



Capítulo 9

MARGARITA GUERRA MARTINIÈRE / RAFAEL SÁNCHEZ-CONCHA BARRIOS
Editores

HOMENAJE A JOSÉ ANTONIO DEL BUSTO DUTHURBURU

TOMO I



FONDO
EDITORIAL

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL PERÚ

Homenaje a José Antonio del Busto Duthurburu

Margarita Guerra Martinière, Rafael Sánchez-Concha Barrios, editores

© Margarita Guerra Martinière, Rafael Sánchez-Concha Barrios, editores

De esta edición:

© Fondo Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Perú, 2012

Av. Universitaria 1801, Lima 32 - Perú

Teléfono: (51 1) 626-2650

Fax: (51 1) 626-2913

feditor@pucp.edu.pe

www.pucp.edu.pe/publicaciones

Cuidado de la edición, diseño de cubierta y diagramación de interiores:

Fondo Editorial PUCP

Primera edición, abril de 2012

Tiraje: 1000 ejemplares

Prohibida la reproducción de este libro por cualquier medio, total o parcialmente,
sin permiso expreso de los editores

ISBN: 978-9972-42-991-0

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N° 2012-03236

Registro de Proyecto Editorial: 31501361101865

Impreso en Tarea Asociación Gráfica Educativa

Pasaje María Auxiliadora 156, Lima 5, Perú

HUAMANGA: AROMAS, POTAJES Y SABORES

Enrique González Carré

Teresa Carrasco Cavero

I. Introducción

San Juan de la Frontera de Huamanga es una ciudad que fundaron los españoles en la sierra central sur del Perú en el año de 1539. En los años de la Emancipación Simón Bolívar le cambió de nombre y la denominó Ayacucho, pero a través de los tiempos y hasta la actualidad los lugareños la llaman y la identifican solo como Huamanga en una tradición que posiblemente se origina en recuerdo de un grupo étnico, del nombre original del territorio donde se asienta la ciudad o la «... designación quechua indudablemente alusiva al nombre de halcón, guaman un ave juzgada totémica que dejó perenne huella en decenas de nombres y lugares del país» (Morote Best, 1975, p. 6).

Huamanga es una bella ciudad rodeada de barrios coloniales donde se instalaron gremios de artesanos, artistas populares, comerciantes y arrieros que hasta los primeros años del siglo XX viajaban y participaban de ferias y mercados en viajes desde territorio huamanguino hasta el altiplano boliviano y el noreste argentino, transportando mercancía y productos regionales.

Huamanga fue una de las siete ciudades importantes que España fundó en el Perú, es una ciudad mestiza donde lo andino se integra con lo español y posteriormente con variadas influencias culturales venidas de lugares diferentes como Palestina, Siria, Japón, Israel, Italia y la misma España, en nuevas oleadas migratorias y que constituyen grupos francos que terminan integrándose a la ciudad andina.

Las costumbres, fiestas y tradiciones de Huamanga evidencian y expresan la presencia y la integración de diferentes herencias culturales que llegaron a la ciudad y la convirtieron en su hogar permanente donde hombres y mujeres venidos de diversos lugares del Perú y el extranjero construyeron una identidad cultural, una manera de ver el mundo y vivirlo o sea una forma de ser huamanguinos en el arte,

la música, la danza, la conducta social y la creación cultural en su conjunto (González & Carrasco, 2004).

En el presente texto realizamos la presentación y el comentario de la gastronomía de los pobladores de la ciudad de Huamanga que es una forma cultural de identificación del poblador con los productos alimenticios y la manera de prepararlos y disfrutarlos en la práctica de una tradición gustativa propia y singular.

II. Comer y alimentarse en Huamanga

La alimentación no solo satisface una necesidad biológica y calma el hambre. La acción de alimentarse va más allá de lo meramente biológico y constituye parte de los usos y costumbres que un pueblo tiene como conducta cultural en el comer y alimentarse. Se come para alimentarse, para vivir, pero también para disfrutar del gusto, del sabor, de la excitación fisiológica ante estímulos alimenticios y potajes que identifican una manera de ser, de actuar socialmente vinculada a nuestra historia, individual y grupal que se encuentra enraizada al acto del comer y alimentarse desde nuestra cultura propia y desde nuestra práctica social tradicional.

La dieta alimenticia y la gastronomía de Huamanga se inscribe en la creación de sus pobladores y constituye una fuerte tradición que se va construyendo y elaborando en el tiempo, determinando gustos, sabores y aromas de los alimentos y las bebidas que se consumen y también cambios y transformaciones de las mismas en el transcurso de los tiempos.

Bebidas y potajes se sirven según la ocasión y el evento social donde serán consumidas. Puede ser el almuerzo o la cena familiar, el banquete especial por un matrimonio o bautizo o la comida que se ofrece después de enterrar un difunto o el ayuno y abstinencia de ciertas comidas que podríamos considerar una comida espiritual que responde a la fe religiosa y se practica en determinadas fechas.

En la ciudad de Huamanga, el comer constituye una actividad que ocupa lugar preferente y los huamanguinos se caracterizan por gustar de sus potajes varias veces al día con un apetito que no respeta dietas ni cuerpos esculturales. Se combina el menú de la casa familiar con viandas y potajes adicionales consumidos en restaurantes y picanterías por ellos conocidas y preferidas.

El huamanguino tiene un horario alimenticio que se inicia a partir de las seis de la mañana con un desayuno consistente en un plato de «qoñichi» que viene a ser el resto de la comida del día anterior servida bien caliente. Se puede comer pan y también papas sancochadas de tipo «huayro» y a falta de comida calentada se prepara una sopa, una fritura o un guiso con arroz.

Para asentar el desayuno viene una taza de café, algunos panes, preferentemente tradicionales llamados «chaplas», muy frescas, calientes y de poca miga con queso lugareño y todo ello constituye el primer alimento del día.

Los pobladores se movilizan a sus trabajos y ocupaciones a partir de las siete de la mañana y permanecen laborando hasta las diez u once de la mañana que es la hora donde concurren a un restaurante para reforzar su alimentación con un plato de chicharrones, un caldo de gallina o sopa de mondongo o algún otro potaje que lo mantenga tranquilo hasta las doce y treinta o una de la tarde que es el momento para dirigirse a su casa familiar para almorzar.

El almuerzo familiar es una sopa generalmente con verduras, un segundo con infaltable arroz, guisos, «teqtes» —una forma de picantes que pueden ser de habas o alverjas y casi siempre con presencia de papas. Como digestivo toma un mate que puede ser de coca, cedrón, hierba buena o manzanilla o un té, excepcionalmente toman café, pero debe ser pasado en cafetera.

Entre las cinco y seis de la tarde, un café o té caliente con un par de panes «chapla» con algún acompañamiento constituye el lonche tradicional para luego entre las ocho y nueve de la noche se sirve la comida familiar con sopa caliente, segundo con arroz y guiso, repitiéndose el mate de alguna hierba para evitar las indigestiones, «el aka tapa» o estómago estreñido o el «qecha» o estómago flojo o el «wiqsa chinkachiq» o estómago hinchado.

El horario de alimentos que hemos descrito responde a la práctica tradicional de antiguos huamanguinos, pero los tiempos de pobreza de los últimos años han dado lugar a un recorte del menú diario por estrecheces económicas y no porque piensen que se debe comer menos, ya que al menor indicio de mejora económica se vuelve al amplio repertorio gastronómico que ocupa buena parte del día y que fisiológicamente tiene el aparato digestivo en función y trabajo permanente y a los huamanguinos adormilados en determinados momentos del día por sorpresivos estados de sueño como una siesta post alimenticia y digestiva.

III. Los cambios e invenciones

La comida diaria en Huamanga, que es una invención cultural propia de base andina, con ingredientes y nuevos potajes de origen español y occidental y de otras tradiciones gastronómicas que se han ido insertando en el transcurso de los años con un desarrollo y cambios en el tiempo, que permiten identificar lo tradicional y permanente y los cambios culturales que se han producido en la gastronomía huamanguina como consecuencia de influencias y contactos.

Un primer aspecto está referido a la matriz andina de los potajes en general que supone que los materiales vegetales, animales y minerales son materiales originarios y andinos. La papa en variedades múltiples, el maíz, la carne de camélido o cuy, la sal y variadas hierbas aromáticas y saborizantes como muchos otros materiales comestibles de naturaleza vegetal o animal y de gran valor nutritivo como la quinua, la kiwicha, los frejoles, pallares y diversos tipos de ají o carne de pato,

perdiz o vizcacha y muchos otros elementos naturales propios aborígenes y andinos continúan utilizándose en la alimentación diaria del huamanguino, quien mantiene aún la práctica de ciertas técnicas tradicionales de preparación que no dejan de tener influencia occidental.

El sazonado y la preparación puramente andina, aplicando técnicas de combinación y cocimiento aborígenes, con mezclas de hierbas y aderezos especiales andinos es una práctica muy reducida. Los antiguos procedimientos andinos y propios casi en gran parte se han perdido por falta de uso al ser desplazados por los alimentos que trajo España. Los materiales, conocimientos y procedimientos en la preparación de alimentos aborígenes se han perdido también por no haber tenido un sostén documental escrito donde podamos acudir para informarnos, al no existir escritura en tiempos prehispánicos y al no tener un registro escrito sistemático y permanente durante la época colonial ya que quienes cocinaban aun guardando las viejas tradiciones no sabían escribir.

Las frutas andinas, especialmente las que se dan en Huamanga, se continúan consumiendo como la lúcuma, el saúco, la guayaba, el pacae, el tumbo y varias otras. Pero la fruta emblemática de los huamanguinos es la tuna, las hay de variados tamaños y múltiples colores como rojas, amarillas, verdes, moradas y otras tonalidades. Su consumo se da entre diciembre y abril porque es la estación del año donde se cosecha esta fruta silvestre de las pencas en cuyas hojas nace y desarrolla la «cochinilla», insecto que produce un colorante hoy muy apreciado por la industria moderna de alimentos, colorantes y maquillaje.

La tuna es una fruta carnosa, que helada es muy agradable y que los huamanguinos pueden comer hasta una docena en una sola vez, corriendo el riesgo de sufrir un estreñimiento estomacal, que es parte de la tradición por degustar estas frutas en cantidad y que se conoce como la enfermedad estomacal de «aka tapa».

La presencia española en Huamanga desde 1539 incorpora nuevos materiales alimenticios como el trigo, la vid, el uso del arroz y muchas otras especies vegetales. También la crianza y consumo de vacunos, cerdos, caprinos, ovinos y aves como gallinas y pavos. Es importante la incorporación de especies como la pimienta, el ajo, la canela, el clavo de olor y otras especies, aderezos y aliños propios de la gastronomía española, árabe, china o italiana que hoy en Huamanga se utilizan de manera permanente siendo la base de los cambios en el gusto, el aroma y la posibilidad de preparación de potajes occidentales, españoles, andinos, recreándolos y adecuándolos a las materias primas, costumbres y tradiciones gustativas de los huamanguinos.

Los peces en general y los frutos del mar son tema en la innovación y cambio en la culinaria huamanguina. Hacia la década de los años sesenta en la ciudad y sus barrios se consumía ocasionalmente pescado de río o de agua dulce como

la trucha o el bagre pero de manera ocasional y poco frecuente, ya que no existía un abastecimiento regular de estos productos en el mercado.

Los peces de mar y los frutos del mar en general como mariscos, cangrejos, cochayuyos, conchas, choros y otros, casi no eran consumidos en la ciudad en los años sesenta. La familia Nishikawa mediante una camioneta con una pequeña tolva repleta de hielo trasladaba pescado desde la costa en un viaje que duraba doce o catorce horas cada quince días y que se iniciaba el viernes por la noche para amanecer el sábado y este pescado era consumido por costeños que habían venido a residir a Huamanga y algunos pobladores del lugar aficionados a estos alimentos de origen marino.

La preferencia era comer el pescado frito o en sopa con choros y bastante verdura y fideos. La gente no gustaba de comer cebiche explicando que no podían comer pescado crudo, lo cual era cierto porque no tenían tradición en su conducta alimenticia de esta práctica.

La llegada de grandes grupos de costeños para estudiar en la Universidad de Huamanga o de otras personas para trabajar en instituciones y proyectos regionales creó una demanda de consumo de pescado de mar y de gustar de un reparador cebiche sabatino y progresivamente el consumo de pescado de mar y de cebiche fue popularizándose y formando parte de los gustos huamanguinos (González Carré, Gutiérrez & Urrutia, 1995).

En los primeros años de la década del setenta el Gobierno Militar estableció en todo el Perú y también en Huamanga frigoríficos pesqueros para propiciar el consumo de pescado, lo cual evidentemente fue un éxito. La demanda de los pobladores huamanguinos se fue incrementando y manteniendo en cuanto a consumo de pescado lo que ha dado lugar a la creación de un local especial para la comercialización de pescados y mariscos que funciona paralelamente al frigorífico atendiendo a una creciente demanda de consumidores urbanos y campesinos del área rural que gustan del pescado de mar.

Existe en la ciudad una gran cantidad de restaurantes y negocios de expendio de comida basado en pescado de mar. Se consume frito, sudado, en sopa y también se oferta la trilogía de «leche de tigre, chilcano y cebiche» a la increíble y módica suma de tres soles, hoy en el año 2004.

Pero son potajes tradicionales de origen marino y costeño aclimatados algunas veces al gusto y paladar huamanguino por la presencia de apio, atajo y hierba buena en su preparación y porque son acompañados de papa en reemplazo del camote o la yuca que se acostumbra en la costa. También se presenta una innovación en una sopa tradicional llamada mondongo, a partir de mote y carne de chanco que en algunos casos es servida colocando encima del mote una pequeña cantidad de cebiche de pescado, lo cual la convierte en un nuevo plato denominado «childongo» o combinación de cebiche con mondongo.

El consumo de trucha también ha aumentado y se come frita con ensalada de cebolla, pero el bagre de río si es un potaje excepcional y generalmente se prepara en caldo que se supone es reparador de energías perdidas por producir intenso sueño luego de tomarlo.

El chifa o comida china también es algo nuevo en la alimentación huamanguina. Entre fines de los años setenta y principios de los ochenta se establece el primer chifa en Huamanga con el nombre de «Tío Ming» que hasta hoy continúa funcionando. La sopa wantán, el arroz chaufa, el pollo con verduras, el chanco con tamarindo o la gallina tipakay son ya parte de la gastronomía del huamanguino. Actualmente cuatro o cinco chifas funcionan en la ciudad con una clientela permanente que gusta de estos sabores, aunque la oferta de potajes es limitada porque no existe en la ciudad facilidad para adquirir todas las materias primas y sazonzadores de origen oriental indispensables para la preparación de un amplio repertorio de platos chinos.

Pero debemos anotar que el chifa es una comida comunitaria donde los comensales prueban y comen de todos los potajes presentados en fuentes, pero en Huamanga cada potaje pertenece a un comensal individual y así el acto social de comer pierde su sentido comunitario como es en su origen chino para individualizarse en Huamanga. También es interesante observar que los huamanguinos usan ají molido para acompañar la comida china y caso único que se puede ver es tomar una sopa wantán acompañada por crema de rocoto molido.

El pollo a la brasa tiene un consumo masivo y popular en todos los sectores sociales y a ello se suma en los últimos años la venta de pizzas y pastas que representan la presencia italiana en la gastronomía local con gran aceptación de los sectores urbanos.

IV. Potajes y sabores huamanguinos

El menú o repertorio de la culinaria huamanguina no es muy variado, pero sí bastante consistente. Los materiales y especies propios de la zona son limitados, pero con los elementos venidos de fuera alcanzan en las manos y la imaginación de sus cocineros y cocineras acertadas combinaciones que producen lo que podríamos denominar el sabor y gusto huamanguino, en cuya preferencia se educan sus pobladores desde su tierna edad.

Los principales potajes constituyen expresión mestiza de una culinaria que combina lo andino y aborígen en cuanto a materias primas y aderezos propios de la serranía ayacuchana y los materiales, especies y condimentos que llegaron de España y otros lugares a Huamanga, a partir del año 1540, cuando los españoles fundaron la ciudad como asentamiento humano y empezaron a establecer sus gustos y costumbres alimenticias a partir de las primeras fondas, tambos, conventos y refectorios.

El comensal huamanguino gusta de los caldos y las sopas porque tienen efectos estimulantes, digestivos, abrigadores, reconstituyentes y vigorizantes.

El caldo de cabeza de carnero o «uman caldo» supone hervir la cabeza durante varias horas en agua con sal y condimentado con hierba buena, perejil y culantro y acompañado de ají molido se toma en las mañanas de madrugada para recuperarse de la mala noche y reconfortar el cuerpo. Algunas personas gustan de comer presas sancochadas de la cabeza del carnero y existen creencias que si el carnero era de color negro el caldo de su cabeza sería muy vigorizante y permitía entonar el cuerpo o sea, recuperar la alegría de vivir y sentir bienestar físico y espiritual.

El caldo blanco es una modalidad de caldo de carne de carnero, se prepara con arroz, papas, hierbas aromáticas y la carne debe ser tierna para que el potaje tenga buen aroma y mejor sabor.

El mondongo huamanguino es la sopa o caldo, ya que de ambos tiene, de mayor renombre o fama en la ciudad. Es un caldo que se hierve por muchas horas que puede ser desde las cuatro de la madrugada hasta las diez de la mañana en que se sirva. Contiene carne de cerdo con su «cuchiqara» o pellejo; pata de vaca, la panza de la vaca y algunas partes del pecho de este animal. También es parte fundamental un maíz especial que previamente se ha descascarado con ceniza de los hornos de carbón y leña y es una modalidad de mote. Adicionalmente se le incluye: hierba buena, orégano y varias otras hierbas aromáticas y saborizantes.

Luego de horas de hervido adquiere una tonalidad blanquecina y al servirlo en un plato o tazón la ración es abundante y generosa que se presenta acompañada de un aderezo de ají colorado con cebolla y hierba buena.

El mondongo huamanguino es un plato emblemático de la culinaria ayacuchana, es una comida de fiesta y celebración y es costumbre tomar dos platos rebosantes de carnes, panzas en trozos y motes acompañados de ají molido y luego ya casi es imposible comer otra cosa.

Las «lawas» son sopas o cremas preparadas a base de molidos o llamados «kutas» que pueden ser de garbanzo, chuño, trigo, cebada, habas, alverjas, «pusra» o siete semillas que es una combinación de varios molidos. Es un plato que diariamente se consume y se caracteriza por los diferentes sabores que adquiere según el molido que se usa en su preparación, muchas veces no entra la carne y algunas personas la consideran comida de pobres.

Los chupes son sopas, que en su composición necesariamente interviene la leche, el huevo y el queso pequeño moldeado con las manos llamado «cachipa» y que puede ser de leche de vaca o cabra. La sopa de chuño o papa deshidratada con repollo y carne de res, es de consistencia ligosa y tiene efectos positivos para mantener el estómago en buen estado y perfecto funcionamiento. Es muy apreciada la sopa de pusra o cebada partida con carne de carnero o res, condimentada con una hierba llamada «muña» y otras hierbas silvestres cuyo conocimiento es secreto tradicional.

La «Qellosopacha» es una sopa preparada con un tipo de flores silvestres de color amarillo que nacen en los campos entre los meses de diciembre a marzo durante la época de lluvias, lo cual determina que solo durante estos cuatro meses se puede gustar esta sopa. Las flores le dan un gusto especial y la sopa es hervida con leche y queso.

Los caldos como el de gallina o las sopas de consistencia espesa por las verduras y los fideos son potajes tradicionales de gran preferencia pero en los últimos años las nuevas generaciones de jóvenes las consumen menos y prefieren alimentarse solo con alimentos sólidos a pesar que el caldo de gallina o de cabeza se supone tienen poderes reconstituyentes y vigorizantes.

Finalmente, en cuanto a sopas, el Convento de San Francisco en Huamanga, que funciona desde 1552 proporciona diariamente una sopa de casa de manera gratuita a la gente muy pobre y una vez al año prepara la «Porciúncula» u olla común preparada con todo tipo de vegetales y carnes obsequiadas por los vendedores del mercado.

El «Puka Picante» es un segundo o plato de fondo que también es famoso en la culinaria de los huamanguinos. Su nombre quechua puede ser traducido como el rojo o colorado picante o que tiene mucho ají y producirá ardor en la boca al comerlo. Tiene como elemento básico papa pequeña y menuda que se mezcla con un aderezo de ají colorado, cebolla, maní y complementado con trozos de carne de cerdo preparados como chicharrón, se sirve con arroz y ensalada de lechuga, cebolla y beterraga que se corta en forma delgada.

El Patachi es un trigo guisado, con carne de cerdo y su pellejo o «cuchiqara», puede tener la consistencia de una sopa espesa o ser ligeramente seco como un segundo. También es apreciada la sopa de casa o plato familiar que es un caldo de carne hervido con huesos de vacuno especialmente los llamados huesos de manzana y a ello se acompañan verduras diferentes, pedazos de carne sancochada, papas y fideos lo que le da una consistencia espesa.

Los denominados teqtes vienen a ser guisos que se preparan con ajo, cebolla, ají amarillo, un quesillo llamado «cachipa», un punto de leche y se sirven acompañados de arroz. Pueden ser teqtes de arveja verde, de «qawinka» o zapallo, de habas, de olluco, de chuño y de quinua, lo cual se mezcla con trozos de papa sancochada y se deja reposar antes de servirlo.

Los picantes preparados con papas y aderezo con un punto de ají, se diferencian de los teqtes porque llevan una pequeña cantidad de carne picada preferentemente de vacuno y pueden ser de trigo, de cuy o combinados con estofado de gallina y arroz blanco.

Pero también hay picantes para la gente muy pobre como el de Atajo que es una planta silvestre que se prepara con trozos de papa y pocos condimentos. Los llullos y qochallullos que son algas vegetales secas formando paquetes que son procedentes

de lagunas de Andahuaylas y Puno y si son de origen marino pueden ser de Lima o Pisco y que son consumidos preferentemente por pobladores del área rural.

El campo de las carnes o «kankas» tiene varias expresiones en potajes muy valorados ya que la carne es un alimento preferido y consumido por amplios sectores de la población. La llamada «manca kanka» puede ser de vacuno o carnero y es un asado a la olla bien condimentado. La «kanka» puede ser de cerdo o carnero, especialmente de pierna, bien macerada y condimentada con especias cocinada en horno tradicional preferentemente de leña. El adobo es a base de carne de cerdo hervida en aderezo de ajos, ají, especias y cebollas de rabo, la carne conserva su grasa y se sirve caliente acompañado de papas sancochadas.

Los chicharrones de carne de cerdo son únicos y singulares entre todos los que se comen en el Perú y son populares y preferidos como un plato que puede comerse en el almuerzo, a manera de desayuno o como «tente en pie» a media mañana. Se vende en todos los restaurantes y bares de la ciudad y en el mercado.

Son trozos de carne de cerdo de tamaño pequeño, unos son de carne pura y otros acompañados de pequeños huesos. Primero son sancochados y luego dorados con ajo y hierba buena. Tienen una apariencia oscura, dorada y un sabor exquisito. Se sirven con papas sancochadas y habas sancochadas o «Puspu», ensalada de cebolla y se acompaña también con choclo sancochado y ají molido, su consumo es de gran popularidad entre los gustos de los pobladores.

La Pachamanca huamanguina tiene especiales características. Se cocina bajo tierra con piedras calentadas extraídas de un lugar cercano a la ciudad llamado tradicionalmente «caveruyoq» y donde las piedras son de una consistencia especial para guardar el calor. Con las piedras se construye un horno bajo el nivel del suelo de forma aproximadamente circular y donde los muros y el piso están formados por las piedras que previamente son calentadas en fogones de leña hasta alcanzar altas temperaturas.

Los materiales alimenticios de una pachamanca huamanguina están integrados por carne de cerdo, carnero, gallina y en algunos casos cuy. Luego vienen papas, camotes, habas, quesos enteros en ollas de barro y en algunos casos humitas. Estos alimentos se colocan al interior del horno por estratos o capas de acuerdo a su consistencia y tiempo necesario para cocinarse, así al fondo van los más duros que tienen mayor necesidad de tiempo y calor para cocinarse y en la parte superior los más blandos como los quesos. Entre capa y capa se colocan cubiertas de alfalfa y la parte superior del horno se tapa con alfalfa, telas de costal harinero y tierra en buena cantidad.

El cocimiento dura aproximadamente dos horas y para la apertura se nombran padrinos quienes quitan una cruz de flores que se pone encima del horno y proceden a quitar la tierra para proceder al servido.

En cada plato se coloca una cantidad proporcional del contenido del horno y todo ello se acompaña con varios tipos de ají molido.

La pachamanka es un potaje muy antiguo, la técnica del cocimiento bajo tierra tiene un origen probablemente prehispánico, pero el contenido alimenticio es en su parte más significativa de origen colonial porque las carnes y el aderezo de las mismas con especias fueron traídos al Perú por los españoles. Es una comida de fiesta y su consumo en alguna celebración excluye cualquier otro plato por su consistencia y abundancia, se prepara para grupos de personas y no para consumo individual.

El famoso «chorizo huamanguino» es un potaje que se sirve solo en la época de Semana Santa. Las vivanderas preparan este plato con carne molida de chanco con un aderezo de vinagre, ajos y ají molido es frito en un sartén hasta quedar dorado. Se sirve con papas huayro y una ensalada de lechuga picada, cebolla y beterraga.

Los huamanguinos tienen una comida o potaje predilecto y este es el cuy. Preferentemente se le prepara «chaktado» que supone primero sancochar al animal y luego se le unta con especias y maíz molido para freírlo en aceite muy caliente hasta alcanzar una consistencia muy frita o de galleta. Se le sirve con papas sancochadas y ensalada de cebolla con tomate y ají molido de acompañamiento. La crianza del cuy generalmente es doméstica y su consumo se da en ocasiones especiales existiendo restaurantes especializados en su preparación.

El «Qapchi» se prepara con cachipa o quesillo de leche de vaca, el que es desmenuzado a presión con un tenedor, formándose una pasta granulosa a la cual se le agrega una pequeña cantidad de leche y se mezcla con rocoto y cebolla picada, todo ello revuelto es una pasta de agradable sabor con un punto de ají. Se sirva con papas largas o huayro y puede ser acompañado de un choclo tierno, es un plato para entrada y su preparación caracteriza el sabor huamanguino.

Pero el hambre, la necesidad y la imaginación huamanguina ha creado un potaje orientado al consumo de quienes no tienen recursos. El potaje se origina en los puestos de expendio de comida que existen en el mercado central de la ciudad, hace ya muchos años y sus creadoras fueron las cocineras que laboran en el mercado. El potaje recibe el nombre de «triple» y es la integración en un solo plato de porciones de puka picante, tallarines rojos, arroz blanco y todo ello encubierto por un bisté apanado. Su consumo es popular por su bajo precio y abundancia y tiene por finalidad satisfacer grandes hambres y voraces apetitos.

V. Cocineros, mesones y recreos

En Huamanga de nuestros días todavía es posible conocer la calle Londres y la calle Siete Vuelta, que se encuentran aproximadamente a tres cuadras de la Plaza Mayor de la ciudad. Eran lugares donde se encontraban ubicados los mesones, bares o posadas de la época colonial donde se alojaban viajeros y visitantes, como

también quedan restos de un gran tambo o posada con alojamiento para personas y cabalgaduras unas cuadras más adelante por el actual jirón Dos de Mayo (González Carré, Gutiérrez & Urrutia, 1995).

Tambos, posadas, mesones y hosterías son los lugares donde antiguamente se podía calmar la sed, el hambre y descansar. Llegar a Huamanga desde cualquier lugar del Perú suponía grandes fatigas y largos viajes en cabalgaduras o a pie durante días, semanas o meses. Primero la ausencia de vías de comunicación y luego la existencia de caminos y carreteras dificultosas dejaban exhausto al viajero y era necesario buen alimento, bebida y descanso para recuperarse. Huamanga siempre ha sido nudo de caminos, lugar de encuentro, vinculación de destinos entre costa, sierra y selva a través de los tiempos.

En nuestros tiempos, estos lugares para comer y descansar son los hoteles, restaurantes, alojamientos, picanterías, quintas y recreos que en Huamanga hay muchos y algunos de ellos queridos y entrañables en el recuerdo, el cariño y la memoria gustativa de sus pobladores.

Hasta el año de 1959 en la ciudad funcionaban poquísimos restaurantes y hoteles y los viajeros y visitantes se alojaban en casas de parientes, amigos o de personas que ofrecían alojamiento familiar. Las reuniones sociales, celebraciones, almuerzos o diversos tipos de banquetes se realizaban en la casa familiar de quien ofrecía el ágape y excepcionalmente en una quinta de recreo, especie de casa de campo que atendía estas celebraciones. Después del año de 1960 con la reapertura de la Universidad de Huamanga y la llegada de pobladores de diversos lugares aumentan significativamente los bares y restaurantes y luego en los últimos años los negocios de comida y alojamiento se multiplican ubicándose en todas las calles de la ciudad, pero si bien aumentan en número, el servicio es deficiente y diferente a lo que podemos encontrar en ciudades como Cusco, Lima o Trujillo.

Pero en la historia de la culinaria huamanguina, algunas personas con sus cualidades excepcionales en la preparación y sazonado de potajes propios de Huamanga ocupan un lugar preferente en el recuerdo gustativo de aquellas personas huamanguinas o foráneas que tuvieron la suerte de ser sus comensales. Ellos no fueron a ninguna escuela de chefs o frecuentaron algún curso del «Cordon Blue», sencillamente se educaron en el conocimiento culinario mediante la tradición oral, el ejemplo de sus mayores y el conocimiento directo y experimental en la tradición gustativa de alimentos, sabores y aromas de la culinaria huamanguina, que es parte de la sabiduría popular de esa ciudad y sus barrios populares y que hay que registrar porque es parte del patrimonio cultural inmaterial y que se guarda en los recuerdos del paladar, que es una forma de memoria histórica del sabor.

El señor don Zacarías Tudela, hoy retirado, fue un famoso y gran cocinero, dominó todas las variedades de platos huamanguinos y sumó a ello su conocimiento de platos internacionales y preparación de comida china. Regentó pensiones

y restaurantes y eran famosos sus menús y bufets que preparaba para fiestas y acontecimientos especiales en las casas familiares o instituciones.

Destacaba su conocimiento y gusto en la preparación de pavos deshuesados y aves horneadas. Tenía un especial punto de sabor que alcanzaban asados y chicharrones salidos de sus manos de creador culinario que recreaba potajes y combinaba materias primas andinas y occidentales.

La Mama Rosa y su esposo el Chino Marcos eran especialistas en preparar banquetes familiares basándose en mondongos y patachis. Doña Josefina o Mama Jose y su esposo don Pedro Arce hasta hoy regentan el «Kusi Wasi» y un bar en la Plaza Mayor donde se puede probar el puka, el mondongo, el chorizo del lugar y los teqtes huamanguinos. Doña Filomena de Allende dirige con su familia el restaurante «El Niño» y doña Mace Ascarza que desde el «Urpicha» ofrece únicamente comida tradicional. «Los Álamos» de don Juan Camarena, el «Tradición» de la familia López, «La Casona» de doña Socorro Muñoz y muchos otros presentan una variada carta de potajes, bebidas y postres donde se combina lo tradicional con lo nuevo, con lo costeño o con lo internacional para saciar el hambre, la sed y honrar el buen gusto.

Pero en la historia tradicional de esta vieja ciudad colonial que es Huamanga, hay casos que ya se pierden en el recuerdo para las nuevas generaciones, como el Bacará de don Julio Salazar, la picantería «El Laqecho», el recreo «Los Carrizales» o la antigua Cámara de Comercio o el singular cocinero don Mamerto que unía a su habilidad de huesero experto en torceduras, articulaciones y dolores lumbares, su capacidad de cocinero de caldos de cabeza o de gallina para que las parturientas recuperen su tono vital.

«Las Flores», «Pisco Tambo» y «Doña Mena de Cazorla» son las picanterías que se disputan la supremacía en la preparación de cuyes a la manera huamanguina y los entendidos no se ponen de acuerdo en quién sacrifica y sazona mejor este milenario roedor andino y lo siguen consumiendo en todas estas picanterías, sin preferencias para no crear resentimientos según las costumbres de la ciudad.

En el mercado central de la ciudad existen modestos puestos de comida que han alcanzado reconocimiento por la calidad y sabor de sus potajes como el cuy, los caldos, adobos y tripleys, es el caso de doña Eugenia Galván y doña Carmen de Gallardo, antiguas cocineras de tradición y buen gusto.

Doña Margarita Meléndez, en el recreo «Las Tinajeras» preparaba grandes pachamancas y un exquisito ají de panza de vacuno de calidad inigualable. Pero uno de los viejos maestros de la pachamanca huamanguina es don Arturo Carrillo que en su casona colonial prepara las pachamancas de más tradición, sabor y con materiales propios de la zona.

Pero también existen cocineros de nuevas generaciones como Teodoro Mendoza —ligado a la cafetería de la Universidad de Huamanga—, y Freddy Lagos que mantienen la tradición de la sazón y los potajes huamanguinos a lo que han sumado

cambios e innovaciones en nuevos potajes a partir de la oferta de materiales y condimentos de la región y de una clientela de nuevas generaciones.

VI. Dulces, postres y bebidas

Doña Cesárea es la vendedora de mayor edad y renombre en lo referente a dulces, debe tener más de ochenta años y un vasto conocimiento en la elaboración de los dulces más tradicionales de Huamanga. Al desaparecer de este mundo con ella se irá para siempre parte del conocimiento, la sabiduría y los secretos para preparar estos postres y dulces cuyo recetario solo responde a la tradición oral y nada está escrito o registrado, por suerte hay otras personas jóvenes que tienen aprendido parte de su conocimiento y la tradición dulcera deberá continuar transmitida por la palabra y el ejemplo.

Los conventos de clausura de Santa Clara y Santa Teresa tienen un conjunto de laboriosas religiosas que producen turrones tipo español, mazapanes, maicillos, alfajores, galletas, mixturas de cáscara de naranja y limas y muchos otros dulces, tortas, bizcochuelos y bocaditos de sal y dulce.

Todos los dulces citados anteriormente son producidos por mujeres y no por hombres en la ciudad de Huamanga y a ello se suma la mazamorra de «llipta» que se sirva con leche fresca, la mazamorra de calabaza y de «Qawinka». Las jaleas de níspero «pasñacha» o cholita si el níspero está triturado o también puede llamarse «maqtacha» o cholito si el níspero está entero. Los dulces de achita o kiwicha y los helados huamanguinos conocidos como «muyuchi» hechos en recipientes giratorios de latón con maní, ajonjolí y leche, se suman a la variedad de bizcochuelos, panes dulces, wawas y caballos de todos los santos, panes de francia, qasis y chaplas que responden a una tradición triguera y panificadora que viene desde la colonia.

Todo este repertorio de potajes y dulces se va asentado regularmente con chicha de jora fresca, chicha de molle preferentemente en el campo, chicha de siete semillas de efectos vigorizantes y como bajativo una copita de caña de Airabamba o Pulcay para que a los comensales no les agarre la indigestión. Como digestivo final los comensales pueden tomar un mate de hierba cedrón, sábila, hierba buena, hierba de amor seco o un anís silvestre.

Esta es una pequeña cala etnográfica de la culinaria y algunas costumbres y personajes relacionados con ella en el escenario de una ciudad antigua, tradicional e histórica como San Juan de la Frontera fundada el año de 1539 y que hoy es conocida como Ayacucho.

Salud y buen provecho.

Bibliografía

- González Carré, E., Y. Gutiérrez & J. Urrutia (1995). *La ciudad de Huamanga: espacio, historia y cultura*. Lima: Universidad de Huamanga. CPH. CEPES.
- González Carré, E. & T. Carrasco (2004). *Huamanga: fiestas y ceremonias*. Lima: Banco de Crédito - Lluvia.
- Morote Best, Efraín (1975). Huamanga entre 1539 y 1545. Examen del Primer Libro de Cabildo, Separata *Huamanga una larga historia*. Lima: CONUP.

Informantes:

- Juan Camarena, 57 años, dueño de restaurante.
- Filomena de Allende, dueña de restaurante.
- Fredy Lagos Arriarán, 56 años, cocinero.
- Josefina de Arce, 75 años, dueña de restaurante.
- Rolando Paredes, 54 años, comerciante.