



A FUEGO LENTO

LUNAHUANÁ Y SUS DELICIAS

POR JUAN CRISTOBAL (*)

¿Quién no sabe que Lunahuaná es un pueblecito donde el sol perdura y vive todo el año y que se encuentra ubicado en el mismo corazón del alma de Cañete, al igual que un tomate erguido y altanero de belleza? Bueno, casi todos lo saben, menos los sapos y culebrones. Por eso mismo, el orgullo de todo lunahuanero es ofrecernos, desde el arranque y antes que salga el sol, su exquisita **sopa chola**, que para cualquier hijo de vecino, mas si es extranjero, se le pone la garganta como el mejor de los bemoles en tiempos de bolero.

La sopa chola es elaborada desde hace muchos años, desde antes que hablen los loros o papagayos, así no los dice doña Luzmila Rivas, de 98 años y conservada como la mejor flor de los jardines. “Desde que abrí estos ojos vi preparar en mi casa la sopa chola y la seguí viendo después por toda la eternidad”. Y en cuanto al nombre nos explica: “Seguramente le pusieron así en honor a la mujer, porque por esos lares la mujer es llamada de cariño “chola” y como la sopa es algo que nos les puede faltar a los de esta tierra, se juntaron cariño con cariño y surgió así la sopa chola”.

Para su preparación es indispensable tener una olla de barro, esas medio marroncitas oscuras, que al cocinar los

alimentos exhala un gusto especial, como a madera o colibrí, porque los pobladores piensan que la olla de aluminio no sirve para este plato pues al hervir bota su óxido capitalista. El hervor debe ser en fogatas con pedazos de troncos de sauce, que abundan por la

se estimule. En el aderezo es esencial los ajos pelados y chancados, la cebolla picada en cuadraditos pequeños y parejitos. El pavo o pollo que se emplee debe ser criado en casa, mínimo año y medio, pues debemos saber qué es lo que nos llevamos a la boca:



región, para que el humo de la leña se impregne en lo que se está preparando y de esta manera toma su sabor. Es indispensable que para mover el cocimiento debe hacerse con cucharón de palo para así no raspar el pote de la olla. El agua que se utilice debe ser no de caño (de un solo caño) sino de manantial, para que el cariño

(*) JUAN CRISTOBAL. Premio Nacional de Poesía, 1971. Juegos Florales de San Marcos, 1973. Mención Casa de las Américas, 1973. Premio Copé, 1998. Premio en El Salvador, auspiciado por el Frente Farabundo Martí, 1982. Autor de una veintena de libros de Poesía, Poesía para jóvenes, Cuentos, Memorias. En OBRA POLITICA: Crítica marxista al Apra. ¡Disciplina, compañeros! Máximo Velando. La memoria es un arma. ¿Todos murieron? Uchuraccay: el rostro de la barbarie. RECOPIACION: Good bye, Mr. Haya. Fútbol y Política. Trabajó como periodista en varios diarios de la capital. Ha sido traducido al inglés, griego, italiano.

algo que tenga la ternura de los años.

Antiguamente, nos dice doña Luzmila, “los abuelos elaboraban sus propios fideos en forma de pasta y luego de extenderlos los cortaban finamente para finalmente dejarlos en los hornos hechos con piedras sobre piedra, como esa piedra blanca y negra de Vallejo”. Hoy día se utilizan los fideitos llamados de cinta, también la albahaca, el comino, la pimienta, todos producidos y crecidos en casa, así como el vino para su buen remojón. Porque quién no ha escuchado que las bondades del vino de Lunahuaná son buenas hasta para que agarren viaje las solteronas más chuscas y empedernidas.

La preparación es más o menos así: Se calienta la olla de barro a fuego lento, luego se agrega aceite de oliva, después se le echan los ajos, la cebolla, la pimienta y el comino, después de esperar que doren como el amor de las palomitas, cuando ya está a su punto, agregar la albahaca y el agua pura de manantial para “romper el hervido”, y justo cuando se está produciendo la ruptura, se echa el pavo o el pollo. Y allí, mamita linda, a esperar a que se cocine, por lo menos un par de horitas, lo que nos da tiempo para hacer unos enjuagues con sus vinos tintos, esos que tienen todavía un poco de polvito. Una vez cocidas las presas, el potaje se sirve bien acompañado con sus yucas y papas sancochadas y esta vez acompañado de un vino tinto de madrugada, tipo semi-seco.

Otro plato famoso de estas tierras es la **carapulcra de papa**

seca. Para el preparado hay que tener en cuenta desde que se cosecha la papa, porque hay que seleccionar el tipo de papa que se va a emplear para la cocina, que debe ser redondita, ni muy grande ni muy chica, y tirando un poco para morada. De preferencia las señoras emplean más las papas chicas, que se pelan, se lavan y se ponen a cocinar a fuego lento, una vez cocidas se ponen al sol para que se seque. El ají que se emplee será de panca, o sea, ají colorado seco, que debe ser molido en batán, esa piedra ovalada y negra de los mil amores. Los tipos de carne que se agregarán son de chanco, de res y de gallina. Hoy en día esto resulta caro, pero como no hay bien que por mal no venga, con una sola carne dice Dios y ¡basta! ¡Cúidate el ojo, bacalao!

La preparación también se hace en olla de barro y a fuego de leña. El aderezo con manteca de chanco para que los ingredientes doren más aprisa, en especial el ají, que soltará todo el color y calor de su corazoncito. El calentamiento previo de la olla hace que los ajos y las cebollas “muran” (doren) bastante, una vez así, las carnes se echan juntas y una vez cocidas se les agrega la papa seca con un poquito de agua, cuidando que no esté demasiado caldudo. No necesita (¡ojo!) demasiado cocimiento porque si no toma

el aspecto de sopa (común y corriente). Para bajar de la candela la olla se le agregará maní tostado y molido.

Este plato se utiliza especialmente en los cumpleaños, bodas y bautizos. O como dice el tío Nemesio:

“También para la resaca o para levantar al muerto”. No olvidar, en este plato, su buena yuca frita y su buen vaso hermoso y grande de cachina. ¡Y después, échenselas a buscar sirenas en el Monte de los Olivos! Y si quieren un buen postre, no debe faltar la mazamorra de uva, que es una delicia, hasta Dios, cuando pasó con su corte por aquí, pidieron “¡repetición, doña Luzmila!”. Su preparación es facilísima. La uva se aplasta como para elaborar vino, pero con la diferencia que el jugo se usa el mismo día, pues para el vino se deja varios días macerándose. Una vez puesto el jugo de vino a la vista, de los ojales se sobreentiende, se echa un poco de maicena para espesar el jugo, luego se pone a cocinar a fuego lento. Para saber si está a punto la mazamorra, se mueve la olla donde está el jugo de vino y la maicena, y cuando se ve el fondo de la olla, sin que se junten la maicena con el vino, es que la mazamorra ya está para chuparse hasta los dedos. Se recomienda comerla al día siguiente, previa roceadita de canela molida.

