

Por Cecilia Portella



A propósito de tortillas

La Cachanga

Como una peruanísima forma de paliar el hambre y echar mano de lo que se tiene disponible, se puede sintetizar nuestra descripción, en esta tortilla de harina que sola o acompañada cuenta historias familiares, invade lonches y desayunos y reemplaza al pan nuestro de cada día.

→ **Q**uienes encontramos en escribir, una forma de expresión coloquial, sin versos ni rimas, nos hacemos cómplices gratuitos de las narraciones que alrededor de cualquier tema, se tejen. Y este es el caso de nuestra sencilla Cachanga, o que traducida al español, significa “te voy a decir algo”... No sabemos cuánto es lo que tenga que contar esta forma de pan frito, a la que puede añadirse, mantequilla, mermelada o algún otro manjar.

Sin embargo debemos admitir que, no se nos hubiera ocurrido incluir en nuestra lista de artículos este particular bocado, sin la acertada intervención de nuestro amigo chef e investigador culinario, Rodolfo Tafur, a quien hace algunos meses no acudíamos. Rodolfo esbozó este ensayo sobre “la cachanguita”, a partir de un evento en el que se convidó cachanga a los asistentes.

El escenario, el Instituto Peruano de Gastronomía, dirigido por la chef y profesora Ruth Gartner, donde los alumnos de la escuela hicieron de este bocado, la estrella de la noche; prueba de que hasta la más sencilla de nuestras preparaciones, puede adquirir otro nivel de aceptación a partir de su difusión e inclusión dentro del ámbito que nos rodea.

Aprovechando la coyuntura que, sobre gastronomía, nos invade, aquí el relato de Rodolfo Tafur.

UN POCO DE HISTORIA

Decir la palabra “tortilla” es mencionar a México, lugar donde se consume tortillas desde 1589. Pero también en el Perú desde la época prehispánica existe el maíz, y si bien es cierto que se considera a la papa el alimento del sustento de los indios del Perú, se afirma que, el maíz no solo fue un alimento, sino una representación religiosa que cobró real importancia en la época; tal es así que hoy en día cuando visitamos pueblos de nuestra serranía podemos observar mazorcas de maíz en los aleros de las casa. El manejo de esta gramínea lo tenía el Estado Inca.

Los alimentos, desde tiempos muy remotos hasta la actualidad en el Perú tuvieron y tienen para muchos peruanos, la definición de sagrado, porque estos servían como vínculo comunicante entre el hombre andino (Runa) y su deidad (Huaca), además de la naturaleza (Shallka).



“ El maíz no solo fue un alimento, sino una representación religiosa que cobró real importancia en la época prehispánica ”

algunos casos- y huevos, si se desea, fue de suma importancia en las relaciones sociales del Perú prehispánico.

Cuando una persona deseaba acercarse a otra para obtener o demostrar su aprecio, su cariño o admiración, le entregaba una Kachanpu o Kachanga, que tenía como significado: “un mensaje, decir algo galante, manifestar su admiración o bailar con o para el agasajado”.

“ Cuando una persona deseaba acercarse a otra para obtener o demostrar su aprecio, su cariño, o admiración, le entregaba una Kachanpu o Kachanga ”

Existía un baile llamado K'achanpa, danza típica incaica, en la que los personajes llevaban el ritmo ladeando el tronco del cuerpo, o meciéndolo lateralmente. La K'achanpa es una de las danzas incaicas más hermosas, de factura distinguida o clásica (1).



Mientras, los aztecas se comunicaban con sus dioses a través del sacrificio de la sangre y los europeos utilizaban la palabra, en forma de oraciones. Por lo tanto el alimento en el Perú de ayer y hoy es la demostración más palpable de aprecio, respeto y sobre todo cariño. Existe una frase muy popular, que grafica esta definición: “muéstrame tu cariño”, que quiere decir invitame tu comida o lo que hayas preparado, haciendo alusión a cualquier reunión a la que hayamos sido invitados.

LA TORTILLA PERUANA

¿Si tenemos maíz, podemos decir que existe una tortilla peruana? La respuesta es sí, su nombre actual es Kachanga que viene del quechua Kachanpu.

Esta tortilla, hecha a base de harina, agua, manteca, sal, anís, levadura -en



“ Hasta la más sencilla de nuestras preparaciones, puede adquirir otro nivel de aceptación a partir de su difusión e inclusión dentro del ámbito que nos rodea ”

En la época Colonial, esta demostración de afecto siguió observándose y muchos españoles usaban esta costumbre inca a manera de “piropo”. Para que el mensaje sea más apreciado, la hoy llamada Kachanga era untada con miel y entregada a la dama de su predilección. Esta forma de “piropear” a la mujer se acrecentó en los primeros años de la República.

La belleza de las mujeres del Perú republicano fue tan famosa que el viajero francés Radiguet la describe de esta forma: “Lima, paraíso de mujeres; purgatorio de hombres; infierno de borricos. En la limeña hay a la vez, de la avispa y del colibrí. Tiene, como la primera, un fino corpiño y un dardo que es el epigrama; y del segundo, el color brillante, el vuelo caprichoso y desigual, y de ambos, un amor inmoderado al

perfume y a las flores. Se la ve bajo los portales revolotear codiciosamente de un cesto a otro de las mistureras, y a veces le ocurre acosar a un transeúnte de cierta calidad con toda clase de zalamerías y gentilezas para obtener de su generosidad algún regalo dulce ansiado” (2).

Hoy en día, la otrora Kachanpu, trasformada en la actualidad con el nombre de Kachanga, es una tortilla que va camino a la desaparición, solo la encontramos en la esquina de algún barrio popular. Mientras que la Kachanga con miel, probablemente esté olvidada en algún kiosco de colegio marginal.

Nuestra reflexión luego de tan importante información, de manos de Rodolfo Tafur es que ahora, aprovechando que la gastronomía peruana es mirada por el mundo, tenemos la obligación de revalorar las recetas secretas, los tips de la abuela, las invenciones caseras, pero sobre todo aquellas fórmulas que por su sencillez fueron olvidadas para dormirse en un sueño injusto, esperando manos y mentes diestras y creativas que las despierten hacia un nuevo destino. ■

(1) Lira, A.Jorge: Diccionario KKechuwasqueño. Español (1941) Universidad Nacional de Tucumán – Argentina.

(2) Radiguet, Max: Lima y la Sociedad Peruana. BNP 1971

Chukiwanka, Ayulo F.1933 Alfabeto científico aymara, Puno-Perú. Edición. Educación y Cultura (Bolivia)

Layme Pairumani, Félix. “Alfabeto único oficial para los idiomas aymara y quechua, La Paz, 1983

Martinez P, Pedro. “Juk ñiqi p'anqata ñawirispá allinchaq” (Diccionario) La Paz Bolivia 2007