

LA GASTRONOMÍA EN LA ANTIGUA PROVINCIA DE CHANCAY, SIGLOS XVII – XIX: INSUMOS, POTAJES Y BEBIDAS

*Gastronomy in the old province of Chancay, 17th-19th centuries: ingredients,
dishes and beverages*

Miguel Ángel Silva Esquén *
ilustrisimomiguel@hotmail.com

RESUMEN:

Actualmente, Perú un país conocido mundialmente por la variada y exquisita gastronomía. Esta se caracteriza por lo variado de los ingredientes, la calidad del clima y de la tierra, así como el mestizaje de técnicas culinarias e insumos. Considerando que los insumos y las técnicas van cambiando, resulta necesario conocer dichos componentes a lo largo de distintos períodos de la historia peruana: preinca, inca, virreinal y republicano. En el presente texto, se observan estos cambios en la antigua provincia de Chancay. Para ello, se han utilizado fuentes documentales como testamentos, así como el registro escrito dejado por viajeros que transitaban por la costa norcentral. Esto permitirá conocer platos y bebidas de esta provincia, tanto los que perduran, así como aquellos que han sido dejados de lado.

PALABRAS CLAVE: Aguardiente; cuy; chicha; chupe; mazamorra; tamal.

ABSTRACT:

At present, Peru is internationally recognized for the diversity and refinement of its gastronomy. This culinary tradition is distinguished by the wide range of ingredients, the favorable conditions of climate and soil, and the historical process of mestizaje that shaped both culinary techniques and foodstuffs. Since ingredients and practices have evolved over time, it is necessary to examine these elements across different periods of Peruvian history—pre-Inca, Inca, viceregal, and republican. This article analyzes such transformations in the former province of Chancay. For this purpose, it draws on documentary sources such as wills, as well as written accounts produced by travelers who journeyed along the north-central coast. These sources make it possible to identify the dishes and beverages associated with this province, both those that persisted over time and those that gradually disappeared.

KEYWORDS: Distilled spirits; Andean guinea pig; chicha; chupe; maize pudding; tamal.

* Contador público, Licenciado en Turismo y Hotelería, Investigador local.

1. INTRODUCCIÓN

Desde su origen, el hombre se ha ido alimentando de distintas maneras. Pasó de la caza de animales a la domesticación de plantas. Con el fuego empezó a cocinar los alimentos: usando desde piedras calientes, hasta crear ollas de cerámica y otros utensilios para el cocimiento de sus alimentos.

En el actual territorio peruano, el antiguo poblador se alimentó de los cultivos que cosechó y de los animales que crío, pescó o cazó. Con la llegada de los españoles se importaron nuevos insumos y técnicas. Con el transcurrir del tiempo, se sumaron influencias africanas y asiáticas al mestizaje cultural y gastronómico, lo que resalta hasta nuestros días.

La antigua provincia de Chancay, ubicada al norte de Lima, destacó por las fértiles tierras y los cultivos existentes, en los valles que conforman los ríos Paramonga, Pativilca, Supe, Huaura y Chancay. Su territorio abarcaba parte de las actuales provincias de Huaura, Huaral y Barranca, en la región Lima. Durante el virreinato su capital fue la Villa de Arnedo (hoy Chancay). En los valles mencionados se establecieron haciendas regentadas por españoles, que generaron movimiento económico en la provincia.

¿Qué se elaboraba y consumía, entre los siglos XVII y XIX, en la antigua provincia de Chancay? Para la presente nota, esto se resolverá gracias a la documentación existente en archivos y la descripción escrita por viajeros.

2. LAS FUENTES

Como se indicó, se ha revisado documentación existente en el Archivo del Obispado de Huacho (AOH) y en el Archivo Regional de Lima (ARL). Asimismo, se consultaron escritos realizados por viajeros:

- James Paroissien (1781-1827), médico británico, que participó en las expediciones independentistas en Argentina, Chile y Perú. Médico de cabecera del general San Martín.
- William Bennet Stevenson (1787- ¿?), explorador británico, recorrió los países de Chile, Ecuador, Colombia y Perú.
- Reverendo Hugh Salvin, capellán de la nave Cambridge, perteneciente a la Marina de Guerra inglesa. Realizó una travesía marítima entre enero de 1824 y mayo de 1827, elaborando un diario

sobre países visitados, como Chile y Perú. La embarcación estuvo movilizándose entre puertos como Callao, Chorrillos y Huacho.

- Julián Mellet (¿1785-184?), comerciante francés, quien partió de Burdeos en 1808, visitando Argentina, Paraguay, Chile y Perú. Describe la situación del Perú antes de la independencia, en 1815.
- Robert Proctor (1788- ¿?), viajó por Argentina, Chile y, entre 1823 y 1824, por Perú. Navegó del Callao a Huacho y, por tierra, desde Huacho hasta Trujillo.

3. ANIMALES, CULTIVOS Y UTENSILIOS EMPLEADOS EN LA ANTIGUA PROVINCIA DE CHANCAY, PRESENTES EN DOCUMENTOS

Se ha podido obtener información de la crianza de ganado, los tipos de sembríos y producción vitivinícola, que se registran en los testamentos, por lo cual podemos conocer a través del siguiente cuadro elaborado, que abarca información desde el s. XVII hasta el XIX.

Cuadro 1. *Insumos usados durante el virreinato en la antigua provincia de Chancay*

NOMBRE	LUGAR Y FECHA QUE TESTÓ	PROPIEDAD	FUENTE
Isabel Gutiérrez	Huaura, 01 marzo de 1623	2 fanegas de tierras de alfalfar	Paquete 1. Folios 23 a 28
Melchor de los Santos natural de Peitiman en los reinos de España	Huaura, 6 octubre 1626	40 gallinas entre grandes y chicas	Paquete 19. Folios 154 a 155
Pedro de Vergara Morales, natural de Lima	Huaura, 26 mayo 1627	23 cabezas de ganado vacuno entre grandes y chicas	Paquete 19. Folios 97 a 106
Juan de Iriarte, natural de la villa de Peralta en Navarra en los reinos de España	Huaura, 26 noviembre 1627	102 botijas de vino añejo, 6 botijas de vino de diferente parada y 14 botijas de vinagre	Paquete 19. Folios 107 a 109
		225 cabezas de ganado de cerda entre grandes y	

Alonso de la Rivera, residente en Huaura	Huaura, 24 agosto 1633	pequeños, 1 chacra de maíz	Paquete 19. Folios 136 a 138
Gabriel Solano, alcalde de la Santa Hermandad de Huaura	Barranca, 3 octubre 1633	12 chacras sembradas de trigo	Paquete 19. Folios 157 a 162
Andrés de Morales Montenegro	Chancay, 20 marzo 1645	1 alfalfar que linda con Andrés Gallegos de Lora, regidor de la villa	Paquete 181. Folios 298 a 300
Pedro de Salazar, natural de Extremadura en los reinos de España	Huaura, 5 marzo 1646	800 cabezas de carneros, ganado de cerda, vacas.	Paquete 181. Folios 21 a 24
Juan Rallo, natural de Jerez de la Frontera en los reinos de España	Huaura, 29 setiembre 1652	2 alfalfares	Paquete 187. Folios s/n.
María Josefa de Santelices, natural de Lima	Huaura, 20 marzo 1697	30 gallinas con pollos	Paquete 9. Folios 200 a 202
Águeda Velásquez, vecina y hacendada de Huaura	Huaura, 3 febrero 1698	1 chacra y tierras de pan llevar, 45 reses vacunos	Paquete 9. Folios 301 a 310
Capitán Juan López Durán, natural del Callao	Huacho, 16 enero 1708	2 fanegas de tierras con olivar en Huaura	Paquete 13. Folios 449 a 453
Capitán Pascual López Cano, natural de Pativilca	Huaura, 23 febrero 1710	40 toros, 7 vacas, 80 carneros, 24 ganado cabrío, 224 ganado de cerda, 48 fanegas de maíz	Paquete 13. Folios 605 a 608
Francisco de Loza y Bravo, natural de Huaura	Huaura, 3 marzo 1711	1 hacienda de pan llevar, cabezas de ganado vacuno, ovejuno y cabrío, 10 fanegas de trigo, maíz y frejol, 100 piedras de sal	Paquete 16. Folios 239 a 242
Joseph Becerra	Hacienda Paramonga, 17 noviembre 1733	11 cabezas de ganado vacuno, 1,430 cabras, 316 cabezas ganado de	Paquete 16. Folios 23 a 25

		Castilla, 50 fanegas de frejol prieto	
Juan Hidalgo Velásquez, natural de Huaura	Huaura, 30 junio 1733	40 fanegas de trigo, 5 fanegas de trigo en la hacienda Chacaca	Paquete 16. Folios 239 a 242
Cipriano Becerra	Pativilca, 11 marzo 1743	366 cabezas de ganado de cerda entre grandes y chicos, 238 ganado de Castilla, 40 cabezas de borregos, 40 vacas	Paquete 15. Folios s/n.
María Rosa de la Peña	Huaura, 8 enero 1745	1 alfalfar en la Hacienda del Corral Redondo	Paquete 16. Folios 23 a 25
Joseph Ruiz de Velasco, natural de Chucuito	Huacho, 3 junio 1745	150 cabezas de ganado de Castilla y cabrío	Paquete 17. Folios 676 a 678
Capitán Juan García Cabello de Zúñiga	Huaura, 6 setiembre 1752	84 cabezas de ganado vacuno, 382 cabezas de ganado de Castilla y cabrío	Paquete 17. Folios 524 a 526
Álvaro Francisco de Sotomayor y Muñiz, natural de Huaura	Huaura, 20 noviembre 1762	400 cabezas de ganado de Castilla	Paquete 17. Folios 631 a 636
Basilio Sánchez, natural de Santiago de Cao en Trujillo	Huaura, 4 junio 1763	150 cabezas de ganado cabrío, 2 borregos y 1 cordero, 3 botijas de aguardiente y 1 de vino	Paquete 17. Folios 501 a 505
Andrés de Palma (cacique de Végueta)	Végueta, 08 mayo 1765	100 cabezas de ganado de Castilla	Paquete 11 Folios 586 al 589
Salvador Becerra	Huaura, 8 diciembre 1765	3 fanegas de alfalfar en Pativilca, 114 reses	Paquete 16. Folios 76 a 80
Micaela Lobatón	Barranca, 19 mayo 1772	40 cabezas de ganado de Castilla, borregos y cabríos	Paquete 11. Folios s/n
Faustino López, natural de Huacho	Huacho, 9 diciembre 1791	100 cabezas de ganado vacuno en el pueblo de Ámbar, 2 chacras de maíz pardo, 125 fanegas de trigo	Paquete 7. Folios 38 a 50

José Castilla, presbítero, natural de Concepción en Chile	Barranca, 13 octubre 1806	80 cabezas de ganado de Castilla	Paquete 21. Folios 486 a 496
--	------------------------------	-------------------------------------	------------------------------------

Fuente: Archivo Regional de Lima. Elaboración propia.

Por el momento, no se ha podido encontrar documentación que detalle la preparación de algún potaje específico en la antigua provincia de Chancay, durante el virreinato. No obstante, se registra, en 1704, la preparación de mazamoras para los enfermos de epidemia.

... y que mira con amor a sus feligreses y que en la epidemia que auido en esta villa les a estado en dando de comer a los pobres enfermos y asistiendo personalmente aberlos comer y que sabe que entrena a los pobres de balde y que a este testigo le enbio a pedir dicho cura una fanega de mays para acerles **mazamoras¹ a los enfermos²**

Asimismo, se pudo identificar la compra de algunos ingredientes para la preparación de potajes para la misa de la difunta Manuela Grados, lo que se puede apreciar en la siguiente transcripción, correspondiente a los gastos realizados para su funeral en 1797.

Gastos del funeral de Manuela Grados- Huacho 1797³

Primeramente, se le pagó al Sr. Cura para el funeral
0017 ps.

Yten pague a Francisco Guardamina en Lima, que le debía el difunto
mi padre 0005 ps.

Yten por dos misas de ánimas por mi Padre y Madre
0005 ps.

Yten por los diáconos de las defunciones
0006 ps.

Yten por la música
0005 ps.

¹ Los resaltados en negrita en cada cita son propios.

² AOH. Visitas pastorales- Legajo 3- Expediente 3- 1704- 6 folios- Chancay.

³ ARL. Testamento de Manuela Grados 20 de junio de 1797. Paquete 11, folio sin número.

Yten de ofrendas doce reales
0001 ps.

Yten de alquiler de la cera
0001 ps.

Yten doce pesos de pompa para el recibimiento
0012 ps.

Yten por seis **carneros** a dos pesos cada uno
0012 ps.

Yten por una botija de **aguardiente**
0020 ps.

Yten en **menudencias** de cocina
0005 ps.

En la villa Carrión de Velasco, hoy Huaura, tuvo la presencia de la congregación franciscana, la cual tuvo un convento, hoy inexistente. En el inventario de dicho convento, fechado en 25 de noviembre de 1826, se registró el número de árboles frutales, lo que permite tener una idea de los recursos naturales con los que se contaba.

En la huerta situada al respaldo de este convento se hallan **ciento diez pies de olivos, cinco naranjos agrios, dos dulces, cinco guayabas, cuatro chirimoyas, dos paltos, dos perales, un totumo y un palmo**, una jabana con su piedra volante para moler aceytunas, una prensa con el sólido donde oprime de un círculo con canal volante, una fuera por donde debe correr el aseyte; una cubierta de madera redonda, una talega de cáñamo donde se mete la aceituna molida.⁴

Otro punto a resaltar son los utensilios que se usaban en la preparación de los alimentos, como las ollas. Hoy en día se han podido encontrar restos de estas, remitidas al período prehispánico; asimismo, se encuentran presentes en tradiciones como “Con días y ollas venceremos”, recopilada por Ricardo Palma Soriano, en la que se destaca la elaboración de ollas de doble fondo cerca al puente de Huaura, con el fin de transportar cartas a Lima, como parte de las comunicaciones de los independentistas.

⁴ AOH. Estadísticas Parroquiales- Legajo 2 (1,800-1,892)-Año 1,826.

Como muestra de la presencia de ceramistas dedicados a la elaboración de ollas (olleros) en la provincia de Chancay, se tiene el siguiente texto, perteneciente a un ollero fallecido en 1796, en el pueblo de Supe.

En primero de febrero de mil y seis cientos y noventa y seis años yo enterre en esta Yglesia Parrochial con entierro mayor el cuerpo de Juan Paico indio de oficio **ollero** natural del Pueblo de Supe casado y vecino de esta villa Recivio todos los santos sacramentos y para que conste lo firme Bachiller Don Joseph de Aguirre⁵.

4. ALIMENTOS Y OBSERVACIONES DE VIAJEROS EN LA ANTIGUA PROVINCIA DE CHANCAY

A continuación, se presentan datos gastronómicos registrados por distintos viajeros que recorrieron la antigua provincia de Chancay, referidos a actividades como agricultura, ganadería, pesca y recolección. Se centra, en orden geográficamente ascendente, en las actuales provincias de Huaral, específicamente en el distrito de Chancay; Huaura, en su capital, Huacho, y en el distrito homónimo; y Barranca, que incluye al distrito del mismo nombre, y Pativilca.

4.1. Chancay

La actual ciudad de Chancay fue fundada en 1562, con el nombre de Villa de Arnedo, por orden del virrey Diego López de Zúñiga y Velasco, conde de Nieva. De las construcciones más antiguas, solo continúa en pie la iglesia parroquial (con ciertas modificaciones). Hubo un afincamiento de un número considerable de familias criollas de Lima, que tuvieron propiedades como chacras. Por la cercanía de las haciendas, también fue numerosa la presencia de esclavos negros, sobre todo en Aucallama, situada a pocos kilómetros de Chancay, donde aún subsisten descendientes de estas familias.

Julián Mellet describe la ciudad de Chancay en 1815, enfocándose en las cualidades de su población, así como en la fertilidad de sus tierras:

Partí por tierra de Lima a Guayaquil y no encontré nada notable hasta Chancay. Esta aldea situada a 22 leguas de Lima, goza de muy agradable temperatura; los habitantes son de carácter muy dócil; la mayor parte tributarios y el tercio de mestizos y blancos. Las mujeres son encantadoras y bien vestidas y prefieren el trato de los europeos a todo otro. Este lugar es

⁵ AOH. Libro de defunciones de Huaura N.º 1. 1664-1734. Folio 307.

muy fértil en raíces de **batata**, **camote**, **mandioca**, **plátanos**, **pistachos**, etc. (Mellet, 1824/1971, p. 91).

Para complementar el panorama, William Bennet Stevenson efectúa una descripción del clima sobre el camino a Chancay, el cual se caracteriza por la humedad, mucho más notoria entre otoño e invierno. La floración en las lomas, como las de Pasamayo y Lachay, es producto de esta condición. Dicha vegetación serviría de alimento para el ganado de las haciendas lugareñas. Stevenson también resalta la producción de caña, maíz y alfalfa, en el valle.

La carretera de Ancón a Chancay está trazada sobre un arenal; algunas partes del camino se hallan al nivel del mar, mientras que otras pasan por los cerros de arena. Bastante pelado es el lugar en el verano y durante la estación seca, pero al comenzar el tiempo de garúa y de neblina, la zona se cubre de una lujuriosa vegetación que sirve como alimento al ganado de las haciendas de los alrededores.... El valle de Chancay contiene algunas plantaciones de **caña** e instalaciones de trapiches, como también extensos pastizales de **alfalfa** para el ganado; y grandes cantidades de **maíz** y granos crecen en los alrededores (Stevenson, 1829/1971, pp. 197-198).

Sobre productos derivados de la ganadería, resulta importante la anotación sobre la crianza de cerdos de color negro y el uso de su carne y manteca; en la actualidad, este tipo de animales ya no abunda en el lugar, aunque sí la elaboración de potajes con carne de cerdo, especialmente en la zona de Huaral.

Chancay es famoso por la crianza y alimentación de **cerdos** para el mercado de Lima; los cerdos son totalmente negros, con poco o casi nada de cerdas, hocico corto, pequeñas orejas puntiagudas, de corta estatura, pero engordan tan rápidamente que casi no pueden caminar; y como su valor consiste y depende de la cantidad de la grasa, el principal objeto del criador es el de lograr que lleguen los puercos a este estado lo más rápidamente posible. Cuando se los mata, el total del cuerpo es cocido y la manteca es vendida para fines culinarios (Stevenson, 1829/1971, p. 199).

4.2. Huacho

Durante el virreinato, Huacho estuvo poblado mayoritariamente por indios. Hacia el siglo XIX, Stevenson identificó a la pesca como la principal ocupación de sus pobladores. También resaltó la extracción de sal, debido a la presencia del área minera Las Salinas, al sur de Huacho (la cual aún existe, siendo explotada de forma privada), y la confección de sombreros, actividad hoy dejada de lado. En la siguiente cita, además, se mencionan los frutales

presentes en la susodicha ciudad, como naranjos, pacayales, viñas, entre otros.

A catorce leguas de Chancay se encuentra la villa india de Huacho. Está situada en un ameno valle regado por el río Huaura que nace en la provincia de Cajatambo y en su curso al mar riega más de treinta mil acres de tierra. La villa contiene cerca de cuatro mil habitantes, todos indios; tienen una gran iglesia parroquial y tres pequeñas capillas, aparte de una pequeña capilla de descanso en Lauriama, donde la misa se celebra todos los domingos y días feriados. La principal ocupación de los nativos es el cultivo de sus chacras, pequeñas sementeras, extracción de la sal de las salinas, pescar y hacer sombreros de paja, arte en el que son muy diestros. Hay abundancia de árboles frutales, el producto de los cuales es a menudo llevado a Lima. Los setos en su totalidad son casi compuestos de aquellos arboles como la **naranja, la lima, la guayaba, el pacae, la palta**, etc. En algunos lugares se observan **viñas y la granadilla**, arrastrándose, buscando soporte para sus delgadas ramas, como si fueran incapaces de soportar el peso de la fruta que están destinados a engendrar (Stevenson, 1829/1971, p. 203).

Sobre el mismo lugar, Hugh Salvin menciona corrientes y manantiales (o chorrillos) ubicados en la playa. Señala, entre otras cosas, la fertilidad de su campiña.

Bajamos a tierra por la tarde para los preparativos de nuestro viaje, y habiendo obtenido del Intendente, Coronel V. caballos prestados, hicimos un corto viaje a la villa de Luriama. Nada puede ser agradable que la campiña alrededor de Huacho. Es uno de los lugares fértiles del Perú que nunca ha sido vendido a grandes propietarios y que permanece dividido en pequeñas chacras entre sus habitantes indios. Sus posesiones son reducidas, pero el terreno es extremadamente fértil y está cultivado con **maíz, verduras** y campos de hierba del verdor más exquisito y refrescante. Cada parcela está dividida por árboles frutales y sauces peruanos (Salvin, 1829/1973, pp. 100-101).

4.3. Huaura

Ubicada al norte de Huacho, fue, al igual que Chancay, fundada por españoles; en este caso, por el virrey Luis de Velasco, en 1596, con el nombre de Villa Carrión de Velasco. También fue un asentamiento de familias criollas durante el período virreinal, así como de esclavos negros, debido a las haciendas del valle. Una de estas fue El Ingenio, situada en los alrededores de Huaura, la cual perteneció a la congregación de los jesuitas hasta su expulsión del virreinato en 1746; luego estuvo en manos de privados. Uno de sus

principales productos era la caña de azúcar, triturada por un sistema hidráulico considerado pionero en el Perú.

A dos leguas del norte de Huacho está la villa o pueblo de Huaura; consiste en una larga calle y tiene cerca de dos mil habitantes, algunos de los cuales son respetables familias criollas; tiene una iglesia parroquial, un convento de frailes franciscanos y un hospital...Cerca de Huaura hay una plantación, “El Ingenio”, antes pertenecientes a los jesuitas. Aquí la caña es triturada por cilindros puestos en movimiento por una rueda de agua, que se dice ser la primera construida en el Perú (Stevenson, 1829/1971, p. 221).

Avanzando en el tiempo, a partir de su visita a El Ingenio, el 13 noviembre de 1820, James Paroissien detalla el obsequio hecho por su propietario, Manuel Salazar y Vicuña, al general José de San Martín en su paso por dicha región: un corcel, pilones de azúcar y, para sus oficiales, 2 barriles de vino, 4,000 arrobas de azúcar y 4.000 pesos. El general aceptó los donativos, pero devolvió el dinero, prometiendo hacer uso de este en caso de necesidad. Además, describe la cena de ese día, compuesta por dos tipos de aves: agachadizas y becadas: “Cenamos con Martínez unas excelentes **agachadizas** y **becadas**, que aquí abundan, aunque su sabor es parecido al pescado. El viaje ha maltratado nuestras mulas y caballos. Por suerte aquí hay muy buenos pastos y pronto se recuperarán” (Paroissien, 1820-1821/1971, p. 568).

La información de los “buenos pastos” resulta útil para conocer la práctica de ganadería en la zona. Así, sobre esta misma hacienda, Salvin detalla la gran cantidad de ganado existente a la llegada de la expedición libertadora:

A la llegada de San Martín esta hacienda tenía 1,200 cabezas de ganado vacuno, 1,000 caballos y 4,000 cerdos; esta riqueza pecuaria fue requisándose en diferentes ocasiones y ahora casi no queda un solo animal, esto es un ejemplo de las pérdidas y daños causados por la guerra (Salvin, 1829/1973, p. 104).

4.4. Barranca y Pativilca

El nombre de Barranca, capital de la provincia homónima, durante el virreinato hacía alusión al principal río del valle, ahora denominado como Pativilca, caudaloso entre los meses de diciembre a marzo. Mellet destaca la producción de caña de azúcar, anís y pistachos, así como la crianza de corderos y vacas.

Las Barrancas, es una gran aldea a legua y media del mar y a 40 noreste de Lima; en gran parte está habitada por indios tributarios de carácter sumiso y

dócil; tienen un gran comercio de **corderos** y **ganado vacuno** como también de **carbón** que se transporta en gran cantidad, en mulas hacia la capital. Todos estos artículos, especialmente el último, producen grandes entradas a esta aldea. También se cosecha mucha **caña de azúcar** y **anís** que acrecientan sus riquezas. Hay un gran número de **pistachos** cuyo fruto es de un gusto exquisito; este fruto de cáscara cenicienta es semejante a la bellota, es mejor que la avellana; adobada y puesta en conserva es muy buscada para la comida (Mellet, 1824/1971, p. 92).

Por su parte, en Pativilca, situada al norte de Huacho, se encontraba la hacienda Huaito. Bennet describe los alimentos dados a los esclavos negros, así como la crianza de porcinos para venta.

El principal alimento de los esclavos de Huaito era la harina de **maíz** hervida con agua hasta tener la consistencia de una gruesa pasta a la cual le era añadida una cantidad de melaza y **frijoles** hervidos de la misma manera. Tenían carne una o dos veces a la semana, ya fuese fresca o tasajo...Cada hombre casado y cada viuda o viudo obtenía anualmente un pequeño cerdo que era alimentado con el resto de la caña, y algunos zapallos de los cultivos y después era engordado con maíz de sus propias pequeñas parcelas. Esta era una forma de inducir a los esclavos a casarse y ello los mantenía en su casa sin ir a vagar los domingos y feriados...Un promedio de doscientos cerdos gordos eran vendidos anualmente por los esclavos en Huaito y de esta venta generalmente cada cerdo producía doce dólares, de manera que dos mil cuatrocientos dólares eran distribuidos anualmente entre los esclavos solamente por este concepto (Stevenson, 1829/1971, p. 234).

5. POTAJES IDENTIFICADOS EN LA ANTIGUA PROVINCIA DE CHANCAY

5.1. El tamal

El tamal es uno de los productos gastronómicos de origen prehispánico más populares, preparado de forma particular en distintas regiones. Según el Diccionario de la Academia de la Lengua, este se define como una:

Especie de empanada de masa de harina de maíz envuelta en hojas de plátano o de la mazorca de maíz y cocida al vapor o en el horno. Las hay de diversas clases, según el manjar que se pone en su interior y los ingredientes que se le agregan”⁶.

⁶ <https://dle.rae.es/tamal>

Aunque la denominación que se le da es de origen náhuatl, es denominado en América con este nombre (Rodríguez Pastor, 2008, p.5). En la costa norcentral sobresale aquel preparado en el distrito de Supe, en la provincia de Barranca. Zapata Acha rescata un dicho propio de la zona:

Hemos probado un tamal mediano, de forma rectangular (como siempre) envuelto en hojas de plátano, con buen aroma, de color amarillento y mostrando un rojo aliño en su superficie. Definitivamente suave, casi una mantequilla, el tamal de Supe con sus trocitos de ave resulta realmente muy agradable. Queremos repetir, después de tan grata degustación, lo que dice el canto popular: no supe lo que era de Supe, hasta que comí el tamal (Zapata, 2009, p. 704).

Con respecto a los inicios del período republicano, Stevenson, describe al tamal y su preparación de la siguiente manera:

Entre los indios y la gente pobre de la costa hace el papel de pan, para cuyo propósito es meramente hervido en agua y así se llama mote. Con el maíz se hace también **tamales**, quitándole primero la cáscara ... Después que la pasta hecha de maíz hervido es sazonada con sal y ají, se le añade una porción de manteca. Una cantidad de pasta es luego colocada en una sección de hoja de plátano, con un poco de carne dentro de ella, después de lo cual se le enrolla en la hoja y se hace hervir por varias horas. Esta clase de preparado se llama tamal, palabra quechua, y eso me inclina a creer que tal plato era conocido por los antiguos habitantes de este país (Stevenson, 1829/1971, p. 201).

5.2. El chupe y el picadillo de gallina

La palabra proviene del vocablo quechua *chupi* (sopa), y refiere a un guisado hecho de papas en caldo, al que se le añade carne o pescado, mariscos, huevos, ají, tomates y otros ingredientes. Antonio Alcedo, en el *Diccionario geográfico-histórico de las Indias Occidentales o América*, lo define como un “Manjar muy delicado y gustoso de las provincias del Perú; se hace de papas guisadas con manteca, pimienta, queso y huevos estrellados, y se tiene por uno de los platos de más regalo” (en Ruiz Rosas, 2021, p. 2).

Robert Proctor, en su visita entre 1823 y 1824, llega a Supe y posteriormente, a Barranca, describe que degustó chupe y picadillo de gallina, así como la forma de comerlo.

Sin probar bocado desde que dejamos el barco en la mañana no me disgustó ver la cena en la mesa, consistente en **chupe y picadillo de gallina**. El chupe

es buen manjar, originariamente aprendido de los indios y compuesto de pescado, huevos, queso y papas estofados juntos. Los comensales se sientan alrededor y cada uno con su cuchara se sirve lo que guste. No se usaban platos, aunque se puso uno para mí por cumplimiento. Después de la cena se trajeron dulces en cajita de madera, acompañados de un cántaro de agua cristalina. (Proctor, 1825/1971, p. 222).

Después de marchar media legua por un arenal desierto, llegamos al valle y pueblo de Barranca, por el mismo estilo de Supe. Encontré al gobernador, hombre bien criado, a caballo, y me invitó a almorzar en su casa, una milla del pueblo, sobre mi ruta, mientras dio órdenes que se nos trajera dos buenos caballos. Me obsequió comida excelente **de picadillo de gallina y chupe**, y en seguida, chocolate con tostadas. (Proctor, 1825/1971, p. 223).

5.3. La chicha de maíz

Bebida representativa peruana, preparada desde el periodo prehispánico, aún se continúa consumiendo a lo largo del territorio nacional. Resalta su preparación en la región Lambayeque, en ciudades como Éten, Monsefú y Reque, en donde se usan ollas especiales, denominadas chapas, para cocer la chicha bajo el fuego de palos de algarrobo (Fernández, 2015, p. 103). Hoy en día se denomina chicha de jora.

Stevenson, en su paso por sitios arqueológicos de Supe, registra entre los vestigios “...vasijas llenas de chicha, la cual estaba bastante dulce cuando fue descubierta, pero se volvió agria después de ser expuesta al aire por corto tiempo” (Stevenson, 1829/1971, p. 223). También describe su preparación: “Del maíz se hace una bebida fermentada, llamada **chicha**. Al grano se le deja germinar y en esta forma se maltea, luego es hervido con agua y el licor fermenta como la cerveza, pero no se le añade otros ingredientes” (Stevenson, 1829/1971, p. 202).

En marzo de 1825, Hugh Salvin visitó Huacho, y a través de su interacción con Tomás Vía, quien tenía 100 años y 5 meses de vida, resalta la importancia del consumo de chicha por aquel anciano.

Es un anciano muy alegre, en posesión de todos sus sentidos y aunque sus ojos parecen vidriosos y casi cerrados, ve claramente y su audición es rápida. Sentado todo el día en el suelo, confecciona sombreros de la más ordinaria calidad, y que vende por real y medio. Nunca bebe agua, su única bebida es **chicha**, una especie de cerveza espesa barrosa, hecha de la fermentación del maíz (Salvin, 1829/1973, p. 69).

5.4. Picante de cuy

El cuy (*cavia porcellus*) es un roedor domesticado en el antiguo Perú. Debido a su fácil procreación, se multiplicó rápidamente, convirtiéndose en un animal de consumo frecuente. En dicho período se comía acompañado de papas y ají, y se cocinaba con piedras calientes que eran introducidas en el vientre del animal (Cánepa et al., 2011, p. 32). De las 26 especies de este roedor existentes en la América del Sur, los cuyes domesticados predominan en países pertenecientes al área de dominación incaica: Perú, Ecuador y Bolivia. En la sierra de Perú la crianza del cuy se remonta hasta 3,500 años a.C. (Zapata, 2009, p. 252).

Stevenson registra la preparación de este platillo durante la festividad del Corpus Christi; asimismo, describe el consumo de chicha en estas fechas.

Entre las fiestas que los indios de Huacho celebran, la de Corpus Christi merece ser descrita. Aparte de las espléndidas decoraciones de la iglesia y de la esplendidez de los indios, están los gastos de los mayordomos, alféreces y mayores, con sus suntuosas comidas, desde la fiesta de la octava, previstas para todas las personas que quieran compartirlas. Consumen una enorme cantidad de su bebida favorita, la chicha, de la cual, me han asegurado se beben mil jarras, cada una conteniendo dieciocho galones, en cada fiesta; y no lo dudo, ya que aparte de los nativos, acuden numerosas personas de las aldeas de los alrededores y otras muchas vienen de Lima. En estas comidas se sirven siempre varios platos de **cuyes** horneados y condimentados con abundancia de ají. En efecto, un indio de la costa del Perú nunca deja de presentar este **picante** en la fiesta, y debo hacer notar que me volví tan aficionado a él como cualquier otro indio (Stevenson, 1829/1971, pp. 216-217).

5.5. Humitas dulces

Denominados también como huminta, umita, uminta, Ricardo Palma la define como una “Especie de tamal o bollo dulce hecho de maíz” (en Zapata, 2009, p. 396). Se prepara en distintas regiones del Perú. Lo distinto de su preparación es descrito por Stevenson, quien también las denomina como tamales dulces.

Los **tamales dulces** se hacen de maíz verde, cortando los granos de la mazorca, moliéndolos y añadiendo azúcar y especias, después de lo cual son hervidos u horneados. El choclo (este es el nombre quechua para el maíz verde), si es hervido en las hojas que envuelven la mazorca se le llama

choclo tandas, pan de maíz verde y también **humitas** (Stevenson, 1829/1971, p. 201).

5.6. Aguardiente

El aguardiente es el nombre genérico que se utiliza para designar bebidas alcohólicas destiladas de alta graduación (40 a 60 ° GL) (Zapata, 2009, p. 34). En este caso, se hace referencia al pisco. Durante su paso por Huaura, Salvin deja registro de esta bebida en su encuentro con monjes franciscanos.

Nos ofreció algunos excelentes **quesos del país, y pisco**, que todos rehusamos para su no pequeña sorpresa... Volvimos con nuestra canasta de provisiones nuevamente a la choza... Nos sentamos ante una mesa de madera, bajo las protectoras ramas de algunos árboles, un lujo campesino; servimos nuestra carne fría y galletas y la esposa del dueño de casa, nos dio platas y un cuchillo, ya que los tenedores no son considerados como una necesidad en esta región, también compró pan blando y puso ante nosotros una calabaza llena de **chicha** (Salvin, 1829/1973, p. 72)

5.7. Chancay, sango y mazamorra

La variedad de dulces durante el virreinato se concentraba en Lima, Arequipa, Cusco o Moquegua, especialmente los elaborados por religiosos en los conventos. Sin embargo, en Chancay se destacaba la elaboración de unos bizcochos delicados, los cuales eran conocidos con el nombre de la antigua provincia: “En el mercado abunda pescado, carne, vegetales y frutas, de esto último se llevan considerables cantidades a Lima; son también famosos sus delicados **bizcochos**” (Stevenson, 1829/1971 p. 203).

Por otra parte, el sango es un platillo, que puede ser dulce o salado, cuyo nombre proviene del quechua sanku o suncu, entendido como masa de maíz con poca agua (Zapata, 2009, p. 668). De acuerdo a lo recopilado por Stevenson, este era un alimento propio de los esclavos de las haciendas, al igual que el preparado denominado mazamorra.

Este útil grano es preparado para la mesa en varias formas y de su harina se hacen excelentes bizcochos y galletas. Una clase de dulce grueso llamado **sango**, es preparado hirviendo la harina con agua, lo que constituye el principal alimento de los esclavos en las haciendas y plantaciones. Otra clase, similar al budín es común en varios lugares, pero particularmente en Lima: se le llama **mazamorra** y a los limeños se les llama, a menudo, en forma irónica, mazamorreros, aficionados a la mazamorra. El grano es

amasado y luego mezclado con agua; en esta forma se hace fermentar hasta que se toma ácido, y luego se le hace hervir y se le endulza. La mazamorra se parece el sowins escocés (Stevenson, 1829/1971, pp. 201-202).

6. CONCLUSIONES

A través de los testamentos y las observaciones realizadas por distintos viajeros, se puede determinar los cultivos y el tipo de crianza de animales presentes en la antigua provincia de Chancay, así como los potajes elaborados, ya que se mencionan algunos insumos en su preparación.

Cuadro 2. *Cultivos y crianza de animales*

Cultivos	Alfalfa (para alimento del ganado y aves), anís, camote, caña de azúcar, chirimoya, frejol, granadilla, guayaba, naranja agria, maíz, naranja dulce, olivos, paca, palta, pera, trigo.
Crianza de animales	Cabras, carneros, cerdos, cuyes, gallinas, pollos, vacas.

Fuente: Elaboración propia.

Cuadro 3. *Insumos de los potajes y bebidas elaboradas*

Plato / bebida	Insumos
Aguardiente	No se indica
Bizcochos	No se indica
Chicha	Maíz germinado y fermentado
Chupe	Pescado, huevos, quesos, papas
Humitas dulces	Maíz verde,
Mazamorra	Maíz
Picadillo de gallina	Gallina
Picante de cuy	Ají, cuy
Sango	Maíz
Tamal	Maíz, sal, ají, manteca, carne, hoja de plátano
Vino	No se indica

Fuente: Elaboración propia.

Con respecto a los animales, entre actividades ligadas a la ganadería, sobresale el sembrío de alfalfa para el ganado y aves de corral. Además, es rescatable la mención a la crianza del cerdo de color negro, del cual se aprovechaba su carne y manteca, así como el consumo de aves silvestres

(agachadizas y becasas), lo que permite inferir que también se practicaba la caza. Sin embargo, no se indica su forma de preparación y presentación.

En el caso de las bebidas, la elaboración de la chicha de jora se configura, hoy en día, en la zona andina de la zona norte del departamento de Lima. Mientras que, el aguardiente, el cual tiene como denominación de origen (DO) pisco, expande su presencia a los valles del norte del departamento de Lima. Se observa que su elaboración y comercialización desde el siglo XVII, práctica que continúa; lo mismo sucede con los vinos.

Sobre los cultivos, ya no se producen pistacho en Barranca y Chancay. En menor escala, resalta el caso de las naranjas en Huaura; mayormente se emplea en la preparación de platillos como cebiche de pato, y en mayor medida, se cultiva el maíz, útil en la cocina

Hoy en día, algunos platillos aún continúan siendo populares, como el tamal, el chancay y la humita dulce (este último conocido también como chapana de choclo en Huacho). Otros son elaborados en distintas regiones del Perú, como el picante de cuy. No obstante, también se pueden observar comidas que han sido dejadas de lado en la vida cotidiana, como el chupe de pescado y el picadillo de gallina, lo que puede implicar o bien la pérdida de la tradición, o incluso de la receta, en el tiempo; esto último podría constituir una oportunidad de investigación en el rubro de las tradiciones.

7. REFERENCIAS

Fuentes documentales

AOH. Archivo del Obispado de Huacho

Visitas pastorales- Legajo 3- Expediente 3- 1704- 6 folios- Chancay

Estadísticas Parroquiales - Legajo 2 (1,800-1,892)-Año 1,826.

Libro de defunciones de Huaura N.º 1. 1664-1734. Folio 307.

Archivo Regional de Lima. Paquetes 1, 7, 9, 11, 13, 15, 16, 17, 19, 21, 181, 187.

Fuentes bibliográficas

Cánepa Koch, G. Hernández Macedo, M. Biffi Isla, V. Zuleta García, M. (2011). *Cocina e identidad. La culinaria peruana como patrimonio cultural inmaterial*. Ministerio de Cultura del Perú.

- Fernández Díaz, E. (2015) La chicha, una refrescante tradición peruana. *UCV-HACER. Revista de Investigación y Cultura*. 4(1), 102-107.
- Mellet, J. (1824/1971) Impresiones sobre el Perú en 1815. En E. Núñez (comp.), *Relaciones de viajeros*, vol. 1, pp. 79-117. Comisión Nacional del Sesquicentenario de la Independencia del Perú.
- Paroissien, J. (1820-1821/1971). Anotaciones para un diario (agosto 18 de 1820 - marzo 18 de 1821). En F. Denegri (recop.), *Memorias, diarios, crónicas*, vol. 2. Comisión Nacional del Sesquicentenario de la Independencia del Perú.
- Proctor, R. (1825/1971). El Perú entre 1823 y 1824. En E. Núñez (comp.), *Relaciones de viajeros*, vol. 2, pp. 187-338. Comisión Nacional del Sesquicentenario de la Independencia del Perú.
- Rodríguez Pastor, H. (2008). *De tamales y tamaleros. Tres historias de vida*. Universidad de San Martín de Porres.
- Salvin, H. (1829/1973). Diario del Perú. En E. Núñez (comp.), *Relación de viajeros*, vol. 4, pp. 1-128. Comisión Nacional del Sesquicentenario de la Independencia del Perú. Lima.
- Stevenson, W. B. (1829/1971). Memorias sobre las campañas de San Martín y Cochrane en el Perú. En E. Núñez (comp.), *Relaciones de viajeros*, vol. 3, pp. 73-338. Comisión Nacional del Sesquicentenario de la Independencia del Perú.
- Ruiz Rosas, A. (2021) Los chupes del Perú. *Boletín de Cultura Peruana*, (41), 1-3.
- Zapata Acha. S. (2009). *Diccionario de gastronomía peruana tradicional*. Universidad de San Martín de Porres.