

A FUEGO LENTO

EL PUCHERO: UNA COMIDA FELIZ Y SENCILLA

**JUAN CRISTÓBAL (*)**

<https://i.ytimg.com/vi/bmzizLsW0sg/mqres/default.jpg>

Es uno de los platos típicos del departamento de Ancash, el plato más favorito del campo donde cualquier campesino lo saborea a pesar de sus penas o tristezas.

El puchero se prepara a base de repollo o col y carne de cerdo, y es costumbre del lugar, cuando una familia mata su chancho, como diría el poeta: "al tercer día de la matanza", para hacer con los restos del chancho un exquisito puchero.

También es costumbre cuando un ser humano deja de existir que los familiares, el día del sepelio, preparen su puchero para los asistentes del entierro.

En esta comida, aparte del

repollo y la carne de cerdo, también debe llevar orégano, hierba buena, camote, papa, su poco de manteca y agua y sal en breves cantidades. Por supuesto, el puchero saldrá mejor si se prepara en olla de barro y con esa manteca de un chancho hecho cebar con maíz morocho, es decir, ese da color anaranjado, pequeño, duro, bueno para los animales.

Lo primero de todo es conseguirse su buena olla de barro de regular tamaño. Una vez encontrada y bien limpiada se le llena con un poco de agua en la cual se pondrá la carne del animal para que hierva. Cuando la carne está bien cocida se le agrega el repollo con un poco de sal a gusto y a la cual se le añadirá la manteca en poca cantidad para no

malograrse el hígado, pues si se le pasa la mano habrá que tomarse unas copitas más de aguardiente para que "baje" la manteca. Hecho esto se le dará su tiempito justo para que no se deshaga el repollo, al cual se le habrá añadido, en el interín, su papa y camote. Una vez cocido todo esto se procederá a servirlo con su canchita tostada, también en manteca, pues de esta forma le dará más gusto a la comida.

Esta comida, como se ve, es simple y sencilla en su

(*) JUAN CRISTÓBAL. *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 POLÍTICA: Crítica marxista al Apra. ¡Disciplina, compañeros! Máximo Velando. La memoria es un arma. ¡Todos murieron? Uchuraccay: el rostro de la barbarie. RECOPILACION: Good bye, Mr. Haya. Fútbol y Política. Trabajó como periodista en varios diarios de la capital. Ha sido traducido al inglés, griego, italiano.*

preparación y no se necesita mayores atributos de cualquier vecino para prepararlo.

Esta comida se sirve principalmente en acontecimientos de gran pesar como la pérdida de un ser querido. Cuando un pariente se muere en las alturas es obligación que los familiares lo lleven al cementerio del pueblo, aunque a veces hay que hacer grandes trayectos. Cuando los deudos tienen que recorrer grandes distancias entonces preparar el puchero para que en el camino puedan comer los acompañantes y cargadores del muerto, para lo

cual se pondrán a descansar en un sitio llamado AYA AMANAN que en castellano significa “donde descansa el muerto”, aquel lugar será pues donde se sirva el puchero. En estos casos el puchero recibe también otro nombre: el AYA MIQUY, que en nuestra lengua quiere decir “comida de muerto”.

Pero el puchero también sirve como plato de fondo en fiestas de otra índole que no sean de muertos, por ejemplo, en aniversarios de lugares o estancias prolongadas alejadas del pueblo principal. En otras ocasiones se prepara también el puchero cuando

una familia mata a su chancho sebón, llamado en quechua CUCHI PISHTE, que se le pasa a mejor vida cuando la familia, reunida toda (tíos, nueras, sobrinos, primos, suegros y yernos), desea hacer una fiesta entre ellos, para lo cual, en el primer día se procederá a hacer el chicharrón; el segundo día el llenado de morcilla y el tercer día (de los sufrimientos, como diría la Biblia bíblica), cuando quedan solo los huesos y los pellejos, con ellos se procederá a hacer el puchero, que es, en buena cuenta, la comida más típica del hombre más pobre del pueblo.



<https://restaurantesdelima.com/receta-del-puchero-de-ancash/>