

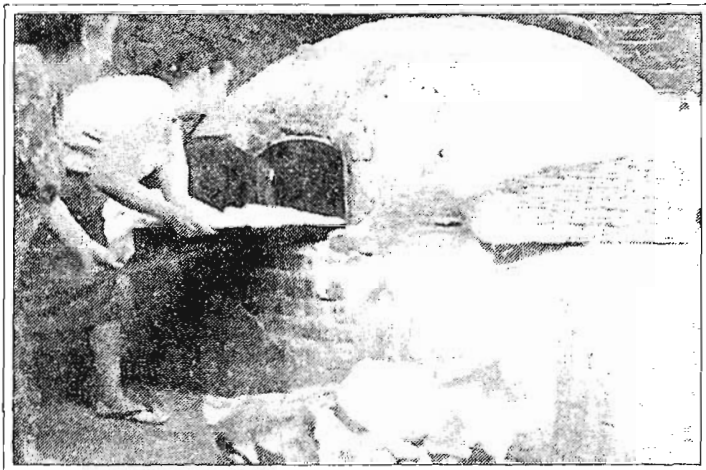
La cocina piurana:

Antropología alimentaria

La cocina piurana presenta un inventario de 315 recetas recogidas en el extremo norte del Perú. Precede esta compilación, un estudio de los procedimientos —gestos y útiles— que intervienen en la preparación culinaria campesina, que es la que mejor ha preservado las técnicas tradicionales.

Este ensayo, que se integra dentro de lo que hoy se llama Antropología de la Alimentación, presenta igualmente más de 80 fotografías inéditas.

Las autoras, Anne Marie Hocquenghem y Susana Monzon, investigadoras del Centro Nacional de Investigaciones Científicas (CNRS) de París, estudian, desde 1986, en el marco del Programa Internacional de Cooperación Científica (PICS 125), la historia



Horno de pan, en Piura.

de la región de Piura.

Anne Marie Hocquenghem cursó estudios de antropología en la Universidad de California, Berkeley, en los Estados Unidos; obtuvo un doctorado de tercer ciclo en Prehistoria en 1973 y un doctorado de Estado en Letras y Ciencias Sociales en 1986 en la Uni-

versidad de París I, Panthéon-Sorbonne en París, Francia. Susana Monzon, doctora en prehistoria, ha participado en excavaciones arqueológicas efectuadas en el noroeste argentino y en Brasil (estados de Minas Gerais y Piauí). A partir de los años setenta, se integró al equipo del

departamento de tecnología Comparada del Museo del Hombre y colaboró en la preparación de obras consagradas al estudio de la cerámica, arqueológica y etnográfica, la etnococina y las técnicas de decoración.

Ha efectuado trabajos de campo en Guatemala, México y Perú.