

## A FUEGO LENTO

# COMIDAS DE JUNÍN Y SUS PODERES



**POR JUAN CRISTÓBAL (\*)**

**E**l poblador andino, al igual que el de otras regiones, tiene también su propio arte culinario. La alimentación, en esta parte del país, gira en torno a los productos de su propia agricultura, que, como se sabe son: la papa, cuyo cultivo predomina en los valles centrales de la sierra, tales como en Tarma y Huancayo; el maíz, el trigo, la cebada, la oca, el olluco, la mashua, las habas, las arverjas, la quinua, la cañihua, entre otros.

La papa es la base de la alimentación del hombre serrano. Se le consume de diferentes formas: sancochada con queso, como huatías o asadas en hornos especiales; como papa seca, cocidas y machacadas para preparar la carapulcra: como chuño o papa deshidratada al hielo. El maíz es también consumido en múltiples formas: como cancha o maíz tostado que se come con charqui o con queso; como choclo, cuando las mazorcas están a medio madurar; como jora, para elaborar la chicha; como mote o maíz sancochado; como maíz pelado que sirve para la patasca: como harina con la que se preparan mazamorras, humitas, tamales o pepián.

En su alimentación se utiliza también carnes diferentes: de cuy, oveja, llama, alpaca que tienen un sabor de primera, pero que por el cuidado de la especie están prohibidas de

matar (a los llamados aquénidos).

Las partes que para los urbanos pueden parecer desperdicios o partes insignificantes los hombres de la sierra las utilizan para sus comidas, como son las patas, la cabeza, la panza. Por ejemplo, en la patasca se reúnen todas esas partes, así como en el caldo de cabeza de carnero que es harto delicioso y reconfortante. Muchas de

hermosa madrugada, cargada de bailes, amores, sueños y alcoholes glamorosos.

La patasca es una sopa concentrada que lleva mondongo, pata y cabeza de carnero y maíz blanco pelado. El mondongo tiene que ser de carnero y de ningún otro animal. El mondongo para que quede listo para la olla tiene que estar completamente limpio y bien lavado, si es



estas comidas son también parte de su cultura, pues se utilizan, por ejemplo, en un velorio o después de la misa de difuntos.

Veamos algo sobre La patasca conocida también en ciertos lugares como el "levanta muerto" por su alto poder nutritivo y su poder recuperativo después de una

**(\*) 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.



<https://comidasperuanas.net/cuy-chactado/>

posible hasta cuatro lavadas con agua de manantial. La pata de carnero debe estar completamente pelada, para lo cual se le mete al horno cuidando no dañar el pellejo y después se le lava en agua caliente con sal. La cabeza también debe ser de carnero, de lo contrario se echa a perder el concentrado, porque a veces algunos carniceros nos venden la cabeza del chivo que es peligrosa porque nos pueden convertir en tal. Escoger el maíz es toda una lección, porque hay muchas clases de maíz. Los hay en choclos recién sacados de la planta; en maíz seco o mote y maíz pelado blanco. Esta última variedad es la recomendable para la patasca. Después de estar bien seco por efectos del sol, el maíz es remojado en agua tibia y luego lavado con cenizas de leña de eucalipto con el fin de sacar la cáscara al maíz.

El recipiente en que se va a preparar la patasca debe ser una buena olla de barro, quemada por el calor del hogar y el tiempo, lo cual le da un sabor característico y agradable a las comidas. En esta olla (que el capitalismo ha depreciado para vendernos sus ollas de aluminio) se pone el agua a

hervir cuidando que la proporción del agua sea equitativa a los ingredientes, por cuanto de ser menor se verá demasiada concentrada, así como de ser mayor se perderá el gusto irremediamente.

El maíz pelado que ha sido ya remojado se introducirá en el agua hirviendo y después de unos minutos se hará lo mismo con el mondongo, las patitas y la cabeza de carnero, todo lo cual se hará hervir más o menos cuatro horas. En todo este lapso la efüsión se mantendrá así agregándole sólo la parte de sal correspondiente.

La patasca se utiliza mucho, como ya hemos dicho, en los días festivos, como por ejemplo en La Fiesta de la Cruz (en el mes de mayo); en la del Santiago que sirve para marcar a los animales y darles la bendición para su reproducción; en la Fiesta de la Virgen de Cocharcas; en la Fiesta de San Juan, en el mes de junio y en la Semana Santa. También se come en las ferias dominicales cuando se concentran en las calles de Huancayo personas de diferentes lugares, con el fin de comprar cosas de otros sitios. Estas fiestas son acompañadas

por orquestas típicas del lugar.

En estas celebraciones nunca faltan las bebidas alcohólicas, conocidas en el ambiente como “los tumba cholos”, especialmente las que son a base de ron o cañazo que llevan el nombre de “chacta”. También es conocido el “Salta pa’ trás” que es a base alcohol refinado y chicha de jora, y la bebida más suave es la chicha de maní. Todas estas bebidas son ingeridas en grandes cantidades porque de este modo el Santo o Santa respectiva hará realidad nuestros anhelos dulces y agrídulces o salados.

Para reponer los sentidos y las fuerzas perdidas en la noche anterior se recurre al potente revitalizador caldo de patasca.

De igual manera sucede en los velorios. A las dos de la mañana se ve a las mujeres en pleno preparado de la patasca, mientras los hombres están “matando el tiempo” con su copita de pisco o de ron. Y a eso de las cinco se sirve la patasca, que según las creencias sirve para “levantar al muerto”.

A la patasca moderna se le agrega perejil, cebollita china picada y su rocoto picado en rajas.

Veamos ahora el cuy chactado que también es un plato que significa mucho para el hombre de la sierra, tanto por su valor nutricional como por sus expresiones mágicas del futuro. El cuy se prepara de varias formas: picante de cuy, cuy colorado, cuy chactado, cuy a la brasa o cuy al palo. Detengámonos en el chactado.

Para su preparación no existe discriminación si el cuy es hembra o macho, para el caso es tan sabroso uno como el otro. La edad tampoco interesa, sólo que tengan más de tres meses. Para el plato que diseñamos el cuy debe estar totalmente pelado, para lo cual se emplea agua hirviendo en un recipiente donde se remojará al animal por espacio de un minuto. Este tiempo debe pasarse, de lo contrario el pellejo se atrofiará. Después de haberlo pelado se le extraen las vísceras, para lo cual se le hace un pequeño corte en el vientre, por entre las piernas. Beneficiado el cuy (así se dice), se procederá a aderezarlo con un conjunto de condimentos previamente molidos. El huacatay debe ser triturado completamente, de la misma manera los ajos, los cominos, el ají amarillo, la cebolla, todo esto debe de juntarse con un poco de vinagre (una copita grande para 6 cuyes). Debe destacarse que la mayor proporción debe

ser la del huacatay, que es el que le dará el toque del sabor al plato. Para el cocido del cuy se utiliza generalmente el horno, aunque se puede improvisar fogatas con leña seca o en su lugar el carbón. Se tiene, sí, que tener sumo cuidado con el tipo de leña que se va a utilizar, porque algunas de ellas le dan un sabor amargo al cuy. La misma precaución debe tenerse con el palo que soporta al cuy, que debe atravesarlo exactamente desde el vientre hasta la cabeza. El tiempo de cocido varía según la intensidad del fuego, pero generalmente puede ser una media hora. Las tripas también pueden ser aderezadas y comidas. El plato debe ser acompañado por su poco de mote o por sus buenas papas tanto sancochas como doradas, según el paladar del cliente.

Otro plato típico es el Huallpa chupe, que tiene algunas características exóticas, a diferencia de las otras comidas.

Aquí se utiliza la gallina trozada, un cuarto de kilo de arroz, algunas cebollas picadas, ají colorado, achiote, arverjas y papas, trigo pelado y carne de vaca u ovino.

El aderezo se prepara con el ají colorado, la cebolla, el achiote, los ajos, su poco de sal y algunas otras especerías que se requieran. Este aderezo se pone a freír y cuando está a punto se le echa la gallina cortada en trozos pequeños. Inmediatamente se le agrega agua hasta que cubra tanto la carne de gallina como las arverjas, las papas y el arroz, pero sin ahogarlas. Cuando se sirve se le hace con sus ajíes verdes tostados, añadiéndole, si se desea, una salsa de culantro, perejil y cebollas.

Todos estos platos y demás de la región son tan deliciosos para el sabor y la imaginación que después de ingerirlos nos harán “soñar indesmayables caminos de la tarde”.



<https://files.peakd.com/file/peakd-hive/juantecocha/23u6FrskY8ioCa8giAUyBGa5LgAH7mZrW3xy2mSWRgaRHGZzhFDHGtYpNI5kH88M84ZG.jpg>