

La historia del Juane

El Juane tiene su origen en Moyabamba, plato típico principal de la fiesta de San Juan en toda la región de la selva peruana.

Desde que los españoles fundaron la ciudad de Moyobamba nace el deseo de la exploración de estas vastas e importantes tierras con incalculables riquezas, numerosos inmigrantes como aventureros tanto de la Costa como de la Sierra, se posesionan de terrenos productivos adaptando sus costumbres en la alimentación, modo de vida, etc. Los habitantes de Moyobamba estaban dedicados al cultivo de la tierra, a la caza y a la pesca, la comida estaba preparada a base de vegetales y carne, pues era muy importante la abundancia y variedad de animales y aves salvajes.



La influencia ejercida por los inmigrantes de la costa y de la sierra se demuestra así por ejemplo en la elaboración con maíz molido del histórico tamal, de esta fusión de acciones culinarias para la preparación de los alimentos, surge la idea de moler la yuca cruda, sazonada y mezclada con los condimentos convenientes y con pedazos de carne, hervido por unas tres horas, envueltos en hoja de bijao, hoja aromática y de agradable sabor nativa de la zona, nace en Moyobamba la preparación del exquisito Juane, RUMU JUANE o juane de yuca fue el primer juane elaborado, posteriormente se emplearía el arroz y un pedazo de carne de gallina en la preparación de este plato tradicional.

El juane se puede clasificar: Arroz juane, a base de arroz y gallina; Avispa juane, con carne molida, y Nina juane, con pollo tierno y huevos; Chuchulli juane con menudencia de gallina y arroz; Uchu juane con pescado menudo, huevo y ají y el Sara juane preparado con maní, maíz y un pedazo de carne de cuy y carne de monte; este juane era el alimento del viajero porque puede ser guardado por largo tiempo sin sufrir alteración.

¿Por qué se le llama "Juane" o "Juanes"?

Muchos nativos del Putumayo, Marañón, Huallaga y Ucayali cocinaban alimentos en bateas y canoas de madera renovando piedras calientes hasta que el agua hierva; pero ésta era labor



comunitaria. Cuando estaban solos usaban hojas de heliconias, plátano y bijao para envolver sus alimentos y ponerlos a fuego moderado hasta que se cocinen. Los alimentos de hecho se cocían a medias, lo que en lenguaje selvático, precursor del quechua se llamaba "huanar", de donde deriva huane y juane (amortiguado, cocido a medias, o modificado) que es como se le conoce actualmente. Los primeros juanes eran de callampa, yuca, huevos de aves silvestres y pescado. Con la llegada de los españoles se agregaron los productos traídos por estos y aparecen el juane de arroz con carne de gallina, aceituna, huevos de gallina y condimentos traídos por los colonizadores.

Fuente:

<http://www.altomayoperu.com/turismo-en-moyobamba/el-juane.htm>

<http://es.wikipedia.org/wiki/Juane>