



Por Cecilia Portella

Sabor surcano

## LA HUATIA

**Así como cualquier provincia peruana puede jactarse de tener por lo menos un plato representativo en su particular gastronomía; en Lima, el distrito de Surco, es el único que tiene un plato que lo distingue, que habla de su antigua historia y de sus plazas; que nos describe la amabilidad de su gente a través de una jugosa calidez que, entre hierbas y piscos se le sirve al forastero.**

→ **A**ntiguos viñedos, inmigrantes italianos y una gran historia de cultura y heroicidad, marcaron los destinos del distrito de Surco. Sus antecedentes se remontan a mediados del siglo XVIII, época en que los jesuitas, instalados en una antigua hacienda fueron expulsados de sus propiedades por orden de Carlos III (1), es así que la Casa Hacienda, lugar donde estaba la iglesia regentada por ellos, quedó en total abandono.



Años después, según algunos datos históricos, esta sirvió de refugio para los soldados de Cáceres, quienes aguardaban el ataque de las tropas chilenas, que horas antes habían desembarcado en Conchán.

En el centro de la Casa Hacienda, al lado de la Iglesia, se erigía un pino de más de 300 años de vida, el cual cedió a la inclemencia del tiempo hace solo una década. Ahí, sobre ese recordado pino, un niño sirvió de vigía, dando la voz de alerta ante la llegada inminente de los chilenos.

Julio César Escobar, de tan solo 13 años, se encontraba encaramado en lo más alto del inmenso pino para servir de vigía. Cuando logró dar la voz de alerta, los chilenos ya estaban sobre los talones de los patriotas quienes tuvieron que abandonar su escondite. Derrotados los patriotas, los chilenos fusilaron al niño

héroe al pie del inmenso árbol; la iglesia fue convertida en caballeriza, luego saquearon e incendiaron gran parte de lo que fue en ese entonces Santiago de Surco. Las batallas de San Juan y Miraflores fueron testigos de esta inmolación.

### VAMOS A LO NUESTRO

Los antecedentes históricos y culturales de cualquier ciudad, explican el por qué de sus costumbres y de su gente. Quizás Surco en esa transición de convertirse en ciudad independiente, en cuna de viñedos y -siglos después- en el origen de un plato como la Huatia, inscribió la particularidad de su gente y la heterogeneidad de sus hábitos; mezcla de costumbres negras, traídas por los habitantes del Sur chico y expresión de los europeos inmigrantes, que entre españoles e italianos tenían especial predilección por las vides y sus exquisiteces.



“ El distrito de Surco es el único que tiene un plato que lo distingue, que habla de su antigua historia y de sus plazas ”

La primera y única vez que probé la Huatia, mezcla fascinante de ese sincretismo indígena, negro y europeo, me encontré con una olla de barro humeante y absolutamente aromática. Hasta ese momento no sabía de dónde provenía tan exquisito efluvio; poco después se fue acentuando el inconfundible olor de la hierba buena y el culantro; la carne cocida, previamente macerada, no podría esparcir otros vapores.

Fue en compañía de Ramón, Ricardo y un pequeño grupo de amigos de la universidad. Hace casi una década, no recuerdo el pretexto, pero al fin y al cabo, al centro de la conversación se intercambiaban adjetivos para describir el plato que estábamos a punto de disfrutar.

La compañía no podría ser otra que una buena copa de vino, surcano, de ese que en las noches de pueblo, se vende en cada esquina de la plaza.

#### UNA NOCHE EN SURCO

Para probar un jugoso plato de Huatia Surcana, no hay hora ni parámetros que impidan tal disfrute. Pero para ello es



“ La Huatia es una mezcla fascinante de ese sincretismo indígena, negro y europeo ”

necesario, que tengamos claro lo que su composición maravillosa exhibe.

Debo antes admitir mi especial predilección por los platos jugosos. Sí, esos en los que hierven maceraciones y fórmulas diferentes, cargados de gusto, pero también de historia; impregnados de sabor, pero sobre todo de cultura; esos platos en los que se condensan carnes, ajíes, chichas y menjunjes; esos que acompañados con papas o yucas, obsequian en cada bocado una nueva forma de agradecer a Dios por la riqueza de nuestros productos, por la creatividad de nuestros cocineros y por los años de fusión de nuestra gastronomía.

Este representante de la cocina surcana -antes sulcana- está hecho a base de res con cebolla y hierbabuena, caracterizado, como bien dijimos antes, por el jugo en el que retozan trozos generosos de malaya, macerada por horas entre el secreto del ají panca y amarillo; vinagre, naranja y pisco; y mucho de culantro y hierbabuena.

Las cocineras de antaño han enseñado y transmitido el secreto mejor guardado a sus predecesoras y con ello, han continuado la tradición de seguir considerando un emblema, patrimonio de Surco, a esta Huatia, que se acompaña con harinosas yucas sancochadas.

No pienso esperar 10 años más para probar nuevamente este encuentro de culturas; inmediatamente debo ir a Surco, a ese pueblo que toma vino y se reencuentra con su pasado. Debo investigar en las ollas de barro de antiguas casonas o de restaurantes ubicados alrededor de la plaza, debo saborear esta carne macerada en un menjunje divino, con un toque especial de pisco y así revelar el secreto de un sabor tradicional, único e irrepetible. ■

