



De incomparable sabor norteño

El Sudado de Pescado

Aunque las fuentes a las que solemos recurrir poco o nada registran en cuanto a fundamentos históricos sobre este norteño potaje, no podemos dejar de escribir sobre las bondades de un succulento Sudado de Pescado, pues su sabor habla por si solo, y tiene mucho que contar...



Las experiencias que se suscitan frente a un plato de comida, requieren ineludiblemente de los sentidos, sean estos todos o estén limitados solo a alguno de ellos. Durante su preparación, su presentación y posterior degustación, las sensaciones se exageran, en menor o mayor consideración, dependiendo de los insumos que se utilicen, de las técnicas que se manejen y finalmente de los matices, formas y texturas, resultado de lo que nuestros cocineros de casa y escuela, hagan. Producto de un trabajo hecho con buen gusto, generosidad y, contra todos los pronósticos, sensualidad.

Cuando mencionamos la palabra sensualidad, hablamos desde el punto de vista filosófico del término. Lo puramente perceptible a los sentidos, lo que causa placer, no lujuria. Y lo mencionamos, pues es lo que un buen plato de Sudado de Pescado produce. Probablemente sin que sean estas las intenciones primarias, pero definitivamente son las consecuencias obligadas de quien se anime a probar un poco de ese sabroso jugo que baña un pescado de carne blanca, entero, trozado o fileteado, que se conjuga entre cebollas, tomates y algunas de esas hierbas como el culantro a los que el norte y su deliciosa gastronomía nos tienen acostumbrados.

Ningún buen comensal que se precie de serlo, debería comer a solas este succulento plato. La compañía es fundamental, pues un derroche de calificativos se estimulará, como por arte de magia, ante la calidez del potaje. Por ello, siempre escogí las mejores compañías para degustarlo, y es que su efecto es inmediato: El buen humor comienza a fluir, la conversación se vuelve amena, la energía y el calor logran su efervescencia e invitan a refrescarse. Más de una vez, lindando con la travesura –solo provocada por este plato- cometí la osadía de tomar un cuarto de vaso de cerveza negra para vaciarlo sobre el humeante plato y dejarlo listo para su consumo, ante tanto bochorno.

Probablemente con tremenda confesión, más de un cocinero “pegará el grito al cielo”, y no faltará quien apunte una ofensa en mi contra por haber atentado contra la tradicionalidad del plato; pero ante los antojos, no hay reglas que valgan –sostengo, muy convenientemente, a mi favor.- De repente haya roto con la receta original, pero nadie me dirá que malogró el gusto, ni los propósitos de este. Pues inmediatamente surgen las características antes mencionadas. El norte se hace presente con su sabor, pero sobretodo con su idiosincrasia: En Piura, Talara y Tumbes probé las primeras versiones de un

Sudado de Pescado, pero fue aquí en Lima, donde se consolidó mi preferencia por este plato. Sabor y compañía en matrimonio indisoluble.

PALABRAS DE ORO

Si bien es innegable que las costas del Perú alimentan al país desde siempre, pocos son los registros milenarios que afirman tal versión. Sin embargo, buscando en los tesoros que sobre gastronomía tenemos como libros de cabecera, encontré que el recordado “Compadre Guisao”, don Ricardo Alcalde Mongrut, cita en su libro “De la mar y la mesa”, un fragmento de los Comentarios Reales de los Incas, autoría de Garcilaso de la Vega, letras que transcribo con profundo respeto ante tales personajes:

“Es de saber que generalmente los indios de aquella costa, en casi quinientas leguas desde Trujillo a Tarapacá que es lo último del Perú, Norte Sur, adoraban en común a la Mar (sin los ídolos que en particular cada provincia tenía); adorábanla por el beneficio que con su pescado les hacía para comer y para estercolar sus tierras, así le llamaban Mama Cocha, que quiere decir Madre Mar, como que hacía oficio de Madre en darles de comer... Esta era en suma la idolatría de los yungas en aquella costa antes del Imperio de los Incas”.

Palabras que corroboran la inmensa riqueza que significa para nosotros –peruanos- herederos de una cultura milenaria, la presencia del mar, costa kilométrica que no ha hecho más que donarnos sus frutos y entre ellos, los principales insumos de nuestro plato de hoy: Peces de carne blanca, compacta, pues están sometidos a cocción –que no requiere de mucho tiempo-. En la olla sudan todos los mejunjes, desprenden sus riquezas y la aportan en el jugo de un pescado asopado de magnífico color y de incomparable sabor.

Cuentan mis padres que, en Talara, donde vive la tía Alicia –hermana mayor de mi madre- una fuente de Sudado a las 10 de la mañana era la mejor forma de empezar el día: A las 6 de la mañana, el tío Juan iba en busca de los mejores y más frescos pescados al terminal, mero, el elegido para el manjar. Ya en casa se tenía todo dispuesto para su preparación: Chicha, cebollas, tomates, condimentos, culantro, yucas sancochadas, arroz blanco y a hervir el pescado, haciéndolo sudar, dejando que destile sus nutrientes y aromas. Todo en la cocina se hacía rápido, ya en la mesa familiar, se tomaban el tiempo suficiente para el deleite.





LA CHICHA NORTEÑA

Lima, como bien se menciona reiteradas veces, es la capital de los provincianos, todas las costumbres confluyen con sus riquezas en la gran ciudad. Aquí no hay cebichería, ni restaurant norteño que no tenga en su carta un Sudado de Pescado, como bien decíamos anteriormente, se escogen básicamente los pescados blancos y de carne compacta como la chita, el tramboyo, mero, cojinova y ojo de uva. La costumbre nos invita a que los primeros vayan enteros pero trozados, los otros se prefieren en filetes.

Bien nos dice Luis Noblecilla, tumbesino radicado en Lima hace más de 30 años y propietario de uno de los restaurantes más emblemáticos de su tierra: Tumbes Mar de la concurrida avenida Rosa Toro en San Borja, "Los clientes por comodidad prefieren los pescados en filetes, sin espinas, pero en el norte, va con todo, los trozos de chita o tramboyo con hueso, pues le dan un sabor especial, más aun porque dentro de nuestra receta incluimos un fondo de pescado bien concentrado, para acentuar los gustos". Y así lo comprobamos, después de seguir paso a paso con la preparación del potaje.

Hace pocos años, en Chulucanas, tierra de la cerámica y el tondero, donde pasé inolvidables días, me di el gusto de desayunar las cinco mañanas que estuve en ese suelo, solo Sudado de Pescado. Tenía que hacerlo, era un lujo que no podía desperdiciar: Pescado fresco, chicha norteña, fuerte, clara, genuina, tanto como la amabilidad de las anfitrionas de turno, Marlene y la recordada Clorinda Arellano. En esta experiencia,

se cayeron los paradigmas del pescado compacto, pues probé la merluza, que se deshacía al contacto con la cuchara, pero eso era intrascendente, comparado con el gusto que me brindaba en cada bocado.

Esta chicha está hecha solo de maíz de jora, y en eso se diferencia de la serrana, que lleva más de un maíz. La fermentación en este suelo cálido hace lo suyo: Las chicherías, blandiendo improvisadas banderas blancas, nos anuncian que hay chicha fresca y su derivado "el clarito", de sabor un poco más fuerte (por lo menos, así fue como yo lo sentí). Piura y Tumbes, lugares entrañables, con piso de tierra en el que niños discurren a pies descalzos con la alegría que solo la inocencia anuncia, son la cuna de nuestro Sudado de Pescado, energético, alegre por antonomasia, sensual por derecho propio.

Con este potaje, la idiosincrasia de nuestros hombres y mujeres del norte del país, se hace presente. Sea donde fuere el lugar en que se prepare y consuma, nos contagiamos de sus características. No sé si será el fósforo proveniente del pescado, la chicha de jora, o el maridaje de concentrado, culantro y guarniciones. Probablemente quien comparta la mesa con nosotros ocasional o continuamente tenga la respuesta, yo aun no la encuentro. Solo sé que cuando pienso en un Sudado de Pescado me acuerdo de la gente querida, de los entrañables por excelencia, de mi querido norte. Así que por ellos, un brindis: Por la delicia hecha potaje, por la calidez y la frescura integradas, por la familia y los buenos recuerdos, por ti... ■