidar su cuita  
su gran corazón palpita  
cantando a su bien amada  
y goza la criollada  
en el Recreo "Chacarita".

II

Muchos platos succulentos  
su pisco, cerveza o chicha  
vienen a adornar la dicha  
de tan preciados momentos,  
mil corazones contentos  
desbordan su inspiración  
juegos que son atracción  
cubilete, sapo, briscán  
y por la atención que dan  
se goza a satisfacción.

III

En esta tierra querida  
de bravos agricultores  
gozamos de mil primores  
haciendo amena la vida,  
en Tacna hermosa avenida  
cuadra 5 es la razón  
vas a degustar el son  
de una dicha sin par  
porque siempre has de encontrar  
muy esmerada atención.

IV

Música a gusto del cliente  
pone a punto de candela  
o el bordón de una vihuela  
ya se escucha de repente,  
y un salud por nuestra gente  
por nuestra tierra bendita  
en el Recreo "Chacarita"  
goza el alma lisonjera  
porque atención de primera  
brinda la señora Anita. (37).

Pero las picanterías o recreos ferreñaños no sólo se reducen a la de Rosita Inga o a la "Chacarita", sino que hay muchos más. Prueba de ello es que el muchas veces citado artista popular ferreñaño Víctor Hugo Parraguez Vásquez, en su décimo libro titulado **"DICHA DE MI PUEBLO NUEVO"** (distrito de la provincia de Ferreñafe), nos dice lo siguiente:

*Para gozar de la vida  
picantería "Rosita"  
al costado la "Elenita"  
con su fuente bien servida,  
una jarra conocida  
y a disfrutar como quiera  
también el Bar "La Escalera"  
y para hablarles más franco  
hay el "Caballito Blanco"  
con su atención de primera.*

*Disfruto de lo mejor  
y mi buena jurra bebo  
en mi amado Pueblo Nuevo  
tierra de encanto y amor,  
también con rico sabor  
la chicha de doña Juana  
la "Mayque" chicha de jarana  
"La Silva" y "La Ventanita"  
también doña Margarita  
muy digna ferreñaña. (38).*

En resumen, en las tres provincias y treinta y tres distritos que integran el Departamento de Lambayeque, existen hábitos alimenticios y culinarios, es decir, existen en sus habitantes una predilección gustativa por el consumo y por el saboreo. En otras palabras, la degustación y la preferencia por ciertos platos, viandas o productos es de primer orden. He aquí el por qué la gastronomía lambayecana y la norteña goza de prestigio, aprecio y buen nombre.

## NOTAS BIBLIOGRAFICAS

- (1) Cornejo Polar, Jorge.- "El Estado Peruano y la Cuestión del Pluralismo Cultural". pp.11 y 12. Facultad de Ciencias Humanas. Universidad de Lima. Cuadernos de Historia XIII. Lima, 1 991.
- (2) En "El Estado Peruano y la Cuestión del Pluralismo Cultural" **Jorge Cornejo Polar** . p. 15.
- (3) Cornejo Polar, Jorge.- Ob. cit. p. 17.
- (4) Delgado Rosado, Pedro.- "Hacia una Educación Regional Lambayecana". En "Alternativas de Investigación en Lambayeque. Propuestas para la Investigación Social y Educativa". p.13. Fondo Editorial de la Facultad de Ciencias Histórico-Sociales y Educación. Universidad Nacional "Pedro Ruiz Gallo", Lambayeque, 1 994.
- (5) Matos Mar, José.- "Desborde Popular y Crisis del Estado". p. 20. Perú-Problema. Nº 21. IEP ediciones. Lima, 1 985.
- (6) Matos Mar, José.- "Dominación, Desarrollos Desiguales y Pluralismos en la Sociedad y Cultura Peruana". En "Perú Problema Nº 1. p. 16. Francisco Moncloa Editores S.A. Lima, 1 968.
- (7) Véase "Las Furias y las Penas" de Pablo Macera. pp. 213 y 214. Mosca Azul Editores. Lima, 1 983.
- (8) Véase "¿Cultura Nacional? El derecho a la diferencia" de Rodrigo Montoya Rojas. En "La República". Lima, 19 de diciembre de 1 985. p. 9.
- (9) **Tamayo Herrera, José.-** "Regionalización ¿mito o realidad? e Identidad ¿utopía o esperanza?". p. 88. CEPAR. Lima, 1 988.
- (10) En "Plan de Educación de Izquierda Unida". p. 20. Talleres Gráficos de Tarea, Asociación de Publicaciones Educativas. Lima, 1 987.
- (11) Matos Mar, José.- "Desborde Popular y Crisis de Estado". pp. 99 y 100.
- (12) Olivas Weston, Rosario.- "Introducción" al libro "Cultura, Identidad y Cocina en el Perú". p. 11. Escuela Profesional de Turismo y Hotelería. Universidad San Martín de Porres. Lima, 1 993.

- (13) Alvarez Novoa, Isabel.- "La Cocina Criolla". En "Cultura, Identidad y Cocina en el Perú". p. 275.
- (14) Ibidem. p. 272.
- (15) Véase "La Influencia italiana en la cultura culinaria peruana" de Giovanni Bonfiglio. En "Cultura, Identidad y Cocina en el Perú". pp. 239 y 255.
- (16) Véase "La Industria", Chiclayo, 10 de enero de 1 994. p. 2.
- (17) Lora Olivares, Juan José.- "Con Sabor a Mamey". p. 93. Librería - Editorial Juan Mejía Baca. Lima, 1 962.
- (18) Tello Marchena, Alfonso.- "Cantos a mi Pueblo". En "La Industria". Chiclayo, 20 de abril de 1 975. p. 5.
- (19) En "La Otra Historia" (Memoria Colectiva y Canto del Pueblo de Zaña) de **Luis Rocca Torres**. p. 248. Instituto de Apoyo Agrario. Lima, 1 985.
- (20) Parraguez Vásquez, Víctor Hugo.- "Cantares Norteños". p. 22. Ferreñafe, 1 990, Mimeo.
- (21) Parraguez Vásquez, Víctor Hugo.- "Contra Punto". pp. 3-4. Ferreñafe, s/f. Mimeo.
- (22) Córdova Tapia, Libni.- "A Zaña con Amor". pp. 25-26. 1 993.
- (23) En "La Otra Historia" (Memoria colectiva y Canto del Pueblo de Zaña) de Luis Rocca Torres. pp. 249-250; y en "Al Lundero le da... ¡Zaña!" de Hildebrando Briones Vela. p. 61. En una primera versión esta décima la conocimos con el nombre de "Dulce Zañero", para después conocerla con el nombre de "Confites y Chancaquitas".
- (24) Briones Vela, Hildebrando.- "Al Lundero le da... ¡Zaña!". p. 36. Chiclayo, 1 995.
- (25) Ibidem. p. 63.
- (26) Ramírez Soto, Raúl.- "Corte Parejo" (Décimas de pie forzado). p. 23. Chiclayo, 1 995.
- (27) En revista "Reque". p. 25. Equipo Cultural SABER. Chiclayo, 1 995.
- (28) Ibidem. p. 26.
- (29) Parraguez Vásquez, Víctor Hugo.- "Arriba el Norte Paisano". pp. 85-86. Ferreñafe, 1 984. Mimeo.

- (30) Parraguez Vásquez, Víctor Hugo.- "Carlos Enrique, Décimas y Cantares Norteños". pp. 61-62. Ferreñafe, 1 987.
- (31) Parraguez Vásquez, Víctor Hugo.- "Cantando la Décima Popular". pp. 20-21. Ferreñafe, 1 992.
- (32) Tello Marchena, Alfonso.- "Cantos a mi Pueblo". En "La Industria". Chiclayo, 15 de enero de 1 977. p. 11.
- (33) Véase "Revista Centenaria". p. 47. Empresa Editora Centenario. Chiclayo, 1 935.
- (34) Ibidem p. 46.
- (35) Parraguez Vásquez, Víctor Hugo.- "Décimas del Alma Norteña". p. 19. Dirección Regional de Educación. Chiclayo, 1 993.
- (36) Parraguez Vásquez, Víctor Hugo.- "Cantares Norteños". pp. 61 y 62.
- (37) Parraguez Vásquez, Víctor Hugo.- "Arriba el Norte Paisana". pp. 56 - 57.
- (38) Parraguez Vásquez, Víctor Hugo.- "Cantares Norteño". p. 41.