

## Sabor y tradición

# ANTICUCHOS

Quien no ha disfrutado al entrar la noche, en cualquier esquina de barrio de ese olor impregnante del ají panca en matrimonio con otros elementos que perfuman y conquistan trozos de corazón de res que, al contacto con el calor de una parrilla ardiente, convierten en el edén de los sabores a una ciudad que se resiste a renunciar a sus costumbres, con admirable sabiduría.





Las tradiciones propias de un pueblo, de una nación, van siempre de la mano de la variedad de expresiones culturales que estas exhiben en toda su historia. La manifestación natural de cocinar, comer, ser servido y disfrutar de este proceso, es innata en el ser humano. En el Perú, estas manifestaciones tienen un cariz especial. Nuestra gastronomía no es grande porque haya nacido en ambientes palaciegos, ni como resultado de los estudios en las más importantes escuelas o de manos de especialistas en el rubro.

Son las familias, en las casas comunes, las de antaño y las de ahora, las que van creando nuevas preparaciones que pronto serán los potajes que marquen nuestro destino culinario, los mismos que, luego de “pagar su derecho de piso”, se irán de aquí a conquistar otros paladares, cruzarán océanos, traspasarán fronteras y –muy probablemente- consigan galardones en mesas extranjeras, como ya ha sucedido con muchos de nuestros dignos representantes.

A lo largo de nuestra historia, casi siempre hemos encontrado en los colonos españoles

a los mejores proveedores de nuevas técnicas y alimentos que han permitido la fusión de nuestros platos que eran ya propagados en el Imperio Incaico y que formaban parte de la idiosincrasia, de las festividades y de la alimentación diaria, de nuestros indígenas, de todas las clases. Si intentáramos ubicar nuestro plato de hoy en esta parte de la historia, nos encontraríamos con más de una sorpresa...

### ORIGENES NUESTROS, HISPANOS, DEL MUNDO...

Inicialmente se pensó que la palabra Anticucho, provenía del quechua (1), en donde el vocablo anti, se refería a los andes y el término kuchu, significaba corte. Nada ilustrativo para nuestros fines; sin embargo, tratando de encontrar respuestas, nos encontramos con que la composición de la palabra debía cortarse de otra manera para poder obtener la explicación adecuada, así que quedamos de esta manera: anti = Andes, uchu = potaje, mezcla picante.

Los colonos, que no podían estar ajenos en nuestra historia de hoy, al llegar al Perú, conocieron los anticuchos de los indígenas,

tuvieron referencia de ellos, hechos con carne de llama, cortados en trozos, sazonados con algunas hierbas conocidas y probablemente –aunque no es un dato confirmado- algo de ají condimentaba también su plato. La innovación de reemplazar la receta con ingredientes europeos como la carne de res y el ajo, fue el mejor aporte desprendido de las costumbres españolas. Sin embargo no fue el único.

Indirectamente, el desdén hacia las vísceras y las partes menos nobles del ganado vacuno, por parte de los españoles, originó que en la antigua Ciudad de los Reyes, estas menudencias quedaran relegadas a convertirse en la dieta de los negros esclavos, también acompañantes de los colonizadores. Así se reemplazó el vino que maceraba la carne, por un poco de chicha o vinagre, ya no se usó más carne de res en trozos y se le sustituyó por corazón de res cortado en dados. Poco después, finos palos de caña incursionaron en su presentación, que luego de utilizarse para ensartar las menudencias para su mejor cocción, también facilitaban el servicio y la degustación.

Una descripción somera de la forma del anticucho a lo largo de su evolución. Quede claro o no, este plato, fue difundido en la América virreinal, de dominación española, pero bien asentada en una patria que se resistía. Por ello su sello de criollo, pese a los orígenes de su nombre. Una simple hipótesis con vestigios de veracidad. Criollo por donde se le viera; Ricardo Palma, el tradicionalista por excelencia, lo menciona en uno de sus pregones limeños de 1833, cuando en el turno de las vivanderas, a la Hora del Señor, es nombrado entre “melcocheros y turroneiros”... (2)

### CRONOLOGIA OBLIGADA

A pesar de tener información remota sobre la época de aparición del anticucho que hoy conocemos como criollo, hay algunos datos que no pueden obviarse y a manera de cronología los presentamos; en 1776 (3), según una reveladora investigación del ingeniero Jaime Ariansen Céspedes, estudioso gastronómico, chef, profesor, enólogo y poseedor de algunos otros títulos que lo respaldan, se menciona que la palabra “anticucha” con receta y descripción, aparece en una carta escrita por una señora



de linaje de la época, recordada como doña Josefa de Escurrechea y Ondusgoytia, dueña de varios títulos nobiliarios, que a estas alturas del relato, sería ocioso reproducir.

En 1833 -ya mencionado líneas arriba- Ricardo Palma en un despliegue de genialidad nos describe la Lima que nos fascina y nos la recuerda con sus pregones y su criollismo y empezando desde las 6 de la mañana, con el canto del gallo, cita a “la lechera” y avanza las horas en una ciudad que se constituía en el centro de operaciones –válgame la frase- del Virreinato, y llega así a las doce del mediodía mentando al “frutero de canasta llena y el proveedor de empanaditas de picadillo”, llega la tarde y a las tres es el turno del “melcochero, el turronero y el anticuchero”...

En el siglo XX, si Alicia Maguiña, compositora brillante y representante de las letras y música peruanas, hubieradecididoextendersuconocido “Viva el Perú y sereno”, muy probablemente también el anticuchero se hubiera convertido en protagonista de sus pregones, entre vivanderas, floristas y tisaneras... pues inspiró este tema en las Tradiciones Peruanas de

Ricardo Palma. En el siglo pasado, el resto de países sudamericanos incluyeron el anticucho en sus dietas y mejor aun, en sus antojos. Con diversos nombres, algunos sofisticados, otros algo más simples y hasta jocosos, Chile, Ecuador y Colombia, fueron –además del Perú- los que mejor adaptaron su preparación y crearon gustos nuevos para el deleite de los convidados.

#### ANTICUCHOS EN FAMILIA:

Los anticuchos son solo de corazón de res. A ellos se han sumado el resto de menudencias como la mollejita y la pancita, que con igual fórmula de maceración, cocción y presentación, copan un mercado compuesto básicamente por comensales al paso, que sienten que es la mejor forma de disfrutar su sabor, perfectamente combinado con un aroma característico, producto de la maceración de la carne con el vinagre, el ají panca, los ajos, el comino y el aceite.

Las brochetas, son, por su parte, la sofisticación del anticucho. Podríamos bien afirmar que aunque los preparados son similares, que



además en ambos casos la parrilla o el brasero definen su cocción, que otra de sus similitudes es la caña, en el primer caso, y el alambre en su forma mas exquisita, en el segundo; estas pueden variar sus carnes desde pollo, hasta camarones, pasando por pescado, cuy, carne de res y hasta verduras como el pimiento y la cebolla en su forma mas ligera de ser degustadas.

Para complementar estos relatos, he adoptado como costumbre, averiguar como participa tal o cual plato en la vida familiar de nuestra gente. Así fue que me encontré con unos primos, que recordaron inmediatamente después que pronuncie la palabra “anticucho”, la misma historia por coincidencia. Y decían así... era mediados de los sesenta, en las radios se escuchaban los mambos de Pérez Prado, los domingos, propiedad exclusiva de las familias numerosas, atestiguaban los juegos matutinos de los niños de la casa, el lugar: José Gálvez, Atocongo, un desvío de la Panamericana Sur...

Betty y Alfredo, también primos entre si, recordaban a la abuelita Domitila quien, conociendo los caprichos y gustos de la familia, contrataba a la morena de la esquina que se

había consagrado como la mejor anticuchera del barrio y aseguraba con ella la conformidad y hasta el éxtasis de todos los comensales: Anticuchos humeantes, aroma indescriptible, jugosos trozos de carne acompañados con rodajas de papa blanca y la fracción de un suave choclo serrano, sin olvidar –claro está- el ají o crema picante; era la forma mejor de mantener tranquilos a los niños, concentrados en una degustación añorada durante toda la semana, mientras Pérez Prado y su música seguían sonando...

Interminable delicia que se complementa con una historia de negros, criollos y españoles. Porción de anticuchos que constituye la historia de Lima, a pesar de sus raíces etimológicas quechuas. Esquina agolpada de ocasionales comensales. Manos morenas que avivan el fuego de la brasa y bañan de sabor los trozos de corazón de res, con una mezcla semejante a las pócimas mágicas, pues atrapan en aroma y gusto a quienes osan congregarse gracias a sus virtudes. Anticuchos incomparables, extraídos del muestrario de nuestras mejores vitrinas, compañeros de viaje en la Procesión del Cristo Moreno, invitados de honor en las ferias taurinas, versos de una gastronomía que se ha convertido en tradición. ■

