

MEMORIAS



ENTRE CARISHINAS Y HUALLIMICOS

MANUEL CARRASCO VINTIMILLA

A mis hermanas Consuelo y Soledad,
custodias de los sabores culinarios de nuestra madre.
A Juan Martínez Borrero.

Estos apuntes están hilvanados con recuerdos de mi lejana niñez y los sabores paladeados en ella. Constituyen la esencia de mis aficiones gastronómicas, y al darles a conocer, pretenden extender una invitación a los estudiantes de gastronomía de nuestra Universidad a fin de que investiguen cientos, quizás miles, de recetas que andan dispersas por ahí, guardadas celosamente por la tradición familiar; constituyendo un venero más de nuestro rico y variado patrimonio cultural que merece ser rescatado.

La Zoila Tocto tenía fama de loca y de buena cocinera. Mamá y ella eran las amas de ese espacio de la hacienda, asistidas por la Valeriana –mama Valica le decíamos–. Rodeadas de carishinas y huallimicos, suspiraban las tres, resignadas cuando tenían que enfrentar las duras tareas de la cocina en días de fiesta o en ocasiones en las que las tareas de la estancia requerían de mingados y comedidos voluntarios en búsqueda de la pitanza que se acostumbraba repartir en aquellas ocasiones, acompañada de la picante chicha de jora: “en la cosecha separe suficientes mazorcas de maíz morocho, cuando llegue la ocasión tienda el maíz seco en un lugar aireado i protegido, cubra la “cama” con hojas de aliso, humedezca y espere que los granos echen patitas. Cuando haya germinado tueste el maíz, hierva en agua, eche izhpingo, canela, clavo de olor, pimienta dulce i anís estrellado; cierna para separar el janchi i ponga a fermentar en las tinajas i cántaros, puede agregar un poco de agua-miel”.

Carishinas y huallimicos eran dos términos, no sé si estrictamente culinarios, pero que estaban relacionados con la cocina y más concretamente con las labores que en ella se realizaban. En el

primer caso, apuntaba a la escasa destreza de las mujeres para preparar los potajes y, en el segundo, con la impertinente presencia de los hombres, quizás más concretamente de niños y adolescentes que entorpecían y estorbaban la maestría de las expertas dueñas del fogón de leña y sus adminículos y, por cierto, perturbaban a las carishinas que de por sí ya estaban alteradas y nerviosas. Mas, lo de huallimico, al parecer, estaba relacionado con cierta condición vitanda de los varones y el ejercicio de las tareas culinarias en la cocina, a lo mejor podían hacerlo, como en efecto lo hacían, en alguna otra parte o estancia de la gran casa, inmensa como una nave anclada en un recodo del otero, junto al camino hacia el Sur, uno de los ramales de la colonial “carrera de Lima”.

En aquellos ñaupá tiempos, los hombrecitos de la casa no podían ni debían cocinar ni un huevo tibio. La cocina era cuestión de mujeres y punto. Sin embargo, eran habilísimos para preparar el Café Asustado: “en un perol de hojalata ponga a hervir agua, cuando hierva arroje un puñado de café zarumeño tostado i molido i manténgale en la candela unos minutos hasta que hierva, retire el balde del fuego, eche un chorrito de agua fría, deje que la borra se asiente”. Este café se tomaba en las vaqueadas, en la búsqueda de placeres auríferos, en el paso de la cordillera hacia el Oriente o cuando los muchachos salíamos de cacería.

Nadie les superaba en el arte de despostar a los cerdos, freír los sancochos y las fritadas, cecinar la carne de res para el charqui y acaso ensartar las morcillas: “Octavo de raspadura, ocho huevos, media libra de arroz cocido, col blanca cocinada i bien picada, cebolla picada, ají bien lavado i

picado, pimienta y especias molidas, ajo, clavo, canela, sal, la sangre del puerco son los necesarios para embutir en las tripas, se cocinan”.

Siempre sabré alabar, con la nostalgia del caso, la destreza y habilidad del Oso Maldonado y la del Camilo Morocho, cuando se horneaba pan y confeccionaban las figuritas de masa –sencillas tórtolas, chuchis de ojos negros, racimos de tentadoras uvas y tiernas guaguas de pan que simulaban estar envueltas en cunapao– figuritas hechas con harina de trigo candéal, que constituían toda una artesanía desgraciadamente perdida y de la cual hablaremos en alguna otra ocasión, como era la de preparar el pan vasco: “Se toman cuatro libras de harina de mollete, se hace miel de una panela, se pone manteca, 7 onzas de levadura, tres huevos, se mezcla todo i se deja leudar, de que esté esponjado se hacen los molletes y se vuelve a leudar, la levadura se prepara cerniendo el concho con agua tibia, se pone un poco de harina y se tapa a que leude”.

Sin embargo, huallimicos o no, pugnábamos por aprender y, especialmente, por saborear, las añejas recetas, unas provenientes de la alta cocina de entonces que mamá las desentrañaba de ese precioso libro-cuaderno manuscrito recopilado por doña Fila Parra, la ama de llaves de su abuela Hortensia. Mamá tenía un especial aprecio por este y otro libro-cuaderno de versos que se perdió irremediabilmente en uno de los trasteos de una hacienda a otra o en sus viajes a la ciudad; eran versos tomados de la corriente romántica especialmente y algunos acaso compuestos por ella.

Pero, volviendo a lo de las recetas de cocina, se preparaban en ocasiones especiales los sesos a la provenzal: “Después de cocinados se hacen las tajadas, se acomodan en una fuente i se le pone en cada una aceite, pimienta i sal, cosa que se pasen, después se pone vino blanco i se hace hervir un rato, se sazona i se riega salsa mayonesa, se adorna con aceitunas i se sirve frío”.

Había otras más humildes y modestas pero igual de sabrosas y nutritivas, provenientes de la cocina aborígen, antaño mestizada con los potajes castellanos, desde la época de los Coronel de Mora, los primeros fundadores de un hato para la cría de yeguas y mulas en el hermoso valle de El Paso. Dentro de estas encontramos, por ejemplo, los llapingachos: “Se cocinan papas peladas, se muelen agregándoles un poco de harina de maíz, manteca de color, sal... Hágase un ahogado de cebolla, maní tostado, mole manteca, queso rallado, háganse los llapingachos, póngase este condumio, empápese en clara de huevo i fríales”.

¿Quién de nosotros, digo los de nuestra generación entre campesina y aldeana-urbana, no se deleitó con un exuberante pilche de humeantes mellocos acompañados de quesillo tierno y sal, después de una agotadora jornada de caza o pesca? Y la máchica, ¡ah, la máchica! –harina de cebada le dicen hoy– para preparar los chapos de sal y de dulce, las chalupas y la máchica frita, con manteca negra y cebollitas verdes, el pinol, pan del estudiante. Pura pepa, como dicen hoy los guambras. El cachicaldo....

A propósito de cachicaldo, la Elvirita Zamora –tía muy querida y recordada– solía contarnos una curiosa historia sobre el extraño y supuesto origen de tan humilde plato campesino.



Resulta que, una vez, don Galarza, un marchante de sombreros de paja toquilla, que los transportaba desde el Sísig hasta la Tina en el Perú, dicen que llegaba, cargados sobre los lomos de una vieja y perezosa mula tordilla, traficándoles por otra de las alternas rutas de la antigua carrera de Lima. Pues bien, este don Galarza, a la oración se acercó a la choza de un indiecito desconfiado y pícaro como el que más. Llegado que fue a la choza le solicitó algo para comer, negándole el miserable, mientras las gordas gallinas se trepaban en los paltes y en el potrero el bizi mugía de impaciencia amarrado al lado de una vacota bien nutrida. No tengo nada patroncito, le dijo al hambriento mercader, quizás donde el Venancio Morocho encuentres algo (el tal Venancio vivía dos o tres horas más adelante). Entonces se le prendió el ingenio a don Galarza.

¿Has comido caldo de piedras?, le preguntó al amarrete. ¿Caldo de piedras, cómo ha de ser pes?, le dijo ya intrigado, Imagínate tendría para vender todo lo que produzco, pensó de inmediato, ¡aquí está mi negocio! Préstame una olla, un poco de sal y manteca de color. Busca en la quebrada unas pocas piedras, si hay chivas mejor, dijo el chazo avisado. Una vez que hervía el agua con las piedras, le solicitó un par de huevos y quesillo a lo que accedió solícito el intrigado campesino, que esperaba encontrar en ese arte de magia la piedra filosofal para su exigua economía. Puso todo en el agua hervida, sacó las piedras y se sirvió un sabroso cachicaldo en cara y barbas del sorprendido tacaño.

Ahora, para asentar esta o cualquier otra comida acaso más pesadita prepare a manera de bajativo un sabroso y cogedor licor de leche: "Se pone en una botella un vaso de alcohol de 25 grados con dos cucharadas de vainilla picada i un pedacito de moscada, se tapa i a los quince días se filtra, por otra parte se mezcla un litro y medio de leche con diez gramos de crémor tártaro, se revuelve i a los 20 minutos se hierva la leche tapada y el líquido amarillento que resulta se mezcla con el alcohol, se pone en una botella filtrándole si fuera necesario". ¡Salud!

Glosario

Bizi: Becerro. La palabra quichua parece provenir del castellano. (L. Cordero C.).

Cachicaldo: Literalmente, caldo de sal. Caldo de huevos. Compuesto kichwa-castellano. Kachi, sal.

Carishina: Del kichwa. Compuesto de kari, varón y china, doncella, mujer joven. Podría traducirse como mujer o doncella varonil, inhábil para los quehaceres domésticos.

Concho: Residuo que se asienta en el fondo de los recipientes, especialmente en las tinajas y cántaros donde fermenta la chicha. Del kichwa, kunchu, heces, sedimento, levadura.

Cungapaño: Paño o pañuelo con el que se cubría la cabeza del niño, sujetándola hasta los hombros para que aquella no se "balancee". Compuesto kichwa-castellano; kunka cuello, pescuezo. Significaría paño del cuello.

Chapo: Mezcla de agua o leche, azúcar o panela y máchica, se puede también preparar con comidas de sal, locros y caldos. Del kichwa, chapu, mezcla, desorden, confusión.

Chiva: Canto rodado de cuarzo, piedra blanca que se encuentra en los ríos y riachuelos. ¿Proviene acaso del kichwa, chita, cabra?

Huallimico: ¿Compuesto de hualli, pollera y mikuy comida? ¿Podría traducirse como afeminado, el varón que usa o debe usar polleras para cocinar?

Janchi: Afrecho de la chicha, parte grosera de cualquier preparación líquida (L. Cordero C.).

Maíz morocho: Variedad que se cultiva en las tierras altas. Morocho, del kichwa muruchu.

Mingado: El que concurre a la minga, y esta es prestación de trabajo comunal recíproco. Minga del kichwa minka, sistema de trabajo comunitario.

Ñaupá tiempos: Tiempos pasados, antiguos. Expresión kichwa-castellana. Ñaupá del kichwa pasado, remoto, antiguo.

Oración: Entre las cinco o seis de la tarde, el crepúsculo vespertino.

Palte: Palo o madero delgado en el que duermen o reposan las gallinas ¿Del kichwa pallti, tarima, construcción elevada de carrizos?

Perol: Balde, recipiente de hoja de lata con un asa de alambre. Perol. (Del cat. perol). m. vasija de metal, de forma semejante a media esfera, que sirve para cocer diferentes cosas. (DRAE).

Pilche: Kichwa, recipiente formado de una calabaza o de un coco cortado por la mitad.

Tordillo (a): Dicho de una caballería: Que tiene el pelo mezclado de negro y blanco, como el plumaje del tordo (DRAE).

Para interpretar las palabras de origen kichwa hemos utilizado los diccionarios Kichwa-Castellano/Yurakshimi-Runashimi del Dr. Glauco Torres Fernández de Córdova, 1982 y Quichua-Español. Español-Quichua del Dr. Luis Cordero C., 1967.