

A FUEGO LENTO EL PICANTE DE CUY O JACA PICHU



POR: JUAN CRISTÓBAL (*)



https://www.youtube.com/watch?v=k9u_OzIRkds

Cuando hablamos de comidas del Perú y mencionamos Arequipa a nadie se le puede ir de la mente su exquisito rocoto relleno; cuando hablamos de Piura, su inolvidable seco de chavelo; cuando mencionamos algunas zonas selváticas, sus típicos juanes; y si decimos Trujillo, el shambar bulle en nuestras mentes. Y cuando decimos Ancash, nos encontramos con su delicioso picante de cuy, que en quechua quiere decir “jaca pichu”.

Para preparar este plato lo primero es poner el ojo en la bala, es decir, en el propio animalito: el cuy, que se coge del chiquero seleccionando el mejor que haya. A este animalito se le conoce también como el “conejillo de Indias” ya que con él se hizo y se hace todos los experimentos necesarios, a pesar de ser en la sierra algo sagrado.

Especialmente, los curanderos y brujos lo utilizan para sus realizaciones y curaciones de medicina popular, mal llamada folclórica.

Un hombre resquebrajado por el paso de los años nos recibe en su humilde casita, allá por la hacienda Huasca, a pocos kilómetros de Caraz, en una construcción de paja y barro y con un techo de dos aguas con tejas para que la lluvia corra fácilmente y no joda o lastime la vivienda, inundándola toda y malogrando lo poco que hay en ella. El campesino de unos 80 años, se llama Donato Borja y tiene siete hijos, todos ellos dedicados a la labranza de la tierra.

Al comienzo nos dice que desde épocas antiguas hasta las de hoy la forma de preparar el picante de cuy no ha variado, aunque ahora se echa más condimentos como la pimienta

o ajinomoto y que ahora se sirve más en las fiestas patronales, como en la Virgen del Rosario. Otras comidas típicas, nos dice, son la sopa del trigo resbalado (llunca cashqui) y el puchero (del que ya hemos hablado).

Para matar al cuy se le coge por la cabeza y se le presiona la nariz hacia el suelo. Para saber si ya murió nos tenemos que fijar en sus fosas nasales, si de ella sale sangre, si no es así es que todavía está vivo. Mientras se hace esta

(*) **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.

operación se pone en una olla agua para que se vaya calentando, pues cuando el cuy muere hay que pelarle y meterlo a la olla. Para pelarle es también un secreto, cuando el agua ha hervido al animalito no se le podrá pelar fácilmente; sólo cuando está a punto de hervir se lo podrá hacer con facilidad. Después de pelarlo hay que lavarlo bien con harta agua fría, como para que se le vayan los pecados.

Después de hacer esto, se procede a hacerle un corte por el vientre, por donde se le sacarán todos los intestinos y demás órganos del animal. Cuando ya no ha quedado nada en el vientre se le mete un palo por la boca y se le pone en la brasa con bastante precaución, estando atento a que no se quemé, y para que no suceda esto se le va dando vueltas con el palo hasta que quede bien tostadito.

Una vez tostado se le saca de la brasa y se le lava nuevamente para luego abrirlo del todo por

el pecho. Depende de cuantos comensales existan para seccionar al animal o poder hacerlo entero si hay los suficientes cuyes para todos. Seguidamente se le freirá con manteca en una cazuelita de barro echándole sal al gusto. Después de terminar esta faena se comenzará la otra con el resto del componente.

Aquí se sancocharán papas peladas en una olla de barro agregándole sal al gusto. En otra cazuelita se prepara el aderezo con el ají panca molido y un poco de manteca, poniéndolo luego al fuego para que se caliente. Cuando está preparado el aderezo se ponen los cuyes y se los embarduna totalmente con el aderezo para que de este modo quede con bastante ají el cuy y penetre hasta los últimos de sus poros.

Con lo que queda del ají se prepara la papa mezclándola bien en el condimento. Terminado todo esto viene la hora de comerlo, para lo cual en un plato, se sirven primero

las papas y sobre ella el cuy, y para hacerlo más espectacular se sirven también los órganos fritos (intestino, corazón) del animal. Dependerá quien lo prepare para poder servirlo también con la cabeza. Las señoras ya de edad son más propensas a esto que las más muchachas.

Este plato se come en casi todo el año. En enero, después de festejar la llegada del Año Nuevo y el 20 de dicho mes por ser el aniversario de la Virgen de Chiquinquirá, patrona de Caraz. En febrero, por los carnavales y por ser el 28 el aniversario del departamento de Ancash, fecha en que se matan todos los cuyes que existan. En junio, para la quema de los cerros. En julio, por el aniversario de nuestra independencia y por serlo también de la provincia de Huaylas, donde se albergan miles de turistas, pero que desde hace unos años ha bajado en cantidad por la acción y presencia de la subversión en el país.



<https://i.ytimg.com/vi/72KydLnMDc4/maxresdefault.jpg>