

nuestra clásica procesión.

Las ceremonias litúrgicas y populares de los días sábado y domingo subsiguientes, fueron como siempre.

Y como dato que alaga el sentimiento religioso, se puede afirmar que en este año, durante la cuaresma, se han dis-

tribuido algo más de dos mil (2.000) comuniones en esta ciudad indígena y castellana que "aun cree en Jesucristo y habla el español". Y agregamos nosotros, el español dulce de Teresa la Doctora. ■

Penonomé, 22 de abril de 1935

Manifestaciones Populares del Bajo Piura

Leoncio Chapañan Cajissol

PRESIDENTE CENTRO DE TRABAJO POPULAR
IADAP - PIURA

Piura, es el nombre de un Departamento, ubido al nor occidente del Perú, Alto, Medio y Bajo. Piura depende de su altura sobre el nivel del mar y corresponde sólo al sector ubicado entre las Provincias de Piura y Morropón cuyo territorio es recorrido por el río Piura, que bajando desde las serranías de Huancabamba, atraviesa la Provincia de Morropón, cruza la ciudad de Piura y "baja" por pueblos eminentemente agrícolas hacia al mar. "El Bajo Piura", entonces, es el conjunto de Distritos, pueblos, caseríos, caletas y valles, ríos, ubicados en la parte sur occidental de la ciudad de Piura. Probablemente no haya en el norte del país una zona con mayor tradicionalismo, donde las costumbres ancestrales tienen plena vigencia y son parte del modus vivendi de sus habitantes. Fiestas, devociones, mitos y leyendas constituyen una PERSONALIDAD SOCIAL original y claramente diferenciada del resto de otras agrupaciones humanas y culturales.

La inmersión del hombre en la tierra agrícola define sus características mentales, su proyección social, su universo vocabulario, haciéndole un hombre apacible, de reacciones lentas, pero de definiciones muy profundas. Su com-

portamiento está condicionado como la misma tierra, por las lluvias, los vientos, el mar, el desierto, el río, las plagas, las cosechas; de ahí que sus festividades están ligadas a la naturaleza misma. Conservan, eso si la vocación mística, mágica y religiosa de los pueblos orientales y el temor, la devoción, y la conformidad de la corriente cristiana traída por los españoles.

Su idiosincracia responde, entonces, a esta mixtura de culturas aborígenes ancestrales y occidentales.

La gente del "Bajo PIURA", vive cada día con la inercia del trabajo heredado, pero al mismo tiempo con la profundidad que le exigen sus creencias, cada largo descanso en sus manifestaciones eufóricas y catárticas, es una profunda reflexión sobre su trascendencia: la presencia del bien y del mal es el motivo de todas sus manifestaciones, ya sea en la música, en las danzas, o en sus expresiones plásticas.

El trabajo que presentamos es una sencilla recopilación de algunos aspectos de la cultura de los hombres y mujeres del BAJO PIURA.

FIESTAS RELIGIOSAS

Semana Santa en Catacaos

Es una fiesta movible según el calendario religioso católico. El aspecto central de la fiesta es la gran procesión que durante siete días llena las calles. Cientos de Campesinos, morenos por el sol, asisten a la procesión con los rostros brillantes por el sudor y se juntan apretadamente y en silencio alrededor del señor crucificado.

Todo Catacaos se vuelca a las calles durante los días de Semana Santa, el famoso distrito Piurano se ve invadido por todos los pobladores del Valle y por cientos de piuranos de todas partes y provincias sin diferencias de razas o posición económica. Los sombreros de paja "toquilla" bajo el deslumbrante sol dan al espectáculo un color de oro pálido.

La Semana Santa se inicia el domingo de Ramos con la procesión del Señor Triunfante que es conducido por una pollina blanca desde el costado del monte Sullón y prosigue por la calle Comercio, La Burrina de Ramos, según exige la tradición, debe ser de color blanco, y ataviada especialmente para la ocasión, golpea con la cabeza la puerta de las casas para requerir la limosna de los pobladores.

El día lunes la procesión alcanza su máximo esplendor, desfila primero el señor Cautivo, luego San Juan y la Dolorosa, repitiéndose el día martes. En la Procesión del día miércoles en orden, desfila primero el Cristo de Pie, y luego el Cristo Sentado, en este día se lleva a cabo la ceremonia llamada "El Despedimiento" que consiste en el encuentro de la imagen de Cristo Arrodillado con los demás santos del ritual de la Semana y al final del día retorna la procesión al Templo de San Juan Bautista.

El jueves santo no sale la procesión, en esta ocasión se nombra al "Depositario", a quien se hace entrega de la "Llave de Oro". Condición que le obliga a ofrecer el banquete de "Los Siete Potajes" a las autoridades, sociedades, cofradías, y asistentes a la Misa, que se calcula por lo menos en mil personas.

Durante el viernes Santo se realizan las ceremonias con la asistencia de todas las autoridades, que después son invitadas a la casa del "Doliente", quien les ofrece un Banquete. Terminado el almuerzo, se escucha el Sermón de las Tres Horas, luego se realiza la ceremonia ante el Santo Sepulcro; en este lugar, "El Do-

liente" personaje de gran figuración en la fecha, nombrado por sus fieles arrastra el duelo vestido de luto por la muerte del Señor. En este día se calcula una asistencia de 50 mil habitantes. Jueves y viernes hay un silencio general y hasta se ponen luto. No se escucha música hasta el Sábado de Gloria en que se realizan los bailes sociales y repican las campanas.

El domingo de pascua, a las cuatro de la mañana se llena el Templo de Catacaos y sale la procesión que recorre el pueblo todo el día, durante el que se lleva a cabo la ceremonia del "Encuentro" entre San Juan y las Tres Marías ante el Sepulcro de Cristo. Termina el día en la casa del "Procurador" de esta cofradía, donde se realiza la fiesta final.

GASTRONOMIA

Los siguientes potajes constituyen las viandas típicas que se identifican con el poblador piurano y en especial del Bajo Piura.

Mala Rabia.- Utiliza como principal insumo el plátano dominico maduro sancochado y chancado que es rociado con queso de cabra antes de servirse. Generalmente se acompaña con sudado de pescado arroz y menestra.

Seco de Chavelo.- Preparado a base de trozos de carne de res, cerdo o cecina con plátano verde asado a la brasa, frito y chancado.

Seco de Cabrito.- Elaborado con cabrito tierno y acompañado con menestra. La chicha constituye uno de los ingredientes.

Tamalitos verdes.- Se preparan a base de choco tierno acompañado de salsa de cebolla.

Rachi Rachi.- Se utiliza sangre de chivo o hígado aderezado con hierba buena y va acompañado con yuca.

Cebiche.- Se prepara a base de pescado y mariscos, cocidos en limón típico. En la costa del Perú en Piura es infaltable para la corte. Este plato adquiere características propias de Piura el de CACHEMA y el "A LO MACHO" con pescado practicamente crudo.

Patasca Piurana.- Sus ingredientes principales son el mote y la cabeza de chancho, frecuentemente se acompaña con un encebollado hecho con la misma carne de la cabeza en una

callana (Depósito de barro cocido), hirviendo al fuego vivo y se le agrega batido y azúcar.

Copus.- Es una comida en versión Piurana de la pachamanca serrana. Es una carne que una vez aliñada se coloca en una olla de barro herméticamente cerrada dentro de un hueco en el suelo, previamente calentado. Antes de taparlo se hornea camote y plátanos maduros.

Cecina.- Se prepara utilizando carne de res seca, la que previamente ha estado expuesta a la intemperie. Se le sirve con chifles.

Chifles.- Se sirve a manera de "piqueo" y consiste en finas rodajas de plátanos verdes, que han sido fritos.

Carne aliñada.- Consiste en pedazos de cecina frita mezclada con salsa criolla.

Sopa de novios o Sopa de honras.- Se prepara usando carne de ave con pan y fideos. Se consume este potaje con ocasión de una boda o misa de difuntos.

Cachema encebollada.- Elaborado con pescado frito previamente asoleado, se sirve acompañado de cebollas y yucas. Es aderezado con chicha.

Puchero.- Preparado con diferentes tubérculos y con carne de chivo, cerdo, cordero, res, pato, gallina y pavo.

DULCES

Natillas.- Dulce piurano elaborado a base de leche de cabra y chancaca.

Gofios.- Láminas de chancaca mezclada con maní y recubierto con maíz molido con azúcar.

Algarrobina.- Esencia de algarroba considerada como tónico reconstituyente. Se usa en preparación de cocteles.

BEBIDAS

Chicha de Jora.- Bebida típica de Piura, elaborada a base de maíz.

Ponche chicha de jora.- Se le consume en las serranías de Piura. El maíz es hervido en un depósito de barro agregándosele huevo batido y azúcar. También se toma en el Bajo Piura.

Conviene destacar, que como consecuencia de la rica fauna marina que ostenta el norte del litoral peruano (Piura y Tumbes) el poblador piurano ha desarrollado la preparación de una gran variedad de platos típicos que emplean como materia prima el pescado y los mariscos.

ARTESANIA

En el Departamento de Piura y, en especial en el bajo Piura la artesanía es muy variada; los hermosos trabajos nos dan una idea de la destreza innata de los artesanos y son famosos los Catacaos, Castilla, Simbilá, La Legua, Palo Parado.

ORFEBRERIA

Catacaos.- Ubicada a 12 km. de la ciudad de Piura, está considerada como la capital artesanal del Departamento; es un permanente mercado donde se encuentra variedad de "souvenirs" y a precios muy cómodos; aún así, tanto el público consumidor como el comerciante no le reconocen el verdadero valor agregado al producto artesanal, lo que constituye una de las principales problemáticas del artesano.

Catacaos es reconocida principalmente por su orfebrería con sus famosos trabajos en filigrana de oro y plata. En la línea de joyería, la técnica empleada, la filigrana, es una demostración artística muy distinta a todas las demás del País.

El oro y la plata, habilmente trabajados se transforman en hilos, los que decoran artísticamente collares, dormilonas (aretes), sortijas, prendedores, dijes, brazaletes, cadenas, etc. Estos objetos se pueden adquirir en los distintos talleres y locales comerciales. El orfebre de Catacaos destaca principalmente en la fabricación de las famosas "Dormilonas"; estas joyas trabajadas con el oro de las Indias, que en el Siglo XVI maravillaron en la corte de España y Europa, son conformadas por un par de aretes, que se dividen en dos partes, la parte de arriba del arete se llama "Arena" y lo cuelga y le da forma a la joya es "La dormilona", complementada con una serie de anillos y pulseras del mismo metal.

Siendo tan hermosas y solicitadas por el público femenino son muy pocas las joyas que se elaboran por las rudimentarias condiciones en que trabaja el orfebre de Catacaos.

Las dormilonas son trabajos a mano, en un laborioso procedimiento de adelgazar el oro de 18 kilates y ponerlos en moldes, los cuales le dan diversas formas y tamaños. Los moldes son de barro especial, traídos de lugares cercanos a Catacaos y son de mezcla de arcilla y de oro fundido, que una vez rotos salta la joya.

Los artesanos compran el oro en Piura y Lima, en lingotes de 21 kilates que rebajan a 18 kilates con aleaciones, para trabajarlo con más seguridad. Una vez hilado el oro, el artesano comienza a trabajar las joyas sólo con la ayuda de los rústicos instrumentos que posee y su admirable capacidad artística para formar cada pieza; cada artesano tiene diferentes maneras de elaborarlas. Estas magníficas joyas son exportadas a otros países, donde causan admiración.

CERAMICA

Simbilá.- Es un humilde caserío que se encuentra localizado a 8 km. al sur de la ciudad de Piura. Aquí se encuentran los más famosos ceramistas del norte del país. En el pueblo, se notan pequeños montículos de arena, con trozos de cerámica y cenizas que son los hornos rudimentarios de los olleros de Simbilá que participan en la alfarería desde tiempos inmemoriales.

Fabrican objetos de barro cocido, de uso hogareño y doméstico como la típica olla de barro, las grandes tinajas, jarras, sartenes, cacerolas, peroles, el aguatero y el "muco" (Típico recipiente para el transporte y conservación del agua), el cantarillo, tubos de regadío, etc., son los productos peculiares de los olleros de simbilá. En la fabricación de estos objetos emplean antiguas y primitivas técnicas heredadas de padres a hijos, todos los del pequeño pueblo se dedicaban a estos trabajos además de la agricultura, que es muy pobre pues el agua es muy escasa.

El profesor Jean Chistian Spehmi, ha realizado (1) estudios sobre los alfareros de Simbilá y detalla los procedimientos y útiles empleados por los olleros, la tierra empleada es una mezcla de arcilla y arena que procede de los yacimientos situados cerca de la Legua a

Cabeza-Capao, a pocos kilómetros al noroeste del caserío; la arcilla es extraída con picos y con pala, el transporte se hace a lomo de burro.

La arcilla se mezcla con agua en viejas tinajas enterradas hasta el cuello en el suelo arenoso del taller y se deja descansar dos días, lo que le permite tomar punto; a esta mezcla le agregan arena y una porción de tres partes de arcilla por una parte de arena. La mezcla se hace sobre un saco (costal) de yute, la tierra es trabajada (amasada) con las manos o con los pies, pisándolas, siendo una larga y penosa tarea a la cual el artesano dedica toda su energía y cuidados; la arcilla es finalmente cortada en pequeñas pasas, y las dimensiones que se usan dependen de los trabajos y objetos que se quieran obtener.

Las herramientas de trabajo que utiliza el alfarero están compuestas, de una paleta de madera de algarrobo de 15 cm. de largo y una pequeña piedra, que las consigue en los cerros.

El alfarero se sienta sobre el suelo de su taller y pone la bola de arcilla sobre sus rodillas y golpea en su paleta; con su mano derecha va mojàndola continuamente y aplica el pedazo de piedra por dentro de la masa de arcilla, de manera que vaya amortiguando los golpes de paleta y va dando forma al objeto que desea fabricar; luego coloca las piezas en pequeños ollos (oyos de arena) a ras del suelo, y aplica arcilla húmeda ayudándose con un trapo mojado, en los bordes de las piezas que ha dejado secar.

En Simbilá los alfareros emplean un tipo de sello llamado "Labrador" de forma ovalada y que tiene figuras de distintos tipos. Cuando las piezas están completamente secas, se las unta con una mezcla amarilla (Oxido de hierro) de limonita que procede de los yacimientos cercanos a Paita, Tablazo, Bayovar, etc.. La llaman "Lustre al madre" y se utiliza para disimular las manchas ocasionadas por la cocción. Durante la cocción "el lustre al madre" se pone de color rojo uniforme, lo que caracteriza a la alfarería de Simbilá.

Esta actividad comprende la producción de artículos de carácter utilitario tales como azucareros, morteros, ceniceros, copas, ensaladeras etc., teniendo como materia prima principal, la madera de zapote, recurso forestal de la zona cuya extracción es muy restringida

(1) "LOS ALFAREROS" de Simbilá. Jean Chistian Spehmi de nacionalidad francesa. Editorial de Monde, París Francis 1984. pgs. 33-39.

por estar en vigencia la veda forestal en el departamento.

Esta actividad se desarrolla fundamentalmente en Catacaos y se ve restringida en la actualidad debido a que la cuota de madera asignada a los artesanos no satisface los requerimientos de los mismos.

Los productos ya torneados son pintados con paisajes o motivos propios del lugar, lo que identifica los trabajos de esta zona.

TEJIDOS EN FIBRA VEGETAL

Comprende la confección de productos de tipo utilitario y es practicada en distintos lugares tanto de la costa como de la sierra y generalmente guarda relación con el tipo de materia prima.

En la zona del Bajo Piura se utilizan mucho las fibras vegetales del cocotero y la totora que permiten la producción de carteras, bolsos, petates, etc.

Otro tipo de tejido en fibra vegetal es el que se realiza utilizando el junco de huacho, la palma mocara del Ecuador y la paja de toquilla de Rioja que permiten la confección de Sombreros, muy famosos a nivel nacional e internacional, bolsones canastas, etc.

TALABARTERIA

La realización de esta actividad completa la producción de artículos que tiene diferentes usos, tanto personal como doméstico, entre estos artículos tenemos carteras, correas, maletines, muebles para sala, aperos, monturas, coronas, estribos, etc.

Esta actividad se realiza mayormente en Catacaos.

BURILADO DE MATES

Es una actividad realizada por artesanos hábiles en el buril quienes mediante el uso de esta herramienta, realizan burilados en los mates o calabazos, consistentes en pequeños surcos que se hacen siguiendo las figuras, generalmente de motivos y paisajes campestres del lugar, los cuales han sido, previamente dibuja-

dos con gran habilidad y proporcionalidad. Generalmente representan imágenes que siguen un orden secuencial.

TEJIDOS DE ALGODON

Este tipo de artesanía se da también en la sierra del departamento y en esta zona del Bajo Piura, se utiliza la lana de algodón para la confección de alfombras, hamacas y ponchos que son tejidos especialmente por las mujeres de los campesinos como una actividad complementaria a sus quehaceres domésticos.

DANZAS

La zona del bajo Piura, Catacaos, La Arena, La Unión, Sechura Bernal, Cristo nos Valga y San Antonio; han conservado una rica herencia folklórica que incluye danzas como la "Danza del Pacazo", los "Tutiriteros", "La Danza de los Negritos", "La Adoración de los Reyes Magos", "La Danza de Pallas" "Los Doce Pares de Francia", "Danzas de Carnaval" etc. (2)

La serenidad y lentitud con su tranquila belleza de movimientos en estas danzas revela la delicadeza de sentimientos y la idiosincracia de estos pobladores.

La Danza del Pacazo.- El escenario es simplemente una calle o una explanada; el pacazo (3) representa el poder del bien, dueño de cuevas y tierras propias para la agricultura.

Se inicia con la entrada de un joven descalzo, un campesino cuyo atuendo consiste en pantalón y camisa blancos y en la cabeza un sombrero de junco "paja", conduciendo al "pacazo" con una soguilla delgada atada al cuello. Otro nativo vestido con pantalón azul de algodón, camisa blanca y sombrero de paja al son del característico "Tutiro" (Flauta de carrizo de cinco tonos) ejecuta una máquina que cambia de ritmo repetidas veces; mientras

(2) MUSICA Y DANZAS FOLKLORICAS DE PIURA. PINA ZUNIGA DE RIOFRIO editorial UDEP. 1984. Centro de Folklore "José Mariam Arguedas". Instituto Nacional de Cultura. Pgs. 14-15 y 87-99

(3) Op. Cit. Pg. 87. "Reptil del orden de los Saurios" Propio de América del Sur. Central. Tiene cola larga y patas fuertes.

el pacazo expresa en su danza todas sus emociones y vibraciones con movimientos perezosos y luego ligeros y nerviosos.

Esta representación es una contradictoria confusión de sentimientos hacia ese reptil, consecuencia de la idolatría tallán. Rememora la experiencia humana de arrear estos reptiles por los amplios sembríos invadidos por insectos dañinos que el "pacazo" se encarga de exterminar, razón por la cual, representa el poder del bien.

Los Tutiriteros.- Los Tutiriteros o Tutiros son personajes indígenas tallanos procedentes del Bajo Piura, quienes con una flauta de carrizo, interpretan una melodía monótona con aire triste. Los Tutiriteros en grupos de dos a tres acostumbraban recorrer diariamente los caseríos, e incluso, la ciudad de Piura, casa por casa.

El trío estaba formado por el "Churre".- niño de unos doce años que portaba la imagen de algún santo patrono de su devoción, colocada sobre una alcancía de madera, encima de la cual descansaba un florero pequeño que alguna devota se había encargado de ponerle flores; un señor de avanzada edad que tocaba la flauta de carrizo y un "Maltoncito" (mozallete) que tocaba un tambor de fabricación casera. El duo (joven y churre) eran los encargados de cantar uno por uno o a dúo versos improvisados, adaptaciones según la ocasión. También aparecían estos tutiriteros en el alto Piura.

La Danza de los negritos.- "La Danza de los Negritos", se celebra en el Bajo Piura el día de la Vigilia de Navidad. Los protagonistas de esta danza son: La Mariquita: ricamente ataviada con vestido de brillantes colores, y su acompañante el "Negro Viejo", personaje vestido con pantalón, levita y sombrero negro, apoyándose siempre sobre un bastón. La pareja danza y danza entre las filas de farolas esplendorosamente iluminadas recorriendo las calles y entonando coplas en las casas de las personas que han cooperado con su farol, hasta llegar al gigantesco altar levantado donde se aglomera un gran gentío, que goza con esta presentación.

Esta celebración es organizada por el sistema de manta, cargo de mayor responsabilidad, que asume principalmente el primer mayordomo o cabezón de los doce que forman la Cofradía.

Los obligantes son los que se comprometen a conseguir música, danzas, etc., por medio de una invitación que hacen los mayordomos a sus compañeros, obligándolos a corresponder con algún obsequio en dinero, especies o contribuyendo con "la obra de mano" en la construcción del gigantesco altar que se levantará para esta fiesta.

La Adoración de los Reyes Magos.- El día seis de enero se celebra en Sechura, la tradicional fiesta de los Reyes. La celebración religiosa es por la mañana y, por la tarde, se hace una representación teatral titulada "La Adoración de los Reyes Magos". La organización de esta fiesta religiosa se realiza por el sistema de "Manta", cargo bajo la dirección del Depositario primer Mayordomo o Cabezón, persona de la comunidad que recibe el cargo de mayor responsabilidad, acompañado de un grupo de los doce mayordomos que forman la Cofradía, de los "obligantes" y "devotos" que se encargan de organizar tanto la presentación de las danzas, como el financiamiento de los gastos en bebida y comida, también hav procurador, Secretario y dos alféreces.

Esta fiesta comienza con la celebración de la Santa Misa en la antiquísima "Iglesia Colonial", joya y orgullo de los sechuranos. Luego, sale la procesión; bajo palio, el devoto acompañado del primer mayordomo o cabezón, en su tabernáculo, carga al niño manuelito que reposa pícaramente sobre una almohadilla de terciopelo rojo. A su lado los obligantes llevan, la imagen de la Virgen María, ataviada con dorada túnica de brocado, bordada con lentejuelas, y cubierta su cabeza con oro-pelesco sombrerito de estilo colonial: y a San José, también con sombrerito de plata. Tres devotas son encargadas de llevar las imágenes de los Tres Reyes Magos. Los participantes caminan majestuosamente con natural expresión espiritual, desplazándose por las calles llenas de arcos de flores y palmas por cuyos ángulos se hacen presentes los danzantes con sus respectivas bandas de músicos, caminando al compás de severa sonoridad y atrayendo a las gentes que los contemplan extasiados. Finalmente, llegan al atrio de la Iglesia.

El primero en llegar es Herodes, personaje que viste Manto de variados colores y corona, lleva barba postiza y anteojos ahumados. A su lado caminan inseparables los Doctores de la Ley, con bata blanca, botas, casco de minero y maletín. Luego divisamos al príncipe y al escriba (Príncipe de los Escribas y Fariseos):

personajes vestidos de color amarillo y verde. lucen un bigote postizo, cascos de soldados romanos y llevan una lanza o un puñal con los cuales amenazan al público, tocando simultáneamente con un pito, o silbato de manera muy jocosa.

Acto seguido, hace su ingreso impresionante el Embajador, Los Tres Reyes Magos y un Angel. El Embajador, montado a caballo va abriendo camino, viste una casaca con charreteras doradas, sombrero de mariscal y en la mano va portando una bandera. Los Tres Reyes Magos sobre hermosos caballos, lucen atuendos de vivos colores, con una corona dorada y un largo manto que cae majestuosamente sobre la grupa del caballo. Este manto adornado con aplicaciones de papel dorado, representa el firmamento; la luna, el sol y las estrellas, finalmente, llega el ángel también a caballo, viste todo de tul, porta en una mano una fulgurante estrella de plata y en su cabeza luce una rizada cabellera postiza, sujeta a una corona plateada.

La fiesta adquiere matices típicos, llenos de algarabía, aparecen los danzantes, se escucha el compás de un huayno y vemos a las borregas y a los Serranos, moviéndose acompasadamente de derecha a izquierda o viceversa: y, en medio de una serie de evoluciones de marcado aire serrano, el Chique huancabambino, avanzan con entusiasmo al mismo centro de la fachada de la Iglesia. Las Borregas están confeccionadas con un armazón de carrizo, forrados de cartón, papel o recubiertas con la misma piel de borrega o papel blanco cargado, imitando la lana y dentro va un hombre conduciendo a cada una al son de la música. Los serranos lucen ponchos de lana y sombrero y complementando el atuendo, máscaras de latón pintadas ordinariamente.

Luego se hace presente la Costa. Representada por una cocinera de máscara negra que lleva en el brazo una canasta llena de camotes y tamales. Al compás del tondero y haciendo gran alharaca ofrece sus productos a los concurrentes. Inmediatamente aparecen los cuzqueños. La danza la ejecutan diez hombres y diez mujeres. Estas lucen amplias faldas de colores y blusas adornadas de encajes, collares con chuyo y haraca o huaraca; ellos, también lucen chullo y ojotas, y en perfecta formación se aproximan a la fachada del templo danzando de dos en dos, al son del más castizo sabor Cuzqueño. Finalmente, se aproxima un grupo de pequeñas pastorcitas, niñas sechuranas ves-

tidas de auténticas pastoras, falda negra y blusa con arandelas de encajes; tarareando y danzando al son de unos alegres villancicos pegajosos y alusivos a la celebración y se acercan a adorar al Niño.

La fiesta continúa en casa del Mayordomo, los potajes sechuranos van y vienen acompañados de abundante bebida, música y baile.

Por la tarde, ante un numeroso público, se da paso a la presentación de la "Historia de la Adoración de los Reyes Magos", en un tablillo levantado en la plaza principal, dando así origen a un hecho tan propio e inconfundible de nuestro folklore, fruto del amalgamamiento íntimo de los cristianos y lo autóctono. Esta pieza teatral es de profundo sentido evangélico, con diálogo y escenas basadas en pasajes bíblicos y recitados con toda naturalidad y consta de dos partes:

La primera parte nos muestra la visita de los Reyes Magos a Herodes; y en sus escenas hay una serie de transposiciones de personajes producto de su interpretación. Tiene como fondo musical un paso-doble, especie de marcha o paso ligero. Ingresan los Doctores de la Ley, convertidos en doctores de medicina por el atuendo que lucen; en seguida lo hacen el príncipe y el escriba, que equivalen a los príncipes de los escribas y fariseos, vestidos de soldados romanos con la lanza o puñal, quienes juntamente con Herodes escenifican la degollación de los inocentes, en la cual muestran al público una cabeza de chivo, drama cargado de infantilismo morboso.

La segunda parte es la adoración, con diálogo de profundo respeto y realidad impactante, se presentan en un marco de dulzura y devoción, todos los personajes de la representación adoran al Niño Manuelito, con lo que finaliza esta escenificación.

La Danza de Pallas.- Es ejecutada por pastoras que rinden homenaje a la Santísima Virgen del Tránsito el día quince de agosto, ofreciéndole canciones y danzas. Lucen atuendos de seda brillante compuestos de amplia falda negra y larga, generalmente de color negro y azul con cinta de diversos colores y tira bordada al ruedo.

La blusa puede ser de color rosa, celeste, amarilla, blanca u otros colores con mangas largas, adornadas de encajes bordados y finas bastas.

Sobre la cabeza llevan sombrero blanco de paja fina con ala amplia caída, adornada en la parte baja de la copa con ancha cinta de seda del color de la blusa. Completa este atuendo un pañuelo grande, celeste o rosado, colgado a la cinta que ciñe la cintura. Este pañuelo lo utilizan durante la danza cogiéndose por los extremos con las dos manos, y montándolo al mismo tiempo que avanzaban danzando con cadenciosos pasos de derecha a izquierda al son de la melodía interpretada por la banda de músicos que acompaña a la virgen en el recorrido de la procesión.

La Danza de los Doce Pares de Francia.- Esta danza es muy divulgada en España, fue traída por los Españoles a principio del siglo XVIII y aún conserva su nombre primitivo a pesar de que en su interpretación hay transposición de personajes.

Reproduce pasajes de la obra del Quijote; representación que describe como el caballero Don Gaiferos al recibir el mensaje de su prometida Melicenda, cautiva de los Moros, corrió desolado a liberarla. En ella toman parte el Emperador Carlo Magno y sus Doce Caballeros ayudando a don Gaiferos a rescatar a su prometida; también intervienen nobles, duques, Marqueses, etc. Pertenecen a los mismos romances Carolingios y se presentan en forma de Ballet.

La representación se inicia con una marcha en la que aparece Carlo Magno a caballo seguido de sus parciales. Uno de los caballeros lleva una carta en la punta de su espada a Florides (Melicenda del Quijote) cautiva de los Moros, y luego de una serie de recitaciones de los bandos (quienes portan siempre una bandera con su escudo) se retan y luchan estando a la cabeza de sus respectivas huestes, el Rey Cristiano y el Rey moro.

Desarrollaban esta danza con evoluciones pausadas y medidas, dando tres golpes reglamentarios con sus armas, abajo, en medio y arriba, acompañándose con la música interpretada por una banda del pueblo. Cuando el Rey Moro es derrotado, aparece la doncella. Antiguamente esta doncella se descolgaba de una nube (un tabladillo en forma de Rosa Náutica), colgado en un trapecio, en el que aparecía sencillamente por la puerta de la Iglesia.

Los atuendos son lujosos, de terciopelo o de raso con coronas brillantes, turbantes, casquetas, capas y bandas que deslumbran; el Emperador Carlo Magno va vestido como los Reyes de Francia de la edad media.

Esta representación hasta hoy día se encuentra principalmente enraizada en el distrito de la Unión, cuyos pobladores se enorgullecen de representar a estos personajes, maquillados con tupidas barbas, mostachos y patillas bajo sus cetrinos rostros. Los personajes de esta danza, actualmente suelen tener diversos nombres con multitud de variantes.

Danza de Carnaval.- La celebración del Carnaval tiene gran arraigo en el Bajo Piura. Antiguamente se celebraba semanalmente a partir del veinte de enero, día de la fiesta de San Sebastián. Cada uno de los pobladores, comenzaba en el alto de los Castillos de Arena, le seguía Bernal y terminaba en la onza de Oro del día veinte y tres de febrero.

El mayordomo y su comité de obligantes y devotas, eran los encargados de su organización, comprometiéndose los hombres y mujeres con sus contribuciones o cuotas de dinero a comprar todo lo necesario para vestir al YUNCE y preparar las comidas y bebidas en los días que duraba esta celebración; quedaba así asegurado el sostenimiento de invitados y componentes de comparsas.

La celebración se iniciaba con el corte de un árbol, generalmente de guabo, que el Mayordomo y su comité respectivo colocaban en un sitio especial de su casa y vestían con adornos, cintas, frutas y bebidas. Este era el Yunce.

Las comparsas acompañaban al comité de baile, durante el recorrido por las calles, al son de Marineras y Huainos, animando al pueblo a participar con marchas, patrullas o comparsas. Los danzantes se esmeraban por realizar una serie de contorsiones e imitaciones muy personales, con mucha destreza y gracia, de manera que el público lograra identificarlo fácilmente por los ademanes. Bailaban en forma acompañada, casi corriendo pero con suavidad rítmica, que no suponía cansancio, ya que pasaban estos días de fiesta, comiendo y bebiendo.

Los bailarines que iban llegando de cada caserío participante, portaban la bandera respectiva y avanzaban cantando o haciendo barra a manera de estribillo con coplas. Luego, los

hombres y mujeres que deseaban participar, formaban un círculo alrededor del Yunce y cogidos de la mano gritan bailando al son de marinera y tondero norteño, ejecutados por la banda de músicos contratada por el comité organizador. Acto seguido les entregaban un hacha y empezaban a cortar el tronco del Yunce. La persona a la que le tocaba en suerte derribar el Yunce, era el mayordomo encar-

gado para el próximo año.

Esta danza de cintas de colores trenzadas alrededor de un árbol y que caen desde la parte alta de las ramas, representa las primeras fiestas que los españoles enseñaron a los indígenas Tacllanes, cuya tradición enraizó profundamente en el alma popular hasta nuestros días dando origen al Yunce.



Tradición Penonomeña

LA ROSCA DE CUMPLEAÑOS

Gil Blas Tejeira

El pan ha sido para el hombre, a través de todos los tiempos, algo sagrado. Sin duda, por eso, era y espero que siga siendo costumbre entre los muchachos interioranos, antes de tirar un pedazo de pan al suelo, besarlo y decir: "Para que el diablo no se ría".

Para el hijo del interior, nunca ha existido diferencia entre ricos y pobres cuando de pan se ha tratado. Porque todo el que se consume entre nosotros es pan blanco y para el interiorano no tiene sentido el pan negro que comen las clases proletarias de otros países y que los dietéticos nos quieren presentar como mejor por ser más rico en vitaminas.

En el Penonomé de mi infancia el pan nunca se perdía. El caliente se consumía en el pueblo y el llamado "pan frío" era preferido por los enfermos del estómago o vendido en lotes a los campesinos que bajaban al pueblo los Domingos.

Sólo adquiría significación diferente la enorme rosca de pan de huevo que se mandaba a hacer para las celebraciones de cumpleaños.

Recuerdo que, cuando niño, esto de celebrar el cumpleaños (en mi pueblo jamás oí hablar de onomástico) era algo glorioso para mí. Con anticipación de semanas iba contando los días que me separaban de la esperada fecha. La víspera en la noche llevaba un par de huevos a una de las panaderías del pueblo para que me hicieran una rosca. Acaso conozca el lector esas grandes roscas de pan de yema que hacen en nuestras panaderías vernáculas. Unas son redondas, otras, de forma acorazonada. El artista anónimo de la panadería adorna con caprichosas flores y hojas en relieve, la superficie, antes de ponerla al horno. El amarillo de la masa se torna moreno por el fervor de la lumbre, y ya dorada, el hornero saca con destreza, por medio de su larga pala de madera, el rectángulo de zinc sobre el que se colocó la rosca para someterla al purgatorio del horno.