

La sopa teóloga en su versión Mochera: Un potaje mestizo del Perú

The theologian soup in its version Mochera: A mestizo potaje from Peru

César Gálvez Mora¹

Juan Castañeda Murga²

Resumen: En este artículo se aborda la preparación de la sopa teóloga en el pueblo de Moche, así como su evolución. Se indaga en la información histórica desde el siglo XIX, pasando por escritores, viajeros, periodistas y en el siglo XX con antropólogos y académicos. Se destaca la importancia de la utilización de ingredientes tradicionales y de la preservación de la receta en la villa de Moche, a partir de una investigación realizada por los autores en esa localidad.

Palabras clave: Sopa teóloga, Moche, receta, comida de ritual.

Abstract: This article addresses the preparation of theologian soup in the village of Moche, as well as its evolution. Historical information is investigated from 19th century, through writers, travelers, journalists and in the 20th century with anthropologists and academics. The importance of the use of traditional ingredients and the preservation of the recipe in the village of Moche is highlighted, based on research carried out by the authors in that village.

Key words: Theologian soup, Moche, recipe, ritual food.

¹ Academia Nacional de la Historia, arkeologoisto@yahoo.com.

² Universidad Nacional de Trujillo, jcastanedam@unitru.edu.pe

Introducción

La tecnología de la alimentación en los pueblos tradicionales de la costa norte del Perú es amplia y diversa (Schaedel, 1988), siendo frecuente que cada comunidad sea identificada por un plato en particular. En el departamento de La Libertad, la villa de Moche (Figura 1) tiene como expresión de su patrimonio inmaterial a la sopa teóloga (Amador, 2022; Cieza, 2018; Horna, 2019; Rufasto, 2017), plato tradicional preparado por señoras mocheras, quienes mantienen el conocimiento de los ingredientes y del proceso de preparación.

Se trata de lo que se conoce como una “comida de ritual”, que es aquella que es preparada para ocasiones especiales (cumpleaños, matrimonios, bautizos) y que cumple “una función específica relacionada con las costumbres, ritos y creencias” (Fonseca, 2015). Estos platos, permanecen como parte del ritual de una comunidad y su preparación es reconocida y transmitida de generación en generación (Centurión, Espinoza, Baeza y García, 2021, p. 5).

En esta perspectiva, en el presente artículo se analiza la evolución de la sopa teóloga que se prepara en la villa de Moche y su campiña, en las fiestas y rituales como parte de la identidad alimentaria de esa comunidad. Asimismo, se presenta un caso documentado por los autores en la mencionada villa. Con esta finalidad se ha revisado las fuentes históricas y se ha aplicado la observación participante (Fernández, 2009) en la investigación de campo

Perspectiva histórica

La comida, como todo indicador cultural, no es estática y varía en el tiempo. La sopa teóloga es un plato que tuvo una amplia dispersión geográfica (Zapata, 2009); se ha registrado referencias del siglo XIX para Lima (Fuentes, 1867; Gorriti, 1890; Palma, 1880; Pardo y Aliaga, 1829) y también aparece en un recetario arequipeño, en el cual se le considera un plato poco común por su alto costo. En todas ellas se refiere como si fuese un caldo espeso o consomé. Fernando Casós en su novela *Los amigos de Elena*, corresponde a una escena que tiene lugar en la cocina del monasterio de Santa Clara de Trujillo, en la que describe su preparación, indicando que “...en el inmenso fogón reposaba por un lado la buena sopa *teóloga*, bajo cuyas rebanadas de pan mantecoso bullían hígados, mollejas, corazones y huevecillos en confusión amigable”; es decir, se la estaba preparando con menudencias (Casós, 1874, p. 186). El autor se refiere a una parte

de la preparación porque el plato lleva, además, como se verá más adelante, otros ingredientes.

De acuerdo con Gillin (1947, p. 53), la sopa teóloga de Moche es un plato indispensable en ocasiones como cumpleaños, bautizos, matrimonios, nacimientos, entre otros. El autor, reporta una breve receta:

- “1. Se corta el pan en trozos y se humedece, se deja reposar media hora.
2. Colóquelo en una olla con agua.
3. Mientras tanto, prepare una sopa de pollo espesa o caldo.
4. Vierta esto sobre la papilla de pan, hirviendo.
5. Se agrega ají (molido) rojo y amarillo.
6. Se frota el azafrán entre las manos y se deja caer en la olla.”³ (*Op. Cit.*).

Es importante destacar que el autor menciona un plato denominado “la boda” que, **además de la sopa teóloga**, incluye “maíz tostado molido”, “pepián de cancha”, la “jeta o geta” (salsa de “lenteja bocona” a modo de papilla batida), “yuca machacada”; y además una presa de pollo o pato, y otra de cabrito (Gillin, *Op. Cit.*, p. 53; ver, además, Gutiérrez, 2009, p. 7). También precisa que “La sopa ocupa el fondo y el centro del plato con los demás elementos dispuestos en los bordes. La presa de pollo se coloca en la sopa y la presa de cabrito reposa encima del pepián de cancha. Todos están bien condimentados con ají, cebolla, sal, pimienta negra, culantro, azafrán, etc. Este es el manejo de la sazón que distingue a un experto cocinero de Moche de uno común y corriente”⁴ (Gillin, *Op. Cit.*). Consideramos que este es el más antiguo reporte del plato tradicional en Moche y que algunos de los ingredientes variarían *a posteriori*; siendo un ejemplo de ello el cambio del pepián de cancha por el pepián de arroz. De lo antes mencionado se desprende que, actualmente, lo que se denomina sopa teóloga, en realidad se trata del plato de “la boda”, que es un potaje auténticamente mochero, que simboliza a la pareja que se casa: el pepián representa al novio y la sopa teóloga representa a la novia (Ver, al respecto: Gutiérrez,

³ “1. Bread is cut into pieces and moistened, allowed to stand for half an hour.

2. Place in cooking pot with water.

3. In the meantime prepare a thick chicken soup or broth.

4. Pour this over the bread pap, boiling.

5. Red and yellow *aji* (ground) added.

6. *Azafrán* rubbed between the hands and dropped into the pot.” (Gillin, *Op. Cit.*, p. 53).

⁴ “The soup occupies the bottom and center of the plate with de other items ranged about the edges. The piece of chicken is placed in the soup and the piece of kid rests atop the pepián de cancha. All are well flavored with ají, onions, salt, black pepper, culantro, azafrán, etc. It is the management of the seasoning which distinguishes an expert Moche cook from an ordinary one” (*Op. cit.*).

Op. Cit., pp. 8-9). Hay algunos de estos antiguos ingredientes (Gillin, *Op. Cit.*) que no se incluyen con frecuencia en la actualidad (*i.e.* “maíz” *Zea mays*, “lenteja bocona” *Lablab purpureus*, “yuca” *Manihot esculenta*).

De otro lado, a partir de recuerdos personales Vega (2024, pp. 273-276) nos relata la preparación de este potaje en las décadas de 1950 y 1960, en el que primero se tostaba el azafrán para luego estrujarlo hasta hacerlo polvo. En otra cocina “... las paredes de un perol y el fondo se cubrían de manteca de cerdo” y se le espolvoreaba el azafrán tostado y molido el día anterior, se removía con una cuchara de palo y se agregaba trozos de pan previamente remojado en caldo de gallina, al que se agregaba cebolla picada, ají uña de gavián y finalmente “tomate de chisco” *Lycopersicum peruvianum*, que son tomates silvestres pequeños, para agregar a la sopa. Las presas de gallina sancochada se colocan en un plato, se le agrega el pan y se adorna con rodajas de huevo duro, garbanzos y perejil picado. Al respecto el autor dice “Esta es la sopa teóloga. En algunos matrimonios la sopa teóloga la adornaban con una ‘rosca de fiesta’ y la ‘jeta’ de lenteja bocona, convirtiéndola en la ‘Boda de fiesta’ “. Menciona también que posteriormente se agrega pepián con pavo y cabrito, información que coincide con la versión recogida por Gillin (*Op. Cit.*).

Perspectiva etnográfica

En una entrevista a doña Zoila León Márquez le informó a Cieza (*Op. Cit.*) que uno de los platos típicos de Moche es “...la sopa teóloga o como también la llaman la boda... mochera...”⁵; refiere, en cuanto a los ingredientes: “arroz un poco molido, gallina o pavo, cabrito, garbanzo, cebolla china, aceite, ajos, ají amarillo, ají panca, perejil, huevos, aceitunas, pan, azafrán, sal.”, y enfatiza la transmisión del conocimiento para preparar la sopa teóloga por la línea femenina familiar (*Op. Cit.*, p. 33)⁶. Mayores detalles en cuanto a la preparación también son precisados por esta autora (*Op. Cit.*, pp. 33-35). Además, datos sobre receta, insumos, técnica y utensilios vinculados a la sopa teóloga son ofrecidos por Rufasto (*Op. Cit.*, p. 32, 38), en base a la entrevista realizada a su informante doña Matilde Díaz, quien menciona entre los ingredientes: “garbanzo, cebolla, pan de fiesta, azafrán, la pavita tierna de corral, huevos, ají de sopa, tomatito de campo, lenteja bocona y como complemento la rosca de manteca. Este se acompaña con una presa de

⁵ También denominada “boda de Moche”, de acuerdo con Amador (2022).

⁶ Al respecto, Gutiérrez (*Op. Cit.*, p. 5) enfatiza que “... son las mujeres mocheras que lo preparan por conocimiento de transmisión oral transmitida de generación en generación, que les viene desde antes de sus tatarabuelas (por lo menos)...”

cabrito” (*Op. Cit.*, p. 38). Por su parte, Horna (*Op. Cit.*) presenta un breve listado de ingredientes propios de la sopa teóloga: gallina o pavo, cabrito, tomate cherry (*sic*), garbanzo, tajadas de pan francés, arroz para pepián, ajo, cebolla de hoja, aceituna negra, huevo, ají amarillo fresco, aceite, azafrán, ají panca, pimienta y sal; información brindada a esta autora por doña Shirley Mondragón Polo (*Op. Cit.*, pp. 53-56, 106).

En similar perspectiva, Amador (*Op. Cit.*) presenta una relación muy detallada de ingredientes: “...pavita criolla, manteca de cerdo, aceite vegetal, cebolla morada, aceituna negra, huevo cocido, perejil fresco, zarandaja hervida, rosca de manteca, azafrán, pan de piso frío, garbanzos, jitomate silvestre o boca de chisco, ají uña de águila, sal, cabrito de leche, orégano, arroz, cilantro fresco, comino, pimienta negra, ají panca colorado, ají panca amarillo, ají escabeche fresco, cebollín, chicha de jora y ajo molido...”; asimismo considera que la sopa teóloga consta de tres partes: migado de pan, pepián y encebollado, y menciona, como dato interesante, que “... su preparación es anunciada en los hogares, colocando cebollas cambray, cilantro y ají escabeche en la entrada de los mismos.”

Finalmente, Gutiérrez (*Op. Cit.*) reporta la entrevista realizada a la Sra. Graciela Rodríguez Sachún (66 años, en 2009) y precisa que:

“... al pan se le deja remojar con el caldo de pava durante media hora antes de ponerlo al fuego; a la sopa en el perol se le agrega aceite vegetal encima; el pan tiene que cocinar hasta que pierda su sabor a pan; cuando se quiere hacer la presentación de la sopa en el perol se le coloca encima todos los ingredientes 'de decoración' e inclusive el aderezo, y cuando se quiere realizar una especial presentación de la Sopa teóloga en el palto (o recipiente en el que se sirve) a dichos ingredientes se les tiene aparte y allí se les va tomando y colocando sobre la porción de sopa, ordenadamente; referente al pepián, y utilizando aceite vegetal (no del suelto) primero se dora ajos y enseguida se agregan los ajíes panca molidos; al pepián se le va agregando aceite vegetal y se le mueve para que se mezcle todo, agregándole al guisado un poquito de cominos; cuando se lava la carne con chicha, la chicha va untada con sal; cuando no se pone los 'adornos' sobre la sopa en el perol, entonces a los tomatitos se les pone en el aderezo al prepararlo (para que anulen su sabor a crudo...)” (*Op. Cit.*, pp. 2-3).

En términos generales se advierte notorias coincidencias en cuanto a los ingredientes, por cuanto los informantes de las autoras antes mencionadas fueron cocineras tradicionales

de Moche. Ello nos brinda un marco de referencia para la presentar los resultados de nuestro tema de interés.

De otro lado, Gutiérrez (*Op. Cit.*, p. 7) precisa que “La tradición histórica de la Sopa Teóloga indica que ella está ligada a la festividad de Domingo de Ramos y Semana Santa en Moche.”

Asimismo, consideramos pertinente subrayar que con la Resolución Viceministerial N° 140-2014-VMPCIC-MC, publicada en el diario oficial El Peruano el 8 de enero de 2015, el Ministerio de cultura declaró patrimonio cultural de la nación a la Semana Santa de Moche, del distrito de Moche, provincia de Trujillo, departamento de La Libertad. Esta norma menciona que “Otro de los elementos que sobresale en la Semana Santa de Moche es la tradicional *sopa teóloga*, plato emblemático de la provincia de Trujillo y singular de esta festividad...”; asimismo que “Durante la Semana Santa de Moche, es tradición que en la entrada de algunas casas del pueblo, se cuelgue un buche de pavo inflado, en señal de que ahí se ha preparado la sopa teóloga y que se invitará a los devotos.” Y que “... el Jueves Santo los integrantes de la hermandad se reúnen para preparar la sopa teóloga, la misma que se ofrece a los devotos en agradecimiento por dejar su contribución voluntaria”.

Adicionalmente, mediante Resolución Directoral Regional N° 52-INC-La Libertad (25 de junio de 2009), se resuelve “OTORGAR RECONOCIMIENTO como Plato Típico del Distrito de Moche a la SOPA TEÓLOGA con la finalidad de preservar su origen y autenticidad dentro de la Cocina de la Región La Libertad y como expresión cultural que contribuye propiamente a la consolidación de la identidad de nuestra Nación.” A lo cual se suma la Resolución Gerencial Regional N° 001-2009-GR-LL-GGR-GRSCETA (8 de enero de 2009) resuelve “RECONOCER como Plato Típico de Moche a la SOPA TEÓLOGA con la finalidad de preservar su origen y autenticidad...”. Posteriormente, mediante Ordenanza Regional N° 028-2016-GR-LL/CR (17 de octubre de 2016), el Gobierno Regional de la Libertad resuelve “Declarar de interés público y prioridad regional la puesta en valor y reconocimiento a la 'sopa teóloga' del distrito de Moche, provincia de Trujillo, como plato bandera regional”.

En este marco, presentamos la información brindada por doña Adela Campos Álvarez (64 años, en ese entonces) (Figura 2), en la villa de Moche, el 9 de enero de 2015; dama mochera que es portadora del conocimiento ancestral de preparación de la sopa teóloga y mantiene esta actividad por cuarenta años; habiéndola aprendido de una vecina suya, doña Sabina Isla (†), lo cual confirma que la transmisión del conocimiento se realiza en el

ámbito femenino. Asimismo, abordaremos los ingredientes y preparación del potaje; las ocasiones en que éste es consumido; el combustible utilizado, el tipo de cocina y el menaje indispensable. Todo ello con el propósito de contribuir al mejor conocimiento de esta expresión del patrimonio inmaterial, en una coyuntura de cambios, que traen consigo el uso de ciertos ingredientes de reciente data que distorsionan la pureza del plato tradicional.

La investigación

El aviso

De acuerdo con doña Adela, la exhibición de un buche de ave inflado junto a un ají escabeche y dos cabezas de cebolla colorada “de rabo” significa que hay sopa teóloga en venta; señal que es decodificada por los consumidores. Por su parte, Gutiérrez (*Op. Cit.*), señala que

“... para venderla al público, es tradición mochera colocar sobre el dintel de la puerta a la calle un buche de pava bien inflado junto con dos escabeches grandes una o dos plantas de cebolla de rabo y una (sic) manojito de culantro fresco. Esto anuncia al público que en esa casa hay Sopa Teóloga” (*Op. Cit.*, p. 16).

Ingredientes

Todos los ingredientes están disponibles en el pueblo: 1. Aceite, 2. “aceituna”⁷ *Olea europaea*; 3. agua en la cual se ha hervido previamente gallinas o pavas y se reserva (si el líquido no está sancochado, no puede hacer la sopa teóloga); 4. “ají panca” colorado *Capsicum chinense* molido, 5. ají largo: “escabeche” *Capsicum vacatum*, 6. “ajo” *Allium sativum*, 7. “arroz” *Oryza sativa*, previamente lavado y molido en batán; 8. “azafrán”⁸ *Escobedia grandiflora*, cuya flor amarilla se cosecha, se pone al sol para que seque, se soasa en el fuego, y una vez que está tostada se desmenuza con las yemas de las manos (es el principal ingrediente y debe estar listo primero para preparar la sopa teóloga); 9. cebolla de rabo colorada o “cebolla larga” *Allium fistulosum*, 10. “culantro” *Coriandrum sativum*, 11. “comino” *Cuminum cyminum*, 12. “garbanzo”⁹ *Cicer arietinum*, 13. Chicha

⁷ Deben ser grandes, y son remojadas de un día para otro; luego son sancochadas con la pava para mejorar el sabor (Gutiérrez, *Op. Cit.*, p. 13).

⁸ Preferible la que es cosechada “en su pleno esplendor maduro” (*Op. Cit.*, p. 12).

⁹ Se trata de garbanzos grandes, que son remojados de un día para otro, y son sancochados con la pava, para que adquieran buen sabor (*Op. Cit.*, p. 13).

de jora, 14. huevos, 15. manteca de chanco¹⁰; 16. pan francés¹¹, reservado de un día para otro, el cual es cortado en rodajas; 17. “Perejil”¹² *Petroselinum crispum*, 18. “pimienta” *Piper nigrum*, 19. rosca, 20. sal, 21. tomate chico: “tomate de chisco” o “tomate del monte” *Lycopersicon peruvianum*, 22. “tomate” grande *Lycopersicon esculentum*, 23. presas de “cabrito” *Capra aegagrus*, 24. presas de “pava” *Meleagris gallopavo*. La pava criolla¹³ es comprada por nuestra informante en la localidad de Virú, distante 44km de Moche, yendo por carretera.

Corresponde indicar que dentro de los ingredientes tradicionales informados por la Sra. Adela se advierten coincidencias con otros presentados por varios autores (Amador, *Op. Cit.*; Cieza, *Op. Cit.*; Horna, *Op. Cit.*; Rufasto, *Op. Cit.*). En cuanto al listado de Amador, (*Op. Cit.*), destacamos que nuestra informante no incluye, por ejemplo, zarandaja, orégano, ají panca amarillo, entre otros.

Doña Adela es tajante al afirmar que en su cocina se emplean ingredientes tradicionales que están disponibles en Moche; y que, por el contrario, ingredientes como queso, leche, vino, papa, nuez moscada, etc. (ver, entre otros: Bossio, 2021; Marín, 2022; Peru.com, 2022; Torres, 2024) no se usan en la localidad para preparar la sopa teóloga. Tampoco se emplea “sibarita” y “palillo” *Curcuma longa*, ya que la receta comprende solamente ingredientes naturales. Por consiguiente, consideramos que la inclusión de los componentes antes mencionados en la receta distorsiona la autenticidad de este potaje (ver, además, Gutiérrez, *Op. Cit.*, p. 21).

Combustible

Se emplea leña de “algarrobo” *Prosopis sp.*, “espino” *Acacia macracantha* y “sauce” *Salix chilensis*.

Cocina

La cocina es del tipo alta (Gálvez, 2022, pp. 166-170; Gillin, *Op. Cit.*, Lám. 14; Huertas, 1999, p. 145), formada por dos muretes que sostienen una plataforma donde se ordenan dos hileras de ladrillos de altura suficiente como para permitir el ingreso del combustible.

¹⁰ Es preferible de chanco criollo tierno y criado en casa (Gutiérrez, *Op. Cit.*).

¹¹ Se trata del pan francés de piso, el cual debe tener de 3 a 4 días de hecho (*Op. Cit.*).

¹² El perejil debe estar picado; y antes de servir es esparcido sobre la sopa en el perol (*Op. Cit.*, p. 13).

¹³ Se precisa que se trata de pava núbil (no tomada aún por el pavo) de corral o de chacra (*Op. Cit.*, p. 11).

Varias láminas gruesas de hierro colocadas a intervalos adecuados sirven para sustentar los recipientes sobre el fogón (Figura 3).

Menaje

Se utiliza un perol de hierro, que es preferido “Porque es ancho pues, la boquita es así, para poder servir, para poder este... para poder mover”; y ollas para el cabrito, las aves y para el pepián; en total son cuatro recipientes.

Preparación

La preparación de la sopa teóloga puede llevar una hora, bien reposado; no obstante, nos precisa que para unas veinte personas puede hacerlo en una hora, indicando que la preparación de la carne lleva ese tiempo.

1. Una vez que el perol está embarrado con manteca de chancho se echa el azafrán y se entrevera con una cuchara.
2. Se pone el pan en rodajas, se echa una parte del líquido donde se han hervido las aves, y se mueve continuamente con la cuchara, hasta que esté uniforme el color del azafrán. El pan se va aplastando con la cucharita hasta lograr “una masita uniforme que va quedando parejita”.
3. Preparación del pepián: Se hace un aderezo colocando en el fondo de una olla manteca, aceite, ajos, ají colorado molido, y una vez que está hecho el aderezo se vierte el líquido donde han hervido las aves y luego se agrega el arroz molido. El volumen de líquido varía según la cantidad de arroz que se quiere preparar. Y se agrega más, en caso faltara.
4. Preparación del cabrito: Se prepara a base de cebolla de rabo colorada picada, se le echa dos tomates grandes bien picados, un poquito de color, ají panca molido, ajos que se aderezan con las cebollas y el tomate y para condimentar, sal, pimienta, comino y chicha madura, especial para cabrito, y se le echa unas gotitas de limón (“el secreto de la casa”). Cuando ya va a estar se le agrega culantro y los escabeches en tiras para que adornen el plato. Y a la hora que está servido, se le pone una rosquita. La preparación del cabrito lleva una hora.
5. Preparación del adorno: El garbanzo sancochado, se pone una parte con el pan y encima se le pone un adorno. Si se tiene las mollejas de las aves, se pica y se echa en el aderezo.
6. Otro aderezo: En la sartén se adereza la cebolla de rabo colorada o blanca, el tomate chiquito o “tomate de chisco” (“Si no hay este tomate, no hay sopa teóloga”), el ají largo,

con un poquito de aceite. Una vez que el azafrán está dorado con el aceite, se echan las cebollas picadas con el tomate y el ají largo, y con esto se adorna, todo eso es la base; encima se pone un poquito de garbanzo, los huevos partidos y las aceitunas.

Para servir la sopa teóloga, se empieza con el pepián y se culmina con la colocación de la pava, el cabrito y la rosca (Figuras 4, 5).

Ocasiones en que se degusta el potaje

La sopa teóloga es consumida en ocasión de matrimonios, bautizos, misas de difuntos, cumpleaños. De acuerdo con doña Adela, este potaje puede ser consumido a cualquier hora, de preferencia en los matrimonios. Asimismo, informa que en Domingo de Ramos también se prepara la sopa teóloga.

El potaje es asentado con chicha de jora especial para esa ocasión.

Comentario final

La sopa teóloga o boda mochera, preparada durante 40 años por doña Adela Campos Álvarez incluye, con algunas variaciones, los ingredientes y la receta de preparación tradicionales de la villa de Moche. Con relación a la receta reportada por Gillin (1947, p. 53) y Vega (2024, pp. 273-275), ya no son utilizados como ingredientes, por ejemplo, el “maíz” *Zea mays*, la “lenteja bocona” *Lablab purpureus*, y la “yuca” *Manihot esculenta*. Sin embargo, los cambios que han venido ocurriendo en el tiempo han sido generados al interior de las cocineras de la villa, de ahí que podemos afirmar que existe consenso en los ingredientes básicos; no obstante, la peculiaridad del potaje preparado por nuestra informante, y la reserva del “secreto” en la preparación del cabrito, que es uno de los componentes de la sopa teóloga.

Estimamos que, por ser el plato emblemático de Moche, y gracias a la transmisión de la receta de madres a hijas -como sucede en el caso que reportamos- los ingredientes, la preparación y la presentación del plato a los consumidores, se mantendrán en el tiempo. La declaración de la Semana de Santa de Moche como patrimonio cultural de la nación que incluye como componente a la sopa teóloga, viabilizará el monitoreo continuo de esta expresión por el Ministerio de Cultura. Igualmente, su declaración como “plato bandera regional” abonará en favor de esta expresión dependiendo de los portadores y autoridades involucradas promover la continuidad de la misma en el tiempo; así como velar por su

autenticidad, lo cual involucra la no inclusión de ingredientes exóticos como: queso, leche, vino, nuez moscada, entre otros.

Agradecimientos

Los autores agradecen a la señora Adela Campos Álvarez, por compartir su conocimiento ancestral. Igualmente, a Alvaro de la Rosa Celestino y Sara Sánchez Landers, por su valioso apoyo.

Referencias bibliográficas

AMADOR, J. (s/f) *Sopa teóloga: un potaje del norte peruano digno de dioses*. UNITEC Blog. <https://blogs.unitec.mx/vida-universitaria/sopa-teologa-un-potaje-del-norte-peruano-digno-de-dioses/> Consultado el 20 de setiembre de 2022.

BOSSIO, R. *Sopa teóloga*. <https://renzogourmet.wordpress.com/2012/01/19/sopa-teologa/> Consultado el 19 de enero de 2012.

CASÓS, F. (1874) *Los amigos de Elena*. Tomo I. Paris: Librería Española de E. Déné Schmitz.

CENTURIÓN-HIDALGO, D.; ESPINOSA, J.; BAEZA, L. y GARCÍA, J. (2021) Comidas y bebidas en celebraciones y ritos como rasgo de identidad cultural tabasqueña. *Estudios sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo regional*, 37 (51), pp. 2-28.

CIEZA, A. (2018) *Manifestaciones folclóricas del Distrito de Moche como factor de diversificación de la actual oferta turística año 2018* [Tesis Título Profesional de Licenciado en Turismo y Hotelería, Universidad César Vallejo. Trujillo]. https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/26693/cieza_pa.pdf?sequence=1&isAllowed=y

FERNÁNDEZ, F. (2009) Discusiones de metodología. La observación en la investigación social: la observación participante como construcción analítica. *Revista temas sociológicos*, 13, 49-66.

FONSECA, E. (2015) *Comidas y rituales en el mundo Nahuatl II*. <https://blogs.acatlan.unam.mx/scronicas/2015/12/10/comidas-rituales-en-el->

PERU.COM (s/f) *¿Cómo preparar sopa teóloga?* <https://peru.com/estilo-de-vida/gastronomia/como-preparar-sopa-teologa-recetas-sopas-receta-de-la-sopa-teologa-gastronomia-del-peru-comida-peruana-gastronomia-del-norte-la-libertad-semana-santa-domingo-de-ramos-noticia/> Consultado el 19 de marzo de 2022.

RUFASTO, D. (2017) *La gastronomía tradicional en la provincia de Trujillo para el desarrollo de rutas culinarias en el año 2017* [Tesis de Licenciado en Turismo y Hotelería, Universidad César Vallejo. Trujillo]. https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/11697/rufasto_td.pdf?sequence=1&isAllowed=y

SCHAEDEL, R. (1988) *La etnografía muchik en las fotografías de H. Brüning, 1866-1925*. Lima: Ediciones COFIDE.

TORRES, L. (s/f) *Sopa teóloga*. <https://www.leslytorres.com/recetas-trujillanas/sopa-teologa/> Consultado el 9 de marzo de 2024.

VEGA, J. (2024) *Moche: un pueblo costumbres y tradiciones. Testimonios: 1535-1970*. Lima: Universidad Ricardo Palma Editorial Universitaria.

ZAPATA, S. (2009) *Diccionario de Gastronomía Peruana Tradicional*. Lima: Universidad San Martín de Porres Fondo Editorial.

Anexos



Figura 1. Ubicación de la villa de Moche en el departamento de La Libertad.



Figura 2. La Sra. Adela Campos Álvarez, experta cocinera de la sopa teóloga (Foto: C. Gálvez).



*Figura 3. Cocina alta, utilizada por la Sra. Campos para preparar la sopa teóloga
(Foto: C. Gálvez).*



Figura 4. Plato de sopa teóloga servido, listo para el consumo (Foto: C. Gálvez).



Figura 5. Plato de sopa teóloga, presentado en la mesa (Foto: C. Gálvez).