

Dulzura y coqueteo por doquier

Suspiro a la limeña



“Limeña que tienes alma de tradición, repican las castañuelas de tu tacón. Pasito a paso vas caminando, por la vereda que va entonando, como si fuera un bordón... compases de Marinera con tu tacón”. Coplas de Augusto Polo Campos, dedicadas a la mujer limeña, engreída, dulce, coqueta, como este Suspiro al que hoy cantamos.



Y entre limeñas nos entendemos... De suavidad incomparable, logra conquistar desde la base de un manjar blanco hecho con yemas, contrastado con la blanca corona de claras que ostenta garbosa. Sobresale entre otras, se muestra pura, atrae miradas e inspira palabras de amor. Las demás la miran, se sabe bonita, elegante, ingenuamente coqueta, graciosa, delicada...

Y aunque se crea que manos conventuales dieron origen a sus delicias, otros autores mencionan una importante influencia islámica, sin dejar de resaltar la nobleza de su cuna. Aparece inicialmente como Manjar Real del Perú en el Nuevo Diccionario Americano de Cocina de 1868 (1) y –al parecer- es esa su primera entrada en escena. Se dice también que es al poeta José Gálvez, a quien debemos la peculiaridad de su nombre. Las razones,



salтан a la vista y también al paladar: “Suave y dulce como el suspiro de una mujer” (2).

Pero como lo nuestro es seguir planteándonos preguntas, buscando –a veces- innumerables respuestas, ensayamos la posibilidad de otras hipótesis y encontramos una que corrobora su distinguido origen, según lo sostiene Gloria Hinostraza en sus incontables escritos, pero sobretodo a través de la voz de sus discípulos, que recuerdan la magistral paciencia de sus enseñanzas, y también la pasión desmedida por su trabajo...

DE CLARAS Y YEMAS

Uno de los mejores premios que puede obtener cualquier profesional o algún constructor de sueños, es convertir en realidad sus anhelos en el camino elegido. Ese es el caso de nuestra ocasional interlocutora: Pasa con “las justas” los 25 años. Locuaz, expresiva, pero absolutamente clara a la hora de los detalles. Jimena de la Cruz Dammert, joven profesional del rubro de la pastelería, sabe lo que dice y es que la experiencia que sigue construyendo no es gratuita: Dos años de formación, algunos años más entre Lima, Bogotá, Costa Rica, Canadá y Estados Unidos, corroboran lo que decimos.

Comienza sentenciando que la “única regla para que el Suspiro a la limeña, sea considerado

como tal, es ubicando el orden de sus dos importantes razones de ser: El manjar blanco de yemas abajo y el merengue, encima, marcando sus distancias”. Háblame de las innovaciones Jimena, ¿cómo se ha ido enriqueciendo con los años esta receta? Mientras piensa la respuesta un refrescante sonido de olas de mar golpeando contra las piedras rompen el silencio... Ese es uno de los motivos mejores para la inspiración y las innovaciones, me dice. Y es que estamos en el Restaurant Costa Verde, donde la vida la ha traído a tirar el ancla...

Chirimoya y lúcuma –sabores muy peruanos- son los que han aportado nuevos gustos en el Suspiro a la limeña de este siglo. “La pulpa de estas frutas es combinada en un momento determinado de la preparación, donde artesanalmente, sin dejar de batir, se va logrando un consistente y sabroso manjar blanco”. “Recomiendo que este movimiento incesante sea en forma de ocho, así abarcamos gran parte de la olla y no damos tiempo a que se queme alguna parte de la mezcla.

BATIENDO EL MANJAR BLANCO

Y aunque no deja de llamarme la atención la experiencia ganada a su edad, comienzo a hacerme consciente de la mía y veo hacia atrás el camino recorrido y la invito a pensar en la importancia de los orígenes de todo lo que nos rodea... Y transformando su expresión recuerda que en su etapa de formación una de sus profesoras la dejó gratamente marcada: “De Gloria Hinostraza aprendí mucho, ella como investigadora siempre tenía una historia documentada para cada postre, es una maestra apasionada como pocas, los postres tradicionales peruanos ocupaban un espacio importante en nuestras aulas”

Y sin lugar a dudas el Suspiro a la limeña también. Según investigaciones de Gloria Hinostraza y corroboraciones de su discípula, una fastuosa boda celebrada en 1894 dentro de la distinguida sociedad huaracina, fue el escenario del nacimiento de tan exquisito y fino postre. Doña Lucía Ruiz Huidobro del Río, ex novicia, aprendió los buenos oficios de la repostería y pastelería en ambientes conventuales y al decidir abandonar los hábitos se llevó consigo los mejores secretos en este arte.



Secretos que develó el día de su boda, donde hizo gala de sus mejores artes, según cuenta la crónica “Pinceladas Huaracinas” con firma del dramaturgo Octavio Hinostraza Figueroa y que Jimena muy bien recuerda como documento compartido en clases de pastelería peruana, por Gloria, su profesora. “A pesar de este

pasaje originado en el seno de una familia ancashina, el Suspiro es un postre limeño, se podría decir que es el símbolo de la dulzura de nuestra Lima de todos los tiempos”, acota Jimena, totalmente convencida de los orígenes de este postre.

ESPOLVOREANDO CON CANELA

Y ¿cuál es la mejor forma de presentar un suspiro? Pregunto volviendo a mis quehaceres periodísticos y dejando de lado los sueños que me transportan a la historia de nuestro Suspiro... No importa la forma -responde inmediatamente Jimena- quien, en el dulce momento de invitarme a saborear una copa de este postre recién elaborado, se tomó el tiempo de ir describiendo detalle por detalle lo que mi cucharita ansiosa buscaba en la mezcla de merengue y manjar.

“Si se trata de porciones individuales, las copas son las mejores formas de exposición, de Martini o de Vino, indistintamente. También las hay en vaso, para una presentación un poco más cotidiana. Sin embargo, cuando se prepara en casa y hay que engrair a toda una familia, lo mejor es el pírex y aunque en el momento de hacer la repartición hayan problemas de forma y tamaño, el sabor sigue siendo el mismo y el deseo de compartir es el mejor regalo”. Y

luego de un obligado silencio para continuar con nuestro deleite, acompañado del sonido de las olas del mar, me insiste que lo principal es mantener el orden: Manjar blanco, merengue y canela molida encima, para decorar.

Lima es dulce desde tiempos inmemoriales y el Perú por extensión. En la historia repostera de nuestra ciudad, nombres como ranfañote, mazapán, picarones, dulce de camote, arroz zambito, arroz con leche y mazamorra morada, marcan la diferencia frente a otras ciudades. Me atrevería a decir que la influencia española y mora por añadidura, con su canela, clavo de olor, jerez, oporto y otros detalles se sumaron a nuestra caña de azúcar e hicieron maravillas.

La comparación de este postre con la mujer limeña tiene unos ingredientes tan reales que podría afirmar que -luego de esta experiencia- la forma ideal de prepararlo es tomándose el tiempo suficiente para conquistar sus formas: Hay que engrairla, cortejarla, tratarla suavemente... Es la única manera que su coquetería y dulzura pueda ser compartida y puesta en bandeja para quien desee probar sus exquisiteces. Manjar blanco y merengue, clara y yema, blancura y mestizaje, más que colores, mezcla de matices que se complementan, que se completan... ■

IMPORTANTES DETALLES

Algunos datos que nuestra entrevistada me pidió que no obviara, se los menciono a continuación:

Si para equilibrar los sabores, se desea echarle un poco menos de azúcar al merengue, es necesario consumir el suspiro ese mismo día o tarde en que se prepare, pues el merengue, al no tener la consistencia deseada, muy probablemente se desmorone y le quite esa presencia erguida de su presentación.

El almíbar que se mezcla con las claras a punto nieve debe tener una temperatura exacta de 121 grados, pues de lo contrario, comenzará a lagrimear y ocasionará el mismo efecto que la recomendación anterior. Además se formará una indeseable capa que separará merengue de manjar.

