

A FUEGO LENTO: PURTUMUTE Y SHIPASMUTE



JOSÉ JUAN PACHECO RAMOS (*)



<https://www.vicjapacheco.com/plato/purtumute/>

En las colinas apacibles que rodean Chachapoyas, donde la neblina de la madrugada se enreda entre los alisos y saucos y los sembríos descienden en suaves terrazas hacia los pequeños valles, la vida ha conservado un ritmo antiguo. Allí el tiempo se mide por el canto del gallo, el paso del sol sobre las montañas y el regreso de los gorriones al caer la tarde. Los caminos de tierra, abiertos por generaciones de campesinos, conocen el sonido de los yanques gastados y el peso de los canastos cargados de herramientas, semillas y esperanzas.

Cada amanecer ve repetirse una escena que parece inmutable. Los hombres parten hacia sus chacras con la lampa al hombro; las mujeres permanecen preparando el alimento de la familia; los niños recorren senderos estrechos rumbo a la escuela, cruzando

quebradas y pequeñas acequias. Todos llevan consigo un modesto fiambre cuidadosamente envuelto en un mantel, en hojas limpias o dentro de una pequeña ollita de barro. No es un alimento cualquiera. Es el sabor de la tierra, el recuerdo de los abuelos y la prueba de que la cocina más sencilla puede convertirse en un verdadero patrimonio. Ese fiambre suele llamarse purtumute o shipasmute.

Los dos platos nacieron de la inteligencia campesina, de la necesidad de aprovechar cuanto ofrecían las chacras y de convertir ingredientes humildes en una comida nutritiva, capaz de sostener largas jornadas de trabajo. Son preparaciones sin artificios, pero llenas de colores, aromas y matices que solo pueden comprenderse plenamente cuando se degustan contemplando las montañas

verdes de la antigua tierra de los chachapoyas.

El purtumute reúne en una misma olla la generosidad de la agricultura andino-amazónica. Su ingrediente principal son los frijoles o frejoles secos, cocidos lentamente hasta alcanzar una textura tierna sin deshacerse. A ellos se incorporan granos de maíz blanco previamente sancochados, que aportan consistencia y un delicado dulzor.

El conjunto se adereza con un sofrito preparado en manteca o aceite, donde la cebolla picada adquiere lentamente un tono transparente antes de mezclarse con ajo molido y ají amarillo. Finalmente aparecen el culantro recién cortado que perfuma discretamente el

(*) Doctor en Filología y Filosofía y Máster en Lenguas y Literaturas Modernas por la Universidad de las Islas Baleares, Maestría de Historia por la Universidad de París; ha publicado "L'État et la guerre chez les Inkas" (París, 2014), "Jirones de Cultura" (Lima, 2014) y "Madame Bovary y La Traviata: dos mujeres transgresoras" (Riga, 2019), "Déjame que te cuente" (Madrid, 2025)

plato. El sabor del purtumute es sorprendentemente armonioso. La suavidad de los frejoles se combina con la firmeza del maíz, mientras el culantro envuelve todos los ingredientes con un perfume que recuerda la humedad de los huertos al amanecer. No existen estridencias; todo parece dialogar con serenidad, como si cada ingrediente hubiera esperado pacientemente a los otros durante siglos.

El shipasmute, por su parte, posee un carácter distinto, más delicado y juvenil, tal vez porque su nombre ha sido asociado tradicionalmente a las muchachas —*shipas*— que lo preparaban o lo llevaban a los campos. Su base es también el maíz blanco cocido, pero aquí adquiere un mayor protagonismo. Quien prueba un buen shipasmute descubre que no necesita condimentos sofisticados. Basta el perfume de los productos recién cosechados para que el paladar reconozca la fertilidad de aquellas laderas donde la lluvia nunca parece faltar del todo. Cada cucharada deja una sensación de calma, como si la

comida conservara todavía el silencio de los campos donde nació.

Cuando el sol alcanza el centro del cielo y las sombras se refugian bajo los árboles, todos buscan un rincón fresco para descansar. La lampa queda apoyada contra un tronco, los sombreros se colocan sobre la hierba y las pequeñas ollas comienzan a abrirse. Entonces el aroma del purtumute y del shipasmute se mezcla con el de la tierra húmeda y el canto lejano de los pájaros. No hay prisa. Mientras se comparte el alimento, también se comparten noticias, bromas, recuerdos y silencios. La comida alimenta el cuerpo, pero también fortalece la amistad y el sentido de pertenencia a una comunidad.

Muchos hijos de Chachapoyas que hoy viven lejos evocan esos almuerzos con una nostalgia difícil de explicar. Pueden haber conocido cocinas refinadas en ciudades lejanas, restaurantes elegantes o platos llegados de todos los continentes, pero pocas cosas despiertan una emoción tan profunda como el recuerdo de

una olla de purtumute preparada por la madre o de un sencillo shipasmute compartido bajo un árbol después de una mañana de trabajo. En esos sabores permanece intacta la infancia; sobreviven las voces de los abuelos, el humo del fogón de leña y la certeza de que la felicidad puede encontrarse en los gestos más humildes.

Quizá esa sea la verdadera grandeza de estos dos platos. No representan únicamente una tradición culinaria, sino una manera de entender la vida: aprovechar con gratitud los frutos de la tierra, compartir el pan cotidiano y reconocer que la riqueza de un pueblo también se conserva en las recetas transmitidas de generación en generación. Mientras en las colinas de Chachapoyas continúen caminando campesinos hacia sus chacras, mujeres hacia sus cocinas y niños hacia sus escuelas llevando consigo un fiambre de purtumute o de shipasmute, seguirá latiendo, discreta pero invencible, el corazón de una cultura que ha sabido convertir la sencillez en memoria y el alimento en identidad.



<https://n9.cl/socao>