



Sopas de nuestros pueblos

# Inchicapi de Gallina y Pataasca

En este mes patrio, iniciamos con el criollismo del Cau cau, seguidos por un “señor” de la mesa como el Chupe de Camarones, acompañado del singular Pisco, bebida de bandera. Y, como no podemos excluir a la sierra y selva de esta conmemoración, continuamos con dos sopas representativas: el Inchicapi de Gallina y la Pataasca, que se visten de rojo y blanco para celebrar al Perú.



La mejor manera de celebrar las Fiestas Patrias, es integrando lo mejor de nuestra culinaria en este espacio, en el que Generación se convierte en la vitrina donde se presentan nuestros más representativos platos. Y trayendo a colación el artículo dedicado a la Sopa Criolla, tenemos ahora, la intención de citar dos sopas del Perú.

Dos más que, aunque avanzando a paso lento, queremos sumar a nuestro listado, casi interminable. Esta vez, sierra y selva se hacen presentes en el saludo a una patria que así como tiene mucho que ofrecer a sus hijos, tiene también la facultad de recibir lo mejor que estos han transformado a lo largo de su historia.

En la alimentación del hombre, el agua juega un papel fundamental, por ello siempre ha estado presente en su menú. Grupos, familias, sociedades, comunidades y pueblos, han subsistido gracias a este elemento. La necesidad vital de hidratarse y nutrirse ha sido encargada a las sopas, chupes, consomés, cremas, caldos o el nombre que reciban de acuerdo al tipo de preparación, ingredientes utilizados, costumbres o espacios geográficos.

Probablemente nuestro deseo de tantear en las diversas historias que de sopas, se conocen,

sea realmente titánico y demande más que de esfuerzo, de una dedicación exclusiva para ello. Sin embargo, en esta justa, no queremos quedarnos en el intento y a través de este artículo quiero hacerles llegar, como ya lo había mencionado, dos sopas más a la lista que todos conocemos; lista que, por ventura, no está concluida, que probablemente tenga pendiente inscribir otras tantas o para beneplácito general, continúe incrementándose con el correr de los años, con creaciones de generaciones venideras, que hoy se están preparando para tal labor.



## PATASCA: UN REPRESENTANTE DE LA SIERRA

No hay un lugar geográfico determinado que pueda coronarse como la cuna de este sustancioso plato, que debe su nombre a la palabra quechua “phatasqa”, una forma de decir “reventado” o “partido”, que para el caso se traduce en “grano de maíz reventado al cocer”. Y es que esta delicia, básicamente considerada fuente natural de energía, se cuece sobre la plataforma de un sustancioso caldo de cabeza de carnero, mondongo y maíz blanco, mas conocido como mote. Los gustos adicionales provenientes de las diversas carnes o hierbas que se le incluyan, son influencia particular de las cocinas regionales.

Tacna, Moquegua, Huancayo, Tarma y algunas provincias de la zona serrana del departamento de Lima, tienen en la Patasca a una de las sopas más representativas de su culinaria. Pero no podemos seguir hablando de su historia, de su cocción o de lo que la forma como la cosmovisión andina ha influido en este plato a lo largo de su existencia, sin citar a los conocedores del tema, y para ello les brindo la transcripción de un libro de Rosario Olivas Weston, que parafraseando al antropólogo Juan Ossio, dice de la Patasca:

*“La patasca es un plato que representa la conjunción entre la carne (aycha) y el maíz (sara). La patasca, mondongo o sara pela es una de las comidas más estimadas de la sierra. Su preparación es laboriosa. Toma de un día para otro e intervienen varias personas. Primero se pela el maíz, y para ello el procedimiento que se sigue es hervirlo por 15 minutos con un poco de cal o izco. Una vez limpio se le hace nuevamente hervir, pero esta vez por más horas, hasta que se abra. Paralelamente, en una olla separada se cocina carne en trozos, a la cual se le agrega papas, habas y finalmente, el maíz. Todos estos alimentos hierven por un rato más, junto con algunas especias, como la hierbabuena, que se van agregando. El resultado es una sopa sustanciosa, de la cual se sirven porciones abundantes en platos hondos”.*

Respecto al tema, sólo podemos agregar, que este caldo, de altísimo valor nutricional, suministra a quien pruebe de sus encantos, de la energía suficiente para contrarrestar la inclemencia del frío y el cansancio producido por el esfuerzo físico. Del mismo modo cabe anotar, la presencia en aroma y sabor que proporcionan la yerbabuena y en la presentación final, la cebolla de verdeo o



china, como se le conoce en el Perú, el perejil y el ají. Finalmente, para establecer las diferencias con las Patascas de Moquegua y Tacna, además de la base del caldo, se agregan, en el primer caso: Lonjas de chanco, mote molido y entero, chuño; y en el segundo caso, carne de res, patas de cerdo, trigo, papa amarilla, zapallo, también chuño y ajos.

## INCHICAPI DE GALLINA: FIESTA EN LAS CHACRAS

Lo más gratificante de realizar un artículo o reseña sobre el plato escogido para la semana, es, además de investigar la historia propia del origen o etimología del mismo, promover las añoranzas familiares y motivar, a partir de la gastronomía, ese amor por lo nuestro, que nace solo si conocemos a cabalidad su esencia. Particularmente, más de una persona me solicitó escribir acerca del tema, probablemente los hice esperar mucho, pero todo en su justa dosis y en el tiempo adecuado sabe mejor, si no es así, se lo pregunto a los no pocos lectores, hijos del Amazonas, que se encuentran fuera del país, o a personas más cercanas, que directa o indirectamente tienen un origen selvático, como mi amiga Hellen Vásquez. Para ellos y para todos ustedes, una historia contada desde el calor inigualable de los pueblos orientales del Perú.

No podría haberme dirigido a otro lugar que no fuera El Bijao, ni a otra persona que no fuera Sulma Peñaherrera, su anfitriona. Pues desde

la calidez de sus palabras, sabía que alguna historia familiar guardaba en el recuerdo de su añorada tierra. Y los recuerdos familiares no tienen validez, si de por medio no están presentes las abuelas, genuinas representantes de un amor que no tiene límites, paladinas de incansables jornadas, creadoras de recursos inimaginables, cuando de sacar una vida adelante, se trata. Y la historia del Inchicapi, en la vida de nuestra interlocutora, tiene un nombre: Matilde Amasifuen, su recordada abuela...

Con particular entusiasmo me cuenta que cuando había selva virgen, las familias se hacían de un pedazo de tierra que había que trabajar, para dejarla apta para el cultivo. "Mi abuela reunía a sus yernos y estos convocaban a los hombres necesarios para realizar el trabajo de la rozada, que consistía en cortar la maleza, mientras adentrándose en el monte iban despejando de pequeñas ramas y montículos de hierba, la tierra, que pronto se convertiría en propiedad familiar". Esta actividad agrícola demandaba de mucho esfuerzo, bajo el intenso sol característico de la Amazonía, sin embargo a las matronas del lugar, no podría ocurrírseles mejor idea que alimentar a su "peonada" con este caldo, absolutamente reconstituyente.

Las mejores gallinas de la chacra, ya estaban destinadas para el sacrificio, a ellas se sumaban el sacha culantro, maíz y maní fresco, a los que con batán en mano convertían en la esencia de tan añorado plato. La jornada que empezaba a



las 6 de la mañana, encontraba su recompensa a la una de la tarde, donde hacían un alto obligado y con el acompañamiento de plátanos también sancochados al fogón improvisado, disfrutaban de este tiempo de descanso y gozo. Mientras se sumaban al banquete las mujeres y los niños. Después de ello, continuaban con el trabajo, ya totalmente reconfortados, hasta las 5 de la tarde...

Pero esta ceremonia no era única, la tierra debía ser preparada a cabalidad, por ello, sólo algunos días después, se volvía a la chacra y ya con herramientas y el refuerzo de mayor número de trabajadores, en su mayoría parientes, se daba inicio a la segunda etapa de la faena: La picachada, en donde la actividad primordial consistía en cortar árboles de mayor tamaño, dejando todo listo para ser secado con la inclemencia del calor y a los pocos días volver al trabajo, con la etapa final: la quemada. Seguramente eran tiempos en que se requería hacer este tipo de sacrificios en una naturaleza virgen y agreste. Alguien tenía que hacerlo, la tarea le tocó a las familias de hace casi 100 años atrás. Todas estas actividades de arduo esfuerzo, tenían pues su recompensa: El Inchicapi de Gallina.

Ojalá la naturaleza haya perdonado tales incursiones, no lo dudamos, pues tenemos en estas tierras vida y verdor por doquier. Ojalá doña Matilde, siga inspirando a su nieta en el negocio familiar, donde el premio mejor sale de sus manos, en forma de tacachos, juanes e

inchicapis... Ojalá el destino me permita seguir conociendo, disfrutando y difundiendo cada día más, la cultura gastronómica de mi país. Solo me queda decir: Tenías razón Hellen, debo hacer la confesión de rigor, declaro mi amor e inminente gusto por este plato, que no conocía y que gracias a la generosidad de nuestra cocina, hoy comparto con ustedes en esta, nuestra mesa. ■

