

Por Cecilia Portella

Poco importa como transcurrió esta, en todo caso diré que fue feliz, entrañablemente intensa y nostálgicamente cándida, -si se me permite superlativizar los adjetivos- No había domingo que no saliéramos de la ciudad para darle el debido descanso al cuerpo y el oportuno placer al paladar; Catacaos era el destino obligado, las familias citadinas acostumbraban hacerlo y entonces, chichas de jora, tamalitos verdes, sudados de mero, majados de yuca y secos de chavelo salían al encuentro. No sin antes disfrutar de los infaltables chifles piuranos, inigualables y salados.

Una puerta al placer de los sentidos se abría poco antes del mediodía y no se cerraba hasta bien entrada la tarde, entonces el sol arreciaba y quemaba los pisos de tierra, mientras nos hacía aligerar el paso en busca de

“ Lo mejor que nos ofrece este plato es, sin duda, haberse convertido en la puerta de entrada a una Piura cálida ”

un algarrobo que bajo su sombra brinde el necesario respiro, para continuar la marcha.

Prometo no apasionarme más y continuar con el relato, simplemente quise tomarme la licencia de cantarle a mi entrañable Piura, en estas cortas líneas y presentarles algo más que una ciudad calurosa, con personajes pintorescos, con hamacas en las puertas de las casas y con carretillas jaladas por burros en Chulucanas y Castilla.

Es la Piura que recuerdo, cuna de Grau, de gente amigable, de tonderos y enamoramientos galanos, de rosales

Y el Majado de Yuca también El Seco de Chavelo

Si obedece a la forma cariñosa de llamar a alguien o es simplemente una de las variadas maneras de preparar el plátano bellaco, no esta en discusión. Si con cerveza o con chicha de jora pasa mejor, tampoco... Lo mejor que nos ofrece este plato es, sin duda, haberse convertido en la puerta de entrada a una Piura cálida, exponente de una gastronomía sin igual, la Piura de Grau, de artesanos y tonderos...

→ **Q**uisiera poder despojarme de apasionamientos y escribir esta nota como periodista formada en la objetividad, ilustrando, aclarando dudas y nutriendo de información. Pero el sentimiento aflora y los recuerdos se agolpan, aunque estén estos muy lejos de mi adulta conciencia, pues fue mi niñez lejana, el escenario de tierras soleadas, de chifles salados y playas eternas.





previamente aliñada y secada al calor de su cocina, la misma que corta en pequeños retazos, cual lomo saltado...

Una sartén caliente espera su porción de carne, que mezclada luego con el rehogo de turno, convierten el espacio, en un santuario de aromas, el sonido de la carne flambeada y luego el aporte vital de una chicha de jora macerada calman los calores, pero exacerban los efluvios.



vivientes, de oro negro y playas bellas. Piura, la perla del Chira, merece ser reconocida como una de las ciudades con la gastronomía más variada y deliciosa de nuestro país. No hace falta haber jugado en sus calles, o haber estudiado en uno de sus más tradicionales colegios; ni siquiera haber aprendido a leer en tono cantadito, como la mayoría de los "churres" de la ciudad; se requiere simplemente haberse nutrido de un poco de "historia turística" y "geografía local" para llegar a esta elemental conclusión.

“ Piura, la perla del Chira, merece ser reconocida como una de las ciudades con la gastronomía más variada y deliciosa de nuestro país ”



LA TRANSFORMACIÓN DEL BELLACO:

Como en un inicio intentamos darle la explicación al nombre de este plato, algunos sostienen que nació gracias a que un tal Chavelo, como bien pudo ser Porfirio o Felipe, creo este potaje, que

por falta de humedad fue catalogado como "guiso seco" por quienes sirvieron de conejillos de indias. Y aunque esta es la versión primaria; existe otra que afirma que la palabra "chavelo" simboliza una de las formas de majar el plátano de tipo bellaco.

En cualquier caso, la forma de nominarlo es lo de menos, y de eso nos convence Daniel Kianman, propietario del restaurant "Los Piuranos", en el corazón de Lince, quien casi estrena local, ya que con sus solos seis meses ha logrado conquistar a un público fiel y ávido de nuevas y tradicionales preparaciones de la tierra del algarrobo. Y su destreza no nos sorprende, "Los Piuranos" ya tiene siete años de vida, primero en Miraflores y hasta ahora en San Isidro y Lince.

Su cocina es un verdadero templo, todo tiene el aroma de lo que necesita cualquier restaurant que se precie de exponer potajes piuranos: Un mero de portentoso volumen aguardaba ser convertido en ceviche, en sudado, o en un ligero pescado a la plancha. Daniel nos recibe y nosotros nos transportamos inmediatamente a la niñez de Catacaos. Me enseña un trozo de carne de res,



Mezcla inigualable que aguardaba la base del plato: Un plátano bellaco, trozado y ligeramente frito era machacado, majado, deshecho con un mortero, recibiendo la energía del chef, hijo de piurano, criado en tierras cálidas y haciendo alarde del buen gusto que los caracteriza. Mixtura final, con algún chorrito adicional de chicha y finalmente culantro bien piurano para conjugar sabores y el plato listo está.

MAJADO DE YUCA, CON UN PARENTESCO SELVÁTICO:

La generosidad del anfitrión no se hace esperar, decide continuar con la técnica del machacado y se dispone a empezar la misma faena pero esta vez con yuca cocida, enseguida trocitos de chancho se fríen en su propia grasa y permiten que sus sabores tomen cuerpo y consistencia. Un aderezo de cebolla y ají mirasol entra a la acción de ser

combinado con la yuca y los trocitos de chicharrón y en menos de 10 minutos ya casi está todo listo.

En la sartén, la yuca sigue recibiendo la destreza de Daniel, que mortero en mano deshace en sabores los insumos ya convertidos en manjar. Finalmente, en el fuego decreciente, cebolla china picada viste de pizcas verdes y de sabor inconfundible nuestro segundo plato.

Ambos acompañados de una salsa criolla, aderezada con limón piurano, deshacen la integridad de los presentes y nos disponen a un encuentro con el buen sabor, con la historia no contada

“ *Seco de Chavelo y Majado de Yuca, técnicas parecidas, preparaciones paralelas, sabores distintos, ambos muy piuranos* ”

de personajes anónimos que crearon tales delicias.

Seco de Chavelo y Majado de Yuca, técnicas parecidas, preparaciones paralelas, sabores distintos, ambos muy piuranos, con ajíes integrados en mezclas y aderezos, con chicha de jora, licor bendito de los Incas y con la característica sazón piurana; con un chef que sabe lo que hace, porque se ha nutrido de la experiencia de los viejos cocineros de Catacaos, porque ha visto destilar la chicha y ha separado el clarito, porque ha visto secar la cecina que con sus manos antes aliñó y porque ha cocido a fuego lento los secretos de la cocina norteña.

Como no cantarle a Piura, con sus verdes algarrobos, con su artesanía de Chulucanas y con su sol ardiente. Como no dedicarle una distinción al seco de chavelo, mencionado y festejado en

dos de los más representativos tonderos piuranos, danza que con pie al suelo simboliza enamoramiento y galanteo. Así como Piura brinda su sazón al Perú entero, un humilde homenaje, con mis letras y mi nostalgia... “Adentro cholita linda, que venga esa chicha pura, seco 'e chavelo también y si alguien habla de Piura, le rompería hasta la cien” (1). ■

(1) Tondero San Miguel de Morropón

