

EL MONDONGO Y EL ADOBO AYACUCHANO, PURA TRADICIÓN



POR JUAN CRISTÓBAL (*)

El mondongo

En ocasiones de fiestas familiares es tradicional que la familia ayacuchana, sublimemente esforzada y religiosa, prepare su acostumbrado “mondongo ayacuchano”, donde el principal ingrediente es el maíz o mote pelado acompañado de las más diversas especies de carne. Este mismo plato lo conocen en la región de Huancayo con el nombre de “patasca”.

El maíz debe ser de almidón o blanco y antes de ser utilizado se requiere pelarlo con ceniza. Y esto se logra de la siguiente manera: primero se cocina el maíz con ceniza, luego que comienza a pelarse se procede a lavar frotándolo, lo que hará que el maíz se descascare, por último, debe enjuagarse el maíz hasta que desaparezca vestigio alguno de ceniza, así como la cáscara misma. Es aconsejable remojar el maíz pelado de un día para otro antes de ser cocinado.

La utilización de la ceniza es debido o, mejor dicho, realizado por razones especialmente de carácter histórico, ya que este plato se viene preparando, según señalan las fuentes, desde los tiempos incaicos. En la actualidad algunos grupos o comunidades han reemplazado la ceniza por la conocida sal de soda, aunque en otras partes



utilizan invariablemente la ceniza.

Como este plato se come en grandes fiestas familiares, se prepara y se hace hervir el maíz pelado, por lo menos un kilo y medio, en pocilgas o peroles de unos veinte litros de agua, hasta lograr que el maíz “reviente”. Una vez logrado esto se le agrega la sal y las diversas especies de carne: carnero, vaca, chanco, gallina. Para darle gusto especial debe agregarse la cabeza de la vaca, las patas y las vísceras. Es seguro que de tanto hervir el agua disminuya, pero en plan de previsión tendremos más agua para los peroles ya que la carne debe hervir bastante. Una vez hecho esto se le agrega su buena porción de orégano.

Para la preparación de este plato, los huamanguinos, así como los de Huancayo, suelen comenzar a hervirlo desde la noche anterior y amanecer

junto a la olla. Una vez listo el mondongo, se procede a picar todas las carnes. Al mediodía, después de su pisco, chichas y/o cervezas, se servirá con alguna hierba aromática, como la hierba buena. No hay que olvidarse de preparar su aderezo de achiote, que son parecidos a las pepitas de sandía. Y esto se consigue derritiendo un poco de manteca en el que se hervirán las pepitas del achiote, que le dará color al caldito. No hay ayacuchano que deje pasar por alto el color del achiote, porque según ellos, el achiote se parece al amanecer eterno

(*) **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.

de los cielos.

El adobo

Es otro plato típico ayacuchano. Lo peculiar está en la utilización de las hojas de cebolla recién cosechadas, es en este periodo cuando estas hojas o “llajes” están tiernecitas (como una paloma) para cocinarlas, lo cual les da un gusto especial.

Para decidir a cocinar el adobo es bueno hablar previamente con su caserita en el mercado para que le consigan unas buenas cebollas, pues este es el ingrediente principal y difícil de conseguir algunas veces como queremos (especialmente en los mercados de Lima), ya que generalmente lo que se vende es la propia cebolla cuyas hojas ya han sido sacadas. En Huamanga esto se vende por atados.

Para comenzar a preparar este plato se hace el aderezo con ajo, pimienta, comino y ají panca, añadiéndole (como siempre) sal al gusto. A esta preparación se le agregan unos buenos trozos de carne de chanco el que una vez sazonado debe agregarse agua, unos tres cuartos de la olla.

Es necesario que hierva a fuego normal. Y una vez producido el primer hervor agregarle papas blancas peladas partidas en dos junto a ellas las hojas de cebolla. Pero el “llaje” debe picarse en tres (del total del tamaño). Las cebollas en sí no se utilizan en esta preparación.

Esto debe hervir un buen rato debido a que los ingredientes no son fáciles de sancochar. Para saber si está listo o bien

cocido el “llaje” debe probarse, si se deja masticar sin ninguna dificultad es señal que está lista la cosa, de lo contrario sólo nos queda esperar como los buenos samaritanos.

Este plato se sirve con cucharón y en plato hondo por contener el caldo de la preparación. Se sirve acompañado de cancha o mote (maíz sancochado). Generalmente se reparten dos papas un poco de “llaje”, caldo y una presa de chanco por plato. En algunas partes del propio Ayacucho, y mucho más en Lima, se ha visto servirlo con arroz.

Infaltable es la chicha de jora en toda fiesta ayacuchana, aunque su preparación pueda reportar algunas dificultades, que en realidad son más procedimientos a seguir.

Lo difícil es conseguir una buena jora y su fermentación. La jora es un estado especial del maíz, y esto lo realizan bien la gente del campo. Según se sabe primero se entierra el maíz con una planta llamada “lambra” y después de ocho días más o menos le salen raíces a los granos del maíz,

encontrándose un poco húmedos.

El siguiente paso es el secado, es decir, exponer la jora al sol. A este paso final se le llama jora.

Una vez conseguida la jora se debe proceder a molerla en la moledora, para ello, previamente, se pone a hervir la cantidad apropiada de agua y una vez hervida se le agrega la jora molida, la cual debe hervir un rato a fuego normal.

El siguiente paso es cernir bien este hervido hasta conseguir la chicha. La cernida se realiza con tela de hule. Esta preparación se debe realizar por lo menos con cuatro días de anticipación a la fecha de la fiesta, para conseguir el fermento aceptable.

Una vez lista la chicha se sirven los potajes y la fiesta empieza, y si no llega a terminársele, se le hace fermentar más para que “agarre más cuerpo”, pues algunos, cuando no la encuentran “fuerte” acostumbran a echarle su anisado o pisco para que nos haga ver mejor la vida y sentir mejor la comida.

