

Por Cecilia Portella



Preparando la Pascua del Señor

Malarrabia

Mientras el calendario marca 40 días de espera antes de la Semana Santa, cuatro sabores distintos en un solo plato, definen la costumbre de todo un pueblo, de una región ferviente, generosa y de buen comer.

→ La Cuaresma es el tiempo que la Iglesia destina a la preparación de la Pascua del Señor, son los previos a la Semana Santa y en esta ocasión, la nota diferente no la ponen los sermones ni liturgias, ni siquiera los Vía Crucis a los que estamos acostumbrados dentro o fuera de esta celebración. Es en la mesa y no en el altar, donde se preparará una costumbre hereditaria, que a estas alturas no tiene data.

Solo se sabe que Piura, la región cálida de la costa norte del Perú, es la que va adelante portando un estilo de vivir la Semana Santa, a partir de los pecados originados por el deseo del estómago.

El Viernes Santo, día de oración, lamentaciones y en una espera silenciosa del gozo que se produce un día después en el Sábado de Resurrección, es el día principal en que piuranos de las diferentes provincias se hermanan a través de este succulento plato: lo suficientemente amplio y contundente para permitirles soportar el Sermón de las tres horas, acostumbrado a escucharse en las iglesias de cada pueblo.

Si bien es cierto que la Malarrabia, con su particular nombre, no describe en absoluto el contenido del plato, se sabe que es definitivamente el plato piurano de la Semana Santa.





“ La artesanía, el tondero, las cumananas y la maravillosa comida, son la mejor muestra de que Piura está representada por la calidez y hospitalidad de sus hijos. ”

En Catacaos, Chulucanas y a las afueras de la misma ciudad de Piura, constituye una escena familiar, presenciar a fieles oyentes, convertidos en comensales a la hora que los sacerdotes comienzan el largo peregrinaje de Las Siete Palabras de Cristo. Es un derroche de expectación y paciencia, solo soportable bajo el sol piurano, con la asistencia de una heladita chicha de jora o su infaltable clarito.

Lima, convertida hace algunos años, en la ciudad receptora de todas las formas y costumbres, recibe también de Piura este modo particular de vivir la Cuaresma, a través de los piuranos residentes en nuestra capital.

Para ello, ¿qué mejor referente que un restaurante que cuenta las historias de la calurosa ciudad con su variada gastronomía servida en sus diferentes platos? Queda claro que, durante la Cuaresma, hasta el Viernes Santo, la Malarrabia es el protagonista del menú piurano. En el restaurante Los Piuranos, todos los viernes, se brinda, a la usanza de Catacaos, en una vasija de sapote con cuchara de palo, que Daniel Kianman, su propietario pone en bandeja ofreciendo un poco de Piura, a nuestra ciudad.

UNO DE LOS SIETE

Probablemente poco o nada tenga que ver la comparación que hagamos respecto a la costumbre, pero así como son siete las palabras que se escuchan en el sermón, nacidas del Calvario en los labios de Jesús, así son también –en número- los platos que acostumbran preparar las piuranas cocineras para el deleite del pueblo, como se estila en Catacaos.

La artesanía, el tondero, las cumananas y la maravillosa comida, son la mejor muestra de que Piura está representada por la calidez y hospitalidad de sus hijos, hacia los favorecidos visitantes que suelen llegar a sus tierras. Los otros platos que completan el banquete pre pascual, son también la mejor muestra de la riqueza de sus productos nacidos en sus mares y en su extenso territorio soleado.

El cóctel de langostinos, el chicharrón de pavo en escabeche, el arroz relleno, el horneado de pavo, el chicharrón



de pescado y el cóctel de frutas, completan el menú, que antecedido por la Malarrabia degustada el viernes anterior, son los platos que recuerdan la conmemoración de esta celebración cristiana. La solemnidad expuesta por las mayorías cristianas, en Piura cede y se convierte en una arraigada costumbre, con matices de abundancia y de evidente tradición.

Hasta este momento hemos preferido mantener en reserva la composición de este plato, que en realidad tiene cuatro sabores distintos, por otorgar prioridad a la fiesta que se celebra como marco de su preparación y degustación. Es que así es el folclor de nuestros pueblos, inexplicable para muchos, pues simplemente evidencian modos de ser, características únicas nacidas gracias al entorno, a las tradiciones, a la sucesión

“ Desde que inicia el período de Cuaresma, es parte de la tradición gastronómica de Piura y Catacaos, comer los días viernes la deliciosa Malarrabia. ”

de padres a hijos y que se perenniza, porque sus raíces son tan fuertes como sus creencias.

UNA TRADICIÓN EN LOS PIURANOS

Cuchara de palo en mano, una calabaza seca ornamentalmente tratada como recipiente y un anfitrión que no ha dejado sus raíces, porque vive a diario su modo de ser piurano, en la cocina, inspiradora de sus creaciones y laboratorio de nuestros antojos, Daniel Kianman, pese a la experiencia que trae consigo, tras darle vida a este restaurante

“ Malarrabia: cuatro sabores, cuatro intenciones, cuatro modos de sentirse piurano o invitado de lujo en esta tierra. ”

regional en dos exitosos locales, no ha dejado de lado el atuendo de obrero y él mismo ingresa al taller donde maquina sus deliciosos platos y los sirve, y nos embelesa.

Plátano maduro sancochado, mezclado con queso de cabra, en un amasijo de color intenso y sabor dominante... un succulento trozo de mero sudado en chicha, sabroso y jugoso por excelencia, un puñado de arroz blanco, equilibrio de tantos sabores contrastados y una buena porción de frejoles deliciosamente sazonados, son los componentes de una Malarrabia expectante, sin mucho tiempo de vida dentro de su vasija servida. Cuatro sabores, cuatro



intenciones, cuatro modos de sentirse piurano o invitado de lujo en esta tierra.

“Desde que inicia el período de Cuaresma, es parte de la tradición gastronómica de Piura y Catacaos, comer los días viernes la deliciosa Malarrabia; todos los años ofrecemos a nuestros exigentes comensales este potaje cargado de exquisita sazón, pues es el deseo nuestro, contribuir a hacer perdurable esta tradición religiosa y ofrecerla aquí en Lima para los seguidores de la comida norteña” y de la buena sazón –añado a las palabras de Daniel- mientras nos invita una refrescante chicha de jora en pote, como se estila a los invitados.

“Por ello, fiel a nuestras tradiciones, invitamos a nuestros dos locales, este y todos los viernes hasta el fin de la Semana Santa, en Lince o en San Isidro, para que prueben lo que Piura ofrece con mucha generosidad, a nuestros

visitantes”. Palabras de Daniel, que corroboran el contexto religioso que caracteriza este plato.

Yo me quedo admirada de tanta riqueza y creatividad. Piura es ese pedacito de Perú que no podemos dejar de visitar, su fervor religioso nos contagia, su calor y hospitalidad nos acoge, su buena sazón y variedad de platos nos enorgullece.

Sus costumbres nos muestran la peculiaridad de su gente y a mí, particularmente, me invita a reafirmar mis vivencias de niña, experimentando ese buen sabor de mi primera infancia con aroma a algarrobos, jugueteando en la aridez de un piso de tierra afirmada de alguna posada cataquense, con ese inevitable modo de hablar cantadito o en las aulas del colegio Lourdes donde aprendí mis primeras letras, hoy transformadas en esto, que ahora invade vuestra privacidad y llena de gozo la mía. ■

