

**UNIVERSIDAD NACIONAL TORIBIO RODRÍGUEZ DE  
MENDOZA DE AMAZONAS**

**FACULTAD DE TURISMO Y CIENCIAS ECONÓMICAS,  
ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES**



**“LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y EL TURISMO EN LA  
LOCALIDAD DE LUYA, DEPARTAMENTO AMAZONAS EN EL  
AÑO 2011”**

**TESIS**

**PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:  
LICENCIADA EN TURISMO Y ADMINISTRACIÓN**

**AUTORA: Bach. Jerly Berenice Castillo Ampuero**

**ASESOR : Lic. Ricardo Rafael Alva Cruz**

**CHACHAPOYAS - AMAZONAS - PERÚ**

**2012**



**UNIVERSIDAD NACIONAL TORIBIO RODRÍGUEZ  
DE MENDOZA DE AMAZONAS**

**FACULTAD DE TURISMO Y CIENCIAS ECONÓMICAS,  
ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES**



**“LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y EL TURISMO EN LA  
LOCALIDAD DE LUYA, DEPARTAMENTO AMAZONAS EN EL  
AÑO 2011”**

**TESIS**

**PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:  
LICENCIADA EN TURISMO Y ADMINISTRACIÓN**

**AUTORA : Bach. Jerly Berenice Castillo Ampuero  
ASESOR : Lic. Ricardo Rafael Alva Cruz**

**CHACHAPOYAS – AMAZONAS – PERU**

**2012**



**5 JUN 2012**

## DEDICATORIA

A Dios por guiarme y acompañarme en el recorrido de mi vida y darme salud, fuerza y firmeza para seguir adelante cada día.

A mi mamá Isabel Ampuero Meléndez por tener mucha paciencia, por apoyarme en todas mis decisiones y gracias a sus consejos sabios que siempre que me ayudan a salir adelante.

A mis hermanos Llaquely, Aldo y Derek, y a toda mi familia que siempre me dan fuerzas para seguir y de quienes siempre recibo un apoyo desinteresado.

A mis amigos que siempre están en todos los momentos que necesito de un consejo sincero y una mano amiga.

## AGRADECIMIENTO

Mi sincera gratitud a los docentes del curso de titulación quienes con sus conocimientos facilitaron para poder llegar a dar este gran pazo.

Hago llegar mi agradecimiento a las personas conocedoras de los platos típicos quienes hicieron más fácil este trabajo con la información brindada y todos aquellos que aportaron en el desarrollo de este proyecto.



**UNIVERSIDAD NACIONAL  
TORIBIO RODRIGUEZ DE MENDOZA DE  
AMAZONAS**

**AUTORIDADES UNIVERSITARIAS**

RECTOR

**PH.D.DR. Vicente Marino Castañeda Chavez**

VICERECTOR ACADÉMICO

**MSC Roberto José Nervi Chacón**

VICERECTOR ADMINISTRATIVO

**MSC. Zoila Rosa Guevara Muñoz**

DECANO DE LA FACULTAD DE TURISMO Y  
CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y  
CONTABLE

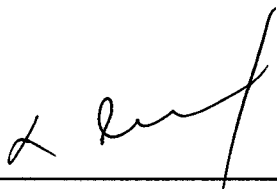
**LIC. Barton Gervasi Sajami Luna**

## JURADOS



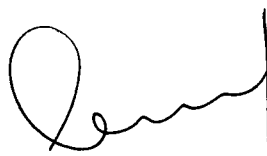
---

**Mg. Barton Gervasi Sajami Luna**  
**PRESIDENTE**



---

**Mg. Carlos Hinojosa Salazar**  
**SECRETARIO**



---

**Lic. Jessica Noemí Rojas Paico**  
**VOCAL**



---

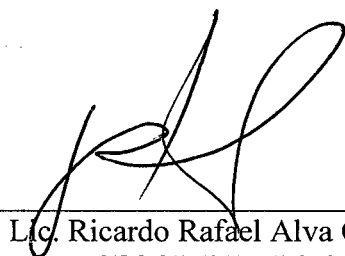
**Lic. Ricardo Rafael Alva Cruz**  
**ACCESITARIO**

## **VISTO BUENO DEL ASESOR DE TESIS**

Como asesor del presente trabajo de investigación, considero que la tesis “Gastronomía Típica y el Turismo en la localidad de Luya, departamento de Amazonas en el año 2011”, elaborado por la bachiller Jerly Berenice Castillo Ampuero, ha concluido satisfactoriamente.

Por lo que le doy visto bueno para su evaluación y sustentación correspondiente.

Chachapoyas, enero 2012



---

Lic. Ricardo Rafael Alva Cruz  
ASESOR DE TESIS

## INDICE

<b>RESUMEN .....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>viii</b>
<b>INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>01</b>
<b>CAPITULO I.....</b>	<b>05</b>
I. Marco Teórico.....	06
1.1. Base Teórica .....	06
1.2. Antecedentes .....	17
1.3. Problema.....	21
1.4. Hipotesis.....	21
1.5. Objetivos .....	21
1.5.1. Objetivo General	
1.5.2. Objetivos Específicos	
<b>CAPITULO II .....</b>	<b>22</b>
II. Marco Metodológico .....	23
2.1. Materiales y Métodos .....	23
2.1.1. Material de Estudio	
2.1.2. Métodos, instrumentos y Técnicas	
<b>CAPITULO III.....</b>	<b>25</b>
III. Resultados .....	26
<b>CAPITULO IV .....</b>	<b>97</b>
IV. Discusiones .....	98
<b>CAPITULO V .....</b>	<b>101</b>
V. Conclusiones .....	102
<b>CAPITULO VI.....</b>	<b>103</b>
VI. Recomendaciones.....	104
VII. Referencias bibliográficas .....	106
Anexos.....	108



## RESUMEN

El presente trabajo de investigación titulado “Gastronomía Típica y el Turismo en la localidad de Luya, departamento de Amazonas en el año 2011” recopila la gastronomía típica de la localidad de luya para así tener registro de su cultura.

El objetivo planteado es la identificación de la gastronomía típica de la localidad de Luya; para hacer un registro de la forma de preparación de la manera tradicional.

Se hizo una recopilación de la gastronomía típica por medio de entrevistas a personas conocedoras de la preparación de platos típicos en su forma tradicional con la utilización de utensilios e insumos ancestrales que hacen que la preparación y el sabor sea particular, logrando rescatar productos que se han ido perdiendo con el tiempo.

Luego de la recopilación se pasó a hacer el inventario logrando obtener 66 tipos de potaje, el cual se ha clasificado en: platos de entrada, platos de fondo, postres, bebidas, panes, guarniciones, condimentos y básicos

Finalmente se presenta a las discusiones, conclusiones y recomendaciones.

## **ABSTRACT**

The present investigation's work is titled "Typical Gastronomy and Tourism in the Town of Luya, Amazonas department in 2011" Its purpose is to compile the typical gastronomy of the town of Luya so have a registry of their culture.

The objective is to identify the typical gastronomy of the town of Luya, to make a record of how to prepare the food in the traditional way.

Typical food from Luya was gathered through interviews with people familiar with the preparation of dishes in its traditional form with the use of ancient tools and supplies that make the preparation and the taste particular to this region, and making products that have been lost over time, recovered.

After, the collection was put in an inventory. Obtained were 66 types of dishes, which have been classified into entrees, main dishes, desserts, drinks, breads, vegetables, condiments and basics.

The final part is discussions, conclusions and recommendations.

## INTRODUCCIÓN

La gastronomía es el conjunto de conocimientos y actividades relacionadas con la preparación y degustación de la comida, para mostrarlo al mundo lo podemos fomentar a través del turismo gastronómico en la organización de fiestas, jornadas gastronómicas, concursos culinarios, exposiciones y otros.

La cocina es una tradición que se remonta a los inicios del hombre, surge de la necesidad de alimento y se muestra en una infinita variedad de formas en la cocina; un componente importante del patrimonio cultural de la localidad de Luya es sin duda su variedad y riqueza en su gastronomía típica; esto se debe a que el lugar y alrededores cuenta con fértiles tierras de donde se obtienen una variedad de productos alimenticios.

Hoy en día con la globalización, la interrelación entre sociedades y la falta de conciencia hace que muchas veces dejemos de lado nuestra gastronomía ocasionando la pérdida de una riqueza invaluable del lugar; lo cual se ve en nuestra localidad con la pérdida de platos típicos que en la actualidad ya no se preparan o ingredientes que ya no se usan por desconocimiento.

Por eso a través de esta investigación se trata de rescatar las exquisiteces de la gastronomía luyana para poder registrarla, recetas donde se tratará de rescatar la forma de preparación e ingredientes tradicionales; dejando de lado los

cambios de preparación e ingredientes actuales para así tener un registro más auténtico de nuestros platos típicos y poder contar con una base de conocimiento para tener que mostrar a las nuevas generaciones y otras culturas aportando al turismo de la localidad.

Donde encontramos a una Luya de 50 años atrás; ingresando a la cocina nos encontramos con una tushpa donde la pared oscura por el ollín que se forma del humo que sale del guarango con ese aroma inconfundible, debajo de la tushpa están los cuyes que se esconden en los quiocos comiendo su hierva de Guatemala; en la tushpa las ollas de barro, la cocinera utilizando la wisha para mover las comidas y la shushuna para manejar las ollas para no quemarse, la cocinera se tisonó con el ollin; ¿dónde está el misto?, échale más ajos, la cebolla chiwanguita tiene que estar bien picada para poder hacer el ojito para el locro, el ucho o el caldo.

¡El locro está listo! Hora de comer todos se sientan en sus quiocos; en aquellos tiempos no utilizaban las mesas; es hora de servir ¡pásame los mates! para servir el locro y la cuchara de palo para que puedan comer; en una lapa pongan el mote con cascara que se pone en el suelo para que los comensales puedan disfrutar.

Unos querrán refrescarse y pedirán chicha de jora en su pate que se está sirviendo en un cántaro de barro, otros querrán una bebida caliente, entonces

dirán: por favor quiero mi ampe de anisshacha. Todos disfrutaban del locro, el ucho, el charque; ¡mmm sumacmishque! dirán si está rico y si no les gustó dirán ¡tay manamishque!, si la comida le faltó espesor dirán esta comida está yaco. Quizá alguien quiera cafecito ¡por favor no quiero café chuya, dame café bien cargado negrito!

Todos terminaron la comida llegó el momento de lavar, se recogen los mates, la lapa, los platos, las ollas de barro y se empieza a lavar con hoja de Osicón o salvia, o algunos utilizan el jabón, elaborado en casa a base de ceniza y grasa de ganado vacuno, que era puesto en una taleguita de lana, todo tiene que estar lavado chuya chuya, es decir, bien limpio.

Esto se da en una casa cotidiana donde dicen que el arroz y el fideo era en ocasiones especiales o aquellas familias pudientes podían consumirlo; pero en las fiestas patronales ¡cómo se lucían! para poder venerar a su patrón San Juan Bautista; gente luyana, gente devota de este patrón, ahí se tendían los ponchos encima manteles de pacha blancos impecables donde el purtumote o el shipasmote se lucían, donde se preparaba el cuy, la gallina, el chancho, donde el plato final y que hasta ahora se conserva es el Puchero preparado con su caransho y el guascacho, estas fechas donde el mayordomo preparaba el voto con esos panes deliciosos que utilizaba trigo de las tierras luyanas, molido en molino de piedra si era grandes cantidades o en batán de piedra para pocas cantidades, manteca de chancho y levadura de jora.

Acompañado de su música, los danzantes bailando para alegrar al patrón en sus días de veneración que inicia un primero de junio culminando en el día central que es un 24 de junio. Ah! pero esa no es la única celebración también tenemos los carnavales, semana santa, día de la Cruz, aniversario de Luya, día de los difuntos, bautizos, confirmación, el Lantaruti, entre otros; fechas donde se ve el esmero y el cariño al momento de preparar los diversos potajes luyanos. Y por qué no mencionar sus creencias como la sombra (ver el alma de una persona fallecida), el mal de ojo (cuando alguien se enferma porque alguien lo vio con envidia), el mal de susto, la brujería, el tacsho (cuando el muerto cariña al ser más querido), o sus supersticiones como la pelea de gatos (anuncia riña o desgracia en la familia), el canto de la gallina (anuncia desgracia o muerte de un familiar para que esto no suceda tiene que ser sacrificada la gallina), el aullido de los perros (es porque vio la sombra), si entra el wiracchacuro que es la libélula (vamos a tener visita en casa de alguien importante), habla la candela (se tendrá visita de un huésped), el canto de la tolaca (predice una desgracia).

La alegría y la unión que caracteriza a este pueblo hacen que su patrón le haya bendecido con esta grandeza que es su gastronomía, una gastronomía que tenemos que conservarla para que futuras generaciones puedan disfrutar así como ahora lo hacemos.

# **CAPÍTULO I**

## I.MARCO TEÓRICO

### 1.1. Base Teórica

#### 1.1.1. Turismo

Para la Organización Mundial del Turismo (OMT), el turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año con fines de ocio, por negocio y otros.<sup>1</sup>

La industria turística es la que se ocupa de transportar, cuidar, alimentar y distraer a los turistas, a los cuales, en términos generales, podemos definir como aquellos que viajan fuera de su lugar de residencia. Se trata de una industria muy amplia y compleja que comienza invirtiendo millones de dólares en publicidad y promoción para atraer la atención de los potenciales viajeros.<sup>2</sup>

El turismo es un fenómeno social de carácter complejo, que puede ser interpretado de distintas formas, según sea la función que, en un momento dado, tengan las personas relacionadas con él. Pero independientemente del punto de vista particular que puedan tener los diferentes sectores dedicados a esta actividad, el turismo, desde el punto de vista conceptual, no es sino un conjunto de relaciones y fenómenos producidos por el desplazamiento y

---

<sup>1</sup> Organización Mundial Del Turismo. (1998). *Introducción al Turismo*. Madrid: Autor. pp. 16, 46, 47

<sup>2</sup> GRUPO OCEANO. (2000). *Enciclopedia Práctica Profesional de Turismo, Hoteles y Restaurantes*. España: Autor. pp. 21



permanencia de personas fuera de su lugar normal de domicilio, motivadas fundamentalmente por una actividad no lucrativa. El turismo es, por consiguiente, una forma particular del uso del tiempo libre, y una forma especial de recreación y no incluye, por tanto, todas las formas de uso que puede hacer el hombre de su tiempo libre ni todas las formas posibles de recreación. Es, esencialmente, una actividad relacionada con la educación, el placer, el descanso y la recreación, aunque puede estar relacionado, también, con algún otro tipo de actividad. Considerando desde un punto de vista técnico, el turismo puede tener diferentes interpretaciones, cada una de ellas apropiada a distintos propósitos, también, puede ser clasificado de distintas formas, en función de las principales características que lo identifican.<sup>3</sup>

#### 1.1.2. Actividad Turística

La OMT nos dice que la industria turística se caracteriza por su gran complejidad, no sólo por la gran cantidad de elementos que la componen, sino también por los distintos sectores económicos que se ven involucrados en su desarrollo. En este sentido, el turismo se ha considerado generalmente como una exportación de una región o nación hacia el lugar de destino (país receptor, lugar de acogida), en el que se genera renta, se favorece la creación de empleo, se aportan divisas que ayudan a equilibrar la balanza de pagos, se aumentan los ingresos públicos y se fomenta la actividad empresarial. Así, la actividad turística cobra una gran importancia en la economía debido a su

---

<sup>3</sup> ACERENZA, Miguel Ángel.(1993). *Administración del turismo: conceptualización y organización* (4ta Ed). México: Trillas. pp 49.

elevada aportación a la generación de Valor Añadido Bruto (VAB) en la región receptora.

La naturaleza de la actividad turística es un resultado complejo de interrelaciones entre diferentes factores que hay que considerar conjuntamente desde una óptica sistemática, es decir, un conjunto de elementos interrelacionados entre sí que evolucionan dinámicamente. Concretamente, se distinguen cuatro elementos básicos en el concepto de actividad turística:

- *La demanda:* formada por el conjunto de consumidores -o posibles consumidores- de bienes y servicios turísticos.
- *La oferta:* compuesta por el conjunto de productos, servicios y organizaciones involucrados activamente en la experiencia turística.
- *El espacio geográfico:* base física donde tiene lugar la conjunción o encuentro entre la oferta y la demanda y en donde se sitúa la población residente, que si bien no es en sí misma un elemento turístico, se considera un importante factor de cohesión o disgregación, según se la haya tenido en cuenta o no a la hora de planificar la actividad turística.
- *Los operadores del mercado:* son aquellas empresas y organismos cuya función principal es facilitar la interrelación entre la oferta y la demanda. Entran en esta consideración las agencias de viajes, las compañías de transporte regular y aquellos organismos públicos y privados que,

mediante su labor profesional, son artificios de la ordenación y/o promoción del turismo.

Conjunto de operaciones que de manera directa o indirecta se relacionan con el turismo o pueden influir sobre él, siempre que conlleven la prestación de servicios a un turista, ya sean de acogida. Por extensión, por actividad turística se entiende no solamente cualquier acción desarrollada por los agentes turísticos sino también por el propio turista, con el objetivo de satisfacer unas motivaciones o necesidades y realizar las acciones programadas en el tiempo libre vacacionales (turismo de aventura, turismo cultural, turismo fluvial, etc.).<sup>4</sup>

### 1.1.3. Turista y Visitantes

Turista es un visitante que permanece por una noche por lo menos en un medio de alojamiento colectivo o privado en el lugar visitado.

Visitante es toda persona que viaja por un periodo no superior a doce meses a un lugar distinto a aquel en el que tiene su residencia, pero fuera de su entorno habitual, y cuyo motivo de la visita no es el de ejercer una actividad que se remunere en el país visitado.<sup>5</sup>

---

<sup>4</sup> MONTANER, Jorde, y otros. (1998). *Diccionario de Turismo*. España: Editorial Síntesis. pp11

<sup>5</sup> MINCETUR. (2010). *Manual para la formulación del Inventario de Recursos Turísticos a nivel Nacional*. Perú: Autor. pp 45

#### 1.1.4. Recurso Turístico

Son los recursos naturales, culturales, folclore, realizaciones técnicas, científicas o artísticas contemporáneas y acontecimientos programados que poseen una determinada zona o área con un potencial que podría captar el interés de los visitantes.

Para un mejor manejo del inventario de recursos turísticos, se establece la agrupación de cinco categorías de recursos turísticos, teniendo en cuenta las características propias del potencial turístico peruano:

- Sitios Naturales; esta categoría agrupa a diversas áreas naturales que por sus atributos propios, son considerados parte importante del potencial turístico.
- Manifestaciones Culturales; se consideran las diferentes expresiones culturales del país, región o pueblo, desde épocas ancestrales (desarrollo progresivo de un determinado lugar) tales como lugares arqueológicos, sitios históricos, entre otros.
- Folclore; es el conjunto de tradiciones, costumbres, leyendas, poemas, artes, gastronomía, etc., del país, región y/o pueblo determinado. (El Folclore es una Manifestación Cultural, sin embargo, por su representatividad e importancia para nuestro país, se ha considerado conveniente que éste constituya otra categoría).

- Realizaciones Técnicas, Científicas y Artísticas Contemporáneas; comprenden aquellas obras actuales pero que muestran el proceso de cultura, civilización y tecnología, con características relevantes para el interés turístico.
- Acontecimientos Programados; categoría que agrupa a todos los eventos organizados, actuales o tradicionales, que atraen a los turistas como espectadores o actores.<sup>6</sup>

#### 1.1.5. Folclore

El folclore, folclor, folklore o folklor, (del inglés folk, "pueblo" y lore, "acervo" "saber" o "conocimiento") es la expresión de la cultura de un pueblo: cuentos, música, bailes, leyendas, historia oral, proverbios, chistes, supersticiones, costumbres, artesanía, gastronomía y demás, común a una población concreta, incluyendo las tradiciones de dicha cultura, subcultura o grupo social. También recibe este nombre el estudio de estas materias. El término inglés «*folklore*» fue acuñado el 22 de agosto de 1846 por el arqueólogo británico William John Thoms, quien deseaba crear una palabra para denominar lo que entonces se llamaba «antigüedades populares». La definición más ampliamente aceptada por los investigadores actuales de la especialidad es «la comunicación artística en grupos pequeños», propuesta por el investigador de la Universidad de Pensilvania Dan Ben-Amos.

---

<sup>6</sup> MINCETUR.(2010). *Manual para la formulación del Inventario de Recursos Turísticos a nivel Nacional*. Perú: Autor. pp.15.

La Dra. Mildred Merino nos dice que el folklore es la expresión estética de la cultura tradicional, elaborada, mantenida y transmitida como producto histórico. Constituye en sí el lenguaje oral, musical y coreográfico, especialmente del pueblo iletrado con el que da testimonio de su acontecer histórico, de la visión del mundo y sus vivencias, de la denuncia, la censura de aquellos y de aquello que reprueba, sea sujeto, objeto o acción. Como fenómeno socio cultural es materia de estudio de la ciencia del folklore, disciplina antropológica denominada "la cenicienta de las ciencias sociales", debido a que se la relega en importancia y dedicación, no obstante que es en realidad el tratado del alma del pueblo, de su "cultura encubierta" y, por consiguiente de primordial valor para cualquier programa referido al "pueblo común y sencillo".

Folclore es el conjunto de tradiciones, costumbres, leyendas, poemas, artes, gastronomía, etc., del país región y/o pueblo determinado.<sup>7</sup>

#### 1.1.6. Gastronomía

La gastronomía es uno de los elementos tangibles que compone la cultura de una sociedad y, que como tal, puede ser utilizado como recurso turístico. La gastronomía supone un signo distintivo de las sociedades y

---

<sup>7</sup> MINCETUR.(2010). *Manual para la formulación del Inventario de Recursos Turísticos a nivel Nacional*. Perú: Autor.pp.15

territorios. Así, existe un conjunto de comidas y postres que son típicos de un lugar y que se elaboran desde hace muchos años.<sup>8</sup>

Conjunto de conocimientos y actividades relacionados con la preparación y degustación de la comida. La cultura culinaria de una zona determinada es uno de los atractivos más especiales del turismo, y existen para tal fin asociaciones y clubes gastronómicos que fomentan el “arte del buen comer”. El turismo gastronómico también se fomenta con la organización de fiestas, jornadas gastronómicas y concursos culinarios.<sup>9</sup>

#### 1.1.7. Gastrónomo

Persona conocedora del “buen comer” o profesional de experiencia y labor reconocida que ejerce su labor dentro del sector de la restauración.

#### Historia de la Gastronomía

Para Guillermo Thorndike; la cruel pero fidedigna historia del hombre recuerda que, aun después de Cristo, los más pobres renunciaban a la libertad, entregándose en servidumbre con tal de asegurar la alimentación de los hijos. La humanidad primaria dependía de cazadores o cosechas para aplacar el supremo y básico instinto de seguir viviendo. Además, el consumo de proteínas y calorías influía en la evolución de la especie. Los hombres de Cromagnon desplazaron a la estirpe de los Neanderthal porque estaban mejor

---

<sup>8</sup> Pasos. Revista de turismo y Patrimonio Cultural (vol6).(2008). *Turismo Gastronómico y Enoturismo*. Autor. pp. 190

<sup>9</sup> MONTANER, jorde; y otros.(1998). *Diccionario de Turismo*. España: Editorial Síntesis.pp.172

alimentados. De ahí que la olla más suculenta perteneciera siempre a los más fuertes y capaces, a los astutos, quienes desarrollaban mayor inteligencia y eran más valientes. De otro lado, la abundancia de alimentos (y la posibilidad de conservarlos) dio origen a las primeras concentraciones de riqueza, que a su vez consolidaron el poder político y el dominio de unos hombres sobre otros.

El arte y la sabiduría para convertir ingredientes crudos en manjares apreciados universalmente, han recorrido un largo camino y salvado duras pruebas. Es posible que las actividades de sacerdote, cocinero y médico hayan estado reunidas en una sola y remota profesión, las más antigua de verdad, y que su ejercicio original no haya incurrido en distinción de sexos. Aún después, cuando el arte culinaria era una especialidad en sí misma, quienes cocinaban siguieron influyendo en el desarrollo de la agricultura y las ciencias, incluidas botánica, zoología y astronomía. Porque se afirma que prefería alimentarse con pescados, se atribuye a Aristóteles su particular interés en las especies marinas del Egeo. La gastronomía prestó conocimientos a la alquimia, que más tarde la recompensó con secretos para obtener ingredientes refinados, desarrollándose diversas industrias. La búsqueda o control de alimentos y condimentos desencadenó infinitas guerras



y a su producción y conservación se destina gran parte de la economía mundial.<sup>10</sup>

#### 1.1.8. Típico

Que por sus caracteres peculiares y distintivos, corresponde o pertenece a lo que se considera como tipo de una determinada cosa.<sup>11</sup>

#### 1.1.9. Tradicional

Perteneciente o relativo a la tradición. Doctrina, costumbre, etc., conservada en un pueblo por transmisión de padres a hijos.<sup>12</sup>

#### 1.1.10. Ancestral

Perteneciente o relativo a los antepasados. Tradicional y de origen remoto.<sup>13</sup>

#### 1.1.11. Inventario de Recursos Turísticos

El inventario constituye un registro y un estado integrado de todos los elementos turísticos que por sus cualidades naturales, culturales y humanas pueden constituir un recurso para el turista, por lo que representa un instrumento valioso para la planificación turística, toda su vez que sirve

---

<sup>10</sup> THORNDIKE, Guillermo.(2000). *Gastronomía*. Perú: Ikono ediciones y multimedia S.A. pp.11,14.17

<sup>11</sup> ENCAS (1989).*Diccionario Enciclopédico Ilustrado*. TOMO IV. España: Cultural S.A. pp 1473

<sup>12</sup> ENCAS (1989).*Diccionario Enciclopédico Ilustrado*. TOMO IV. España: Cultural S.A. pp 1485

<sup>13</sup> ENCAS (1989).*Diccionario Enciclopédico Ilustrado*. TOMO I. España: Cultural S.A. pp 111

como punto de partida para realizar evaluaciones y establecer las prioridades necesarias para el desarrollo turístico nacional.

Recordemos que un inventario no es sólo un cúmulo de información, sino fundamentalmente un instrumento de gestión que debe ser mejorado de manera constante, y cuyo uso debe permitir y facilitar la toma de decisión en las múltiples instancias del que hacer turístico.

Es preciso destacar, que el procesamiento de la información para el inventario es un trabajo permanente, de tal manera que éste se encuentre actualizado.

Todo inventario deberá presentar dos características fundamentales:

- Debe constituir un reflejo fiel de la realidad de los recursos turísticos, indicando la información técnica y la situación en que se encuentran, porque a partir de este instrumento se puede propiciar el acondicionamiento necesario que permita el desarrollo turístico, conllevando a producir ciertos beneficios para el espacio geográfico estudiado.

- Debe de ser claro, abierto y dinámico; permitiendo su actualización periódica de todas las variaciones que se experimentan en los recursos turísticos, y su situación nueva; así como la incorporación de los mismos.<sup>14</sup>

## 1.2. Antecedentes

### 1.2.1. A Nivel Internacional

Trejo, I. en el año 2010 en su publicación “La Gastronomía como generador de desarrollo turístico” señala que el arte culinario de exóticos manjares no es solo para “gourmets” con gustos muy sofisticados, pues está al alcance de nuestras manos ya que desde épocas inmemorables nuestros antepasados han dejado a su paso como una de las herencias más grandes la gran tradición de la cocina mexicana en todas sus formas.

La gastronomía como elemento de valor agregado tiene también la función de romper con la estacionalidad del turismo debido a su característica natural de consumo diario, además de que aporta elementos que permiten darle un uso productivo agregado al sector agropecuario Rural con lo cual se hace factible la recuperación y generación de empleos, así como la preservación de una usanza gastronómica única de cada región o localidad.

---

<sup>14</sup> MINCETUR.(2010). *Manual para la formulación del Inventario de Recursos Turísticos a nivel Nacional*. Perú: Autor.pp.11,12

Oliveira, S. en el año 2007 en su estudio "*Turismo en la importancia de la gastronomía en el turismo, un ejemplo de Mealhada – Portugal*", muestra la importancia de la gastronomía como atracción principal mediante su estudio de caso de la ciudad de Mealhada donde la culinaria es sin duda la razón que motiva el desplazamiento de personas y es la base de la economía local.

#### 1.2.2. A Nivel Nacional

Gutarra, J. en el año 2006 publica su libro *Gastronomía y Turismo en el Valle del Mantaro*, donde el autor presenta un recorrido de turismo gastronómico que incluye más de medio centenar de comidas y bebidas, con el propósito de ofrecer una variable más a la oferta turística que nace del anchuroso valle del Mantaro.

El Programa Regional BioAndes, viene desarrollando el *Proyecto Comunitario Integral de Apoyo a la Conservación y el Manejo Sustentable de la Biodiversidad en Comunidades Altas del Distrito de Pitumarca – Cusco* que es ejecutado por CEPROSI; busca registrar el conocimiento campesino y las expresiones de la cultura andina para lo cual realiza un catalogo denominado *Gastronomía y Biodiversidad Andina, en las comunidades de Pitumarca y del Valle de Vilcanota*, teniendo como fin contribuir a la difusión del consumo de alimentos producidos y preparados tradicionalmente para de

esta manera fomentar la conservación y el uso adecuado de la agro biodiversidad local.

### 1.2.3. A Nivel Regional

Vargas Deysi, en su investigación *Ruta Gastronómica Sabores del Huayabamba en la provincia de Rodríguez de Mendoza- Región Amazonas*, nos muestra una propuesta de ruta turística para ofrecer a la actividad turística en la provincia de Rodríguez de Mendoza concluye que las rutas gastronómicas en los últimos tiempos han incrementado su importancia y han tomado gran relevancia a nivel internacional y nacional, en el Perú tal como lo muestran las estadísticas del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo cada vez es más alto el porcentaje de visitantes a nuestro país interesados por este tipo de turismo siendo el 12% (perfil del turista extranjero: PROMPERU).

Las entidades y pobladores de la provincia de Rodríguez de Mendoza cuentan con un gran interés de participar en las diferentes actividades dentro de la Ruta gastronómica; ya que están consientes de los grandes beneficios que puede manifestarse del desarrollo de esta actividad.

La ruta gastronómica “Sabores del Huayabamba”, promovida desde iniciativa estatal como refiere la presente propuesta desde la municipalidad provincial de R. de Mendoza va consolidarse como ruta para ser

comercializada por las agencias de viajes de turismo; con la participación de asociaciones, instituciones y empresas privadas; exponiendo cada una de estas actividades en torno a la gastronomía local y regional; de esta manera la implementación de estos potenciales atractivos y su integración en una Ruta Gastronómica “Sabores del Huayabamba” contribuye a la diversificación de la oferta turística de la región Amazonas.<sup>15</sup>

#### 1.2.4. A nivel local

El centro educativo Ramón Castilla de Luya, en la Guía Cultural de Luya Historia<sup>1</sup>, Folklore y Turismo, muestra un investigación sobre la cultura luyana donde nos muestra su historia, atractivos turísticos, fiestas, costumbres, narraciones y su gastronomía.

I Festival del Chanco, dicho evento se realizó el mes de agosto en la localidad de Luya, organizado por el barrio Santa Cruz, en este evento se preparó diversidad de comidas típicas luyana donde el principal insumo fue la carne de chanco.<sup>16</sup>

---

<sup>15</sup> Vargas Melendez, Daisy Fiorely.(2010). *Ruta Gastronómica Sabores del Huayabamba en la provincia de Rodríguez de Mendoza-Región Amazonas*. Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas. p64.

<sup>16</sup> Entrevista al Señor Jorge Poquioma, (2011) Presidente Barrio Santa Cruz.

### 1.3. Problema

#### 1.3.1. Formulación del Problema

¿Cuál es la gastronomía típica que contribuye al turismo en la localidad de Luya, departamento Amazonas en el año 2011?

### 1.4. Hipótesis

La existencia de gran variedad de la gastronomía expresada en sus platos, bebidas y postres típicos podrían contribuir al turismo en la localidad de Luya, departamento Amazonas en el año 2011.

### 1.5. Objetivos

#### 1.5.1. Objetivo general

Identificar la gastronomía típica que contribuya al turismo de la localidad de Luya.

#### 1.5.2. Objetivos específicos

- Identificar los platos típicos de la localidad de Luya.
- Identificar las bebidas típicas de la localidad de Luya.
- Identificar los postres típicos de la localidad de Luya.
- Hacer un registro de la gastronomía típica identificada en la localidad de Luya.

## **CAPÍTULO II**



## II. MARCO METODOLÓGICO

### 2.1. Materiales y Métodos

#### 2.1.1. Material de Estudio

Se trabajó con fuente primaria, y fuentes secundarias para la elaboración del inventario el cual nos regimos en su mayor parte al “*Manual para la formulación del Inventario de Recursos Turísticos a nivel Nacional-2010*” del MINCETUR.

#### 2.1.2. Métodos, instrumentos y Técnicas

##### 2.1.2.1. Métodos.

Para este informe se ha empleado método inductivo, que nos sirvió para la recopilación de información de fuentes bibliográficas; y el método deductivo que nos ayudó a contrastar el informe.

##### 2.1.2.2. Instrumentos

- Ficha, se elaboró con la finalidad de recopilar la mayor información, lo cual fue posible puesto que al momento de aplicarlas no se tuvo problema alguno.
- Fotografía, se logró capturar los potajes en su presentación final el cual ilustra las fichas presentadas en el inventario y se obtuvo imágenes de algunos utensilios e insumos típicos.

### 2.1.2.3. Técnicas

- Entrevista, el cual se realizó a personajes conocedoras de la gastronomía típica que fuesen mayores de 60 años que sean luyanas de nacimiento o que residan la mayor parte de su vida en este lugar, logrando así tener las recetas de los platos típicos con insumos tradicionales.
- Observación, se logró conocer los utensilios, insumos, preparación y presentación de los potajes típicos.

## **CAPÍTULO III**

### III. RESULTADOS

#### INVENTARIO DE LA GASTRONOMIA TIPICA DE LA LOCALIDAD DE LUYA

A continuación mostramos 66 tipos de potajes de la gastronomía luyana, la cual está clasificada de la siguiente manera: platos de entrada, platos de fondo, postres, bebidas, panes, guarniciones, condimentos y básicos.

NOMBRE	HUMITAS			Ficha N° 01
UBICACIÓN	DEPARTAMENTO	PROVINCIA	DISTRITO	
	Amazonas	Luya	Luya	
CATEGORIA	Folclore	TIPO	Gastronomía	
SUB-TIPO	Platos Típicos	TIPO DE POTAJE	Entrada	

**INGREDIENTES**

- Choclo
- sal
- panca de choclo

**PREPARACIÓN**

Se muele el choclo, se forma una masa a la cual se agrega sal al gusto, ésta es envuelta en la panca del choclo, para cocinar se acomoda las humitas de forma ordenada en una olla en forma circular dejando un espacio en el centro se agrega agua hervida caliente y se pone a cocinar por 1 hora aproximadamente.

**DESCRIPCIÓN**

Son muy deliciosos y se sirve acompañado con café caliente.  
Es consumido mayormente en los desayunos.  
Tiene que ser envuelto con la panca del choclo para que no pierda su sabor

**OBSERVACIONES**

Se puede agregar como relleno queso o preparar un aderezo de nogal el cual consiste en tostar el nogal moler y freír en manteca de chanco con una pisca de misto.



<b>NOMBRE</b>	<b>HUMITAS DULCES</b>			<b>Ficha N° 02</b>
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	Platos Típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Entrada	

### INGREDIENTES

- choclo
- chancaca
- panca de choclo

### PREPARACIÓN

Se muele el choclo, se forma una masa a la cual se agrega chancaca al gusto, ésta es envuelta en la panca del choclo, para cocinar se acomoda las humitas de forma ordenada en una olla en forma circular dejando un espacio en el centro se agrega agua hervida caliente y se pone a cocinar por 1 hora aproximadamente.

### DESCRIPCIÓN

Son muy deliciosos y se sirve acompañado con café caliente.  
Es consumido mayormente en los desayunos o para un lonche.  
Esta tiene que ser envuelta con panca de choclo para que no pierda su sabor



### OBSERVACIONES

A estas humitas se le puede agregar queso como relleno.

<b>NOMBRE</b>	<b>TAMALES</b>		Ficha N° 03
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>
	Amazonas	Luya	Luya
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía
<b>SUB-TIPO</b>	Platos Típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Entrada

#### INGREDIENTES

- 2 kg. maíz pelado seco
- ½ kg. manteca de chanco
- 1 kg. caransho
- 46 hojas de achira
- 40 tiras de chante de plátano (para amarrar)
- 2 cucharaditas Misto
- Sal, ajo, comino al gusto
- 100gr nogal tostado molido

#### PREPARACIÓN

##### Para la masa.

El maíz pelado se pone a remojar mínimo 12 horas haciendo cambio de agua con la finalidad de que salga la legía de la ceniza para luego ser molido.

En una olla se pone a freír en la manteca de chanco el ajos, el misto, este guiso se mezcla con la con la harina del maíz pelado para formar una masa consistente a la cual se le agrega comino y sal al gusto si está muy seco se agrega el jugo donde se sancochó el caransho.

##### Para el relleno (picadillo).

El caransho se adereza y se pone a cocinar hasta que quede muy suave y se pica, en un perol de cobre se pone a freír en manteca de chanco el misto y el ajos se agrega el caransho cocinado se agrega sal y comino al gusto se agrega nogal tostado y molido formándose así el picadillo.

##### Para envolver

La hoja de achira se lava y se pasa por agua hervida muy caliente. En dicha hoja se pone un poco de mezcla, al centro de cada porción se coloca picadillo; finalmente se tapa con otra porción de masa y se envuelve con la hoja de achira para ser amarrado con chante.

##### Cocinar

En una olla se pone en la base hojas de achira sobrantes y encima se coloca los tamales ya envueltos y amarrados haciendo un círculo en la olla dejando un espacio en el centro para ahí agregar agua hirviendo; dejar cocinar a fuego alto por 1 hora.

#### DESCRIPCIÓN

Son típicos en los velorios, se sirve acompañado con café caliente.  
Es consumido también en los desayunos.

#### OBSERVACIONES

Un tamal típico luyano tiene que ser envuelto con hoja de achira y amarrado con chante para que no pierda su sabor característico.  
De esta preparación sale 40 tamales.



<b>NOMBRE</b>	<b>LOCRO DE FREJOL CON COL</b>		Ficha N° 04
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>
	Amazonas	Luya	Luya
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía
<b>SUB-TIPO</b>	Platos Típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Plato de fondo

### INGREDIENTES

- |                                |                                    |
|--------------------------------|------------------------------------|
| • 1kg. frejol cocinado         | • ¼ de cucharita de misto          |
| • 10 hojas de col picada       | • 2 cucharada de manteca de chanco |
| • 1 cucharada de ajo           | • Sal y comino al gusto            |
| • Cebolla chiwanguita al gusto |                                    |

### PREPARACIÓN

En una olla de barro se pone la manteca de chanco que se derrita y se caliente, una vez caliente se agrega la cebolla chiwanguita, el misto y el ajos removiendo con una wisha esperamos que se dore cuando está listo el ojito se agrega el frejol cocido, se remueve y se agrega agua, que hierva 10 minutos se añade sal y comino al gusto, se agrega la col lavado chuya chuya y rompiéndolo y se deja cocinar 5 min.

### DESCRIPCIÓN

Se prepara para llevar a los peones a la chacra.

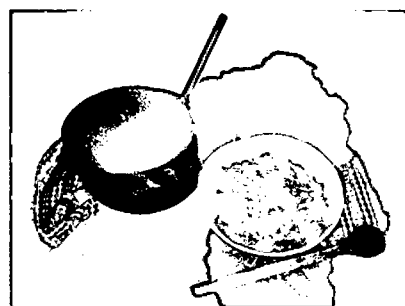
Para un almuerzo cotidiano.

### OBSERVACIONES

La cantidad preparada es para 4 personas, se sirve en mates ondos, es un plato consistente.

Actualmente lo hacen bara bara con su col, pues la col ya no es rota si no que lo pican quedando la col en forma de bara.

Para hacer el ojito sólo se usa la parte blanca de la cebolla chiwanguita.



<b>NOMBRE</b>	<b>LOCRO DE MOTE PELADO CON CARANSHO REVENTADO</b>			Ficha N° 05
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	platos típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Plato de Fondo	

### INGREDIENTES

- 2 kg. Mote pelado cocinado
- 1 kg. de caransho
- 2 cucharadas de manteca de chanco
- Cebolla chiwanguita
- orégano bien molido
- Una cucharadita de ajo
- Una pisca de misto
- Sal y comino al gusto

### PREPARACIÓN

En una olla de barro se pone a reventar el caransho, cuando esté bien dorado se agrega la cebolla chiwanguita, ajos y misto que se fría cuando ya esté listo el ojito se agrega el agua, cuando esta por hervir se agrega el mote pelado se echa sal y comino al gusto, se deja hervir por 45 minutos o hasta que espese, luego para quitar del fuego se agrega orégano.

### DESCRIPCIÓN

Es un plato muy consistente se prepara para llevar a los peones.  
También se consumía en las comidas cotidianas.

### OBSERVACIONES

Para poder saber si ya esta lo suficiente espeso se hace parar la wishilla en medio del locro si se sostiene es porque está listo para retirar del fuego. Para hacer el ojito sólo se usa la parte blanca de la cebolla chiwanguita.  
Esta preparación es para 5 personas aproximadamente.  
Se sirve en mates hondos.





<b>NOMBRE</b>	<b>LOCRO DE MOTE PELADO CON FREJOL</b>		Ficha N° 06
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>
	Amazonas	Luya	Luya
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía
<b>SUB-TIPO</b>	platos típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Plato de Fondo

### INGREDIENTES

- 2 kg. Mote pelado cocinado
- 1½ kg. Frejol cocinado
- 2 cucharadas de manteca de chanco
- Culantro picado
- orégano bien molido
- Una cucharadita de ajo
- Cebolla chiwanguita
- Una pisca de misto
- Sal y comino al gusto

### PREPARACIÓN

Se coloca en la olla de barro la manteca de chanco, la cebolla chiwanguita, ajos y misto que se fría cuando ya esté listo el ojito se agrega el agua, cuando esta por hervir se agrega el mote pelado y el frejol y se echa sal y comino al gusto, se deja hervir por 45 minutos o hasta que espese, luego para quitar del fuego se agrega orégano y culantro.

### DESCRIPCIÓN

Es un plato muy consistente se prepara para llevar a los peones.  
También se consumía en las comidas cotidianas.

### OBSERVACIONES

El ajo puede variar la cantidad de acuerdo al gusto.  
Para poder saber si ya esta lo suficiente espeso se hace parar la wishilla en medio del locro si se sostiene es porque está listo para retirar del fuego.  
Para hacer el ojito sólo se usa la parte blanca de la cebolla chiwanguita.  
Esta preparación es para 6 personas aproximadamente.  
Se sirve en mates hondos.



<b>NOMBRE</b>	<b>LOCRO DE TRIGO CON CARANSHO REVENTADO</b>			Ficha N°07
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	Platos Típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Plato de Fondo	

### INGREDIENTES

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2kg de trigo cocinado</li> <li>• 1 kg. de caransho</li> <li>• 4 granos de mote</li> <li>• Orégano</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Una pisca de misto.</li> <li>• Cebolla chiwanguita</li> <li>• Una cucharadita de ajos</li> <li>• Sal y comino al gusto</li> </ul> |
|---|--|

### PREPARACIÓN

En una olla de barro se pone a reventar el caransho, cuando el caransho esté reventado se le agrega la cebolla chiwanguita picada solo la parte blanca que se fría se echa el misto y el ajos formándose el ojito para luego agregar el trigo y el agua, se agrega sal y comino al gusto y se cocina, dejar espesar, antes de retirar del fuego se le agrega orégano bien molido.

### DESCRIPCIÓN

Se consumía en las mingas, para llevar a los peones, en los almuerzos cotidianos.

### OBSERVACIONES

El trigo tiene que ser pelado, secado y ya para ser preparado se tiene que remojar.  
 Para que el caransho se tueste bien y quede muy agradable al momento de reventar se le pone 4 granos de mote.  
 Para poder saber si ya esta lo suficiente espeso se hace parar la wishilla en medio del locro si se sostiene es porque está listo para retirar del fuego.  
 Para hacer el ojito sólo se usa la parte blanca de la cebolla chiwanguita.  
 Esta preparación es para 5 personas aproximadamente.



<b>NOMBRE</b>	<b>LOCRO DE TRIGO CON GALLINA CRIOLLA</b>			Ficha N° 08
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	Platos Típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Plato de Fondo	

### INGREDIENTES

- 1kg. de trigo cocinado
- 4 presas de gallina de corral
- 2 cucharadas de manteca de chanco.
- Sal y comino al gusto
- Una pisca de misto
- 1 cucharada de ajos
- 100gr de perejil picado.

### PREPARACIÓN

Se hace el ojito con manteca de chanco, ajos y misto, tiene que freír bien, se agrega las presas de gallina de corral se mueve y se echa agua; se deja cocinar la gallina, cuando las presas estén ya suaves, el trigo cocinado y sal y comino al gusto. Antes de bajar la olla se agrega perejil picado.

### DESCRIPCIÓN

Se prepara en las mingas, en reuniones como bautizos, confirmaciones, matrimonios y en los almuerzos cotidianos

### OBSERVACIONES

Para poder saber si ya esta lo suficiente espeso se hace parar la wishilla en medio del locro si se sostiene es porque está listo para retirar del fuego.

Para hacer el ojito sólo se usa la parte blanca de la cebolla chiwanguita.

Esta preparación es para 4 personas.



<b>NOMBRE</b>	<b>LOCRO DE CHOCHOCA CON CARANCHO REVENTADO</b>			Ficha N°09
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	platos típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Plato de Fondo	

### INGREDIENTES

- 2 kg. Chochoca
- ½ kg de caransho
- Una pisca de misto
- Orégano al gusto
- Una cucharadita de ajos
- Sal y comino al gusto

### PREPARACIÓN

En una olla de barro se pone a cocinar el caransho, hasta reventar, para luego agregar el misto y el ajos para freír, se echa la chochoca y el agua, se agrega sal y comino al gusto, se deja cocinar hasta espesar pero sin dejar de mover con la wisha. Al momento de bajar se espolvorea orégano bien molido.

### DESCRIPCIÓN

Este plato mayormente se preparaba en tiempo de la chacllas (techado de las casas con carrizo tejido), o en la junta de leña.

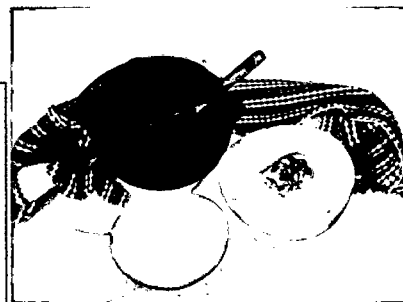
### OBSERVACIONES

Para preparar la chochoca, el choclo se sancocha luego se pone a secar al sol para ser molido en batan de piedra.

Para poder saber si ya esta lo suficiente espeso se hace parar la wishilla en medio del locro si se sostiene es porque está listo para retirar del fuego.

Para hacer el ojito sólo se usa la parte blanca de la cebolla chiwanguita.

Esta preparación es para 6 personas.



<b>NOMBRE</b>	<b>LOCRO DE CHOCHOCA CON GALLINA DE CORRAL</b>			Ficha N° 10
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	platos típicos	<b>TIPO DE PATAJE</b>	Plato de Fondo	

### INGREDIENTES

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 kg. Chochoca</li> <li>• 6 presas de gallina de corral</li> <li>• ¼ de cucharita de misto</li> <li>• Una cucharita de ajos</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 cucharada de manteca de chanco</li> <li>• Cebolla chiwanguita</li> <li>• Sal y comino al gusto</li> </ul> |
|---|--|

### PREPARACIÓN

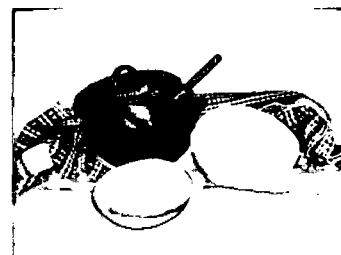
La gallina se condimenta con ajos, sal y cominos, de preferencia un día antes. En una olla de barro se pone a freír la cebolla chiwanguita picada solo la parte blanca, el misto y el ajo en manteca de chanco, cuando esté bien frito el ojito se agrega la gallina se deja que se cocine hasta que esté suave la carne (si en caso la gallina todavía no se cocinara y se seque, se le agrega agua) una vez que la gallina este bien cocida se echa la chochoca disuelta en agua fría, se agrega sal y comino al gusto, se deja cocinar hasta espesar. Al momento de bajar se espolvorea orégano bien molido.

### DESCRIPCIÓN

Este plato mayormente se preparaba en tiempo de las chaclas (techado de las casas con carrizo tejido), o en la junta de leña.

### OBSERVACIONES

Para preparar la chochoca, el choclo se sancocha luego se pone a secar al sol para ser molido en batan de piedra.  
 Para poder saber si ya esta lo suficiente espeso se hace parar la wishilla en medio del locro si se sostiene es porque está listo para retirar del fuego.  
 Para hacer el ojito sólo se usa la parte blanca de la cebolla chiwanguita.  
 Las cantidades utilizadas en este plato es para 6 personas



<b>NOMBRE</b>	<b>LOCRO DE CHOCHOCA CON FREJOL Y COL</b>			Ficha N°11
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	Platos Típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Plato de Fondo	

### INGREDIENTES

- ½ kg de chochoca
- ¼ de cucharadita de misto
- ¾ de frejol cocinado
- Una cucharadita de ajo
- 5 hojas de col
- Sal y comino al gusto
- 2 cucharada de manteca de chanco

### PREPARACIÓN

En una olla de barro se pone la manteca de chanco para freír la cebolla chiwanguita, el misto y el ajo, una vez listo el ojito se agrega agua, para luego echar la chochoca diluida en agua fría y el frejol, se tiene que mover constantemente con la wisha para que no se pegue, cuando este cocinado la chochoca se agrega sal y comino al gusto al gusto, se echa la col rompiéndolo y se deja cocinar por 5 minutos.

### DESCRIPCIÓN

Se preparaba en los almuerzos cotidianos.

### OBSERVACIONES

La cantidad de col puede variar de acuerdo al gusto.  
Para hacer el ojito sólo se usa la parte blanca de la cebolla chiwanguita.  
Esta preparación es para 5 personas.



<b>NOMBRE</b>	<b>LOCRO DE QUINUA</b>			Ficha N° 12
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	Platos Típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Plato de Fondo	

### INGREDIENTES

- 1kg. de quinua
- 1 cucharada de ajo
- ½ kg de papa
- ¼ de cucharada de misto
- 100 gr. de culantro
- Sal y comino al gusto
- 1 cucharada de manteca de chancho

### PREPARACIÓN

En una olla de barro se fríe el misto y el ajos en la manteca de chancho, cuando ya esté listo el aderezo se agrega la quinua que ha sido lavado chuya chuya previamente y la papa pelada y picada, se agrega sal y comino al gusto y tiene que hervir hasta que la quinua este bien cocinada, cuando ya esté listo al momento de bajar se agrega culantro picado.

### DESCRIPCIÓN

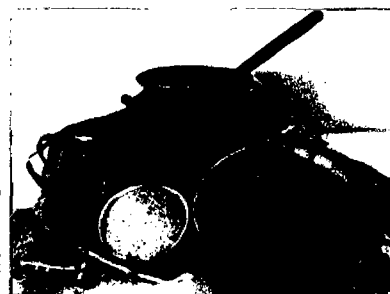
Es un plato que se consume en un almuerzo cotidiano.

### OBSERVACIONES

La quinua se limpia luego se lava chuya chuya sobando hasta que se levante unos grumitos en el agua y se pone a cocinar hasta que dé el primer hervor y se cambia de agua.

Para hacer el ojito sólo se usa la parte blanca de la cebolla chiwanguita.

Esta preparación es para 6 personas aproximadamente,



<b>NOMBRE</b>	<b>LOCRO DE FREJOL CON CAIGUA</b>		Ficha N°13
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>
	Amazonas	Luya	Luya
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía
<b>SUB-TIPO</b>	Platos Típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Plato de Fondo

### INGREDIENTES

- |                         |                           |
|-------------------------|---------------------------|
| • ½ kg. frejol cocinado | • Una cucharadita de ajos |
| • ½ de caigua           | • Una pisca de misto      |
| • Cebolla chiwanguita   | • Sal y comino al gusto   |

### PREPARACIÓN

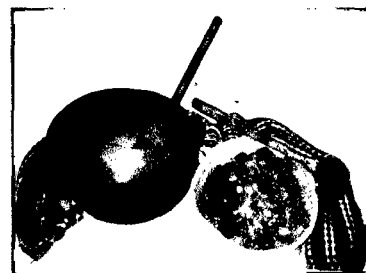
En una olla de barro se pone la manteca de chanco a derretir, se agrega la cebolla chiwanguita, el ajo y el misto que se fría bien, una vez que está listo el ojito se agrega el frejol y el agua, que de un hervor y se agrega la caigua picada en cuadrados medianos, dejar cocinar hasta espesar.

### DESCRIPCIÓN

No tiene un día especial de preparación

### OBSERVACIONES

Para preparar el ojito se utiliza sólo la parte blanca de la cebolla chiwanguita.  
Esta preparación es para dos personas aproximadamente.





<b>NOMBRE</b>	<b>LOCRO DE RICACHA</b>			Ficha N° 14
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	Platos Típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Plato de Fondo	

### INGREDIENTES

- |           |                         |
|-----------|-------------------------|
| • Ricacha | • Sal y comino al gusto |
| • Ajos    | • Manteca de chanco     |
| • Misto   | • Cebolla chiwanguita   |

### PREPARACIÓN

En una olla de barro se pone la manteca de chanco una vez que está caliente se echa la cebollita chiwanguita picada, el ajos y el misto, cuando esté listo el ojito se agrega la racacha picada y agua se deja cocinar la racacha hasta que espese se agrega sal y comino al gusto.

### DESCRIPCIÓN

Es un plato muy consistente.  
Se preparaba para los almuerzos cotidianos.

### OBSERVACIONES

Para hacer el ojito sólo se usa la parte blanca de la cebolla chiwanguita.



<b>NOMBRE</b>	<b>CALDO DE CHIPCHE MURO O UCHOMACHCA</b>			Ficha N° 15
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	Platos Típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Plato de Fondo	

### INGREDIENTES

- 100gr de harina de chipche muro (pepa de chiclayo y cancha)
- 300 gr. de papa picada
- 4 Huevo de corral
- Y cuahcaradita de Manteca de chanco
- 1½ litros de agua
- Cebolla chiwanguita
- Una cucharita de ajos
- Una pisca de misto
- sal al gusto.
- Huacatay, perejil, culantro, orégano (yuyo)

### PREPARACIÓN

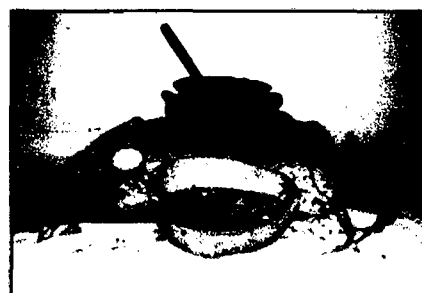
En una olla de barro se fríe la cebolla chiwanguita, el ajo y el misto en manteca de chanco, luego se agrega la papa y el agua se deja que hierva hasta que se cocine las papas; en un recipiente se disuelve la harina de chipche muro en un poco de agua y se echa a la olla, hay que remover constantemente hasta que hierva por 10 minutos, luego se agrega los huevos. Antes de bajar la olla se le agrega el yuyo.

### DESCRIPCIÓN

Es una sopa muy deliciosa y nutritiva, generalmente se prepara en los almuerzos cotidianos

### OBSERVACIONES

Para hacer el ojito sólo se usa la parte blanca de la cebolla chiwanguita.  
Esta preparación es para 5 personas aproximadamente.



<b>NOMBRE</b>	<b>CUY CON PAPAS</b>			Ficha N° 16
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	platos típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Plato de Fondo	

### INGREDIENTES

- 1 cuy
- 1 naranja
- ½ kg. de papas sancochadas con sal y peladas
- ¼ de litro de manteca de chanco
- ¼ de nogal
- Ajos, comino y sal al gusto

### PREPARACIÓN

El cuy se mata y se pela en agua hirviendo para luego lavar bien.

El cuy una vez limpio se le echa naranja, sal, comino y misto; se deja que traspase los condimentos; para luego poner a sancochar en poca agua hasta que se cocine, una vez que este cocinada la carne se retira y se pone a escurrir, se reserva.

En un perol de cobre se pone la manteca de chanco y cuando esta hirviendo se pone a freír el cuy, una vez bien frito el cuy se retira de la manteca y se reserva para servir.

La papa sancochada se machaca y se pone a freír donde se ha frito el cuy, para bajar se agrega el nogal tostado y molido.

Para servir se pone en un mate las papas encima el cuy y si es del agrado del comensal se echa el nogal tostado y molido.

### DESCRIPCIÓN

Este plato es mayormente preparado para servir en festividades importantes como bautizos, matrimonio, lantarutty, confirmaciones, fiestas patronales

### OBSERVACIONES

Actualmente ya no se prepara con nogal si no que se ha reemplazado por el maní.

Este plato puede ser para una sola persona como para cuatro.



<b>NOMBRE</b>	<b>PICANTE</b>			Ficha N° 17
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	platos típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Plato de Fondo	

### INGREDIENTES

- Cecina
- Sal
- Ajos al gusto
- Manteca
- ají
- purtumote

### PREPARACIÓN

La cecina se aza en la braza, cuando esté bien azada se introduce al agua fría y al instante se golpea con un chungo en un mortero, luego se desilacha, en una olla de barro se pone la manteca que se derrita se agrega el ajos que se fría se agrega ají molido que se fría y se echa la cecina se mueve hasta que se haya frito, esté preparado se sirve con purtumote.

### DESCRIPCIÓN

Esta plato se servía en las fiestas patronales Cuando se realizaba las multas este plato se hacía con bastante ají.

### OBSERVACIONES

La cantidad de ají va a variar de acuerdo al gusto de quien lo prepara



<b>NOMBRE</b>	<b>CHUPE DE PAPAS</b>			Ficha N° 18
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	platos típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Plato de Fondo	

### INGREDIENTES

- 2 kg. de papas
- 1 cucharada de ajos
- Una pisca de misto
- cebolla chiwanguita al gusto
- sal y comino al gusto

### PREPARACIÓN

En una olla de barro se pone a freír la cebolla chiwanguita picada, el ajos y el misto, una vez preparado el ojito se agrega la papa pelada y picada en tamaños regulares y el agua, se tapa y se deja cocinar la papa hasta espesar agregando sal y comino al gusto.

### DESCRIPCIÓN

Este plato es preparado mayormente en festividades importantes como: fiestas patronales, matrimonios, bautizos.

### OBSERVACIONES

Para saber el término de espesor se tiene que poner una wisha en medio del chupe si esta se sostiene es porque ya está lista para comer.  
Para hacer el ojito sólo se usa la parte blanca de la cebolla chiwanguita.



<b>NOMBRE</b>	<b>SANCOCHO O PUCHERO</b>			Ficha N° 19
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	platos típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Plato de Fondo	

### INGREDIENTES

- |                          |                                      |
|--------------------------|--------------------------------------|
| • 1 kg. de tocino        | • ½ kg de arroz                      |
| • 1kg de guascacho       | • 10 hojas de col                    |
| • 3 kg. de yuca picada   | • Una pisca de misto                 |
| • 1 kg de ricacha picada | • Una cucharada de ajos              |
| • 1kg de papa picada     | • Una cucharada de manteca de chanco |
| • ½ kg de camote picado  | • Comino y sal al gusto              |

### PREPARACIÓN

En una olla de barro se pone a cocinar el tocino y el guascacho. En una olla aparte se hace el ojito para lo cual se fríe el misto y el ajos en manteca de chanco y ésta se agrega a la olla donde se está cocinando el tocino con el guascacho, para luego agregar la yuca, la ricacha, la papa, el camote y el arroz, se deja cocinar hasta espesar, se agrega sal y comino al gusto; luego se echa la col rompiéndolo y se deja cocinar por 2 minutos.

### DESCRIPCIÓN

Este plato es preparado mayormente en festividades importantes como: fiestas patronales, matrimonios, bautizos.

Mayormente es el último plato que se sirve.

### OBSERVACIONES

Las cantidades de los productos y los mismos productos pueden variar de acuerdo al gusto de los comensales.

Para hacer el ojito sólo se usa la parte blanca de la cebolla chiwanguita.

El Guascacho es la carne de res cortada en tiras como sogas y secada.

El nombre puchero es porque si no se consume en el día preparado para el día siguiente este plato se hace púchico, es decir, ácido, y ya no se puede consumir.

Esta preparación es para 15 personas aproximadamente.



<b>NOMBRE</b>	<b>UCHO DE CHOCHO CON PAPAS</b>		Ficha N° 20
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>
	Amazonas	Luya	Luya
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía
<b>SUB-TIPO</b>	Platos Típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Plato de Fondo

### INGREDIENTES

- ¼ kg papas sancochadas
- Una pisca de misto
- machucadas
- Una cucharadita de ajos
- ½ kg chocho molido
- sal y comino al gusto
- 2 cucharadas de manteca de chancho
- 2 cucharadas de culantro picado

### PREPARACIÓN

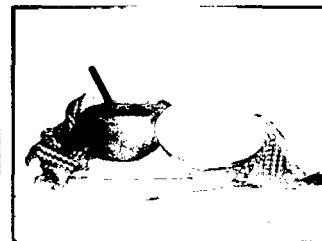
El chocho es molido surtiéndolo con el culantro. En una olla de barro se fríe el ajos y el misto formándose un aderezo y se echa el chocho molido se remueve con la wishilla. Se agrega la papa sancochada que es pelada y machacada, finalmente se agrega sal al gusto.

### DESCRIPCIÓN

Dicho plato es preparado mayormente para el día de las almas.

También se consumía en los almuerzos cotidianos

En fiestas especiales se acompañaba al ucho de chocho con arroz preñado que es el arroz hecho con alverja verde



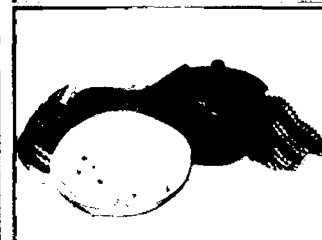
### OBSERVACIONES

El chocho para poder cocinarse tiene un procedimiento para que pueda perder su amargo el cual será indicado en la sección de básicos.

Para hacer el ojito sólo se usa la parte blanca de la cebolla chiwanguita.

El chocho era molido en batan de piedra.

Esta preparación es para una persona.



<b>NOMBRE</b>	<b>CHARQUE DE PAPA</b>		Ficha N° 21
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>
	Amazonas	Luya	Luya
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía
<b>SUB-TIPO</b>	platos típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Plato de Fondo

### INGREDIENTES

- 10 hojas de cebolla chiwinga
- 1kg. papa cocinada y machucada.
- Una pisca de misto
- Una cucharadita de ajo
- Sal al gusto

### PREPARACIÓN

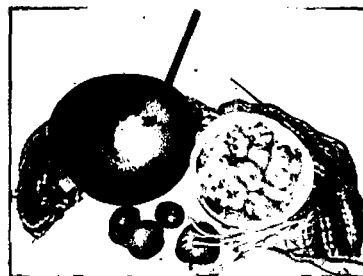
En una olla de barro se pone a freír manteca de chanco la cebolla chiwinga picada, el ajos y el misto cuando esté bien frito el aderezo se agrega la papa machucada se mezcla bien con la wishilla y se agrega sal al gusto.

### DESCRIPCIÓN

Este plato es preparado mayormente el día que se celebra el día de las almas

### OBSERVACIONES

La papa chancada se hacía con la mano y tenía que quedar en trozos.  
 Para hacer el ojito sólo se usa la parte blanca de la cebolla chiwanguita.  
 Esta preparación es para 2 personas.





<b>NOMBRE</b>	<b>UCHO DE PAPA CON COSTILLA DE CHANCHO</b>			Ficha N° 22
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	platos típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Plato de Fondo	

### INGREDIENTES

- 10 hojas de cebolla chiwinga
- 1kg. papa cocinada y machucada
- ½ kg. de costilla de chancho
- Una pisca de misto
- Una cucharadita de ajo
- Sal al gusto

### PREPARACIÓN

En una olla de barro se pone a freír la costilla de chancho condimentado con sal con su propia manteca, una vez que la costilla esté dorada se agrega a la olla para freír la cebolla chiwinga picada, el ajos y el misto cuando esté bien frito el aderezo se agrega la papa machucada se mezcla bien con la wishilla y se agrega sal al gusto.

### DESCRIPCIÓN

Este plato es preparado mayormente el día que se celebra el día de las almas

### OBSERVACIONES

La papa chancada se hacía con la mano y tenía que quedar en trozos.  
Para hacer el ojito sólo se usa la parte blanca de la cebolla chiwanguita.  
Esta preparación es para 2 personas.



<b>NOMBRE</b>	<b>UCHO DE OLLUCO CON COSTILLA DE CHANCHO</b>			Ficha N° 23
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	platos típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Plato de Fondo	

### INGREDIENTES

- 10 hojas de cebolla chiwinga
- 1kg. olluco cocinado y machucada
- ½ kg. de costilla de chanco
- Una pisca de misto
- Una cucharadita de ajo
- Sal al gusto

### PREPARACIÓN

En una olla de barro se pone a freír la costilla de chanco condimentado con sal con su propia manteca, una vez que la costilla esté dorada se retira y se agrega a la olla la cebolla chiwinga picada, el ajos y el misto cuando esté bien frito el ojito se agrega el olluco machucada se mezcla bien con la wishilla y se agrega sal al gusto

### DESCRIPCIÓN

Es un plato que se servía en las fiestas

### OBSERVACIONES

El olluco chancado se hacía con la mano y tenía que quedar en trozos.  
Para hacer el ojito sólo se usa la parte blanca de la cebolla chiwanguita.  
Esta preparación es para 2 personas.



<b>NOMBRE</b>	<b>UCHO DE COL</b>			Ficha N° 24
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	platos típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Plato de Fondo	

### INGREDIENTES

- 10 hojas de col
- 4 huevos de corral
- 2 cucharadas de manteca de chanco
- Una pisca de misto
- Una cucharadita de ajo
- Sal al gusto
- Papa sancochada

### PREPARACIÓN

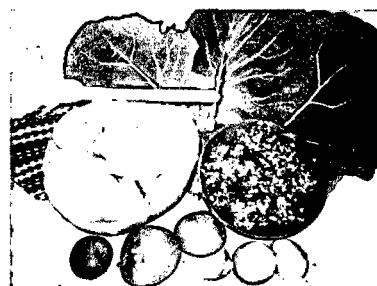
En una olla de barro se pone la manteca de chanco, se pone el ajos y el misto que se fría y se agrega el huevo con sal al gusto se remueve bien y se agrega la col picada se mezcla bien, se sirve acompañada de papa sancochada.

### DESCRIPCIÓN

Se preparaba en casa.

### OBSERVACIONES

Esta preparación es para 2 personas.



<b>NOMBRE</b>	<b>AUCHA DE CHICLAYO CON FREJOL VERDE</b>		Ficha N° 25
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>
	Amazonas	Luya	Luya
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía
<b>SUB-TIPO</b>	Platos Típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Plato de Fondo

### INGREDIENTES

- 1 chiclayo verde picado de 1 kg.
- 1 cucharada de manteca de chancho
- ¾ kg. de frejol chaucha verde
- Una pisca de misto
- Sal y comino al gusto
- Cebolla chiwanguita picada

### PREPARACIÓN

En una olla de barro se pone a freir la cebolla chiwanguita en manteca de chancho una vez frito se agrega el ajos y el misto que se dore para luego agregar el chiclayo verde se mueve con la wisha hasta que se cocine y se echa la chaucha verde y se agrega sal y comino al gusto y se deja cocinar, cuando la chaucha este cocinada se retira del fuego, tiene que tener una consistencia espesa.

### DESCRIPCIÓN

Se preparaba para consumo casero.

### OBSERVACIONES

El frejol chaucha se le conocía al frejol chushito.

Para hacer el ojito sólo se usa la parte blanca de la cebolla chiwanguita.

Esta preparación es para 4 personas.



<b>NOMBRE</b>	<b>COSTUMBRE DE CHANCHO</b>			Ficha N° 26
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	Platos Típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Plato de Fondo	

### INGREDIENTES

- 1½ hígado de chanco picado
- 4 kg. de papa sancochada con sal y pelada
- Una cucharadita de misto
- 1 cucharada de ajos
- Comino y sal al gusto
- Cebolla chiwanguita picada

### PREPARACIÓN

En un perol de cobre se pone la manteca que se derrita se agrega el hígado picado y se deja freír, una vez que este tostado se agrega la cebolla chiwanguita, el misto y el ajos, una vez que esta frito se echa la papa machacada, se agrega comino y sal al gusto.

### DESCRIPCIÓN

La costumbre es un plato que se prepara cuando una familia mata chanco y es compartida con todos las personas que han ayudado o colaborado en este proceso y con los vecinos más cercanos.

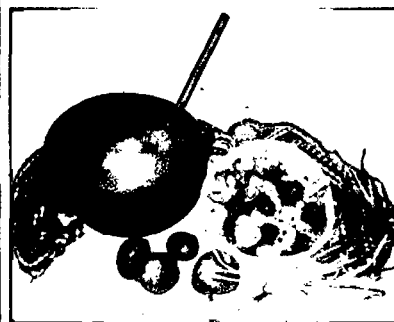
### OBSERVACIONES

Este plato se puede acompañar con arroz preñado, se llama así al arroz hecho con alberja verde.

Para machacar la papa se agarra una papa y se hace una sola presión con la mano.

Para hacer el ojito sólo se usa la parte blanca de la cebolla chiwanguita.

Esta preparación es para 8 personas aproximadamente



<b>NOMBRE</b>	<b>PANGO DE CHANCHO CON CANCHA</b> <span style="float: right;">Ficha N°27</span>		
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>
	Amazonas	Luya	Luya
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía
<b>SUB-TIPO</b>	Platos Típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Plato de Fondo

### INGREDIENTES

- 1kg de carne de chancho parte de la pierna
- 1litro de manteca de chancho
- Maíz blanco seco
- Sal al gusto

### PREPARACIÓN

En un perol de cobre se pone la manteca a derretir, cuando este hirviendo se pone la carne de chancho picada (tamaño regular) que ha sido aderezada con sal previamente, se deja cocinar hasta que haya perdido todo el agua, luego se empieza a mover con una wisha hasta que la carne este tostada, luego es sacada y se deja escurrir el exceso de manteca, lista para servir.

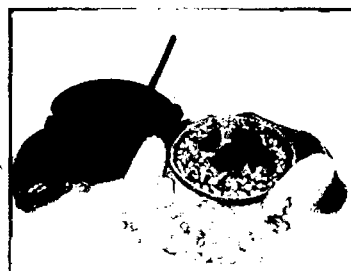
#### Para la cancha:

El maíz se pone a remojar por 30 min(opcional)

El maíz es lavado, en una olla de barro se pone manteca de chancho que se derrita, cuando esté bien caliente se agrega la el maíz se mueve con la wishilla y se tapa, se deja cocinar a fuego lento moviendo constantemente, cuando la cancha haya tomado un color dorado se retira del fuego, y se quita el exceso de manteca y se agrega sal al gusto. Se tiene que dejar enfriar para poder comerlo.

### DESCRIPCIÓN

El pango de chancho también se puede servir con mote pelado, mote con cáscara, shipashmote o purtumote.



### OBSERVACIONES

Este plato se preparaba mayormente cuando una familia mataba chancho.

<b>NOMBRE</b>	<b>CHICHARRON DE CHANCHO CON CANCHA</b>		<b>Ficha N°28</b>
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>
	Amazonas	Luya	Luya
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía
<b>SUB-TIPO</b>	Platos Típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Plato de Fondo

### INGREDIENTES

- Manteca de chanco
- Sal al gusto
- Maíz blanco

### PREPARACIÓN

La grasa de chanco picada en trozos grandes, se pone en un perol de cobre para que se tueste, este soltará la manteca y quedará el chicharrón, el cual se tiene que dorar, cuando esté dorado se separa de la manteca y se deja escurrir el exceso de la misma, se agrega sal al gusto y se deja enfriar para poder comer

#### Para la cancha:

El maíz se pone a remojar (opcional)

El maíz es lavado, en la manteca que ha salido del chicharrón, cuando esté caliente se agrega la el maíz se mueve con la wishilla y se tapa, se deja cocinar a fuego lento moviendo constantemente, cuando la cancha haya tomado un color dorado se retira del fuego, y se quita el exceso de manteca y se agrega sal al gusto. Se deja enfriar para poder comerlo.

### DESCRIPCIÓN

Se puede comer acompañado de mote con cascara, mote pelado, shipashmote o purtumote.

### OBSERVACIONES

El chicharrón mayormente se prepara cuando una familia mata chanco.

La cantidad va a depender de la cantidad de grasa que haya tenido el chanco.



<b>NOMBRE</b>	<b>CONSERVA DE CHICLAYO</b>		Ficha N°29
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>
	Amazonas	Luya	Luya
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía
<b>SUB-TIPO</b>	Dulces Típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Postres

### INGREDIENTES

- 4 chiclayos
- 4 tapas de chancaca de 1kg 200gr c/u
- Agua

### PREPARACIÓN

El chiclayo se pela se pica sacando la pepa y se pone a cocinar, para luego “echar canasta” para escurrir, luego es molido en batán de piedra. En el perol se disuelve la chancaca en 1lt. de agua, se tiene que dejar espesar para luego agregar el chiclayo molido y se deja cocinar moviendo con una wisha hasta que llegue a su punto (niervo niervo) un termino semiseco, se deja enfriar para poder comer.

### DESCRIPCIÓN

Se puede disfrutar en cualquier momento

### OBSERVACIONES





<b>NOMBRE</b>	<b>DULCE DE CHICLAYO</b>			Ficha N° 30
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	Dulces Típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Postres	

### INGREDIENTES

- 2 chiclayos
- 1 tapa de chancaca

### PREPARACIÓN

El chiclayo se pela y se pica luego se pone a cocinar con la chancaca hasta que espese.

### DESCRIPCIÓN

Es un dulce que se consumía en cualquier ocasión.

### OBSERVACIONES

Si se desea más dulce se le puede agregar más chancaca



<b>NOMBRE</b>	<b>CHIPCHESANGO</b>		Ficha N° 31
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>
	Amazonas	Luya	Luya
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía
<b>SUB-TIPO</b>	Dulces Típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Postres

### INGREDIENTES

- 2 chiclayos
- 1 tapa de chancaca
- Harina de maíz blanco

### PREPARACIÓN

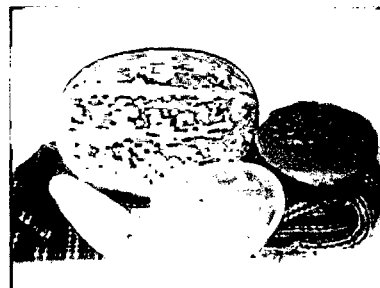
Se pela y pica el chiclayo, se pone a cocinar en una olla de barro con la chancaca, cuando el chiclayo esta bien cocinado se agrega la harina de maíz blanco y se deja cocinar 5 minutos.

### DESCRIPCIÓN

Es un dulce que se consumía en cualquier ocasión.

### OBSERVACIONES

Dependiendo del gusto se puede quitar las pepas del chiclayo.



<b>NOMBRE</b>	<b>CARAPA O PAQUE DE CHICLAYO</b>		Ficha N° 32
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>
	Amazonas	Luya	Luya
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía
<b>SUB-TIPO</b>	Dulces Típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Postres

### INGREDIENTES

- 2 Chiclayo tierno
- 1 tapa de chancaca

### PREPARACIÓN

El chiclayo se pica con todo cáscara y se pone a cocinar con la chancaca hasta que espese.

### DESCRIPCIÓN

Es un dulce que se consumía en cualquier ocasión.



### OBSERVACIONES

<b>NOMBRE</b>	<b>DULCE DE FREJOL</b>			Ficha N° 33
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	Dulces Típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Postres	

### INGREDIENTES

- 3 tapas de chancaca
- 3 kg. de frejol
- Ceniza

### PREPARACIÓN

La ceniza se cierne en cedazo o canasta, luego se pone en una olla a hervir, mientras está hirviendo se pone el frejol y se deja al fuego hasta que salga su cáscara, para luego lavar chuyachuya hasta que el frejol quede sin cáscara blanquito.

Luego se hace hervir el frejol cambiando de agua en tres oportunidades cada vez que rompe hervor, luego se deja cocinar, una vez que está bien cocinado se escurre y se muele en batán de piedra.

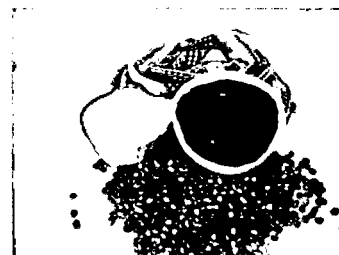
La masa es diluida con agua que quede suave sin grumos.

Se pone a hervir la chancaca hasta que se vuelva miel y se agrega la masa que se ha diluido y se deja cocinar en constante movimiento para evitar que se queme, esto tenía que cocinarse hasta que se haga niervo (chicloso).

### DESCRIPCIÓN

Era servido en las fiestas en hojita de naranja.

### OBSERVACIONES



<b>NOMBRE</b>	<b>DULCE DE HIGOS</b>			Ficha N° 34
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	Dulces Típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Postres	

**INGREDIENTES**

- 10kg de higos
- 12 tapas de chancaca de 900 gr c/u.
- Agua

**PREPARACIÓN**

Se sancocha los higos, una vez bien cocinados se escurre en una canasta “se echa canasta”. Se reserva

En un perol de cobre se disuelve la chancaca en 1½ litros de agua, una vez disuelto se agrega el higos ya cocinado y escurrido se deja hervir, cuando está hirviendo se saca ½ litro de miel en una olla aparte y se pone a hervir hasta que tome un color caramelo oscuro sin dejar que se quemé, esta miel se vuelve a echar al dulce de higos que se está cocinando para así darle una buena color; el dulce de higos tiene que cocinar hasta que esté en su punto “niervo niervo” que es un término semiseco.

**DESCRIPCIÓN**

se consumía mas en semana santa, pero también se puede consumir en cualquier momento

**OBSERVACIONES**



<b>NOMBRE</b>	<b>AMPE</b>			Ficha N° 35
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	Bebidas Típicas	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Bebida	

### INGREDIENTES

- 1lt. de agua
- ¼ de tapa de chancaca

### PREPARACIÓN

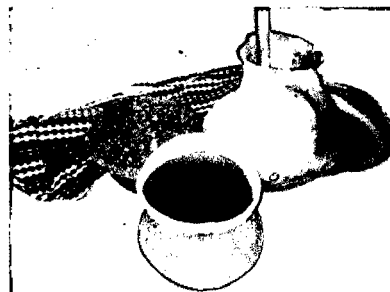
En una olleta (cántaro de barro) se pone el agua a hervir con la chancaca hasta que se derrita. Y se sirve.

### DESCRIPCIÓN

Esta bebida se acompaña con las comidas.

### OBSERVACIONES

1 tongo de chancaca trae 8 tapas  
 La cantidad de chancaca va a depender del gusto hay algunas personas que prefieren bien dulce y otras lo prefieren lambaj.  
 Si se desea darle otro sabor se agregaba hierbas como anissacha, manzanilla, hierba luisa, hinojo, orégano, entre otros.  
 La chancaca era traído de Salazar y de Churuja



<b>NOMBRE</b>	<b>CAFÉ</b>			Ficha N° 36
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	Bebidas Típicas	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Bebidas	

### INGREDIENTES

- 4 cucharadas de café tostado y molido
- 2 litros de agua
- ½ tapa de chancaca

### PREPARACIÓN

En una olleta (cántaro de barro) se pone el agua a hervir con la chancaca cuando hasta que se derrita, luego se retira del fuego y se agrega el café

### DESCRIPCIÓN

Esta bebida se toma en los desayunos y nunca falta en los velorios.

### OBSERVACIONES

1 tongo de chancaca trae 8 tapas  
La cantidad de café va a depender del gusto hay algunos que les gusta el café bien cargado y otros les gusta el café chuya



<b>NOMBRE</b>	<b>CHICHA DE JORA</b>			Ficha N° 37
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	Bebidas Típicas	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Licor	

### INGREDIENTES

- 4 kg. de jora
- 1 tongo de chancaca
- Levadura de jora.

### PREPARACIÓN

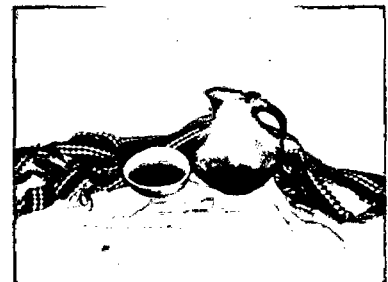
Se muele la jora y se hace hervir por 2 horas aproximadamente, se deja enfriar, se pone en un tinajón y se agrega la chancaca y la levadura, se tapa y se deja fermentar mínimo por 12 horas.

### DESCRIPCIÓN

Ésta es la bebida típica de Luya y hasta ahora se encuentra en la mayoría de chicherías. Se dice que a los luyanos les gusta mucho la chicha por eso son conocidos como luyanos chicheros

### OBSERVACIONES

1 tongo de chancaca trae 8 tapas  
Mientras más tiempo fermente se va perdiendo el dulzor de la chicha.  
La levadura de jora sale el conchito de la chicha.





<b>NOMBRE</b>	<b>GUARAPO</b>			Ficha N° 38
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	Bebidas Típicas	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Licor	

### INGREDIENTES

- 10 litros de jugo de caña
- 5 litros de agua

### PREPARACIÓN

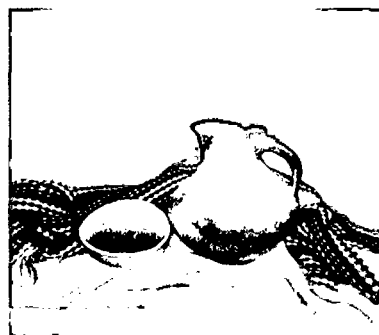
El jugo de caña se pone a hervir por 30 minutos convirtiéndose en caldo cocinado; este caldo cocinado se le agrega agua hervida fría; una vez que está bien mezclado se pone en un tinajón de barro para que fermente mínimo por 3 días.

### DESCRIPCIÓN

Mayormente es consumida en reuniones familiares, fiestas del pueblo o para refrescarse después de una jornada de trabajo. Es consumida por salud pues nos dicen que es muy bueno para los riñones.

### OBSERVACIONES

Tiene que ser consumida antes de los 23 días, puesto que pasado este tiempo cambia de sabor y no es agradable. La caña es molida en trapiches de madera que es movido por una acémila.



<b>NOMBRE</b>	<b>MISTELA</b>			Ficha N° 39
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	Bebidas Típicas	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Licor	

### INGREDIENTES

- 6 litros de chicha de jora macerado
- 3 tapas de chancaca
- 3 litros de aguardiente
- Hojas de lima
- canela y clavo de olor

### PREPARACIÓN

La chicha se pone a hervir junto con la chancaca, la hoja de lima y la canela, cuando la chancaca se haya derretido completamente se deja enfriar y se agrega el aguardiente. En otro depósito se coloca un pedazo de chancaca para que se disuelva por completo a fuego lento, cuando la chancaca brinda un color marrón oscuro, se retira del fuego y se le agrega a la mezcla anterior, después de mover bien con una wisha se puede probar.

### DESCRIPCIÓN

Esta bebida se caracteriza por tener un sabor a caramelo, debido a que en su preparación se utiliza mucha chancaca y hojas de lima. Es consumida mayormente en el día de los difuntos cuando los luyanos van al cementerio a visitar a sus familiares que han fallecido.



### OBSERVACIONES

Es una bebida trepadora, por eso se recomienda tomar en poca cantidad.

<b>NOMBRE</b>	<b>ALOJA</b>			Ficha N° 40
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	Bebidas Típicas	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Licor	

### INGREDIENTES

- Chicha
- Chancaca

### PREPARACIÓN

La chicha es puesta en un tinajón de barro y se entierra por un año aproximadamente, pero dentro de ese año cada 8 días se agrega una tapa de chancaca.

### DESCRIPCIÓN

Mayormente esta bebida se servía en las fiestas patronales.

### OBSERVACIONES

Esta bebida es consumida en pocas cantidades porque es muy fuerte y marea rápido.



<b>NOMBRE</b>	<b>ABEJADO</b>			Ficha N° 41
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	Bebidas Típicas	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Licor	

### INGREDIENTES

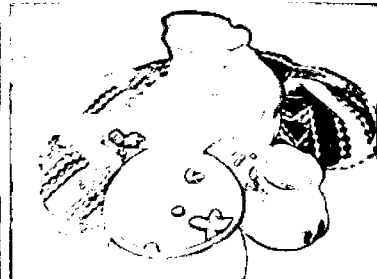
- 1 litro de aguardiente
- Flores de lima, naranja, pepino
- Cascara de lima y naranja
- Miel de abeja

### PREPARACIÓN

Se pone a macerar todos los ingredientes, mínimo por 8 días.

### DESCRIPCIÓN

Anteriormente a este licor lo conocían como mistela, nos dijo la señora María Rojas.



### OBSERVACIONES

Las cantidades va depender del gusto de quien lo prepare.

<b>NOMBRE</b>	<b>AGUARDIENTE</b>			Ficha N° 42
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	Bebidas Típicas	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Licor	

### INGREDIENTES

- Caña de azúcar

### PREPARACIÓN

Se muele en trapiche de madera la caña, el jugo de la caña se pone noques o canoas se deja fermentar hasta que quede libre de posoco, luego se pone a destilar en los alambiques hechos de tubos de cobre. El grado de alcohol del aguardiente es medido con un termómetro especial.

### DESCRIPCIÓN

Es una bebida de color transparente.  
 Cuando es para beber el aguardiente tiene que ser de 18°.  
 El aguardiente puede ser consumido puro, o se utiliza para preparar otras bebidas.



### OBSERVACIONES

El posoco se forma por la fermentación del guarapo.  
 El noque es el depósito hecho de cuero.  
 Las canoas son depósitos hechos de madera.

<b>NOMBRE</b>	<b>CASPIROLETA</b>			Ficha N° 43
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	Bebidas Típicas	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Licor	

### INGREDIENTES

- 1 huevo
- ½ lt. de chicha de jora

### PREPARACIÓN

En un deposito se bate la clara del huevo hasta que se haga espuma, luego se agrega la yema y se sigue batiendo, se agrega la chicha (se tiene que hervir con chancaca) fría se mezclaba y luego se servía en pate sólo la espumita.

### DESCRIPCIÓN

Esta bebida se servía en los duelos o velación de las imágenes.

### OBSERVACIONES

La chicha puede ser reemplazada por leche que de igual manera se tiene que hervir con chancaca



<b>NOMBRE</b>	<b>PAN DE TRIGO</b>			Ficha N° 44
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	Platos Típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Panes	

### INGREDIENTES

- 4 kg de harina de trigo
- ½ de manteca de chanco
- ¼ de tapa de chancaca
- 1 lt. de agua
- 100gr de levadura de jora
- Sal al gusto

### PREPARACIÓN

Se mezcla la harina, la chancaca, levadura de jora, la manteca de chanco y el agua, todo tiene que ser mezclado hasta obtener una maza uniforme para sobar hasta que llegue a su punto obteniendo así una masa consistente, luego se hacen bolitas y se procede a tablear el pan (se le da forma)

### DESCRIPCIÓN

Este pan era para el consumo diario

### OBSERVACIONES

El trigo es molido en molino de piedra o batan de piedra luego es cernido en cedazo para este pan se cierne 2 veces en dos cedazos diferentes, hasta tener una harina fina  
La chancaca es rayada o si no se lo convierte en miel para poder mezclar con la harina.



<b>NOMBRE</b>	<b>MURON DE TRIGO</b>			Ficha N° 45
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	Platos Típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Panes	

### INGREDIENTES

- 4 kg de harina de trigo
- 1kg de manteca de chanco
- ¼ de tapa de chancaca
- 1 lt. de agua
- 6 huevos de corral
- 100gr de levadura de jora
- Sal al gusto

### PREPARACIÓN

Se mezcla la harina, la chancaca, levadura de jora, los huevos, la manteca de chanco y el agua, todo tiene que ser mezclado hasta obtener una maza uniforme para sobar hasta que llegue a su punto obteniendo así una masa consistente, luego se hacen bolitas y se procede a tablear el pan (se le da forma)

### DESCRIPCIÓN

Se preparaba para consumo diario.

### OBSERVACIONES

El trigo es molido en molino de piedra o batan de piedra luego es cernido en cedazo 2 veces en dos cedazos diferentes, la harina saca que queda de la segunda cernida es utilizada para hacer el murón de trigo.

La chancaca es rayada o si no se lo convierte en miel para poder mezclar con la harina.





<b>NOMBRE</b>	<b>MURON DE MAÍZ</b>			Ficha N° 46
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	Platos Típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Panes	

### INGREDIENTES

- 4 kg de harina de maíz
- 1kg de manteca de chanco
- ¼ de tapa de chancaca
- 1 lt. de agua
- 6 huevos de corral
- 100gr de levadura de jora
- Sal al gusto

### PREPARACIÓN

Se mezcla la harina, la chancaca, levadura de jora, los huevos, la manteca de chanco y el agua, todo tiene que ser mezclado hasta obtener una maza uniforme para sobar hasta que llegue a su punto obteniendo así una masa consistente, luego se hacen bolitas y se procede a tablear el pan (se le da forma)

### DESCRIPCIÓN

Se preparaba para consumo diario.

### OBSERVACIONES

El maíz es molido en molino de piedra o batan de piedra luego es cernido en cedazo 2 veces en dos cedazos diferentes, la harina saca que queda de la segunda cernida es utilizada para hacer el murón de maíz.

La chancaca es rayada o si no se lo convierte en miel para poder mezclar con la harina.



<b>NOMBRE</b>	<b>MOLLETE</b>			Ficha N° 47
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	Platos Típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Panes	

### INGREDIENTES

- 3 kg de harina de trigo
- 1kg de harina de maiz
- 1kg de manteca de chanco
- ¼ de tapa de chancaca
- 1 lt. de agua
- 6 huevos de corral
- 100gr de levadura de jora
- Sal al gusto

### PREPARACIÓN

Se mezcla la harina, la chancaca, levadura de jora, los huevos, la manteca de chanco y el agua, todo tiene que ser mezclado hasta obtener una maza uniforme para sobar hasta que llegue a su punto obteniendo así una masa consistente, luego se hacen bolitas y se procede a tablear el pan (se le da forma).

### DESCRIPCIÓN

Se preparaba para el día de las almas que es el 3 de noviembre.

### OBSERVACIONES

El maíz y el trigo son molidos en molino de piedra o batan de piedra luego es cernido en cedazo 2 veces en dos cedazos diferentes, la harina saca que queda de la segunda cernida es utilizada para hacer el mollete.  
La chancaca es rayada o si no se lo convierte en miel para poder mezclar con la harina.



<b>NOMBRE</b>	<b>BISCOCHO</b>			Ficha N° 48
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	Platos Típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Panes	

### INGREDIENTES

- 2 kg de harina de trigo
- ½ kg de manteca de chanco
- ½ de tapa de chancaca
- ½ lt. de agua
- 4 huevos de corral
- 50 gr de levadura de jora

### PREPARACIÓN

Se mezcla la harina, la chancaca, levadura de jora, los huevos, la manteca de chanco y el agua, todo tiene que ser mezclado hasta obtener una masa uniforme para sobar hasta que llegue a su punto obteniendo así una masa consistente, luego se hacen bolitas y se procede a tablear el biscocho (se le da forma).

### DESCRIPCIÓN

Se preparaba para las fiestas.

### OBSERVACIONES

El trigo es molido en molino de piedra o batan de piedra luego es cernido en cedazo para este pan se cierce 2 veces en dos cedazos diferentes, hasta tener una harina fina  
La chancaca es rayada o si no se lo convierte en miel para poder mezclar con la harina.



<b>NOMBRE</b>	<b>VOTO</b>			Ficha N° 49
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	Platos Típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Panes	

### INGREDIENTES

- 2 kg de harina de trigo
- ½ kg de manteca de chanco
- ½ de tapa de chancaca
- ½ lt. de agua
- 4 huevos de corral
- 50 gr de levadura de jora

### PREPARACIÓN

Se mezcla la harina, la chancaca, levadura de jora, los huevos, la manteca de chanco y el agua, todo tiene que ser mezclados hasta obtener una masa uniforme para sobar hasta que llegue a su punto obteniendo así una masa consistente, luego se hacen bolitas y se procede a formar las figuras que se desee.

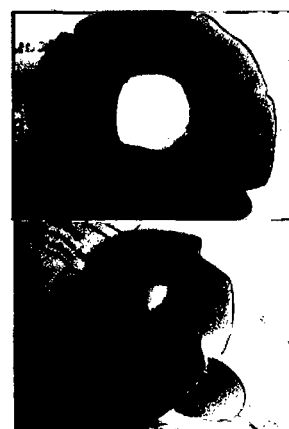
### DESCRIPCIÓN

Se preparaba para las fiestas.

### OBSERVACIONES

El trigo es molido en molino de piedra o batan de piedra luego es cernido en cedazo para este pan se cierne 2 veces en dos cedazos diferentes, hasta tener una harina fina

La chancaca es rayada o si no se lo convierte en miel para poder mezclar con la harina.



<b>NOMBRE</b>	<b>ROSQUITAS</b>			Ficha N° 50
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	Platos Típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Panes	

### INGREDIENTES

- 2 kg de harina de trigo
- 600gr de manteca
- 200 gr de chancaca
- 8 huevos de corral
- ¼ lt. Agua
- Sal al gusto

### PREPARACIÓN

Se mezcla la harina, la chancaca, los huevos, la manteca de chanco y el agua, todo tiene que ser mezclado hasta obtener una maza uniforme para sobar hasta que llegue a su punto obteniendo así una masa consistente, luego se hacen bolitas para poder hacer en forma de sogas y trenzarlo dándole así la forma de las rosquitas.

### DESCRIPCIÓN

Las rosquitas es utilizado en los brindis.

### OBSERVACIONES

El trigo es molido en molino de piedra o batan de piedra luego es cernido en cedazo para este pan se cieme 2 veces en dos cedazos diferentes, hasta tener una harina fina

La chancaca es rayada o si no se lo convierte en miel para poder mezclar con la harina.



<b>NOMBRE</b>	<b>DULCECITO</b>			Ficha N° 51
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	Platos Típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Panes	

### INGREDIENTES

- 2 kg. de harina de maíz
- ¾ kg. de manteca de chanco
- 1 tapa de chancaca
- 5 huevos
- 100 ml. De aguardiente

### PREPARACIÓN

Se mezcla la harina, la chancaca, los huevos, la manteca de chanco y el agua, todo tiene que ser mezclado hasta obtener una maza uniforme para sobar hasta que llegue a su punto obteniendo así una masa consistente, luego se hacen bolitas y se le da forma.

### DESCRIPCIÓN

Las rosquitas es utilizado en los brindis.

### OBSERVACIONES

El maíz es molido en molino de piedra o batan de piedra luego es cernido en cedazo para este pan se cierne 2 veces en dos cedazos diferentes, hasta tener una harina fina  
La chancaca es rayada o si no se lo convierte en miel para poder mezclar con la harina.



<b>NOMBRE</b>	<b>RELLENO</b>			Ficha N° 52
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	Platos Típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Guarnición	

### INGREDIENTES

- Intestino grueso de cerdo(tripa)
- Ajo, misto, sal, y comino al gusto
- Col
- Orégano, perejil, culantro, yerba buena, cebolla
- Manteca de chanco
- Limón
- chiwanguita (yuyos)
- sangre de cerdo

### PREPARACIÓN

Se lava bien el intestino del cerdo con limón y sal.  
 Se lava bien la col picada y se sancocha por 1 hora.  
 Se fríe en la manteca el ajo y el misto para luego en una batea ser mezclado con la sangre, los yuyos y la col, agregándole sal y comino al gusto.  
 Hora del relleno:  
 Se amarra un extremo del intestino y se introduce la col preparada tratando de que este bien lleno pero evitando dañar el intestino, una vez lleno se amarra el otro extremo y se pone a cocinar 45 min aproximadamente.

### DESCRIPCIÓN

Para consumir se puede freír o azar y acompañar con mote con cáscara, mote pelado, shipasmote, purtumote o con los uchos.



### OBSERVACIONES

Las cantidades del relleno van a variar de acuerdo al tamaño del intestino del chanco.  
 Para poder conservar se puede poner a orear al aire libre



<b>NOMBRE</b>	<b>CHORIZO</b>			Ficha N° 53
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	Platos Típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Guarnición	

### INGREDIENTES

- Carne de chanco
- Tripa de chanco
- Ajos
- Misto
- Comino y sal al gusto
- Naranja

### PREPARACIÓN

Se pica la carne de chanco, luego se fríe el ajo, comino, sal, misto y se mezcla con la carne. Luego se agrega el jugo de naranja.

La tripa se lava con bastante naranja y sal, una vez bien lavado se empieza a rellenar con el preparado de carne de chanco, y se pone a orear al aire libre.

### DESCRIPCIÓN

Para preparar se asaba o se freía en la manteca de chanco.

Se servía en las fiestas como plato de entrada en las hojas de lechuga.

### OBSERVACIONES

Las cantidades del relleno del chorizo van a variar de acuerdo al tamaño y cantidad de tripa utilizada.





<b>NOMBRE</b>	<b>PURTUMOTE</b>			Ficha N° 54
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	Platos Típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Guarnición	

### INGREDIENTES

- maíz pelado
- Frejol
- Sal
- culantro

### PREPARACIÓN

El maíz pelado se pone a remojar 8 horas, pasado ese tiempo se pone a cocinar cambiando una vez el agua para que salga su legía, hasta que el mote floree o se habré, luego se agrega el frejol que también a sido remojado 8 horas, y dejar cocinar por 12 horas aprox., pasado ese tiempo una vez ya cocinado se agrega sal, se echa canasta para que escurra todo el agua y una vez que esté bien escurrido se agrega culantro picado; listo para comer.

### DESCRIPCIÓN

El mote pelado se preparaba normalmente para servir en reuniones como bautizos, confirmaciones, matrimonios, entre otros. Esto es puesto en la mesa encima del mantel en la parte céntrica a lo largo de toda la mesa. También es un plato que sirve para acompañar otros platos.



### OBSERVACIONES

Para preparar este plato normalmente se hace en grandes cantidades.

<b>NOMBRE</b>	<b>SHIPASMOTE</b>			Ficha N° 55
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	Platos Típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Guarnición	

### INGREDIENTES

- choclo
- Frejol
- Sal
- culantro

### PREPARACIÓN

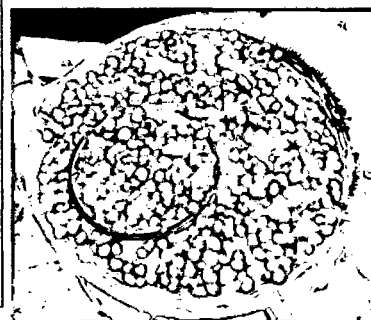
El choclo se pone a cocinar, una vez que se siente que el cloco esta cocido se agrega el frejol que ha sido remojado 8 horas, y dejar cocinar por 12 horas aprox., pasado ese tiempo una vez ya cocinado se agrega sal, se echa canasta para que escurra todo el agua y una vez que esté bien escurrido se agrega culantro picado; listo para comer.

### DESCRIPCIÓN

El shipasmote se preparaba normalmente para servir en reuniones como bautizos, confirmaciones, matrimonios, entre otros; teniendo en cuenta que esto se prepara en temporada de choclo.

Esto es puesto en la mesa encima del mantel en la parte céntrica a lo largo de toda la mesa.

También es un plato que sirve para acompañar otros platos.



### OBSERVACIONES

Para preparar este plato normalmente se hace en grandes cantidades.

<b>NOMBRE</b>	<b>MOTE CON CÁSCARA</b>			Ficha N° 56
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	Platos Típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Guarnición	

### INGREDIENTES

- Maíz morocho

### PREPARACIÓN

En una olla se pone el maíz con agua para que hierva, una vez hervido se cambia de agua, para luego dejar hervir hasta que el mote ya esté bien cocinado.

### DESCRIPCIÓN

El mote con cáscara no debía faltar en los almuerzos luyanos



### OBSERVACIONES

--

<b>NOMBRE</b>	<b>PAJURO</b>			Ficha N° 57
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	Platos Típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Guarnición	

### INGREDIENTES

- Pajuro
- Agua
- Sal

### PREPARACIÓN

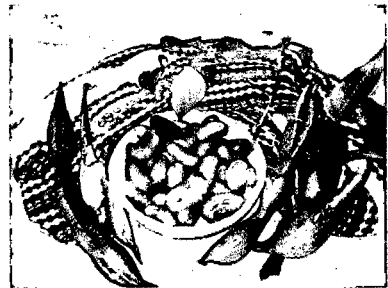
El pajuro se saca de su cascara (se desgrana), se pone a cocinar en agua se agrega sal al gusto, y se deja que hierva hasta que el pajuro este suave.

### DESCRIPCIÓN

El pajuro es muy agradable, se utiliza como acompañante para las comidas.

### OBSERVACIONES

El consumo de este producto se está perdiendo cada día.  
Los abuelitos nos dicen que comer tres pajuros equivale a comer un huevo cocido.



<b>NOMBRE</b>	<b>HABAS</b>			Ficha N° 58
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	Platos Típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Guarnición	

**INGREDIENTES**

- Habas
- Agua
- Sal

**PREPARACIÓN**

Las habas se saca de su cascara (se desgrana), se pone a cocinar en agua se agrega sal al gusto, y se deja que hierva hasta que las habas esten suaves.

**DESCRIPCIÓN**

Las habas son muy agradable, se utiliza como acompañante para las comidas.

**OBSERVACIONES**

El consumo de este producto se está perdiendo cada día más.



<b>NOMBRE</b>	<b>ARROZ PREÑADO</b>			Ficha N° 59
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	Platos Típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Guarnición	

### INGREDIENTES

- Arroz
- Agua
- Manteca de chancho
- Sal al gusto

### PREPARACIÓN

En una olla de barro se pone el agua y la arveja con sal a hervir, cuando esta hirviendo se echa el arroz lavado chuya chuya, se deja hervir hasta que el arroz esté cocinado en término medio luego se escurre y se pone en la tushpa sólo en brasa para que granee pero para esto se agrega bastante manteca de chancho.

### DESCRIPCIÓN

El arroz era preparado mayormente en las festividades para acompañar algunos potajes



### OBSERVACIONES

<b>NOMBRE</b>	<b>MOTE PELADO</b>			Ficha N° 60
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	Platos Típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Guarnición	

### INGREDIENTES

- Maíz
- Ceniza

### PREPARACIÓN

La ceniza se cierne en cedazo o canasta, luego se pone en una olla a hervir, mientras está hirviendo se pone el maíz y se deja al fuego hasta que salga su cáscara, para luego lavar chuya chuya y se pone a secar.

Para preparar el mote pelado se maíz pelado se pone a remojar y luego se pone a cocinar hasta que el maíz se abra y esté suave para poder comer, luego se echa canasta para escurrir.

### DESCRIPCIÓN

Este maíz pelado se utiliza para la elaboración del tamal.

### OBSERVACIONES

Con el mote pelado se puede preparar los locros o se puede acompañar la cecina, el pango o el chicharrón.



<b>NOMBRE</b>	<b>AJÍ</b>			Ficha N° 61
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	Platos Típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Básico	

### INGREDIENTES

- Pepino de huerta
- Ajies
- Ajos
- Sal
- shilshil y culantro

### PREPARACIÓN

En un batan de piedra se pone

### DESCRIPCIÓN

Este ají es muy agradable para comer con los tamales, también no podía faltar en las comidas de las festividades.

### OBSERVACIONES

El picante va depender del gusto del que lo prepara, pues lo puede poner o más pepino o más ají.

El shilshil se conoce también como guacatay.





<b>NOMBRE</b>	<b>AJO MOLIDO</b>		Ficha N° 62
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>
	Amazonas	Luya	Luya
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía
<b>SUB-TIPO</b>	Platos Típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Condimento

### INGREDIENTES

- Ajos
- Sal
- Manteca de chanco

### PREPARACIÓN

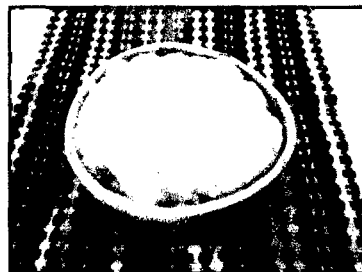
En un batan de piedra se pone el ajos y se muele hasta que quede cremoso, luego se agrega sal y manteca de chanco para poder conservar.

### DESCRIPCIÓN

El Ajos es utilizado en la preparación de la mayoría de las comidas.

### OBSERVACIONES

El ajos era traído de Cuemal, Trita y Luya Viejo.



<b>NOMBRE</b>	<b>MISTO</b>			Ficha N° 63
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	Platos Típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Condimento	

### INGREDIENTES

- Azafrán
- Achote
- Ajos
- Sal

### PREPARACIÓN

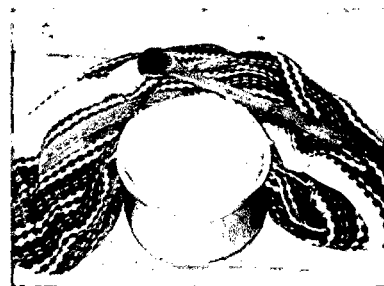
En el batan de piedra se pone el azafrán, el achote y el ajos y se muele, cuando esté bien molido y mezclado los tres ingredientes se agrega sal para que pueda durar por más tiempo.

### DESCRIPCIÓN

El misto es usado en la mayoría de los platos típicos, mezclado con el ajos y frito se hace el ojito (guiso)

### OBSERVACIONES

Las cantidades va a variar de acuerdo al gusto y a la color que quieran alcanzar, si quieren un color mas rojizo se pondrá mas achote, y si quieren un color mas amarillento se pondrá mas azafrán, o si no se pone la misma cantidad de ambos.



<b>NOMBRE</b>	<b>CHOCHO</b>			Ficha N° 64
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	Platos Típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Básico	

### INGREDIENTES

- Chocho
- Agua
- Sal

### PREPARACIÓN

El chocho es remojado una noche para que se hinche, al día siguiente se hace hervir 1¼ hora o hasta que se abra la cáscara; luego se pone a remojar por 5 días cambiando constantemente su agua para que salga su amargo.

### DESCRIPCIÓN

Se puede comer sólo, o es utilizado para preparar el ucho de chocho con papas.

### OBSERVACIONES

Antiguamente al chocho cocinado lo ponían en saquetas y lo dejaban en el río por 3 días para que se lave y se vaya todo su amargo.



<b>NOMBRE</b>	<b>MUCHUMACHCA O CHIPCHIMURO</b>		Ficha N° 65
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>
	Amazonas	Luya	Luya
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía
<b>SUB-TIPO</b>	Platos Típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Básico

### INGREDIENTES

- Pepa de Chiclayo seco
- Maíz

### PREPARACIÓN

Se pone a tostar la pepa del chiclayo y el maíz por separado, luego se deja enfriar para ser molido y mezclado.

### DESCRIPCIÓN

Con esta harina se prepara la sopa de muchumachca, también se puede comer con azúcar.



### OBSERVACIONES

--

<b>NOMBRE</b>	<b>JORA</b>			Ficha N° 66
<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>	
	Amazonas	Luya	Luya	
<b>CATEGORIA</b>	Folclore	<b>TIPO</b>	Gastronomía	
<b>SUB-TIPO</b>	Platos Típicos	<b>TIPO DE POTAJE</b>	Básico	

### INGREDIENTES

- Maíz colorado.
- Ramas de aliso

### PREPARACIÓN

El maíz se pone a remojar 2 noches y luego se pone en una canasta para que se escurra.

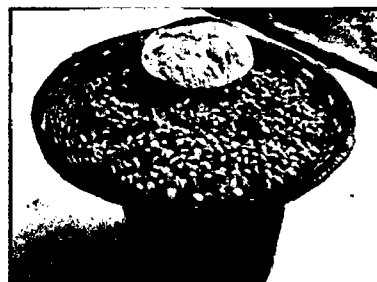
Se prepara las hojas de aliso y se forma una camita, el maíz que se ha remojado se pone encima de la camita y se tapa con mas hojas de aliso, luego se pone encima algo pesado para que pueda germinar el maíz por un periodo de 10 días, luego de ese tiempo se destapa y se va a encontrar el maíz con pijuelitos, esto se amontona y se echa agua hervida y se vuelve a tapar con las mismas hojas, se vuelve a esperar por un periodo de 2 días, luego de este tiempo se saca, para luego poner a secar, y tenemos la jora lista para moler y preparar.

### DESCRIPCIÓN

La jora se utiliza para preparar la chicha.

### OBSERVACIONES

La jora ya seca tiene una fragancia muy agradable y tiene un sabor dulce, al igual que la harina.



Para realizar este trabajo se tuvo que conocer sobre los aspectos generales de la localidad de Luya donde se podrá ver la razón por la que tiene una gastronomía tan variada.

La localidad de Luya se encuentra ubicado en el distrito y provincia del mismo nombre, la misma que se divide en cuatro barrios: San José, Santa Cruz, Guadalupe y San Isidro el Labrador. La localidad de Luya se encuentra a una altura de 2330 m.s.n.m., en la mayor parte de su extensión es plana (90%), tiene un clima templado y saludable, con una temperatura de 20°C. Cuenta con el río Jucusbamba, que atraviesa el centro de la ciudad de sur a norte, su origen es en la cordillera de Piedra Grande y su desembocadura en el río Utcubamba.

La fauna principalmente está representada por el ganado vacuno, ovino o lanar, porcino y aves de corral y su flora es la producción que a continuación se menciona: papas, trigo, maíz, frejoles, arvejas, cebada, zanahoria, repollo, zapallo, habas, alfalfa, col, etc., en árboles frutales: duraznos, manzanos, higos, capulí, etc.; en árboles industriales: eucalipto, nogal; taya, caña de azúcar, en cuanto a plantas medicinales: manzanilla, llantén, apio, menta, hierbaluisa, lancetilla, toronjil, etc.

Luya por su historia que viene desde la época preinca donde la cultura Chillaos fue la predominante es un lugar que tiene un variado folklore como sus danzas, costumbres, textilería y en especial su variedad gastronómica que se debe

a la producción de la zona y al intercambio comercial que existió desde antaño, donde la muestra de que guardaban sus granos lo encontramos en los tinajones de Guanglic.

En Luya la gastronomía no es sólo la preparación de platos, y es que tiene costumbres y procesos que la acompañan como:

- El colsiaco: en las fiestas en la hora de la comida luego de haber terminado de comer el último potaje que era el Puchero, se servía la aloja bien fermentada y todos tenían que tomarla obligatoriamente.
- Los 12 platos: antiguamente en las fiestas patronales, bautizos, matrimonios y otras fiestas acostumbraban a servir 12 platos diferentes siendo el último plato el puchero, para esto se tendían los ponchos en el suelo y encima se ponía el mantel de pacha de color blanco que era tejido de algodón y todos los comensales se sentaban alrededor en los quiocos de maguey y para servir la comida se hacía en platillos que era de barro.
- La Guanlla: como la costumbre antiguamente en las fiestas se servían los 12 platos y era imposible comer todos, pero con esta costumbre se recibía todo lo que servían, comían lo que podían y lo que no podían comer se lo llevaban a casa algunos de todos los platos, es decir recibir todos los potajes y guardarlos para llevarlos a casa.

- El weche: en las fiestas patronales en la primera semana de junio los pueblo vecinos traen productos y animales para poder apoyar con la fiesta patronal de San Juan Bautista, donde los luyanos con banda de músicos bailando van a un lugar afuera de la localidad a esperar que los demás pueblos lleguen ahí para recibirlos, una vez que todos se concentran en ese lugar los luyanos reciben los productos y animales y llevan a todos los visitantes al pueblo de Luya y ahí les invitan el picante y la chicha, y disfrutan del día bailando.
- Las multas: es un castigo que se hacía en las fiestas patronales de San Juan Bautista, que consistía en que el mayordomo o caporal nombraba a sus ayudantes para la fiesta que eran la cocinera, al altorrico (amazandera), la piumbra (encargado de la chicha), músicos y danzantes; si uno de ellos faltaba se iban a su casa a sacarlo con banda y un burro, cuando llegaban a la casa del faltante le hacían montar en el burro a revés a la cocinera con su lapa de ucho, al piumbra con su cantaro y pate de chicha, a la amazandera con su lapa de lazonse y los músicos les hacían tocar la música el torito, les daban la vuelta en la plaza bailando y llegaban a la casa del caporal, en ese lugar estaba listo el adorote lo liaban (amarraban) y lo colgaban de la viga de la casa, cuando estaba colgado le daban de tomar aloja y de comida Picante con mucho ají, cuando estaban bien mariados los bajaban y los hacían dormir.



- La elaboración del horno: los hornos se hacían de barro con paja, para esto se hacía un cimientito de un metro de altura aproximadamente luego se procedía a darle forma al horno, para finalizar y hacer el piso del horno disolvían la chancaca y lo echaban canela y clavo formándose una miel con rico aroma, esto lo mezclaban al barro y empezaban a hacer el piso y toda la parte interior del horno, esto hace que al momento de hornear los panes salgan con un sabor único.
- Para hornear el pan: Primero se tiene que quemar el horno con leña de guarango o lucmo, esta leña tenía que estar bien seca, se pone dentro del horno y se prende hasta que la leña se vuelva carbón, el cual es esparcido por todo el piso del horno para que coja suelo (para que el suelo se caliente uniformidad) y se deja reposar por 20 minutos, luego se barre con una escoba hecha de chillca que es un arbusto que crece alrededores de Luya, el horno era bien barrido, dejando el piso donde va a ir el pan bien limpio y el carbón se acomodaba a un costado del horno, y ya estaba listo para meter el pan a dorarse para lo cual utilizaban la pala que era de madera.
- Molino de Piedra: para las fiestas necesitaban moler bastantes granos para preparar los panes, votos, bocaditos, por esa razón los luyanos llevaban sus granos al molino de piedra en Lamud, este molino fue hecho por el señor Cesario Torrejón Ramos (98 años) el 9 de julio del año 1955, este molino funciona a base de agua.

- La costumbre de matar chanco: es una jornada de todo un día, donde trabajan los varones y las mujeres y se ve el apoyo de los vecinos, los varones a se encargan de matar al chanco, sacar las vísceras, luego cuelgan en chanco con una soga en una viga de la casa, para que puedan sacar el caransho, el chicharrón, despresan el chanco hasta que quede colgada sólo la cabeza del chanco; las mujeres se encargaban de lavar las vísceras condimentar la carne y preparar el relleno, el shinshe, el chorizo, el chicharrón, el pango, la costumbre que era preparado para el almuerzo de todos los ayudantes, esta costumbre culmina en la bajada de la cabeza, donde una persona es designada para que baje la cabeza del chanco y se convierte en compadre del dueño del chanco, para empezar con la celebración con chicha; todo los platos que salen son compartidos con los vecinos.

## **CAPÍTULO IV**

#### IV. DISCUSIONES

- Al iniciar el proyecto en un sondeo general con pobladores de Luya y al revisar trabajos como la “*Guía Cultural de Luya Historia, Folklore y Turismo*” hecho por profesores del colegio Ramón Castilla, y la monografía de Luya del año 1960 se obtuvo 20 nombres de platos típicos; esta realidad fue cambiando mientras se iba realizando las entrevistas puesto que nos encontramos con más platos típicos y al finalizar se logró recopilar un total de 66 potajes, y es posible que si se continúa investigando podemos rescatar y conocer más sobre la gastronomía luyana, en esta investigación no se pudo ampliar más por falta de presupuesto e instrumentos de trabajo.
- La posibilidad de que ya no se preparen algunos platos, bebidas o postres típicos puede ser por la dificultad de conseguir los insumos, ya sea por costo o porque ya no se produce, podemos mencionar a la cebolla chiwanguita o cebolla de huerta que era usado en la preparación del guiso de la mayoría de los platos de fondo ya no se consume porque se ha reemplazado por la cebolla importada; la chancaca ya no es muy utilizada porque ha sido reemplazada por el azúcar y es más económico usar este último producto y se vio también que la comercialización de chancaca a disminuido lo cual es un inconveniente para preparar las bebidas como la aloja, mistela, y los dulces, que es necesario la utilización de la chancaca, ya que al utilizar otro producto se estaría variando el sabor.

- Dentro de la gastronomía luyana hay una costumbre que se realizaba en las fiestas que era la preparación de 12 platos típicos para invitar a los asistentes a la fiesta, dicha costumbre con el pasar de los años se redujo a 7 platos la cual se ha mantenido hasta hace 5 años y que en la actualidad algunas personas lo mantienen, o reducen la cantidad de platos pero sólo algunos potajes son típicos ya que preparan potajes de otros lugares, o simplemente preparan sólo un plato que en algunos casos no es típico de Luya; al realizar esta investigación dentro de la entrevista se tomó como pregunta libre el porqué se estaba perdiendo esta costumbre y la mayoría dijo que era por el costo y por la dificultad de conseguir los insumos, dicha disminución de platos en las fiestas hace que se pierda otra costumbre que es la Guanlla pues como se explicó que era recibir todos los platos, comer lo que se puede y el resto llevarlo a casa, al ser pocos los platos o un solo plato se consume todo y no queda para realizar la guanlla.
- Los pobladores de Luya si bien es cierto producían diversos productos como la papa, el maíz, el trigo, habas, arveja, wiracol, cebolla chiwanguita, pajuro, nogal, anissacha, manteca de chanco, grasa de res, misto, entre otros; pues hay productos que son traídos de otros lugares como el arroz que era traído de Bagua; el ajo de Cuemal y Luya Viejo; la chancaca, azafrán y achote de Churuja y Salazar,; el café de Collonco,; el comino y kerosene de Celendín; y los utensilios de barro de Huancas.

- Al realizar el inventario nos percatamos que hay productos que han sido utilizados en repetitivos potajes a continuación se mencionarán por la cantidad de veces que se ha incluido como ingrediente en los diversos potajes: maíz (20 potajes), frejol (9 potajes), papa (8 potajes), trigo (8 potajes), chiclayo (6 potajes), dichos productos son producidos en la localidad: recalcando que en la mayoría de platos de fondo se ha utilizado como ingredientes para el guiso la manteca de chanco, el ajo y la cebolla chiwanguita,

# **CAPÍTULO V**

## V. CONCLUSIONES

- Al realizar esta investigación llegamos a la conclusión que la gastronomía luyana no sólo es la mezcla de ingredientes para preparar un plato; sino que muchos de los platos típicos luyanos van acompañado de sus costumbres lo cual hace que sea mucho más distinguida la degustación de estos platos.
- La globalización, el internet, muchas veces hace que las personas den prioridad a las costumbres de otras culturas, viendo así en nuestra sociedad la falta de conciencia del valor que tiene el folclore de nuestra localidad, por esa razón es que la gastronomía como parte del folclore se está perdiendo.
- Al revisar el inventario se llegó a la conclusión que la mayoría de los platos típicos tienen como insumos principales a productos que son producidos en la zona como la papa, maíz, frejol, wiracol, entre otros.
- Con la cantidad de platos típicos recopilados en esta investigación se puede deducir que la localidad de Luya cuenta con gran variedad gastronómica típica la cual contribuye al turismo gastronómico en la localidad.



## **CAPÍTULO VI**

## VI. RECOMENDACIONES

- El intercambio y la combinación de ingredientes de diferentes culturas es lo que en la actualidad se está manejando pero en caso de la gastronomía típica de Luya se recomienda que al momento de preparar los platos típicos se debe de usar la mayor cantidad de ingredientes tradicionales para conservar su originalidad.
- En la actualidad los gobiernos locales y regionales dan prioridad a la infraestructura de la ciudad como construcción de carreteras, arreglo de calles del pueblo, pero dejan de lado la parte que es muy importante para un pueblo como es su cultura, su historia por esa razón se recomienda a las instituciones como las municipalidades, gobiernos regionales de la mano de la Dirección de Comercio Exterior y Turismo, Instituto Nacional de Cultura y todos aquellos entes relacionados con el turismo y la cultura, deberían tener mayor interés en la preservación de nuestro folclore y deberían apoyar trabajos de investigación que rescatan la cultura del lugar.
- la niñez y la juventud en la actualidad da más importancia a la tecnología a lo que viene de otras culturas dejándose atrapar por la alienación olvidándose de nuestra cultura, nuestras raíces; es por eso que se recomienda que en los centros educativos se debe implementar horas donde se enseñe la gastronomía típica del lugar así como el folclore en general de

nuestro pueblo y las universidades incentivar los trabajos de investigación relacionados con el tema en mención logrando la educación y revalorización de nuestra cultura en las instituciones educativas, ayudando a los niños y jóvenes a que reconozcan nuestro patrimonio y aprendan a valorarlo.

- La gastronomía luyana es muy rica y muy variada la cual puede ser difundida a nivel nacional así como a nivel internacional, por esa razón se recomienda que se debe fomentar más las ferias gastronómicas incluyendo sus comidas típicas, pero que no sea sólo la demostración de platos típicos sino que se debe mostrar de manera conjunta con las costumbres que encontramos alrededor de las comidas típicas, ayudando a fomentar el desarrollo del turismo gastronómico de la localidad.
- Los proyectos de inversión son muy importantes en la actualidad por eso se recomienda que esta investigación puede ser parte de la creación de proyectos de inversión donde se pueda mostrar la exquisitez de los platos típicos de Luya, incluyendo en el proyecto la preparación tradicional y combinándolos con las costumbres que acarrea cada uno de los platos.
- La presente investigación puede ser parte y ayudar a seguir realizando otros trabajos de investigación, por esta razón es que se recomienda que continúen las investigaciones relacionadas con la gastronomía típica de Luya.

## VII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ACERENZA, Miguel Ángel.(1993). *Administración del turismo: conceptualización y organización* (4ta Ed). México: Trillas.
- CESH RAMON CASTILLA-LUYA, 2003, *Guía Cultural de Luya Historia, Folklore y Turismo*, Perú: Retama Graph.
- CLEMENTE, José; ROIG, Bernat; y otros (2008).*Actitud hacia la Gastronomía local de los turistas: dimensiones y segmentación del mercado*. Universidad Politécnica de Valencia.
- ENCAS (1989).*Diccionario Enciclopédico Ilustrado*. TOMO I. España: Cultural S.A.
- ENCAS (1989).*Diccionario Enciclopédico Ilustrado*. TOMO IV. España: Cultural S.A.
- GRUPO OCEANO. (2000). *Enciclopedia Práctica Profesional de Turismo, Hoteles y Restaurantes*. España: Autor
- GUTARRA CARHUAMACA, Jesús. (2006). *Gastronomía y Turismo en el Valle del Mantaro*. Universidad San Martín de Porras. Lima.
- MINCETUR.(2010). *Manual para la formulación del Inventario de Recursos Turísticos a nivel Nacional*. Perú: Autor.
- MONTANER, jorde; y otros.(1998). *Diccionario de Turismo*. España: Editorial Síntesis.
- OLIVEIRA, Simão.(2007). *Turismo en la importancia de la gastronomía en el turismo, un ejemplo de Mealhada – Portugal*”. Instituto Politécnico.
- ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL TURISMO. (1998) *Introducción al Turismo*. Madrid: Autor.

- PASOS. Revista de turismo y Patrimonio Cultural (vol6). (2008). *Turismo Gastronómico y Enoturismo*. Autor.
- THORNDIKE, Guillermo. (2000). *Gastronomía*. Perú: Ikono ediciones y multimedia S.A.
- TUESTA RIOS, Augusto y otros. (1964). *Monografía de la Provincia de Luya*. Luya: Ediciones Experiencias Didacticas
- VARGAS MELENDEZ, Daisy Fiorely. (2010). *Ruta Gastronómica Sabores del Huayabamba en la provincia de Rodríguez de Mendoza-Región Amazonas*. Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas.

**Más información en los siguientes enlaces:**

- Catalogo: *Gastronomía y Biodiversidad Andina, en las comunidades de Pitumarca y del Valle de Vilcanota* (28 de octubre de 2011, 11:53pm)
  - <http://etcandes.com.pe/bioandes2/herramientascomunicacion/Catalogo%20Comidas%20Cusco.pdf>
- Hernandez Trejo I., *La Gastronomía como generador de desarrollo turístico*, México (16 de octubre de 2011, 10:05pm)
  - <http://ecoturismogenuino.ning.com/profiles/blogs/la-gastronomia-como-generador>(16 de octubre de 2010)
- *WIKIPEDIA la enciclopedia libre* (21 de octubre de 2011,09:30pm)
  - <http://es.wikipedia.org/wiki/Folclore>

# **ANEXOS**

## ANEXO 01: GLOSARIO

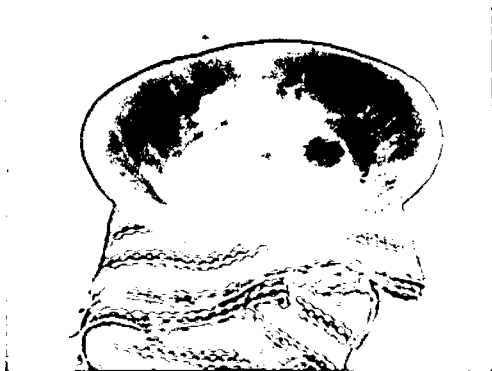
En la cocina luyana se usaban algunas palabras y expresiones que actualmente ya no se usan de manera continua; a continuación se dará a conocer los significados:

- ¡Chuya Chuya!: es una expresión utilizada para decir que quede bien limpio.
- ¡Tay Manamishque!: cuando la comida no está agradable.
- ¡mmm Sumacmishque!: cuando la comida está muy agradable.
- Pacha: Tela de algodón hilado.
- Tushpa: Era la cocina de leña.
- Mesón: Era construido al lado de la tushpa lo utilizaban para poder poner las ollas.
- Ollín: Es de color negro que se forma en las paredes cerca de la cocina y en las ollas por el humo de la leña.
- Tisne: Es la mancha que ocasiona el ollín, por eso se dice ella se tisonó, quiere decir que ella se manchó con el ollín.
- Quiocos: Eran los asientos hechos de maguey.
- Wisha: Es la cuchara de palo que se usaba para preparar la comida, había la wisha chica que era para freír las ollas y la wisha grande para servir, éste era hecho acá en Luya de madera de aliso.
- Shushuna: Es el trapo o mantel que se usaba en la cocina para poder mover las ollas, usualmente estos manteles estaban sucios por el ollín de las ollas.

- Hacer el ojito: Esto significa que se tiene que preparar el guiso para las comidas.
- Pate, poto o cojudito: Era un depósito que se usaba para tomar las bebidas, era hecho del fruto del mate.
- Mate: Era un depósito que se utilizaba para servir los locros o los uchos, se hacía de un fruto que lleva el mismo nombre (planta de mate).
- Ampe: Era el agua endulzada con chancaca.
- ¡está yaco!: Es una expresión que se usaba cuando la comida le faltaba espesor.
- Café chuya: Cuando el café no estaba cargado.
- Guascacho: Es la carne secada en forma de sogá.
- Lambaj: cuando de falta sal o dulce.
- ¡llau!: cuando te antojas de alguna comida.
- Achachau: es una expresión cuando te quemas en la cocina.
- ¡Chajom!: es una expresión que se hace cuando nos ordenan algo y tenemos pereza hacerlo.
- ¡Abruto!: es una expresión cuando algo está bastante o es exagerado.
- Puchico: cuando la comida esta ácido
- Wiracol: es un tipo de col típica de Luya, se llama así porque cuando solea las hojas de la col brillan como si tuviera aceite.



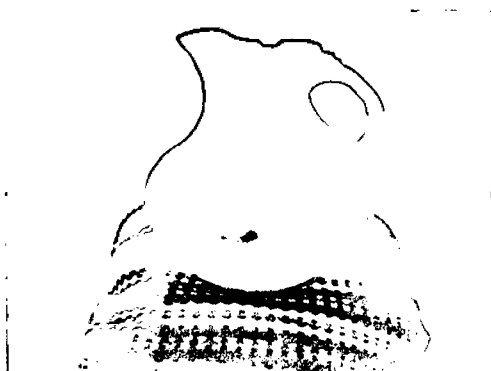
## ANEXO 02: UTENSILIOS



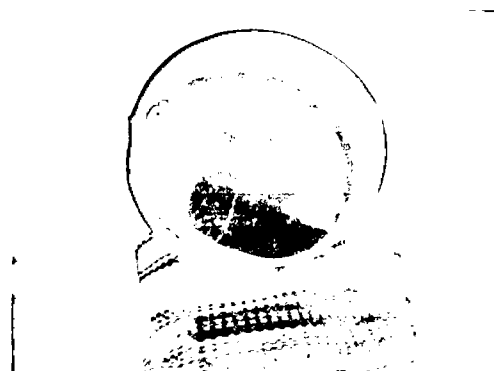
Batea: usada mayormente para mezclar la masa del pan.



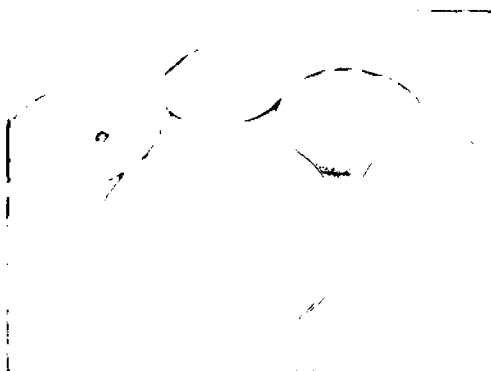
Canasta: se usaba para escurrir los granos, o para guardarlos.



Cantarito: era hecho de barro y servía para servir las bebidas.



Cedazo: se utilizaba para cernir las harinas.



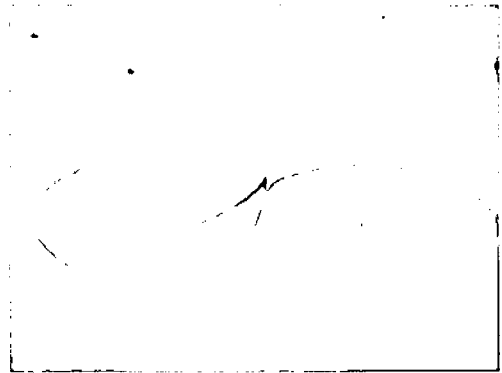
Mates: se utilizaba para servir la comida del día a día en las casas, era hecho del fruto del mate.



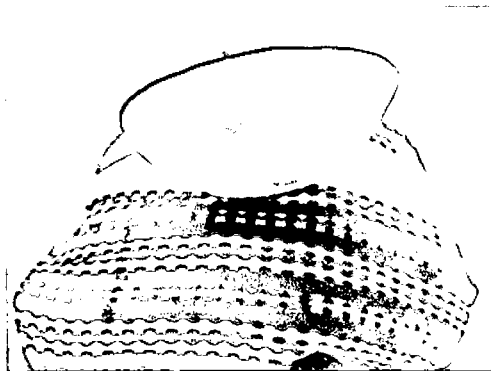
Olla de barro: se utilizaba para preparar las comidas.



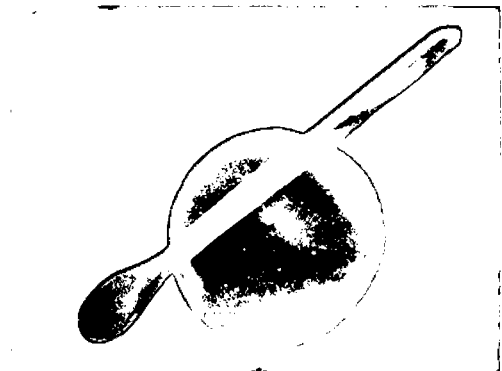
Olla de barro con tapa: se utilizaba para preparar las comidas.



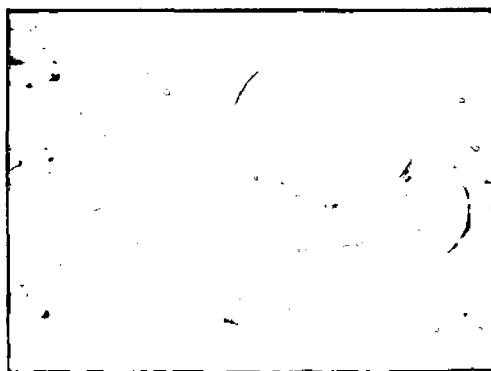
Pate: se utilizaba para servir las bebidas y era hecho del fruto del mate.



Platillo: se utilizaba para servir las comidas pero en las fiestas, era hecho de barro.



Wisha: se utilizaba para preparar las comidas, para batir y para servir la comida.



Mortero y chungo: hecho de piedra se utiliza para chancar la cecina

**ANEXO 03: Algunos insumos que produce Luya**



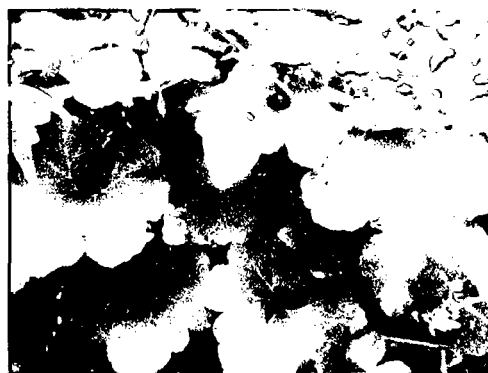
**Achira**



**Cebolla Chiwanguita o cebolla de huerta**



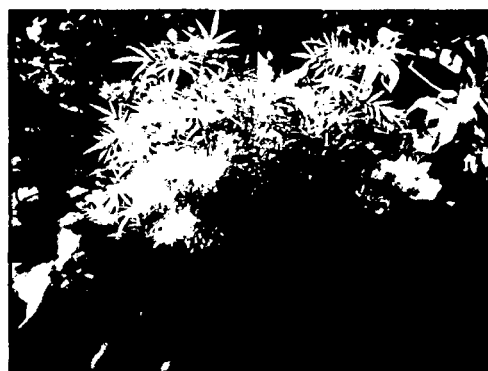
**Wiracol**



**Chiclayo o Chipche**



**Choclo**



**Shilshil o Guacatay**



**Rocoto**



**Hierba de Guatemala**



**Ricacha**



**Guarango**

**ANEXO 04: Molino de piedra de Lamud**



**Entrada al Molino de  
Piedra**

**Molino de  
Piedra**



**Trilladora**

**ANEXO 05: El Horno, el Trapiche, el Batán de Piedra y la tushpa**



Batán de Piedra, tomado en la casa de la señora Luzmila Reyna Sedillo en su casa de Tezapata



Trapiche, tomado en la casa de la señora Luzmila Reyna Cedillo en su casa de Tezapata

Tushpa con ollas de barro



## ANEXO 06: Señoras que aportaron a la investigación



La señora María Yalta, en su puesto en el mercado, ella vende el purtumote, mote pelado, frejol cocinado.

La señora Mercedes Cueva, en su juguería en el mercado quien viene preparando hace años el dulce de higos, que aprendió de su mamá.



Doña Matilde Chuquipul, quien nos mostró en el día de todos los santos los potajes que había llevado al cementerio para poder compartir con sus familiares.



Señora Luzmila Reyna Sedilla,  
en su casa en Tezapata.

Señora María Rojas de  
Velayarce, tiene años de  
experiencia en la preparación de  
chicha.



Señora Carmen Melendez  
Chavez, en el Primer Festival  
del Chanco preparando  
chorizo.



Señor Roque Ampuero Rojas,  
luyano quien nos ayudó con  
información de platos típicos y  
costumbres



Señora Justina Perez Trujillo,  
nos facilitó información de la  
preparación de panes típicos.

Señora Magdalena Mendoza  
Santillán, vende mote en el  
mercado.





Señora Celmira Rojas Jara,  
conocedora de la preparación de  
la mistela.



Señora Carmen Sedillo Sedillo,  
conocedora de la preparación de  
locros.



Señora Victoria Valqui  
Valdivia, conocedora de platos  
y tradiciones luyanas.

**ANEXO 07:**

**FICHA RECOPIACIÓN DE DATOS N°.....**

<b>NOMBRE</b>	
---------------	--

<b>UBICACIÓN</b>	<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>DISTRITO</b>
	Amazonas	Luya	Luya

<b>CATEGORIA</b>	:folklore		
<b>TIPO</b>	: gastronomía	<b>SUB-TIPO</b>	: platos típicos

<b>TIPO DE POTAJE</b>	:
-----------------------	---

**INGREDIENTES (CANTIDAD)**

--

**PREPARACIÓN**

--

**DESCRIPCIÓN**

--

**COMERCIALIZACION: ¿QUÉ FECHA?, ¿EN QUE EVENTOS?**

--

<b>COSTO DE PREPARACIÓN</b>	S/.
<b>PRECIO DE VENTA</b>	S/.

**OBSERVACIONES**

--

<b>NOMBRE DEL INFORMANTE</b>	
<b>EDAD</b>	
<b>LUGAR DE NACIMIENTO</b>	
<b>TIEMPO DE RESIDENCIA EN LUYA</b>	
<b>DIRECCIÓN</b>	
<b>PROFESIÓN/OCUPACIÓN</b>	

**¿COMO, DONDE O QUIEN LE ENSEÑÓ SOBRE LOS PLATOS TÍPICOS?**

--