

# SOCIEDADES de PAISAJES ÁRIDOS y SEMI-ÁRIDOS

Revista científica del Laboratorio - Reserva de Arqueología  
de la Facultad de Ciencias Humanas

Año XII/ Volumen XVI/ Agosto de 2022



**UniRío**  
editora

ISSN impreso: 1852-8783 - ISSN digital: 1853-2772

César Gálvez Mora. La cocina y la familia: Estudio del predio El Moro, ciudad de Ascope, Costa norte del Perú. Revista Sociedades de Paisajes Áridos y Semi-Áridos, Año XII, Volumen XVI, agosto, 2022: Pp. 151-201. En línea desde agosto de 2022. ISSN Impreso: 1852-8783 - Electrónico: 1853-2772. Licencia de Creative Commons E-mail [revistapaisajesunrc@gmail.com](mailto:revistapaisajesunrc@gmail.com). <http://www2.hum.unrc.edu.ar/ojs/index.php/spas/index> Editorial UniRío. <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>



## **LA COCINA Y LA FAMILIA: ESTUDIO DEL PREDIO EL MORO, CIUDAD DE ASCOPE, COSTA NORTE DEL PERÚ**

*THE KITCHEN AND THE FAMILY: STUDY OF THE EL MORO PROPERTY, CITY OF ASCOPE, NORTH COAST OF PERU*

*A COZINHA E A FAMÍLIA: ESTUDO DA PROPRIEDADE EL MORO, CIDADE DE ASCOPE, COSTA NORTE DO PERU*

César Gálvez Mora<sup>1</sup>

---

### **Resumen**

Se presenta información sobre la cocina y la familia en el predio El Moro (ciudad de Ascope, departamento de La Libertad, Perú) en las décadas de 1960 y 1970. Se analiza el manejo de los espacios, sus condiciones y asociaciones de acuerdo con el tipo de cocina, orientado a lograr una mayor eficacia de éstas; la utilización racional del combustible y la vigencia de tecnologías que hicieron posible -en ese tiempo y espacio- mantener y transmitir los saberes vinculados a la alimentación, en un ambiente concebido como femenino. Todo lo cual

---

1

*Academia Nacional de la Historia (Perú), Institute of Andean Studies (EE. UU.), Centro de Investigaciones Precolombinas (Argentina). Email: [arkeologo@yahoo.com](mailto:arkeologo@yahoo.com)*



César Gálvez Mora

decrece *a posteriori* de la década de 1970 al ocurrir la gradual desaparición de las cocinas a leña en el ámbito urbano y semiurbano de la ciudad de Ascope. En este marco, las cocinas que nos ocupan son ejemplos representativos de otros casos coetáneos en la ciudad y su entorno, que deben ser destacados.

**Palabras claves:** cocinas a leña, combustible, tecnología, alimentación.

### **Abstract**

Information about the kitchen and the family in the El Moro property (city of Ascope, departamento La Libertad, Peru) in the 1960's and 1970's is presented. The management of spaces, their conditions and associations are analyzed according to the type of stove aimed at achieving greater efficiency; the rational use of fuel and the validity of technologies, which made it possible -in that time and space- to maintain and transmit the knowledge related to food, in an environment conceived as feminine. All of which decreases after the 1970s with the gradual disappearance of wood-burning stoves in the urban and semi-urban areas of the city of Ascope. In this framework, the stoves in the case at hand are representative examples of other contemporary cases in the city and its surroundings, which should be highlighted.

**Key words:** wood-burning stoves, fuel, technology, food.

### **Resumo**

São apresentadas informações sobre a cozinha e a família na propriedade El Moro (cidade de Ascope, departamento de La Libertad, Peru) nas décadas de 1960 e 1970. A gestão dos espaços, suas condições e associações são analisadas de acordo com o tipo de cozinha, visando alcançar maior eficiência; o uso racional de combustíveis e a validade das tecnologias que possibilitaram –naquele tempo e espaço– manter e transmitir conhecimentos relacionados à alimentação, em um ambiente concebido como feminino. Tudo isso diminuiu



César Gálvez Mora

após a década de 1970 com o desaparecimento gradual dos fogões a lenhanas áreas urbanas e semi-urbanas da cidade de Ascope. Nesse contexto, as fogões do caso em questão são exemplos representativos de outros casos contemporâneos da cidade e arredores, que merecem destaque.

**Palavras-chave:** fogões a lenha, combustíveis, tecnologia, alimentação.

---

### Introducción

En pueblos tradicionales del norte del Perú, la cocina a leña ha sido y sigue siendo parte de la tecnología ancestral vinculada a la preparación de alimentos, y asociada al uso de batanes y manos de moler. El principal combustible, la leña, es considerado una importante “fuente primaria de energía” en el campo; y “...la eficiencia de una combustión de materia vegetal depende de muchos factores: humedad, temperatura, disposición de material combustible o ventilación.” (Torres, Ágreda y Polo, 2012, p. 14).

Representaciones de cocinas en el antiguo Obispado de Trujillo (siglo XVIII), se encuentran en la obra del obispo Baltazar Jaime Martínez de Compañón. En una de éstas, una mujer ase una cuchara de madera junto a una cocina simple de tres piedras, donde prepara comida en una olla (Martínez, 2015 [1784], Estampa 63) (Figura 1); y en otra, un hombre atiza el fuego para cocinar chicha (Op. Cit., Estampa 58) (Figura 2).



**Figura 1.** “Yndio sembrando” (Fuente: Martínez de Compañón, 2015 [1784], Estampa 63).



**Figura 2.** “Yndios cozinando [sic] chicha” (Fuente: Martínez de Compañón, Op. Cit., Estampa 58).



Rev. Soc. de Paisajes Áridos y Semiáridos,

Año XII, Volumen XVI, Agosto 2022.

César Gálvez Mora

De acuerdo con la información disponible, en la costa norte del Perú (Figura 3), se conocen tres formas básicas de cocinas

tradicionales: de dos a tres piedras, con dos muretes de adobe, y alta.



**Figura 3.** Localidades con cocinas a leña en el Dpto. de La Libertad (Adaptado de: Oficina Departamental de Estadística e Informática La Libertad, 2012).

La cocina (fogón) de dos a tres piedras (Figura 4), es una forma simple y conveniente para sostener un recipiente con

alimentos. Ha sido registrada en el pueblo costeño de Moche (provincia de Trujillo, departamento de La Libertad) (Gillin,





César Gálvez Mora

1945, Lám. 14), y existe una variante con adobes en reemplazo de las piedras, en el balneario de Huanchaco (en la misma

provincia. y Departamento), que fue recreada en un cuadro costumbrista (Anhuamán, 2008), (Figura 5).



**Figura 4.** Cocina (fogón) de cuatro piedras (Adaptado de Huertas, 1999, p. 145).



**Figura 5.** Cocina simple apoyada en adobes en el distrito de Huanchaco, prov. de Trujillo, Dpto. de La Libertad (cuadro de Pedro Anhuamán).

Cocinas de este tipo fueron observadas por el autor en el valle medio de Jequetepeque (caserío de Yonán, prov. de Conatumazá, Dpto. de Cajamarca), el año 1989 (Figura 6), y en la sierra de La Libertad

(distrito de Lucma, prov. de Gran Chimú, Dpto. de La Libertad), en diciembre de 2004 (Figura 7).



**Figura 6.** Cocina simple con tres apoyos de adobe, en el poblado de Yonán, prov. de Con-  
tumazá, Dpto. de Cajamarca (Foto: César Gálvez, 1989).



**Figura 7.** Cocina simple apoyada en tres piedras, en el sector rural del distrito de Lucma, prov. de Gran Chimú, Dpto. de La Libertad (Foto: César Gálvez, diciembre de 2004).

Su uso es muy amplio en el campo del Dpto. de Piura, (Hocquenghem y Monzón, 1995, p. 95), como sucede en

Zapalache (Op. Cit., Fig. 41) y Pasapampa (Op. Cit., Fig. 75) (ambos en la prov. de Huancabamba); y en Sechura (prov. de



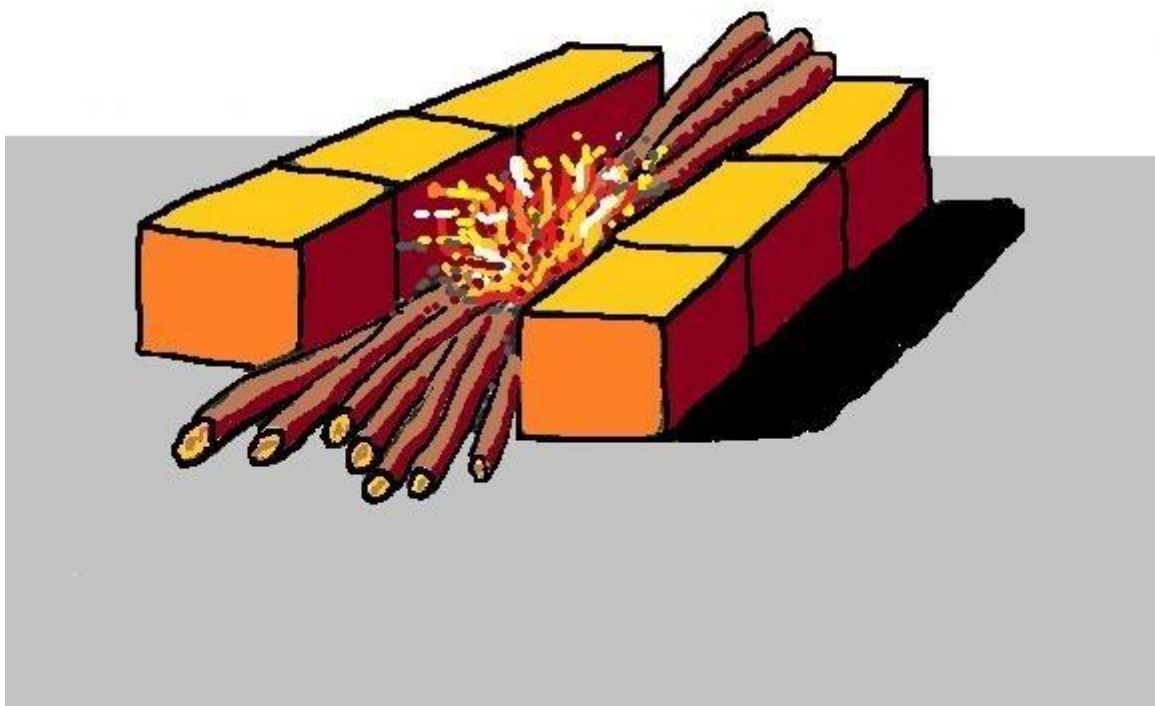
César Gálvez Mora

Sechura), donde el fogón de tres o cuatro piedras es denominado “tulpa” o “yapana”, y sostiene las ollas en las cuales se prepara chicha o alimentos (Huertas, 1999, p. 144, 145).

En cuanto a la cocina con dos muretes de adobe o piedra (Figuras 8, 9, 10), de acuerdo con un reporte en el valle de Jequetepeque (Dpto. de La Libertad), las estructuras de adobe están rematadas en piezas de fierro, para apoyar los recipientes, y son paralelas “...a manera de barbacoa” (Sabogal, 2016, p. 370). En Sechura (Dpto. de Piura) se documentó una forma constituida por dos muretes de

adobe -a poca altura del suelo- sobre los cuales se apoyaban los recipientes (Huertas, Op. Cit., p. 144, 145); mientras que en Bigote (Alto Piura) el “fogón provisorio” de dos muretes de ladrillos sin argamasa (Hocquenghem y Monzón, Op. Cit., Fig. 78) es similar al caso de Sechura (Huertas, Op. Cit.).

Asimismo, hay variantes formadas por dos hileras cortas y paralelas de piedras (Hocquenghem y Monzón, Op. Cit., Fig. 79), parecidas a las que registré en Laguna del Muerto (prov. De Pacasmayo, Dpto. de La Libertad) el año 1998 (Figura 11).



**Figura 8.** Cocina con dos muretes de adobe (Adaptado de Huertas, Op. Cit., p. 145).



**Figura 9.** Cocina con dos muretes de adobe, en la villa de Magdalena de Cao, prov. de Ascope, Dpto. de La Libertad (Foto: César Gálvez, 2002).



**Figura 10.** Cocina con dos muretes de adobe, en Zona More, distrito de Catacaos, prov. Y Dpto. de Piura (Foto: Oswaldo Fernández, enero de 2019).





**Figura 11.** Cocina con dos muretes cortos de piedra, en Laguna del Muerto, prov. de Pacasmayo, Dpto. de La Libertad (Foto: César Gálvez, junio de 1998).

Finalmente, la cocina alta (“fogón alto”) (Figuras 12, 13, 14, 15) es la más elaborada. En la villa de Moche, se compone de dos muretes paralelos de adobe, asen-

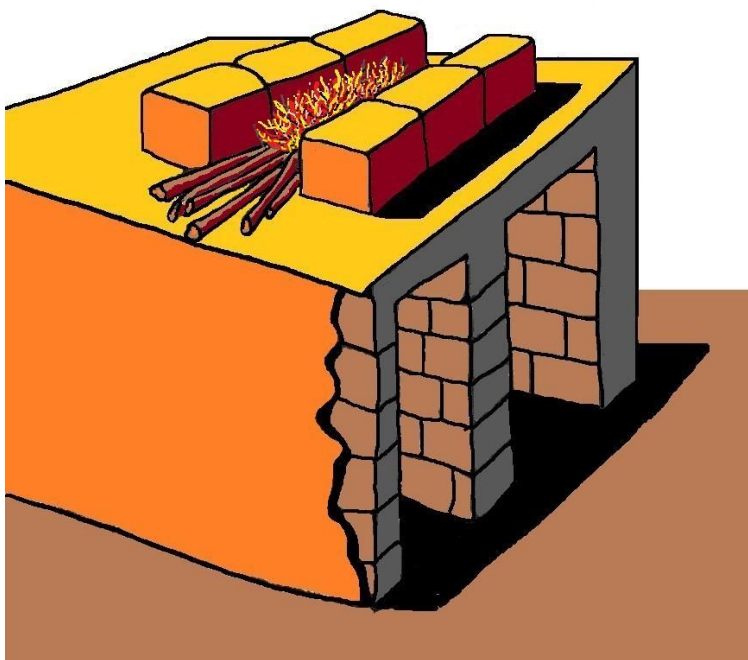
tados sobre una estructura del mismo material, encima de los cuales hay varias piezas alargadas de metal, donde reposan los recipientes (Gillin, Op. Cit., pp. 49,



César Gálvez Mora

50, Lám. 14). En tanto que, en varias localidades del Dpto. de Piura, como Cachiaco (Pacopampa) (Hocquenghem y Monzón, Op. Cit., figs. 76, 77) fue cons-

truida de manera similar a Sechura (Huertas, Op. Cit., p. 144, 145) y se les puede comparar con el caso de Moche (Gillin, Op. Cit., p. 50, Lám. 14).



**Figura 12.** Cocina alta (“fogón alto”) (Adaptado de Huertas, Op. Cit., p. 145).



**Figura 13.** Cocina alta, en la villa de Moche (Fuente: Gillin, 1945, Lám. 14).



**Figura 14.** Cocina Alta en el distrito de Moche, prov. de Trujillo, Dpto. de La Libertad (Foto: César Gálvez, enero de 2015).



**Figura 15.** Cocina Alta (en desuso) en San José de Moro, distrito de Pacanga, Provincia. de Chepén, Dpto. de la Libertad (Foto: César Gálvez, 2019).



El complemento de las cocinas es el batán (Figura 16), un bloque lítico de superficie plana, y la mano o canto rodado grande que funciona como elemento activo en la molienda (Gillin, *Op. Cit.*, p. 50, Lám. 13). En lugares como el campo del Dpto. de Piura, el batán es imprescindible, aunque está en riesgo de desaparecer (Hocquenghem y Monzón, *Op. Cit.*, p. 51); y se cuenta con un registro fotográfico de batán y mano en la localidad de Frías (Dpto. de Piura) (*Op. Cit.*, Fig. 40). A ello se suma la fotografía de un batán de Sechura, tomada por Enrique Brüning en 1890 (Raddatz, 1990, p. 89; Schaedel, 1988, p. 102) (Figura 17).

El combustible para las cocinas a leña de Moche procedía del bosque ribereño, de la parcela donde se hallaba la cocina, o de los bordes de los canales de riego (Gillin, llin

, p. 49), lo cual es un hecho recurrente en las áreas rurales de la costa norte del Perú.

Si bien no se cuenta con datos para las décadas de 1960 y 1970, en el año 2017 el departamento de La Libertad ocupaba el tercer lugar (23,2%), entre sus similares del Perú, en cantidad y porcentaje de hogares que utilizaban leña y otros combustibles orgánicos, después de Cajamarca (56,9%), Piura (31,0%) (Instituto Nacional de Estadística e Informática [INEI], 2019, Cuadro 3). En tanto que, en la provincia liberteña de Ascope, el porcentaje de hogares que empleaban los mencionados combustibles variaba entre el 0,5% al 29,9%, a diferencia de la vecina provincia de Trujillo, donde se tiene una fluctuación entre el 0,5% y el 59,9% (INEI, *Op. Cit.*, p. 28).



**Figura 16.** Batán y mano, sobre estructura de adobe, en la villa de Magdalena de Cao, prov. de Ascope, Dpto. de La Libertad (Foto: César Gálvez, 2003).



**Figura 17.** Molienda en batán, en Sechura, prov. de Sechura, Dpto. de Piura (Fotografía de Enrique Brüning, 1890) (Fuente: Raddatz, 1990, p. 89).

En este escenario, en nuestro lugar de interés, la ciudad de Ascope (prov. de Ascope), las familias que ocupaban casas tradicionales con un espacio libre -patio, huerto o corral- en las décadas de 1960 y

1970, preparaban sus alimentos en cocinas a querosene y a leña, opciones que no se excluían mutuamente y ocupaban espacios apropiados en cada caso. Con el transcurso del tiempo, la cocina a leña ha





César Gálvez Mora

venido cayendo en desuso en el área urbana y su entorno, de ahí que el propósito de este trabajo es presentar el caso de las cocinas utilizadas en el predio El Moro (calle Progreso 632, según la numeración de la época), que es un ejemplo representativo de otras formas contemporáneas.

La información proviene de entrevistas realizadas a familiares del autor y moradores de Ascope; de mis anotaciones sobre el lapso temporal al cual se circunscribe este trabajo, y de un registro fotográfico propio y de otras fuentes, asociado a esta tecnología que hizo –y aún hace– la práctica de lo que ha sido definido como “saberes culinarios”<sup>2</sup> y “prácti-

cas culinarias”<sup>3</sup> (Meléndez y Cañez, 2009, p. 191), en cuyo marco, un aspecto esencial es el control del fuego (Abad, 2010, p. 86).

### La ciudad

La ciudad de Ascope ocupa la ladera sur del cerro del mismo nombre (Figura 18), fue elevada a la categoría de ciudad el 10 de noviembre de 1900 (Stiglich, 1918, p. 62), y en la última década del siglo XIX fue el principal centro comercial del Dpto. de La Libertad. En 1935 era la segunda ciudad más importante de la antigua provincia de Trujillo (Junta del Cuarto Centenario de la Fundación de Trujillo [JCCFT], 1935, p. 34).

Actualmente la ciudad es la capital del distrito de Ascope, creado el 6 de abril de

---

2

“...aquellos sustratos inmateriales-subjetivos, no tangibles como las significaciones, representaciones, sentidos de pertenencia, creencias, tabúes, temores, y afectos, además de los conocimientos adquiridos a través de la experiencia directa o mediante la transmisión (...) de un portador de la cultura culinaria o gastronómica determinada” (Op. Cit.).

---

3

“...tanto... los sustratos materiales tangibles en cuanto a la acción práctica como la adquisición, las técnicas y procedimientos de elaboración, condimentación, conservación, presentación y consumo de los alimentos.” (Op. Cit.).



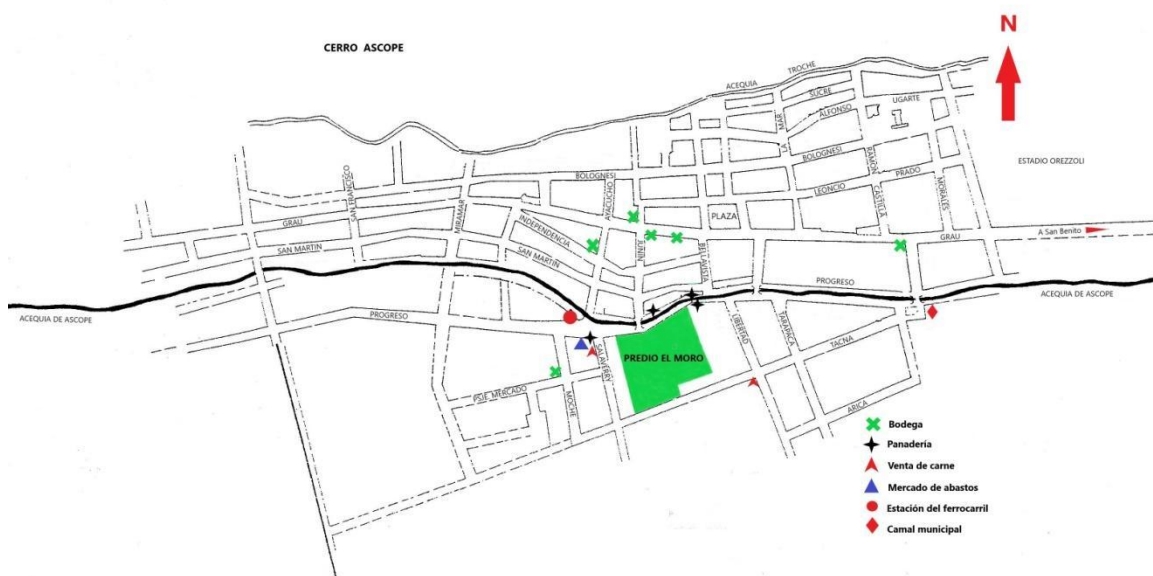
César Gálvez Mora

1846 en el territorio de la antigua provincia de Trujillo. Posteriormente pasaría a formar parte de la provincia de Ascope, creada el 31 de mayo de 1984 (Oficina Departamental de Estadística e Informática La Libertad, [ODEI], 2012, p. 15). El distrito se ubica en la sección media de la margen norte del valle de Chicama, extensión irrigada por el río del mismo nombre; hacia 1962 tenía una población de 11,266 habitantes y, diez años más tarde, contaba con 11,946 habitantes (ODEI p. 83).

En las décadas de 1960 y 1970, la mayoría de las casas de la ciudad tenía un piso y estaban pintadas a la cal. El servicio de energía eléctrica era deficiente pues dependía de un generador, y la ciudad afrontaba severas restricciones de abastecimiento de agua potable, que era solucionado por los aguadores de a pie y con acémila, quienes extraían el recurso hídri-

co de la acequia de Ascope, la cual corría a lo largo de la calle Progreso (Gálvez, 2019).

El predio El Moro se ubica en el barrio La Estación, que ocupa el sector suroeste de la ciudad de Ascope (Figuras 18, 19). Sus calles lucían revestidas con guijarros de río dispuestos en franjas paralelas, y convergían en la antigua estación del ferrocarril, construida hacia 1875-76 (JCCFT, *Op. Cit.*, pp. 76, 78; Middendorf, 1973, p. 260) y cerrada en 1965. En La Estación se encontraba el mercado de abastos, la “Comunidad Escolar” (dos instituciones educativas de primaria), dos parques, varias panaderías, bodegas y picanterías. La acequia de Ascope atravesaba el barrio de este a oeste, y en la calle Progreso, dos hileras de ficus se extendían a lo largo de 200m formando una alameda.



**Figura 18.** Predio El Moro en la ciudad de Ascope, con indicación de lugares para el abastecimiento de alimentos en el Barrio La Estación (Basado en: Plano de delimitación de la Zona Monumental de Ascope – Instituto Nacional de Cultura-La Libertad).



**Figura 19.** Predio El Moro, visto desde el noreste, en la ciudad de Ascope (Fuente: <https://ascope.deperu.com/tema/leyendas/>).

El predio estaba formado por una espaciosa casa de adobe edificada en el siglo XIX y una huerta como entorno (Figura

20), todo lo cual sumaba de 3.8 hectáreas. Su localización en el barrio antes mencionado favoreció el aprovisionamiento



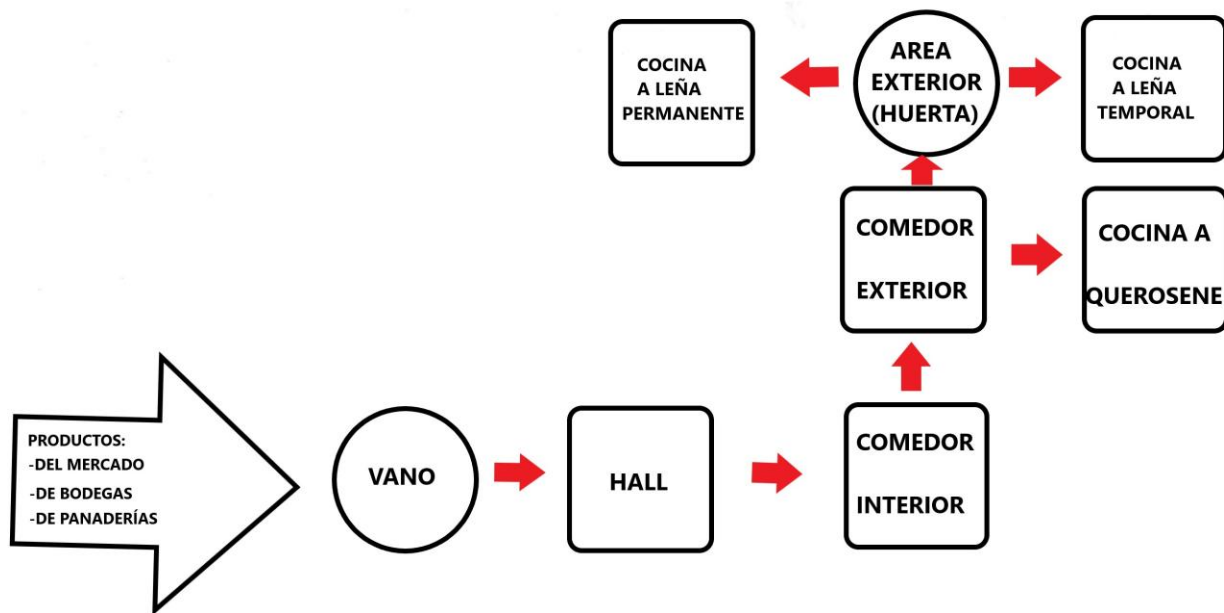
César Gálvez Mora

de todo lo necesario para preparar alimentos. En la familia, las compras en el mercado estaban a cargo de las mujeres mayores, y los niños participaban atendiendo los mandados de compras en las bodegas y panaderías. Una importante variedad de frutas provenía de la huerta, donde, además, se criaban animales de corral y cuyes para el autoabastecimiento. En ge-

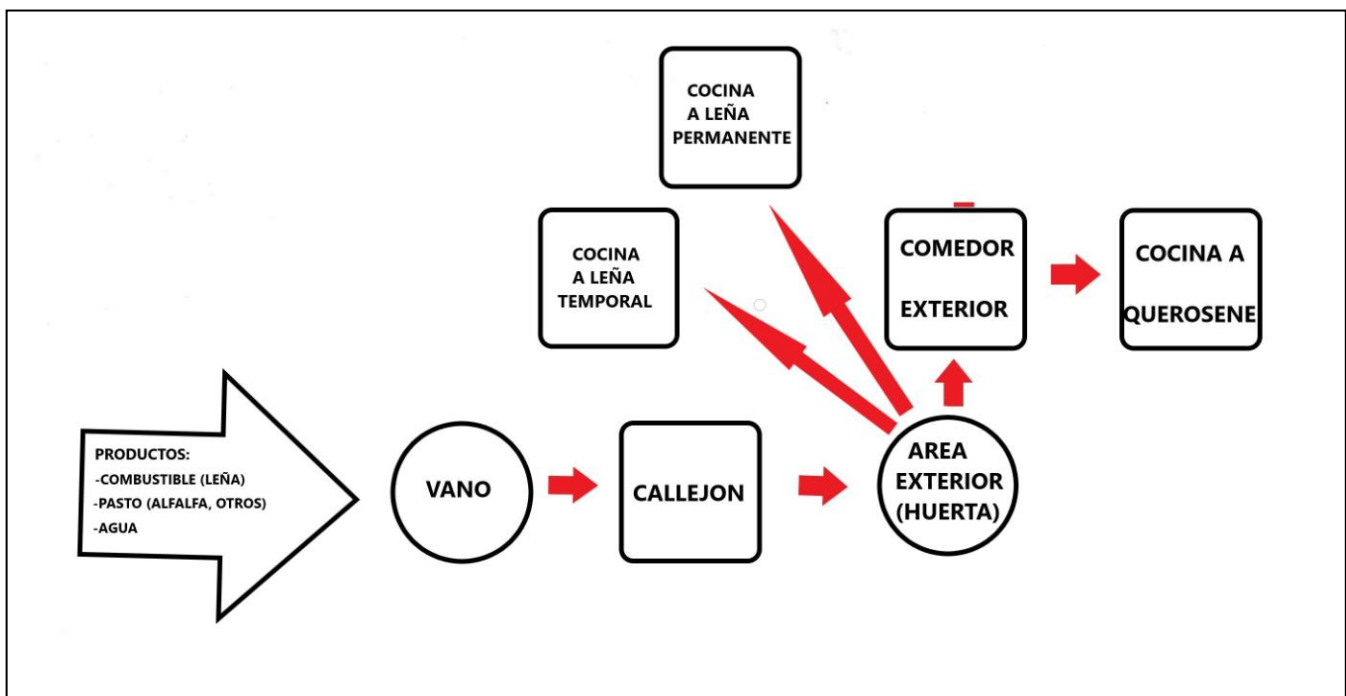
neral, la dinámica del ingreso de los productos adquiridos a terceros se iniciaba tanto en la puerta principal de la casa (Figura 21), como en la “puerta falsa” o puerta secundaria (Figura.22), que daban frente a la calle Progreso. Y, la tarea de procesar y preparar las comidas era ejercida solamente por las mujeres mayores de la familia.



**Figura 20.** Vista parcial de la huerta en el predio El Moro. En primer plano: jardín de cactáceas (Foto: Carlos Gálvez, 1980).



**Figura 21.** Flujo de la circulación de productos para el consumo a partir de la puerta principal del predio El Moro (Diagrama: César Gálvez).



**Figura 22.** Flujo de la circulación de agua, combustible (leña) y pasto a partir de la puerta secundaria (“puerta falsa”) del predio El Moro (Diagrama: César Gálvez).





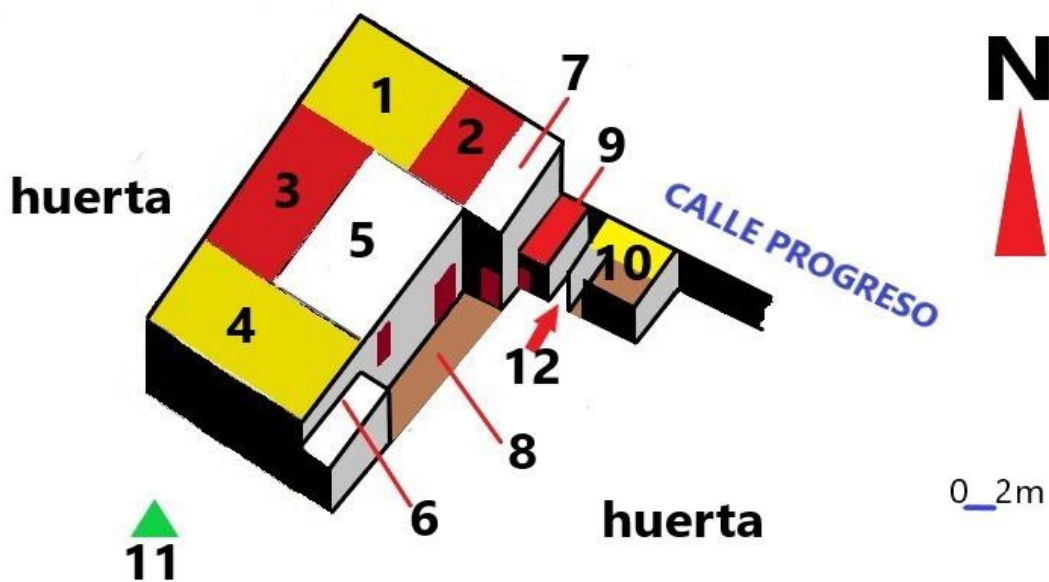
### **Las cocinas. Cocina a querosene**

Estaba en un ambiente separado en la esquina sureste de la casa, que daba frente al comedor (Figura 23). Ahí se preparaba carnes (corte, chancado) y vegetales (remojado –en el caso de granos secos, como frejol, habas, garbanzo, arvejas- corte o picado y trozado a mano), se cocían los alimentos, y se presentaban los potajes en platos de porcelana o de hierro enlozado<sup>4</sup>, que eran llevados hasta la mesa del comedor.

---

4

En esta época no se utilizaban recipientes de plástico.



**Figura 23.** Distribución de ambientes en la casa del predio El Moro (vista: desde el sureste): sala (1), hall (2), dormitorios (3, 4), comedor principal (5), cocina a querosene (6), depósitos (7, 9), comedor externo (8), cocina a leña permanente (10), cocina a leña temporal (11), callejón (12) (Dibujo: César Gálvez).



César Gálvez Mora

El espacio tenía planta rectangular, un vano de ventilación en la parte alta del muro sur (de adobe, al igual que el muro este), y su pared norte (de quincha y barro) mostraba un vano sin puerta que facilitaba el movimiento de ida y vuelta, y la disipación del calor. El diario trajinar en los pisos de tierra, el vertimiento de líquidos intencional (“valdeo” con agua para asentar el polvo) y fortuito (derrame de recipientes), así como la incorporación de elementos vegetales (granos) en la superficie contribuían al endurecimiento del suelo.

Un complemento para la cocción de los alimentos era el *primusa* querosene<sup>5</sup>.

**Menaje de cocina.** En este caso, ordenaré la descripción, siguiendo la propuesta de Abad y Matarín (2003, pp. 84-86):

---

5

Antes del encendido se agitaba el combustible para gasificarlo, accionando un émbolo; y, cuando el agujero por donde salía el combustible se obstruía (“quilaba”), era menester limpiarlo con la “aguja de *primus*”, una lámina metálica que tenía un filamento metálico en uno de sus extremos.

-Recipientes para la cocción: ollas y cacerolas de diversos tamaños (de aluminio y hierro), peroles (de cobre, con dos asas), tacho (para hervir el agua), sartenes (de diversos tamaños). Como se conoce la variedad de recipientes de una cocina favorece diversas opciones de cocción (Op. Cit., p. 86).

-Recipientes para líquidos: cilindros y jarros (para el agua); botellas de vidrio (de ½l, para aceite<sup>6</sup>; de menor capacidad para el vinagre y la chicha utilizada en guisos, como el cabrito “a la ascopana”).

-Para la conservación y almacenaje de alimentos: tarros de lata (para cereales y menestras), canastas de “carrizo” *Phragmites australis* (para cebolla, ajo, raíces y tubérculos), frascos de vidrio (para el ajo y el ají molido).

-Para la preparación y servicio de las comidas: Se contaba con vajilla de loza,

---

6

De las marcas “Capri” y “Friol”.



César Gálvez Mora

hierro enlozado y vidrio, como: fuentes, azafates, platos “tendidos” y “hondos” de diversos tamaños; tazas y tazones. Dentro de la cristalería estaban los vasos, jarras, pocillos, tazoncitos para postres, y la cubertería era de metal (acero y alpaca), como: cucharas, cucharitas, cuchillos, cucharones, espumadera, tridente o “trinche”, cuchillos, ralladores; así como de madera (“de palo” de “sapote” *Capparis scabrida* Kunth): cucharas, tabla para cortar. Ello era complementado con otros utensilios, en este caso: un canto rodado (“chungo”) aplanado para chancar la carne y afilar cuchillos; embudos, coladores, ralladores, panera.

**Ingredientes de cocina.** Comprendían: sal, pimienta, ají en polvo, ajo molido, comino, orégano, manteca de cerdo, aceite vegetal. Asimismo, “culantro” *Coriandrum sativum*, “hierba buena” *Mentha spicata*, que usualmente eran colocados en una alacena o repisa. Como el mercado estaba cerca y no se usaba refrigerador

(causa de recurrentes problemas con la energía eléctrica), los demás alimentos frescos (tubérculos, cereales, menestras, verduras) se compraba a diario según la necesidad.

**Útiles diversos.** Este es el caso de: fósforos, detergente y polvo abrasivo<sup>7</sup> para el lavado de la vajilla; secadores (de tocuayo), esponja de metal, entre otros. Además, no debían faltar las mechas de repuesto a colocar en la cocina cada cierto tiempo.

**Horario.** La cocina se encendía, utilizando una o más hornillas según los potajes a preparar. Los horarios eran: en primer lugar, antes de las 7 a.m., para preparar el desayuno; y antes de las 12m., para la preparación del almuerzo; con múltiples opciones a escoger por día:

---

7

También se utilizaba la ceniza, que provenía de la cocina a leña.



César Gálvez Mora

-Carne guisada o frita: Cabrito “a la ascopana”; estofado de carne de res, gallina (de corral) guisada, lomo saltado, bistec simple o apanado, cuy con ajiaco de papa. El cabrito o el estofado de carne podían acompañarse con tacutacu<sup>8</sup>.

-Carne sancochada: Albóndigas con “garbanzo” *Cicer aretirium*, saltado con “caigua” *Cyclanthera pedata*, “caigua chilena” *Sechium edule*, “vainita” *Phaseolus vulgaris* L., “coliflor” *Brassica oleracea* L. vr. *botrytis*, o “repollo” *Brassica oleracea* vr. *capitata*; arroz con carne, jamón (procedente de la provincia serrana de Otuzco, Dpto. de La Libertad); carne rebozada (saltado de carne con cebollas, huevo revuelto),

-Verdura: torrejitas de garbanzo, puré de “zapallo” *Cucurbita sp.*, tortillas de huevo con verduras,

-Huevo: huevos fritos, en ají de huevo (revuelto con cebolla y “ají panca” *Capsicum chinense* seco, atenuado), o revueltos con salchicha de cerdo.

-Pescado: pescado frito o guisado (“bonito” *Sarda chilensis*, “suco” *Paralichthys peruana*, “jurel” *Trachurus picturatus*, “raya” *Raja sp.*, entre otros); causa en lapa (sobre una hoja de lechuga: “caballa” *Scorpaenopsis japonicus* frita acompañada por puré, aceituna, cebollas salteadas, huevo duro cortado, “camote”<sup>9</sup> *Ipomoea batatas* y “yuca”<sup>10</sup> *Manihot esculenta* sancochados, y “ají escabeche” *Capsicum baccatum* var. *pendulum* cortado en tiras delgadas).

-Crustáceos: “cangrejo” *Plathyxanthus orbigny*, en ceviche o reventado,

---

8

Arroz y fréjol que sobran de una comida, los cuales se mezclan y luego se fríen, por lo general al día siguiente.

---

9

Batata, en Argentina.

10

Mandioca, en Argentina.



César Gálvez Mora

-Fideos: tallarines con guiso de pollo o carne de res:

-Caldos y otros: arroz aguado, pepián, pepián de choclo, chupe de leche con camarones chinos, caldos de papa seca, de sémola, de fideos, de arroz, combinados con carne de res o pollo, papa; caldos de verduras, de moluscos marinos (“choro” *Choromytilus chorus* o “marucha” *Donax peruvianus*), chilcano (caldo) de pescado.

-Diversos: Cancha perla, obtenida tostando el “maíz perla”<sup>11</sup>, cancha de maíz serrano o “maíz paccho”.

En segundo lugar, estaba el horario de 4p. m. u “hora del lonche”, cuando se consumía el pan de la tarde de las panaderías del barrio, o el pan serrano (de dulce y de sal) acompañado con queso mantecoso, mantequilla o mermeladas caseras. Las bebidas más comunes eran infusiones de

“santa maría” *Cestrum* sp., “yerba luisa” *Cymbopogon citratus* Stapf., y té puro.

En tercer lugar, la cocina se encendía antes de las 6p.m., para la preparación de la cena.

En este caso, la cena no incluía guisos.

Finalmente, antes de las 8 p.m. para calentar el agua con que se preparaba infusiones de “santa maría” o “yerba luisa” para los niños, y café o té puro para los mayores, que era acompañado con tortitas de manteca con chicharrón, elaboradas en una panadería del barrio La Estación<sup>12</sup>. A esa hora los mayores aprovechaban para conversar o escuchaban las radionovelas<sup>13</sup> de la época en los grandes aparatos de radio a tubo, que tenían una luz verde intermitente (“ojo mágico”).

---

<sup>11</sup> Pochoclo, en Argentina.

---

<sup>12</sup> Propiedad de la Sra. Emperatriz Merino de Salcedo.

<sup>13</sup> “El doctor Rodolfo Nelson”, “El derecho de nacer”, entre otras.



César Gálvez Mora

Aparte de los mencionados horarios, la cocina era encendida ocasionalmente para preparar:

-Dietas (caldo de gallina, panatela, maicena, para curar malestares pasajeros), infusiones (“matico” *Piper aduncun* L., “llantén” *Plantago sp.*, “boldo” *Peumus boldus* Molina, “manzanilla” *Matricaria frigidum* (Kunth) Kunth, “yerba luisa”, entre otros); también se calentaba la “sábila” *Aloe vera* (L.) Burm f., cortada en trozos que luego eran colocados a modo de emplasto en las mejillas inflamadas por infecciones dentales;

-Dulces tradicionales, preferentemente con frutos cosechados de la huerta: “membrillo” *Cydonia oblonga* Mill., “blanquillo” o “abridor” *Prunus persica* L., “manzana” *Malus domestica*, “mamey” *Mammea americana* L., “ciruela” *Spondias purpurea*, “naranja agria” *Citrus aurantium* L., “guayaba” *Psidium guajava*, “mango” *Mangifera indica* L., entre otros. A ello se sumaban los buñue-

los (picarones)<sup>14</sup>, cachangas<sup>15</sup>, dulce de “chiclayo” *Cucurbita ficifolia* (traído de la sierra), camotillo (dulce de camote), manjar blanco (preparado en perol de cobre), arroz con leche, arroz zambito (preparado con chancaca o pan de azúcar), chancaquitas de leche (vacías en el chancaquero o molde de madera, para darles la forma de cono truncado), mazorra morada, chicha morada, dulce de higo; champús (hecho con maíz chancado, chancaca y hoja de naranja), alfeñiques, cocadas, cajunga (preparada con “maíz paccho” serrano tostado y molido, y mezclado con azúcar).

---

14

Masa frita, blanda y esponjosa en forma de rosca o anillo, que tenía como ingredientes básicos: harina, levadura, agua. Los buñuelos se freían en perol de cobre, a leña, y con aceite. Se combinaban con miel de chancaca (tapa de chancaca) cocinada con hojas de higo *Ficus carica* L.

15

Una especie de tortilla redonda, preparada con harina de trigo, agua y sal, que se freía con manteca de cerdo, en el mejor de los casos. Se comía sola o acompañada con dulces caseros.



**Iluminación.** Se aprovechaba la luz solar, y en las etapas en que Ascope carecía de energía eléctrica se utilizaba linternas de campo, lámparas a querosene y candiles. Caso contrario, se utilizaba focos o bombillas.

Debo subrayar que en esta cocina laboraban exclusivamente las mujeres mayores de la familia. No estaba permitido el ingreso de niños, en especial varones, para evitar accidentes y perturbaciones, pero sobre todo para evitar el contacto de ellos con una faena considerada exclusivamente femenina. Al mismo tiempo, era el espacio ideal para la tertulia de quienes cocinaban, y de aprendizaje para las mujeres de menor edad. Era usual que los perros y gatos de la casa aguardaran fuera de la cocina a la espera de sobrantes de carne o vísceras. Lo cual también sucedía cuando se utilizaban las cocinas a leña.

### **Cocina a leña**

La ubicación más adecuada para una cocina a leña era un lugar aparte de la casa, a cielo abierto o en un ambiente ventilado que garantizara el mantenimiento del fuego, la salida del humo y redujera el efecto de este sobre las mucosas de quien (es) cocinaba (n). Esta cocina era imprescindible cuando se reunía un grupo mayor al número de miembros de la familia. Estas situaciones de excepción tenían lugar cuando se trataba de visitas (familiares o no), de la muerte de un miembro de la familia, de las vacaciones de verano que propiciaban la visita de parientes, así como de una fiesta. En estos casos, la cocina a querosene pasaba a un lugar secundario. Un aspecto importante de estas cocinas es el dar ese “sabor a leña” a la comida, como sucede en México con ciertos potajes (Meléndez y Cañez, Op. Cit., p. 197). Este es el caso del arroz, y el fréjol, en el típico plato del cabrito “a la ascopana”.





César Gálvez Mora

En la Huerta El Moro se podía diferenciar al menos dos tipos de cocina a leña: permanente y temporal.

**Permanente.** Se ubicaba en un ambiente delimitado por dos muros de tierra (Figura 24): oeste (muro de adobes que lo separaba de un callejón conectado a la llamada “puerta falsa”) y norte (muro de tapia que cerraba la huerta en ese lado, y daba frente a la calle Progreso), así como por dos paredes de quincha que cerraban el lado este (separando la cocina de los corrales de aves) y sur (que daba frente al

espacio interior de la huerta). El recinto presentaba un techo de “caña brava” *Gynerium sagittatum*, sustentado por tallos de “caña de Guayaquil” *Guadua angustifolia*, que cubría casi la mitad del ambiente, en especial el lado norte ocupado por la cocina y su colindancia, donde se ubicaba una mesa rústica junto a un árbol de “guabo” o “pacaé” *Inga feuillei*. Los muros de adobe y la cubierta estaban ennegrecidos debido al humo, porque si bien el ambiente gozaba de un adecuado aireamiento, la cocina ocupaba una esquina cerrada.

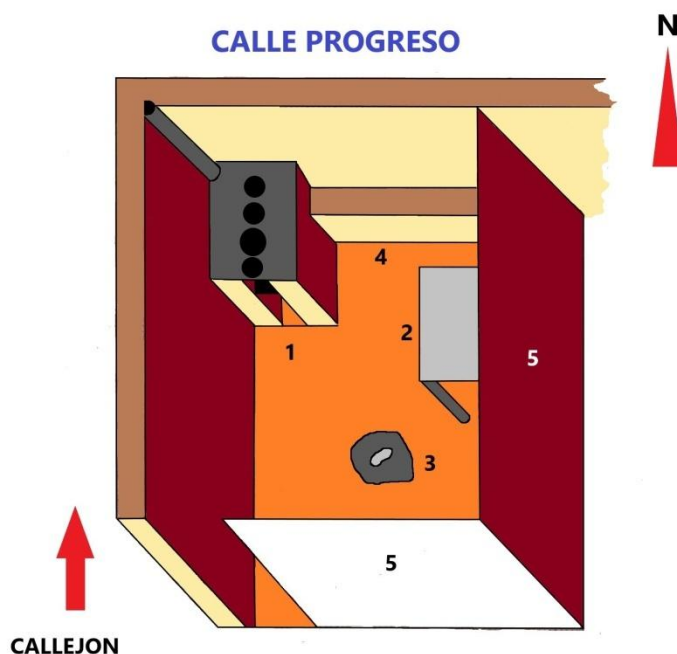


Figura 24. Circulación de insumos y utensilios desde la cocina a querosene hasta las cocinas a leña permanente y temporal (flechas rojas), y conexión de la cocina a querosene con el comedor externo y el interior de la casa (flechas amarillas) (Dibujo: César Gálvez).

**Menaje de cocina.** Se usaba el menaje de la cocina ubicada en un ambiente de la casa.

**Ingredientes de cocina.** Se utilizaban ingredientes tomados de la cocina antes mencionada (Figura 25); excepto cuando se trataba de potajes que solo se prepara-



César Gálvez Mora

ban en la cocina a leña, como cachangas, buñuelos (picarones), entre otros.

**Útiles diversos.** Fósforos, cera (vela) para apurar el encendido del fuego.

**Horario.** Los días que esta cocina era utilizada, cumplía hasta dos horarios, para la preparación del almuerzo y la cena. Excepto cuando se preparaban platos especiales (cachangas, buñuelos).

**Estructura.** La cocina consistía en dos muretes angostos con adobes de sogá, paralelos al muro oeste y separados entre sí por un espacio de aproximadamente 50cm. Los muretes alcanzaban 1m de altura, y a este nivel se había introducido láminas de metal (muelles de camión) distribuidas de manera perpendicular al eje de ambos muretes, con sus extremos apoyados en cada uno de éstos. Entre cada lámina había un resquicio para eliminar la ceniza por gravedad. A partir del nivel de las láminas, los muretes continuaban hacia arriba, unos 30cm. El mure-

te oeste de la estructura se adosaba a aquel que separaba el ambiente del callejón que conducía a la “puerta falsa”. Encima de ambos muretes se había colocado dos gruesas planchas de hierro con igual número de recortes semicirculares, de tal manera que al unirse en el centro dejaban unos espacios circulares huecos para colocar las ollas. Las planchas se apoyaban en gruesas tiras de hierro (muelles de camión) que les daban estabilidad y consistencia.

El espacio libre de planta rectangular, que subyacía a la plancha era donde se colocaba el combustible y también funcionaba como ducto de ventilación para mantener la leña encendida, y atizar el fuego.

**Combustible.** Ramas secas de “espino” *Acacia macracantha*, “guabo” *Inga edulis*, “sauce” *Salix chilensis* Molina, u otros tallos secos disponibles en la huerta, incluyendo arbustos. El combustible podía obtenerse de la poda de árboles frutales, o del recojo de ramas secas. Para el



César Gálvez Mora

encendido se colocaba tuzas (corontas) de maíz o gramíneas secas, o se vertía un poco de querosene o se ponía un trozo de cera de vela. Una chimenea de lata, colocada en la esquina formada por los muros y conectada con la cocina, servía para eliminar el exceso de humo.

Cuando al término de la cocción de alimentos quedaban las brasas en el fogón, sobre ellas se colocaba “camote” *Ipomoea batatas*, que era asado y consumido a manera de postre. Además de la preparación de variedades de potajes, la cocina a leña era ideal para freír cachangas y buñuelos (picarones)

**Mobiliario.** Es importante destacar que al este de la cocina había una mesa rústica, que formaba parte de un pequeño comedor anexo. Asimismo, un poyo se adosaba a la pared norte del ambiente.

A unos 2m de la mesa había un batán utilizado para procesar alimentos crudos que luego pasaban a ser calentados en la

cocina de querosene o en la de leña. El bloque era de piedra granítica procedente del Cerro Ascope y se apoyaba en el suelo gracias a piedras y/o adobe que le daban horizontalidad, alcanzando una altura no mayor a 0.50m, por lo cual la molienda la realizaba una persona sentada de cuclillas, que accionaba la mano de moler, canto rodado (chungo) grande que presentaba un lado activo curvo. Debo destacar que en el caso de bloques líticos muy pesados –como el mencionado-, era usual que estuvieran apoyados en el suelo o a poca altura de éste, tal como se observa en una antigua fotografía de Brüning (Raddatz, Op. Cit., p. 89; Schaedel, Op. Cit., p. 102) (vide supra Figura 17).

Por sus dimensiones y peso, un batán grande como éste no podía ser levantado fácilmente, como si ocurre con batanes más livianos, como uno que registré en una casa tradicional de la villa de Magdalena de Cao (prov. De Ascope, Dpto. de La Libertad) el año 2003 (vide supra Fi-



César Gálvez Mora

gura 16), el cual estaba colocado encima de una estructura de adobe y ladrillo, para facilitar la molienda al encontrarse casi a nivel de la cintura de quien realizaba esta labor.

El batán servía para triturar alimentos blandos: granos remojados o frescos (garbanzo, choclo), ají, tomate, ajo, cebolla, entre otros; y cada vez que la masa se extendía en dirección a los bordes del monolito, era nuevamente acomodada a mano en el centro. Asimismo, para preparar lengua de res guisada, el batán servía para golpear la lengua con la finalidad de suavizar la carne antes de su cocción.

**Iluminación.** Luz solar; cuando no había energía eléctrica se prefería linternas de campo, lámparas a querosene y candiles.

Corresponde señalar que, a diferencia de la cocina a querosene, no se restringía el acceso a los niños debido a que en este espacio también funcionaba el comedor; no obstante, esta licencia era solo para el

consumo de alimentos. El único varón que ingresaba durante la labor de cocina era el familiar adulto que abastecía el combustible. Asimismo, el ambiente de la cocina a leña permanente era también un lugar de amena tertulia para las cocineras de la familia.

**Temporal.** Instalada al aire libre, debajo de la fronda de árboles frutales (“guabo” *Inga edulis* “lúcumo” *Pouteria lucuma*), en un espacio bordeado por arbustos, “caña de bambú” (subfamilia Bambusoideae) y otros árboles frutales (“plátano” *Musa paradisiaca*, “guanábano” *Annona muricata*, “chirimoyo” *Annona cherimoia*) (Figuras 23, 26).

**Menaje de cocina.** Se utilizaba aquél disponible en la cocina de la casa (Figura 25).

**Ingredientes de cocina.** Mayormente, eran los disponibles en la cocina; excepto aquellos vinculados a la preparación de



César Gálvez Mora

comida a base de carne de cerdo y sus derivados.

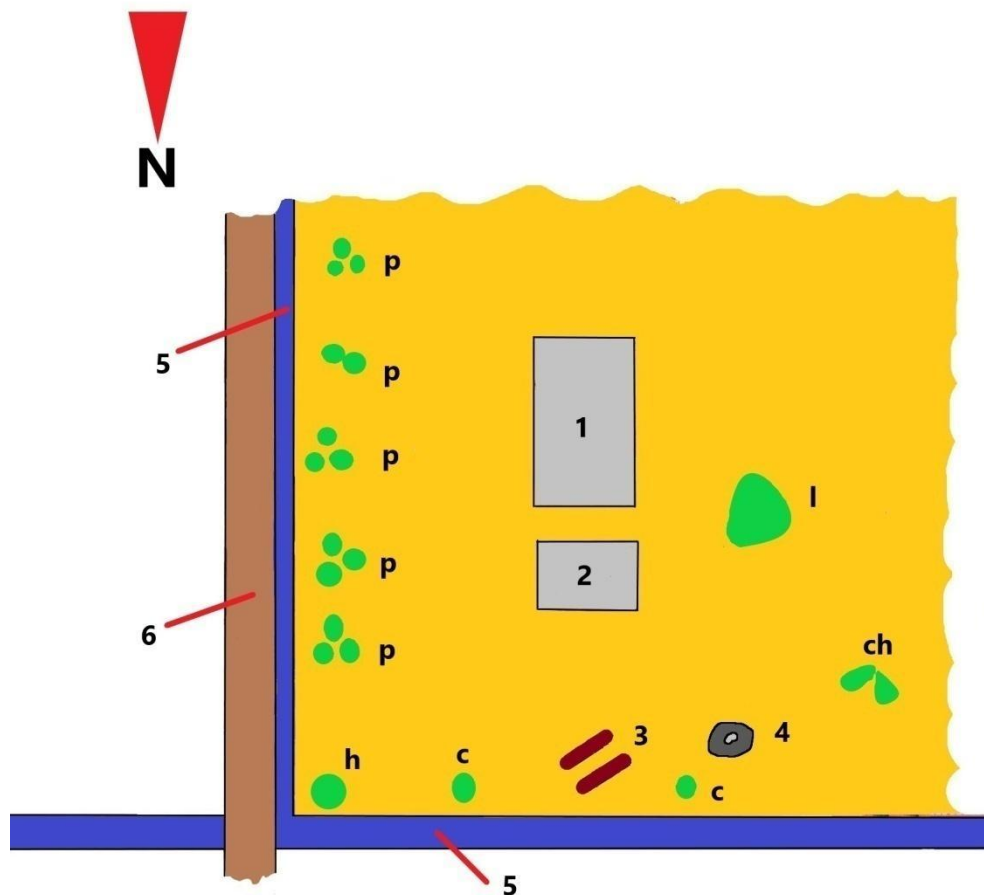
**Diversos.** Fósforos.

**Horario.** La cocina sólo era utilizada a la hora del almuerzo, y en la estación de verano, en especial cuando un miembro de la familia traía un cerdo de la sierra. El cerdo era procesado en este ambiente, y en este caso en la cocina se hervía el agua para pelar al animal. Cordeles tendidos entre dos árboles servían para colgar las cecinas, salchichas, rellenas, pellejo (“amor nuevo”). En peroles de cobre se preparaban los chicharrones, mientras que en ollas de hierro se cocinaba el mote para acompañarlos.

El comedor de verano era ocupado durante el tiempo que estaban disponibles los derivados del cerdo. Pero también cuando los menores de la familia, para aliviarse del calor, utilizaban el mobiliario para almorzar. Al mismo tiempo, el espacio de alrededor de este comedor servía como lugar de juegos durante el verano.



**Figura 25.** Circulación de insumos y utensilios desde la cocina a querosene hasta las cocinas a leña permanente y temporal (flechas rojas), y conexión de la cocina a querosene con el comedor externo y el interior de la casa (flechas amarillas) (Dibujo: César Gálvez).



**Figura 26.** Cocina a leña temporal: distribución y mobiliario: mesas (1, 2), cocina con dos muretes de adobe (3), batán y mano (4); acequias (5), sendero que conecta la casa con el interior de la huerta (6). Árboles frutales: ciruelo (c), chirimoyo (ch), huabo o pacaé (h), lúcumo (l) y plátano (p) (Dibujo: César Gálvez).





César Gálvez Mora

Excepcionalmente se utilizaba fuera de ese horario, para cocinar postres, como el dulce de “chiclayo” *Cucurbita ficifolia*.

**Estructura.** A diferencia de la cocina permanente, ésta se componía de dos muretes alargados y paralelos, construidos con adobe, que no sobrepasaban los 40cm. de altura, la cual estaba orientada de tal forma que facilitaba el ingreso adecuado de aire. La separación entre ambas estructuras era la necesaria como para garantizar la estabilidad de las ollas, y solía ser complementada con muelles de camión para mejor sustentación de los recipientes.

El espacio libre ubicado entre ambas estructuras servía para colocar el combustible.

**Combustible.** Era similar al utilizado en la cocina permanente.

**Mobiliario.** Esta cocina estaba asociada a un comedor de verano, que constaba de dos mesas: una para servir la comida, que

era de menor dimensión, y otra para consumir los alimentos. Ambas estaban construidas con “caña de Guayaquil” *Guadua angustifolia* entera (patas) y partida (superficie de la mesa), al igual que los asientos. Estos últimos eran del mismo material, y se apoyaban en estructuras de adobe.

**Iluminación.** Luz solar.

Es importante indicar que este espacio, por sus características, estaba menos restringido a la presencia de niños -incluyendo varones-, quienes podían observar la faena de procesamiento del cerdo y preparación de comida a prudente distancia; además, el cocinar comida a base de cerdo no demandaba mayor concentración ni una receta complicada. Y Como era un espacio al aire libre compartido con el comedor temporal, era lícito que los menores utilizaran los alrededores de la cocina y el batán como espacios de juego. Es más, los varones adultos participaban en la etapa previa a la labor de



César Gálvez Mora

cocción, trayendo combustible y procesando al animal recién beneficiado.

### **Conclusiones**

En suma, el uso de cocinas a leña en el espacio y tiempo que nos ocupa refleja la prolongada vigencia de esta tecnología a través del tiempo, la cual permitió mantener los saberes vinculados a la alimentación, que se proyectaban -inclusive- en el procesamiento de alimentos realizado en ambientes con cocinas a querosene. Además, expresa el conocimiento en el manejo de los espacios y sus condiciones para cada tipo de cocina, orientado a lograr una mayor eficacia de éstas en función de cada potaje; y también el uso racional de la fuente de combustible. Al mismo tiempo, es evidente que el ambiente de la cocina era un espacio concebido como femenino en su carácter, de ahí las restricciones para los niños varones durante la preparación de alimentos, condición que se mantenía y se flexibilizaba en función al espacio de entorno, pero con

ciertas reglas. Y, sin duda alguna, el ambiente y labor de cocina propiciaba un espacio cerrado de ameno contacto e intensa comunicación y, con ello, de la continuidad de una sabiduría femenina que decrece después de la década de 1970, a la par que la gradual desaparición de las cocinas a leña en los espacios urbanos y semiurbanos de la ciudad de Ascope.

### **Agradecimientos**

Agradezco la valiosa información brindada por Carlos Gálvez, Marina Carranza y María Antonieta León; y a Oswaldo Fernández, por compartir una fotografía. Asimismo, a Angélica Mora (†) -mi madre- y a mis tías Flor (†) y Graciela (†), por permitirme observar a distancia las técnicas de cocina y la aplicación de su conocimiento del recetario tradicional. Finalmente, a mi tío Luis Alberto Mora, quien durante las décadas de 1960 y 1970 dio vida a la huerta del predio El Moro.



### Referencias bibliográficas

- Abad, C. (2010). Herramientas curiosas para cosas particulares y extraordinarias. Tecnología, espacios y utillaje en la cocina histórica española, En Adriá, F., Moyano, I. y Simón, M., *La cocina en su tinta* (pp. 85-117). Madrid, España: Biblioteca Nacional de España. Recuperado de:  
<https://www.ucm.es/data/cont/docs/995-2015-03-16-bne%20cat%C3%A1logo%20carmen%20abad%20definitivo.pdf>
- Abad, J. y Matarín, M. (2003). La cocina rural espacios, utensilios y ritos. En Martínez, J. (Coord.), *Historia de la alimentación rural y tradicional: recetario de Almería*. Almería, España: Instituto de Estudios Almerienses. Recuperado de:  
<https://www.yumpu.com/es/document/read/14245824/la-gastronomea-tradicional-en-el-turismo-rural-allandaluscom>
- Anhuamán, P. (2008). *Huanchaquito – Huanchaco. Cultura viva muchik-chimor de la costa norte del Perú: Historia, tradiciones, leyendas y personajes*. Trujillo, Perú.
- Gálvez, C. (2019). Aguadores: memoria de un oficio olvidado en la ciudad de Ascope, costa norte del Perú. *Anti: Revista del Centro de Investigaciones Precolombinas*, 16, Nueva Era, 96 - 135.
- Gillin, J. (1945). *Moche a Peruvian coastal community*. Institute of Social Anthropology Publications N° 3. Washington D.C., EE. UU.: Smithsonian Institution.
- Hocquenghem, A. y Monzón, S. (1995). *La cocina piurana. Ensayo de antropología de la alimentación*. Lima, Perú: Centre National de la Recherche Scientifique, Instituto Francés



César Gálvez Mora

- de Estudios Andinos e Instituto de Estudios Peruanos.
- Huertas, L. (1999). *La costa peruana vista a través de Sechura. Espacio, arte y tecnología*. Lima, Perú: Prom Perú, Universidad Ricardo Palma y Concejo Provincial de Sechura.
- Instituto Nacional de Estadística e Informática (2019). *Hogares en los que cocinan con combustibles contaminantes. Población involucrada y distribución territorial*. Lima, Perú: Instituto Nacional de estadística e Informática. Recuperado de: [https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/Est/Lib1664/libro.pdf](https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1664/libro.pdf)
- Junta del Cuarto Centenario de la Fundación de Trujillo (1935). *Monografía geográfica e histórica del departamento de La Libertad*. Trujillo, Perú: Imprenta “La Central” E. R. Blondet.
- Meléndez, J. y Cañez, G. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios sociales (Hermosillo, Son.)*, 17(spe), 181-204. Recuperado de: [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S01885572009000300008&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S01885572009000300008&lng=es&tlng=es)
- Martínez de Compañón, J. (2015 [1784]). *Trujillo del Perú*, Vol. 1. Alicante, España: Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes. Recuperado de: <http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/trujillo-del-peru--volumen-ii/html/>
- Middendorf, E. (1973 [1894]). *Perú. Observaciones y estudios del país y sus habitantes durante una permanencia de 25 años. Tomo II: la costa*. Lima, Perú: Universidad Nacional Mayor de San Marcos.



César Gálvez Mora

Oficina Departamental de Estadística e Informática La Libertad (2012).

*La Libertad. Compendio estadístico 2012*. Trujillo, Perú: Instituto Nacional de Estadística e Informática. Recuperado [https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/Est/Lib1060/libro.pdf](https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1060/libro.pdf)

Raddatz, C. (Ed.). (1990). *Fotodokumente aus nordperu von Hans Heinrich Brüning (1848-1928) / Documentos fotográficos del norte del Perú de Juan Enrique Brüning (1848-1928)*. Bonn, Alemania.: Hamburgischen Museumfür Völkerkunde.

Sabogal, J. (20126). *Agricultura tradicional yunga*. Lima, Perú: Sociedad Geográfica de Lima.

Schaedel, R. (1988). *Etnografía Muchik en las fotografías de H. Brüning, 1886 – 1925*. Lima, Perú: Ediciones COFIDE.

Stiglich, G. (1918). Diccionario geográfico peruano. En: *Diccionario geográfico peruano y almanaque de “La Crónica” para 1918* (pp. 1 – 483). Lima, Perú: Casa Editora N. Moral.

Torres, H., Ágrede, J. y Polo, C. (2012). Evaluación de impacto ambiental producido por el uso de cocinas tradicionales en el área de conservación regional Vilacota-Maure de la región Tacna. *Informador Técnico (Colombia)*, 76, 13-25. Recuperado de: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/4364430.pdf>



Rev. Soc. de Paisajes Áridos y Semiáridos,  
Año XII, Volumen XVI, Agosto 2022.

César Gálvez Mora

---

**Fecha de recepción: 16/06/2022 - Fecha de aceptación: 04/08/2022.**