

El shámbar: antigua comida para peones de hacienda (departamento de La libertad)

Recibido: 03/09/2013
Aprobado: 21/11/2013

Simón Escamilo Cárdenas
Universidad Nacional Mayor de San Marcos
Facultad de Ciencias Sociales
<sescamiloc@unmsm.edu.pe>

RESUMEN

La investigación aborda el estudio de un antiguo potaje llamado shámbar, creado para comida de peones que laboraban al interior de las haciendas serranas de las provincias de Santiago de Chuco y José Faustino Sánchez Carrión, en el departamento de La Libertad; extendiendo sus influencias a las provincias de Cajabamba (Cajamarca) y Pallasca (Ancash). Consolidado en los Andes el régimen de hacienda, fueron instalados en su interior nuevos cultivos importados por el sistema colonial. Luego de una experiencia temporal exitosa en el cultivo de cereales en la costa, a consecuencia del cambio climático (1780), que volvió húmedo no adecuado para el cultivo del trigo, este cereal subió a los Andes estableciéndose en zonas yungas caracterizadas por su ambiente seco y abrigado. Las haciendas serranas de La Libertad, así como las demás haciendas conformadas en nuestro territorio, siempre necesitaron mano de obra numerosa para atender las labores de cultivo y producción de productos diversos; esta «peonada», a fin de no distraer su labor y aprovechar el máximo que dura una jornada, requería ser alimentada al mediodía en el mismo escenario donde se realizaban las labores, o sea la chacra. Esta comida además de ser barata y de fácil preparación, colocado en el plato debería ser generosa en su abundancia; asimismo, de fácil y rápida distribución entre todos los peones comensales. Posiblemente por la conjunción de estas características, además de ser un plato sabroso y nutritivo, el shámbar logró mantenerse en el tiempo, movilizándose desde su territorio de origen, pasando y deteniéndose con mucho aplomo en áreas urbanas del interior de la región, para luego, junto con la migración de un sector de la población iniciada alrededor de los años 50 del pasado siglo, bajar a la costa, posesionándose con seguridad en fondos, picanterías, restaurantes pequeños de la ciudad de Trujillo.

PALABRAS CLAVE: Shámbar, comida, peones, alimento, trigo.

Shambar: Ancient food for farm laborers (Department of La Libertad)

ABSTRACT

The research deals with the study of an ancient stew called Shambar, created for food laborers who worked inside the highland haciendas in the provinces of Santiago de Chuco and Jose Faustino Sanchez Carrion in the Department of La Libertad, spreading its influence to the provinces Cajabamba (Cajamarca) and Pallasca (Ancash). Consolidated Andes hacienda regime, were installed inside new crops imported by the colonial system. After a successful temporal experience in the cultivation of cereals on the coast as a result of climate change (1780), which was wet unsuitable for growing wheat, the cereal up to the Andes Yungas settling in areas characterized by dry and warm. The highland haciendas of La Libertad and other estates formed in our territory where large workforce needed to meet the tasks of cultivation and production of various products, this «peons» in order not to distract their work and take advantage of the maximum that lasts a day, needed to be fed at noon on the same stage where they do the work, or the farm. This food besides being cheap and easy to prepare, put on the plate should be generous in their abundance also quick and easy distribution to all diners pawns. Possibly by the combination of these features, in addition to being tasty and nutritious dish, shambar managed to stay in time, mobilized from its territory of origin, passing and stopping with aplomb in urban areas within the region, then, along with the migration of a segment of the population starting around the 50s of last century, down to the coast, taking possession safely in funds picanterias small restaurants of the city of Trujillo.

KEYWORDS: Shambar, food, laborers, food, wheat.

Introducción

El presente trabajo es el avance de una investigación mayor que estamos desarrollando en la sierra del departamento de La Libertad.

Las indagaciones en torno al origen de este plato aún son incipientes: ¿En qué momento de la historia local fue elaborado? ¿Tuvo algún antecedente del que fue, previo algunos nuevos añadidos, desprendido y estructurado para tomar la forma que ahora conocemos? ¿Cuáles son los factores de su prestigio y permanencia actual, no solo en el territorio donde habría sido inventado, sino posesionado primeramente en la ciudad de Trujillo y luego en Lima?

Por ahora dejamos planteadas estas interrogantes a las que volveremos más adelante con el intento de proponer algunas respuestas.

Las evidencias proporcionadas por diversos investigadores especialistas (Antúnez de Mayolo, 1990: 50-74-82), (Espinoza, 1980: 298), (Tord y Lazo, 1980: 448-499), (Macera, 1977) dan cuenta de la introducción en los Andes y de manera particular al área de nuestro estudio de los nuevos productos agrícolas-pecuarios alimenticios: trigo, cebada, alverja, lenteja, habas, de animales domésticos: ovinos, vacunos, porcinos, caprinos, todos de origen europeo traídos por los colonialistas.

Con respecto al trigo, su introducción habría empezado de manera pausada en la década que se fundó Lima (1535), intensificándose y extendiéndose en los valles costeros de Cañete y Zaña hasta el siglo XVIII; pues, a partir del terremoto de 1786, la costa peruana quedó inadecuada para el cultivo de trigo; las variaciones climáticas y aparición de plagas limitaron su siembra.

El trigo es un cultivo de climas templados y ambiente uniforme, requiere gran sequedad para evitar enfermedades fungosas (Pareja Paz Soldán, 1950: 52-53).

Luego de una exitosa experiencia del cultivo de trigo en los valles costeros que cubre aproximadamente dos siglos, tomando las fechas propuestas por Paz Soldán, su siembra se establece en los valles interandinos de toda nuestra sierra, en donde su extensión e intensidad de cultivo y producción es de extraordinaria abundancia. Tres factores principales habrían concurrido en su producción:

a. La conformación muy temprana de la hacienda andina; la documentación más antigua sobre esta-

blecimientos de haciendas datan de 1536, apenas dos años después del arribo español al Cusco. Al inicio se constituyeron las haciendas en tierras del sol y del inca, respetando inicialmente las tierras colectivas del ayllu.

Es a mediados del siglo XVII que la formación de haciendas en todos los Andes llega al máximo y así continuó, lo que da lugar a las visitas para legitimar las tierras de indígenas y de españoles (Espinoza, 1980: 142-149).

- b. Un segundo factor es el clima templado, uniforme y seco, según los especialistas, ideal para el cultivo de trigo; este es el clima que caracteriza a los valles interandinos, como los valles ubicados en el área de nuestro estudio: Condebamba, Chungón, valles bañados e influenciados por el río Marañón, valles que hasta ahora se recuerdan como grandes productores de trigo.
- c. El tercer factor fue la abundante mano de obra que residía al interior de las haciendas. Constituyéndose en un organismo social cumpliendo una función de integración (Tord y Lazo 1980: 146-147).

Con estos factores la hacienda se va transformando en una unidad empresarial con una estructura socio-económica tendiente a la autosuficiencia (Espinoza, 1980: 144). Vista así la hacienda, con el privilegio de poseer mano de obra gratuita compuesta por campesinos yanacunas, el hacendado por lo general tacaño, en algún momento se vio presionado y obligado «a asistir» a los peones, ordenando a un cocinero la preparación de almuerzo para sus peones, los que sudorosos avanzaban en las jornadas de cosecha.

Las referencias y comentarios arriba planteados, nos permiten inferir a nivel hipotético que el shámbar fue creado e inventado al interior de las haciendas serranas del departamento de la Libertad, provincias de Santiago de Chuco y Sánchez Carrión en Huamachuco. Su influencia alcanzó a las provincias de Cajabamba (Cajamarca) y Pallasca (Ancash).

Además, en esta región, que con toda legitimidad la llamaremos territorio del shámbar, aún sobrevive —aunque está en proceso de extinción— un plato denominado *shinde*, el insumo único es el trigo entero, al que se le semituesta en una callana, luego con agua y sal se pone a cocinar, el resultado es una sopa bastante espesa.

Asimismo, al interior de este territorio contemporáneo al shámbar, sobre todo en áreas rurales y semi-



urbanas de Santiago de Chuco, según la comunicación personal del arqueólogo doctor Alberto Bueno Mendoza, existe un plato denominado *quesheshte*, cuyos insumos básicos son los mismos empleados en el shámbar.

Igualmente en la zona rural de Sánchez Carrión, existió un plato bastante parecido al shámbar, denominado *cashallurto*; sobre este antiguo plato no hemos obtenido más evidencias.

Otro de los aspectos de nuestro estudio es referente a la denominación de shámbar, para lo cual estamos acopiando información procedente de lingüistas y antropólogos como el doctor Fernando Silva Santisteban, quien manifestó que las palabras shámbar, chungo, shulandar y pajuro poseen una connotación Culle, lengua extinguida que se habló en el territorio del shámbar (Silva Santisteban, 1982: 293).

Objetivos del estudio

Entre los objetivos de nuestro estudio, desde la perspectiva teórico-metodológica, está el aporte a la comprensión integral del desarrollo de nuestra culinaria, que siempre estuvo presente en el nivel local, regional y nacional.

En estos tiempos contemporáneos la culinaria ha devenido en un centro de convergencia, además de generar nuevos puestos de trabajo convoca a un sector de turismo nacional e internacional. Creemos que para plantearnos un estudio integral de nuestra culinaria, por la extrema complejidad de aspectos que tenemos que abordar, se hace necesario analizarla desde la perspectiva que nos proporcionan disciplinas como historia, geografía, ecología, biodeiversidad, producción, nutrición, seguridad alimentaria.

Desde una perspectiva sociológica analizamos este potaje porque en su construcción concurren variables diversas, las que analizadas, separadamente y a la vez como un proceso, como totalidad, observamos que todas estas variables se encuentran relacionadas o entrelazadas, desde el modo de generar el producto comestible hasta el comensal (Millán, 1998: 304).

A partir del trabajo que se desprende de las manos del productor de comida (campesino), hasta el comensal que olfatea y saborea los alimentos preparados, entre estas dos instancias: de la chacra al plato del comensal, se establece una compleja red social vertebrada por actividades tecnificadas y especializadas, las que pueden ser minuciosamente analizadas mediante la teoría de la división social del trabajo. Este aspecto relacionado

al estudio del conjunto integrado de sabores y conocimientos acumulados en la memoria social colectiva de nuestras cocineras del campo y de la ciudad, tanto en el tiempo como en el espacio determinado, será la base de análisis en el estudio del shámbar.

En los informes técnicos de nuestros proyectos, (Escamilo, 2010: 15) y (Escamilo, 2011: 8-17), dábanos cuenta de manera somera sobre la existencia, junto con otros platos antiguos que se van extinguiendo, y la presencia vigorosa del potaje denominado shámbar.

¿Por qué su prestigiosa vigencia en su centro de origen, en donde se mantiene en «estado tradicional», es decir, sin añadidos de otros insumos? —trigo resbalado o pelado en batán, alverja y habas secas que previamente se remojan la noche anterior, pellejo de cerdo que de preferencia sea extraído de la cara del cerdo—. ¿Cuáles habrán sido los fundamentos económicos y sociales del shámbar, al migrar de su territorio de origen, sierra de La Libertad, con el añadido de otros ingredientes o insumos como frejol, garbanzos, jamón de cerdo, es aceptado plenamente por cada vez más comensales ubicados en la ciudad de Trujillo y Lima, escenarios de alta competitividad culinaria?

El territorio del shámbar

En nuestra investigación sobre el shámbar, tenemos que tomar en cuenta aspectos como el régimen de propiedad de la tierra, el territorio como escenario geográfico-ecológico y económico en donde fue creado; el que en nuestro estudio no tiene nada que ver, excepto referencial con las fronteras territoriales actuales de administración política denominado como región a cada uno de nuestros departamentos.

A finales de la década de los 60 del siglo pasado, aproximadamente, las áreas de producción de comida más importantes estuvieron homogeneizadas por el régimen de propiedad de haciendas: Llautobamba, Alparmarca, Sequian, Aricapampa, Chunchuquilca, Aragostay, Santa Rosa, Angasmarca, Tulpo, Mollebamba. Anteriormente los grupos de poder económico y político a nivel regional se ubicaron en torno a los propietarios de las grandes haciendas, los cuales entre otras actividades controlaban los mecanismos de comercialización. (Proyecto de desarrollo rural integrado, Sánchez Carrión, 1979: 2-7).

Era el hacendado, según las políticas de producción estimulado por el mercado urbano, el que proponía y determinaba el régimen de cultivos, teniendo

en cuenta, según su experiencia y la tradición, las áreas adecuadas de producción de granos, tubérculos y ganado. Toda la región serrana de La Libertad posee valles y ríos tales como: Marañón, Chusgón, Condebamba, Curgos, Sarín, Angasmarca, Santiago, Llaray, Chorobal, Tablachaca (Ver el mapa físico político compilado por el Instituto Geográfico Nacional, 1985. Departamento de La Libertad).

Entre otros ríos que conforman valles, existen climas y microclimas diversos cubiertos por un rango altitudinal entre 1,200 msnm (localidad de Shingate a orillas del río Marañón) y 4,200 msnm (Pampas de Huaquil y Pampa del Cóndor). En toda la región existen las altitudes siguientes: 4,020 (sector La Ramada), 4,733 (ex nevado de Huaylillas), 4,000 msnm (Pampas de Cangao) 1,500 msnm (puente Chagual sobre el río Marañón), 3,160 msnm (centro de la plaza de Armas, Huamachuco, capital de la provincia Sánchez Carrión).

Estas diferencias altitudinales, ocasionan en la región además de temperaturas bajas y muy frías, temperaturas abrigadas y uniformes todo el año, con la peculiaridad de ser climas secos, características de la región andina; según los entendidos es un clima ideal para el cultivo de trigo y maíz.

La memoria colectiva y la opinión de ancianos señalan que esta región fue por excelencia triguera, de las haciendas arriba mencionadas cada año salían pjaras de mulas, cientos de arrobas de trigo, maíz y otros granos, las que eran colectadas en las ciudades de Santiago de Chuco y Huamachuco, para luego ser transportadas a la ciudad de Trujillo en camiones de carga.

Después de ocho años de la tenencia de la tierra y desaparición del régimen de haciendas por la aplicación de la Reforma Agraria (junio 1969), la producción de cultivos según su extensión de sembríos cambió, colocándose como primer cultivo la papa, desplazando al trigo del primer lugar. Los cuadros que vienen a continuación proporcionan una idea de estos cambios.

Provincia Sánchez Carrión	TOTAL	RIEGO	SECADO
Hectáreas	4,037	1,834	45,166

POR CULTIVOS PRINCIPALES

Provincia Sánchez Carrión	PAPA	TRIGO	CEBADA	MAÍZ	OTROS
Hectáreas	4,037	3,758	2,489	2,561	5,728

Fuente: Proyecto de Desarrollo Rural Integrado PER/78/002. La Libertad, Trujillo, 1979.p.7.

En el área de nuestro estudio es necesario relevar que tanto el trigo como el maíz, seguido de la papa, son cultivos de secano, o sea dependen del régimen de lluvias.

Orígenes

En el territorio del shámbar habrían concurrido los siguientes factores:

1. Temprana presencia del cultivo de trigo, junto con otros granos como cebada, alverja, habas, avena, linaza.
 2. Alta producción y productividad de trigo candeal, según los especialistas, esta variedad es la que contiene mayor porcentaje de almidón.
 3. Pequeñas y medianas propiedades con presencia de haciendas poseedoras de áreas ecológicas adecuadas para el cultivo de trigo.
 - 4.- El sistema de hacienda siempre necesitó de una considerable cantidad de trabajadores (peones de hacienda) de carácter permanente para atender diversas actividades; según la estación, el calendario agropecuario y las dimensiones de la chacra; labores como barbecho o preparación del terreno, siembra, cultivo, cosecha, acarreo y almacenamiento.
 5. El hacendado estaba hasta cierto punto «obligado» a proporcionar almuerzo a sus peones o faeneros, sobre todo cuando las tareas eran de cosechas y levantamiento de granos.
 6. Este almuerzo tenía que ser abundante y generoso, para sostener a los peones que desplegaban fuerza y energía; además nutritivo alimenticio, en sí una «comida reparadora».
- En el imaginario popular cada vez se escucha menos decir en tono de broma: «... estos comen como peones de hacienda». Sobre la contundencia del shámbar se dice: «Un solo plato basta y sobra».
7. La preparación de este almuerzo debe ser fácil y de lo más sencillo, «sin mucha filigrana» opinó

una cocinera de la región; empleando en su cocción un solo depósito, olla o perol; el tamaño y la cantidad de insumos está en relación con el número de comensales.

8. El servido del plato debe ser lo más rápido; en lo posible, que llegue simultáneamente a las manos de todos los peones, estos no disponen de mucho tiempo, el descanso es corto.

La relación y coincidencia de los factores arriba expuestos, en la intención de ubicar el origen y creación de un potaje como es el caso del shámbar, en nuestro entender, creemos que así sucedió, como debió ocurrir también con la construcción de la variedad de platos creados en los diversos pueblos y regiones de nuestra patria.

La dificultad se presenta en el análisis minucioso para determinar qué factor influye más para ser determinante en el origen de un plato que podríamos responder con criterio analítico-académico. ¿Es la geografía y ecología, la producción y presencia del insumo básico que conforma el plato para que este sea estructurado? ¿Es la influencia foránea que trajo o importó la idea? ¿Es la imaginación o capacidad inventiva de la cocinera, la que agujoneada por la necesidad y la economía limitada creó el plato? ¿Cómo, por qué y cuándo se inventaron platos tan deliciosos y diversos por su color, aroma, forma y tamaño? ¿Qué factor fue el que determinó en su origen? Sin seguir un orden de ubicación geográfica, a modo de ejemplo mencionaremos algunos platos: copús, cabrito a la norteña con zarandaja o con frejol, cabrito con loche, sopa teóloga, shámbar, cecinas shilpidas, sudado de life, ceviche o guiso de cañan, estofado de pato, chochoca, chiringuito, chirimpico, huachana, ceviche de pato, pati, causa limeña, picante, chilcano, rocoto relleno, cuy chactado, solterito, chayro, canchacho, quishpiño, pachamanca, sarapatera, patarashca.

Volviendo otra vez al shámbar, los factores arriba expuestos, además de otros por investigar, posiblemente hayan concurrido en la creación del potaje que estamos estudiando; plato fuerte, contundente, abundante y muy generoso, definitivamente apareció siendo comida y plato de campo, nació a la orilla de la chacra, apareció junto al jornalero o peón de trabajo largo y fatigante; nació junto al peón predominantemente agrícola, trabajador en tareas de siembra, cultivo y cosecha sobre todo de granos, encabezado por trigo, seguido de maíz, alverjas y lentejas.

El shámbar fue creado en clima templado y para ser consumido en clima también templado, en las partes bajas de la región quechua; es decir, no más de los 3,200 msnm. En estos climas, como se sabe, la cocción de gramos es más rápida, asimismo, la digestión es rápida, a diferencia de las regiones más altas, donde la cocción y la digestión son muy lentas.

El shámbar, con mucha sencillez y hasta humildad, se adapta al traslado y al preparado en lugares de campo y fuego abierto; en todo terreno de los Andes nunca faltan piedras (se prefiere las que tengan de 20 a 30 centímetros de altura), las que en número de tres se forma un triángulo (estas piedras son denominadas tullpas), se organiza el fogón en el que de manera firme será colocada la olla o perol en el que se cocinará el shámbar.

El fuego es alentado con leña, la que es acopiada del monte o quebrada más próxima, por estar estos lugares influidos en el río Marañón, los lugareños opinan como sigue: «... por esos marañones el shámbar cocinado con leña de espino por su sabor y olor son de los buenos y mejores».

Desmenuzando al shámbar

Características

Es un plato de textura espesa, según Zapata (2006: 644) está ubicado en la categoría de sopas, es considerado como plato de fondo o principal. El señor Antonio Cavero Tirado (Morote, 2009: 2), decimista de buen gusto, cultor del arte popular, trovador trujillano que falleciera el año 2006, menciona sobre el shámbar de particular nombre de esta sopa, que parece un plato de fondo por la contundencia de sus ingredientes.

La denominación shámbar

En torno a este aspecto, tal como ya lo anunciáramos con anterioridad, aparece una interrogante: si la palabra shámbar es de origen prehispánico, ¿por qué se llama shámbar a este plato? Nosotros lo consideramos como un plato tremendamente mestizo; sus insumos con los que se prepara son predominantemente foráneos, occidentales, los que serán descritos con minuciosidad más adelante. ¿Por cuál plato antiguo, si existió, habría sido sustituido? No es fácil deshilar todos los hilos que componen el complejo tejido de esta realidad culinaria. Don Huberto León conocido en la ciudad de Cajamarca como “el Zarco” es propietario del Restaurante el Zarco; en comunicación

personal, nos comentó que encontrándose en Israel vio un plato parecido al shámbar, no lo comió, menos se acordaba su nombre.

Asimismo, Morote (2009: 1) al citar a Rodolfo Tafur Zevallos señala que en el diario hablar de los Incas Yarovilcas, habitantes del centro peruano, existe un vocablo quechua *shallqa*, lugar de sembrío. Si a ello se añade el trabajo que implica cosechar lo sembrado, *shamba*, el producto de este trabajo es la cosecha, o sea el *shambar*, concluyendo que todo lo que lleva este plato es producto de la cosecha de las tierras de los Andes peruanos.

Insumos que componen el shámbar

El trigo

El insumo protagónico en la composición de este plato es el trigo, producto de domesticación muy antigua (Childe, 1965: 89). Según este autor, los centros de domesticación del cereal habrían estado en Mesopotamia, Turquestán, Persia e India.

Para un estudio sobre el trigo desde sus centros de domesticación, luego su expansión, se puede consultar a Toussaiut-Samat (1987: 62-106), otra fuente de consulta sobre cereales es Frazer (1965: 434-526). Luego que migró a la Cuenca del Mediterráneo, desde seis mil años, su cultivo se constituyó en una fuerza de las naciones que reside en las reservas de trigo y no es casual, nos dice Toussaiut-Samat (1987: 78-79), que trigo (blé) signifique dinero en argot.

Por su parte, Gonzales Turmo (1998: 51) comenta que los mediterráneos se han alimentado durante milenios con cereales en los que el trigo ha concentrado todas las preferencias. Sin embargo, España en el Siglo de Oro, la escasez de trigo elevaría en exceso su precio, por lo que a finales del siglo XVI (Capel, 1996: 64), el fantasma del hambre hizo su aparición por primera vez en Castilla.

En relación con nuestro estudio, por primera vez en América se empezó a escuchar la palabra trigo en boca de los marinos de Colón encontrándose en el Caribe; su preocupación era el cultivo y producción de trigo en estas tierras por ellos descubiertas, estamos en lo cierto decían, como lo demuestran estas tierras, así como el trigo, el vino nace muy bien pero hay que esperar el fruto (Varela, 1982: 151).

Posteriormente, mediante un memorial fechado entre junio de 1496 y enero de 1498, Colón se dirige a los reyes para solicitarles que del total de avituallas que

le envían con las que mantendrá a las gentes, la tercera parte que sea de trigo (Varela, 1982:177).

El trigo en el Perú se empieza a cultivar por primera vez en el valle de Cañete, amplio plan que concibió Andrés Hurtado de Mendoza (tercer virrey, 29 de junio de 1556). Para el progreso integral de la Colonia peruana, funda la ciudad de Cañete en el valle del Huarco, dándose inicio al cultivo del trigo.

Para Garcilaso, Gómara, Zárate y otros cronistas, fue María Escobar, mujer del conquistador Diego de Chávez, quien trajo de España medio almud de trigo, que distribuyó por gramos 20-30 entre algunos vecinos.

De la primera cosecha de Cañete se envió semilla a Chile y otros lugares con grandes resultados industriales (Valega, 1939: 33). Sin embargo, a modo de advertencia, Cobo, gran conocedor de plantas, nos dice: «En la mayor parte de las Américas no se coge trigo por no sele el temple a propósito; porque en todas las tierras yungas no se da, y aunque sembrado nace, no grana; y en otra deja de darse, por ser muy frías y destempladas, en los valles templados de la sierra y se da más copiosamente en los de los llanos y costa de la mar» (Cobo, 1956: 407-408).

A pesar de esta situación de climas no adecuados para su siembra se menciona que el trigo rápidamente se extiende por todo el territorio, por lo que Cieza de León (MCMXXLV: 210) menciona que trigo se coge tanto como saben los que ha visto, y es cosa hermosa de ver campos llenos de trigo. Otra fuente nos menciona que en los valles de Lima se sembraban 80,000 fanegadas de trigo y en los valles de Saña, el doble. La más selecta harina procedía de Saña en el norte (Pareja Paz Soldán, 1950: 52-53); posiblemente por esta peculiaridad las amasadoras de pan en la sierra de La Libertad preferían elaborar pan para el diario y también para vender con harinas del norte.

Para fines del siglo XVIII la humedad en la costa se incrementó considerablemente, por lo que el cultivo de trigo ya no era factible, tal como lo mencionáramos anteriormente, fue introducido en los Andes, poseedor de zonas yungas abrigadas y secas, rápidamente se adaptó; ocupando áreas de valles abrigadas a orillas de ríos como el Condebamba y Marañón, para nuestro estudio, transformado a nivel regional en zona o región triguera.

Después de los años 60, la producción de trigo ha venido decreciendo, quedando reducido su sembrado a pequeñas chacras, cultivadas y cosechadas para autoconsumo de los mismos cultivadores de trigo.

Trigo pelado

Hacemos la referencia que en la región de nuestro estudio existen dos maneras de pelar la cáscara fina del trigo, se entiende que es grano seco.

Pelado mediante ceniza o «lejía», para esto en un perol se coloca ceniza de leña con agua; cuando hierve esta mezcla, se echa el trigo; el hervido se realiza hasta el punto de cocción exacto, ni antes ni después, el que no sabe encontrar este punto mejor que realice otras tareas. Cuando está a punto, se retira del fuego para colocar todo este compuesto en una canasta de carrizo, luego se le añade abundante agua al tiempo que se soba los granos para que termine de desprenderse la cáscara fina. Cuando está bien lavado, limpio de ceniza, los granos se extienden en una manta para que el sol haga su tarea de secado. Estando bien secos son guardados para su empleo posterior.

Estos trigo pelados en ceniza toman el nombre de trigo pelado en ceniza; este trigo así pelado se constituye en insumo para preparar mote de trigo, componente de otros platos. También con este tipo de trigo se prepara graneado de trigo, a semejanza del arroz graneado, se prepara un «arroz» de color verde, el que si es aderezado con buena manteca de cerdo, será un delicioso acompañante del cuy con maní o del cuy con crema de ñuña.

Pelado o shulandado de trigo en batán. En olla o bandeja, según el requerimiento, puede ser un kilo de trigo seco, se echa un poco de agua, solo para humedecerlo luego se coloca en el batán y con la mano se amontona, se empieza como a moler los granos, mediante la fricción entre las dos piedras la cáscara del trigo empieza a desprenderse, por lo que a cada momento se tiene que soplar para que la plumilla o cáscara se separe del grano. Terminada la operación de pelar el trigo de modo uniforme, nuevamente se ventea para que el grano quede limpio de toda impureza.

Este es el trabajo para elaborar el insumo principal con el que se prepara el shámbar; el grano así shulandado o pelado en batán es secado, luego guardado en lugar seco y ventilado, en este estado puede durar varios meses; en la ciudad de Cajabamba lo llaman «trigo pelashao».

Con respecto al pelado de trigo, en la década de los 60 del siglo pasado paulatinamente se fueron instalando molinos impulsados por motores petroleros, como es el caso el molino de la familia Cárdenas en la ciudad de

Huamachuco que instaló en el año 1961 el Molino Los Andes, en el año 1964 la familia Negreiros instaló su molino al otro extremo de la ciudad. En estos molinos se inició el molido de trigo para producir harina, insumo para la elaboración del pan diario; junto a este molino se montó otro más pequeño, solo para pelar trigo, de manera mecánica con empleo de motor. Con esta introducción técnico-mecánica se inició el abandono y fin de los molinos hidráulicos desperdigados por todos los Andes, construidos por la administración colonial. A orillas de un río se construía una acequia la que terminaba en un canal estrecho una con pendiente por donde se conducía agua la que al chocar con unas paletas o cucharas grandes de madera acopladas a una rueda colocada en el subsuelo (Cárcamo); por medio de un eje se movía en la superficie una piedra alemosca, la que al rotar sobre otra piedra fija, molía los granos de habas y alverjas tostadas para hacer caldos y sopas, también para hacer harina de trigo, insumo para el amasijo de pan.

Las alverjas

En toda la región, este grano se siembra y se produce en el mismo piso ecológico del trigo. Al llegar a la madurez, el campesino deja la planta para que se seque en la misma chacra, luego las corta y traslada a la era; según la cantidad si es bastante y voluminoso la trilla será empleando caballos; si es pequeña se emplea una varilla larga de eucalipto con la que se golpea o «varillea», esta operación ocasiona la separación de los granos de la vaina seca. Una vez limpia se recoge para ser almacenada y luego consumida.

Las habas

Esta semilla crece y se produce acompañando a las papas, o sea, a mayor altura que los granos arriba mencionados. Igual que las alverjas, las plantas de habas son dejadas en la misma chacra para su secado, luego son recogidas para ser varilladas; las vainas al estar secas son muy frágiles por lo que se destrozan dejando libre al grano que es «venteadado» procedimiento que consiste en lanzar al aire porciones de habas las que al caer, los pequeños residuos de cáscaras son separados por acción del viento, dejando al grano completamente limpio, el que es recogido y guardado en lugar adecuado de donde se extrae para el intercambio, el consumo y venta.

Pellejón de cerdo

Una vez que el cerdo o chanco ha sido sacrificado y pelado su pelambre con agua muy caliente, casi hir-

viendo, extraído sus interiores, es colgado mediante un gancho en la cumbrera de la casa para que así «repose» el animal; además las personas que intervinieron en la matanza y pelado del cerdo descansen y tomen su desayuno.

Luego se inicia el descuartizamiento que consiste en sacar a lo largo del animal de la cabeza al rabo tiras uniformes de pellejo, teniendo cuidado de no extraer la grasa adherida al pellejo; el que debe salir en lo posible sin grasa. Terminada la tarea de despellejar al chanco, se sacan las lonjas que son tiras gruesas de grasa y carne a todo lo largo del animal, siguiendo el trazado señalado en la saca del pellejo. La palabra antigua parece que fue *loncha* de cochinitillo (Follet, 2004: 145), al pasar al castellano peruano se convirtió en lonja.

Luego son extraídos brazos y piernas los que serán transformados en jamones, luego las costillas y el espinazo, de donde se ha extraído el lomo, quedando colgada la cabeza, luego es descolgada y colocada en una mesa, se inicia con sumo cuidado la extracción del pellejo de la cara, toma el nombre de «máscara de coche», es colgada junto con los pellejones en una cuerda horizontal con la finalidad que se sequen en la sombra al aire libre. De este modo queda preparado otro insumo del shámbar.

Maíz tostado o cancha

La cantidad de maíz que se tuesta está en relación con la cantidad de shámbar que se servirá a los comensales. Este maíz es tostado en tiesto y sin manteca. Si fuera una cantidad mayor, requiere hacer uso de una cazuela de barro que es mucho más grande que el tiesto confeccionado también de barro.

Ñuña

Es opcional esta especie de frejol llamado reventón, se tuesta en tiesto o cazuela con o sin manteca, luego se mezcla con la cancha, los aromas y sabores de cancha más ñuña son una delicia en la boca.

Cebolla de rabo

Una vez que están limpias, estas cebollas son picadas lo más fino que se pueda y son mezcladas con hojas de culantro; esta mezcla verde se echa al plato del shámbar.

Limón

El limón es lavado y luego partido en cuatro partes, el que desea puede exprimir esta tajadita sobre la cebolla verde.

Rocoto molido

El acompañante que nunca debe faltar cuando se come shámbar es el rocoto, pero que sea molido en batán auxiliado por el chungo; lo que se requiere en el molido es sal al gusto de la cocinera. Según el tiempo y los gustos, hay cocineras que al rocoto para ser molido le colocan un poquito de pimienta, un diente de ajo; pueden acompañarlo con una berenjena o también unas hojitas de culantro.

El shámbar en tiempos actuales

En estos tiempos podemos opinar que existen dos clases de shámbar.

El shámbar tradicional. Es el que mantiene su preparación con el empleo de todos sus insumos originales básicos: trigo shulandado, alverjas y habas, estas últimas pueden ser peladas las cáscaras; al término de la cocción se le añade sal al gusto; no es aderezado con nada.

Puede ser acompañado con cancha tostada en tiesto; el rocoto si no es molido en batán es cortado en pedazos chicos para que el comensal coja a su gusto.

Tenemos referencias que en lugares muy cercanos al río Marañón, el shámbar es acompañado con una palta, no dan cancha; esta es la ración para los peones que van a la rauma (cosecha) de hojas de coca (Rocío Montes, profesora del sector rural); otro matiz, si no hay pellejón de chanco, al perol donde está cocinándose el shámbar se coloca por cinco o diez minutos un hueso grande (canilla o brazo de res) llamado por esta zona casi o casito; por otras zonas lo denominan padastro; es colocado al shámbar para darle un toque de sabor, luego lo sacan, pues está amarrado con un hilo largo, el que pasa por una madera del techo de la cocina, una vez empleado como saborizante queda colgado. El casi, por estos lugares, es susceptible de ser prestado a los vecinos o familiares, por lo que este hueso, después de varias hervidas, termina completamente blanco.

El shámbar moderno. Cuando el shámbar migra a la costa, ciudad de Trujillo «serrano de nacimiento, costeño de corazón», dice don Antonio Cavero Tirado, señalando que el shámbar es una muestra de la transculturación, Trujillo dio adopción a este potaje serrano (Morote, 2009: 1). Sin perder la base de su aroma y sabor, los insumos son los mismos que emplea el shámbar tradicional. La diferencia entre ambos es que

el shámbar moderno no lleva pellejón de choncho, es sustituido por carne de res y jamón del norte; entre los granos lleva frejol o garbanzo o pallar; además es aderezado con sal, ajo y ají panca molido, dándole una tonalidad roja; servido el shámbar, al plato no se le añade ningún otro insumo, es acompañado con cancha de maíz tostado en aceite.

Este es el shámbar que se elabora en algunos restaurantes de Trujillo; sin variaciones, este tipo de shámbar es el que se consume actualmente en los restaurantes de Lima, ubicados por ejemplo en la avenida Colonial, frente a la Iglesia Carmen de la Legua; avenida Universitaria, distrito de San Miguel; en el Jirón Lampa, próximo al Palacio de Justicia.

Permanencia y proyección del shámbar

La permanencia de este antiguo potaje de origen serrano, de las alturas del departamento de La Libertad, y su proyección interdepartamental y quizá hasta internacional, según nuestras pesquisas, se debería a los factores siguientes:

- a. Producción y presencia de los insumos básicos con los que se prepara.
- b. Teniendo los insumos básicos ya elaborados con mucha antelación, la preparación por medio de la cocción solo requiere una atención de 2 a 3 horas.
- c. La abundancia y generosidad del plato servido, posee la capacidad de satisfacer al estómago más exigente. Un solo plato basta y sobra dice el imaginario popular.
- d. El imaginario popular nos señala e indica que el shámbar es un plato nutritivo, alimenticio, esta creencia en parte lo corroboran los nutricionistas.
- e. Con relación al anterior factor, tanto en la ciudad de Trujillo como en Huamachuco existen personas mayores de edad con la opinión, que se transmite generacionalmente, de que el shámbar por ser muy nutritivo es el plato del día lunes, a consecuencia de sus poderes alimenticios, es el encargado de reponer los cuerpos humanos desgastados el fin de semana a consecuencia de borracheras y otros desmanes.
- f. La preparación final del shámbar ocasionan costos reducidos, en comparación a las ganancias que se pueden obtener.
- g. El saber tradicional colectivo (de cocineras y poquísimos cocineros), que se mantiene en su territorio de origen; al trasladarse de escenario, no ha perdido la tradición de prepararlo y consumirlo.

- k. El comensal migrante, por generaciones, hasta cierto nivel ha estimulado y mantenido su permanencia mediante su preparación en restaurantes tales como los arriba citados.

Referencias bibliográficas

- ANTÚNEZ DE MAYOLO, S. (1990). *Uso del espacio agrícola pre-colombino en el mundo andino en la época del descubrimiento*. Lima: Comisión Nacional Peruana del V Centenario del Descubrimiento. Encuentro de Dos Mundos. Tall. Imprenta Benito.
- CAPEL, J.C. (1996). *La gula en el Siglo de Oro*. Bilbao: GRAFILUR.
- CIEZA DE LEÓN, Pedro (MCMXXIV). *Crónica del Perú*.
- COBO, Bernabé ([1653]1956). *Desde la formación del lenguaje hasta nuestros días*. Tomo I. Madrid: Biblioteca de Autores Españoles.
- ESPIÑOZA SORIANO, W. (1980). «La Sociedad Andina Colonial». *Historia del Perú Colonial*. T. IV. Lima: Editorial Juan Mejía Baca.
- ESCAMILO CÁRDENAS, S. (2010). *De la producción a la mesa: La culinaria en el departamento de Cajamarca y La Libertad*. Lima: Informe Técnico. Instituto de Investigaciones. Fac. CC.SS. UNMSM.
- ESCAMILO CÁRDENAS, S. (2011). *Cocinas regionales tradicionales. Departamento de La Libertad*. Lima: Informe Técnico. Instituto de Investigaciones. Fac. CC.SS. UNMSM.
- FRAZER, Sir James, G. (1965). *La rama dorada*. México: Fondo de Cultura Económica.
- FOLLET, Ken (2004). *Los pilares de la Tierra*. Barcelona: Biblioteca de Bolsillo.
- GONZALES TURMO, I. (1998). *El color en la alimentación Mediterránea. Elementos culturales de la nutrición*. Instituto Catalá de la Mediterrania.
- GORDON CHILDE, V. (1965). *Los orígenes de la civilización*. México: Fondo de Cultura Económica, Breviarios.
- MACERA, P. (1977). *Trabajos de Historia*. «Feudalismo Colonial Americano: El Caso de las Haciendas Peruanas» (Tomo III). Lima.
- MILLÁN, A. (1998). «La cesta de colores. Observaciones para un estudio sobre el color en alimentación». En *El color en la alimentación mediterránea*. Barcelona: Institut Catalá de la Mediterrania.
- MOROTE PORTELA, C. (2009). *El shámbar: serrano de nacimiento, costeño de corazón*. www.cucharasytenedores.com.



- PAREJA PAZ SOLDÁN, J. (1950). *Geografía del Perú*. Volumen II. Lima: Librería Internacional del Perú. S.A.
- SILVA SANTISTEBAN, F. (1982). «El Reino de Cuismanco». En *Revista del Museo Nacional XLVI*, Lima.
- TORD NICOLINI, J. LAZO GARCÍA, C. (1980). «Economía y Sociedad en el Perú Colonial (Movimiento Social)». En *Historia del Perú. Perú Colonial*. Tomo V. Lima: Editorial Juan Mejía Baca.
- TOUSSAINT-SAMAT, Maquelonne (1987). *Historia natural y moral de los alimentos 2. La carne, los productos lácteos y los cereales*. Madrid Alianza Editorial.
- VALEGA, José M. (1939). *Virreynato del Perú*. Lima: Editorial Cultura Ecléctica.
- VARELA, Consuelo (1982). *Cristóbal Colón. Textos y documentos completos*. Madrid: Prólogo y Metas de Consuelo Varela. Alianza Editorial.
- ZAPATA, A.S. (2006). *Diccionario de gastronomía peruana tradicional*. Lima: Universidad San Martín de Porres. Escuela Profesional de Turismo y Hotelería.
- PROYECTO DE DESARROLLO RURAL INTEGRADO. PER/78/002 (1979). *Estadísticas económicas, sociales y geográficas de la provincia Sánchez Carrión. Departamento de La Libertad, provincia de Sánchez Carrión, Trujillo* (Mimeografiado).
- MAPA FÍSICO COMPILADO POR EL INSTITUTO GEOGRÁFICO NACIONAL. Departamento de La Libertad. 1985.