



## 1. Breve reseña histórica y cultural

Una de las primeras culturas en asentarse en Lambayeque fue la cultura Moche o Mochica que tiene una vigencia de cerca de un siglo (200 a.C. a 700 d.C.). Siendo una zona de buen clima e inmejorables tierras de cultivo de llanura, los mochicas desarrollaron una agricultura sustentada en avanzadas obras hidráulicas de irrigación para su época. Fueron capaces de establecer un circuito que unía los valles de Reque, Chancay, Lambayeque y La Leche y aprovechar una extensión de tierra cultivable significativa, ya que además Lambayeque es una de las regiones más costeras del Perú, pues su territorio es 94 por ciento de costa. Inclusive construyeron represas para épocas de escasez, como la hoy conocida represa de San José.

Sembraron extensivamente maíz, frijol, mandioca, calabaza y chirimoya, entre otros cultivos que comerciaban vía marítima hacia el norte, así como también



hacia Cajamarca y pueblos de la selva. Igualmente explotaron la riqueza del mar, tanto de los productos que extraían buceando como pescando en los caballitos de totora. Utilizaron el pescado seco y salado, sin duda, para comercializar e intercambiar por otros productos, como lana de auquénidos.

Una de las características de esta cultura es su cerámica pictórica que transmite en detalle las costumbres cotidianas de su pueblo, las hazañas de sus guerreros, los rituales y creencias religiosas, siendo conocida actualmente también por sus huacos eróticos.

PROMPERÚ



Del siglo V d.C. son las Tumbas Reales del Señor de Sipán descubiertas en el año 1987. Esta es la única tumba pre inca intacta que se ha encontrado. Se caracteriza por los ornamentos y joyas (400) de oro, plata y cobre dorado, que demuestran la destreza de sus orfebres, así como el manejo de la metalurgia que dominó esta cultura.

Ya de aquella época datan los orígenes de la gastronomía norteña. Teresina Muñoz – Nájjar escribió en la revista “Caretas” de julio del año 1999, lo siguiente: “Un vistazo pues a lo referenciado y descrito en la iconografía de los huacos moche y algunos safaris gastronómicos al norte del país sirvieron para reconstruir la mesa dominguera del Señor de Sipán. Cebiche de lenguado con ají limo cocido en jugo de tumbo, cuy en ajo y chicha de jora, cocido lentamente en olla de barro, untado con maní, caracoles (de tierra), guisados en tomate y culantro, frejoles en punto de miel de algarrobo saborizados por el caldo y la carne del sajino fresco, langostas, cangrejos y langostinos aderezados con hierbas del campo, son, entre otros, los platos que conforman la carta de este festín moche”.

La decadencia de esta cultura se debió básicamente a un mega Fenómeno del Niño que debilitó tanto su agricultura y por ende, su economía, que comenzó a recibir la influencia de otras culturas contemporáneas como la Wari.



Pero no pasarían más que unos 50 años para que apareciera la Cultura de los Lambayeques o Sicán (del 750 d.C. hasta el 1 375 d.C.). Su origen es de tierras lejanas, según la leyenda de Naylamp, recogida por los cronistas españoles con lujo de detalles. Fue un rey que llegó con todo su séquito y se asentó en la zona del río Laquisllampa. Naylamp creó una dinastía de soberanos que duraría por siglos hasta que llegaron los chimús primero y luego los Incas, cuya conquista les tomó casi cuatro décadas con la participación de Pachacutec, Inca Yupanqui y Huayna Capac, sucesivamente.



MUSEO BCR

La cultura Sicán, cuyo nombre proviene de la zona del bosque de Pómac en la provincia de Ferreñafe, significa 'Casa de la Luna' en la desaparecida lengua Muchik. Esta cultura se consolidó alrededor de una creencia religiosa y un estado teocrático bajo la figura del dios Naylamp. La leyenda narra que cuando Naylamp se sintió morir se escondió en una cueva para que sus súbditos creyeran que se había ido al cielo por ser una deidad.

La cultura Lambayeque también basó su esplendor en la agricultura, principalmente maíz y algodón, perfeccionando las obras hidráulicas de los mochicas, así como en la pesca y la navegación.

Son reconocidos como la cultura que tuvo la metalurgia más avanzada de la región y la que marcó el inicio de la Era de Bronce en el Perú. Se han encontrado numerosos hornos de fundición en Sicán cuyo combustible era el carbón de algarrobo. El bronce se convirtió en medio de intercambio con la zona de lo que ahora es el sur de Colombia para adquirir esmeraldas y ámbar, lo mismo que para adquirir pepitas de oro de las riberas altas del Amazonas.

Entre 1375 y 1532 en que llegan los españoles, la región Lambayeque es dominada primero por los Chimús y luego por los Incas. La ciudad de Lambayeque fue fundada en 1553 por orden del Virrey Conde de Nieva y el departamento de Lambayeque fue creado el 27 de noviembre de 1874.



En el año 1570 se empezó a sembrar caña de azúcar en Lambayeque por el encomendero de Reque y el hijo del encomendero de Collique. Este último crearía el primer Ingenio Azucarero Collique en 1585. Los mercados tanto del azúcar como de la harina de trigo eran Chile por el sur y Panamá por el norte.

La historia del esplendor económico de esta región está marcada por los Fenómenos del Niño periódicos, que traían aluviones y destruían los sembríos, además de los terremotos en la zona. El pueblo de Zaña sufrió de continuos saqueos de los piratas ingleses en el año 1686 y luego, sobrevino una gran inundación en 1720 que propició que las familias adineradas se mudaran a Lambayeque. El siglo XVII también fue de vaivenes en la producción de azúcar, caracterizándose la época por el incremento de la mano de obra con los esclavos traídos del Africa.

El siglo XIX fue auspicioso para la industria azucarera. Luego de la independencia del Perú, las haciendas azucareras en manos de peruanos empezaron a mejorar su productividad y su calidad, de tal manera que hacia fines del siglo, el azúcar se exportaba a Europa y a Estados Unidos. Aspectos tecnológicos como el desarrollo de los ferrocarriles y de los puertos de Eten y San José acompañaron este fenómeno económico.

Es en el siglo XX en que se alcanza el máximo desarrollo, incorporándose tecnología de punta de aquella época. En 1969, el gobierno del General Velasco expropia las tierras de las haciendas azucareras y las entrega a los campesinos bajo la supuesta supervisión y asesoramiento del gobierno, factor que no se llegó a cumplir a cabalidad. Ello obligó a los campesinos a asumir la organización de cooperativas azucareras, de propiedad colectiva. Como no dio los resultados esperados, la producción de azúcar y sus derivados dejó de ser, muy pronto, el factor económico de pujanza de la región. Ya en los inicios de la década de los ochenta, la baja producción de azúcar era notoria, así como la grave crisis en las cooperativas azucareras.

Con respecto a las manifestaciones culturales, Lambayeque se caracteriza por la cría y exhibición de los caballos de paso peruano y las peleas de gallos. El caballo de paso peruano, descendiente de los traídos al continente por los españoles, estuvo aislado por 400 años. Ello le permitió desarrollar características peculiares acompañadas del trabajo sostenido de la base genética, lo que le valió para ser declarado Patrimonio Cultural de la Nación.

Tal como describe Chabuca Granda en su canción "José Antonio", el proceso de aculturación derivó en el llamado "paso llano" que consiste en una marcha



lateral de cuatro pasos, suave para quien cabalga y que hace “bailar” al caballo de paso al ritmo de la marinera y el tondero.

Actualmente los criadores del caballo de paso peruano también se encuentran en Argentina, Estados Unidos, Inglaterra y Puerto Rico.

El folklore lambayecano tiene como máximo exponente al tondero que tuvo como origen la danza africana de los esclavos que llegaron a Zaña a trabajar en las haciendas azucareras. Alegre y caracterizado por el galanteo, este baile también es disputado como proveniente de otras regiones del norte. Monsefú y Eten son los lugares en donde se encuentra la artesanía típica de la región Lambayeque, consistente en tejidos de paja e hilo que ya se están exportando.

En setiembre de este año se han iniciado las investigaciones científicas para que la región Lambayeque pueda presentar ante Indecopi el sustento técnico que permita formalizar la denominación de origen del zapallo loche. Ampliamente utilizado por la cultura Moche hace miles de años atrás, constituye uno de los ingredientes principales de la gastronomía lambayecana; recientemente revalorada por las nuevas corrientes culinarias peruanas. Prueba de su utilización ancestral son las representaciones pictóricas y escultóricas encontradas por los arqueólogos en Huaca Prieta.

Cabe destacar la labor del conservacionista Gustavo del Solar, quien redescubrió en el año 1977, la Pava Aliblanca que había sido declarada extinta hacía un siglo. Además de ser una gran noticia científica, el Perú expidió la Ley N°28049 por la que “declara de interés nacional la reproducción y conservación de la Pava



Aliblanca y se prohíbe su caza, extracción, transporte o exportación con fines comerciales”. Actualmente, y gracias a su dedicación y esfuerzo, esta ave cuenta con un zoológico en el que se ha logrado desarrollar hasta 350 ejemplares, así como un programa de repoblación y reintroducción en el medio ambiente natural. El legado de este conservacionista recientemente fallecido es un ejemplo para todo el país.