

Por Cecilia Portella



Trocitos de cielo

Las Tejas

Si cada región de nuestro gran país tuviera que instaurar como símbolo de identificación algún dulce o postre, tendríamos a Lambayeque y su contundente king kong, Lima y su insuperable mazamorra morada, el sabroso queso helado de Arequipa y, sin duda, las tejas y su provocativa textura representarían a Ica.

→ El nevado que cubre los secretos de la deliciosa teja, marca la diferencia con las otras que tienen cobertura de chocolate y que encontramos en casi todo el país. Las tejas blancas son solo iqueñas, nacen del encuentro del cielo y las interminables dunas de su superficie.

Sencillos bocados de un tamaño más pequeño que el puño, pero de una elaboración dedicada y delicada, por la presencia de varias formas de texturas, sabores e insumos.

“ La chocoteja poco a poco fue ganando el aprecio de todos los aficionados a los dulces, hasta que llegó el momento en que desplazó a la teja tradicional ”

La capa envolvente, un glaseado blanco, crujiente y frágil, seguido de un relleno de manjar blanco denso y dulce como la leche que lo compone. Y dentro, en el corazón, una pecana, algún fruto seco o trocitos de cáscara de limón, previamente tratada para evitar una sensación agria al final del paladeo.

Pero no nos quedaremos en describir el sabor que muchos de ustedes conocen o de incitar a quienes no las conocen, a descubrir estos dulces de cuna conocida. Detrás hay historias, que nos atrevemos a contar porque tienen la firma y el respaldo de quienes nos la proporcionaron.

Una inquietud que tuvo inmediata respuesta en Marcela Olivas Weston, con quien intercambio una fluida comunicación, en la que recibo más de lo que doy. Una entrevista sin rostro conocido por esas peculiaridades que nos permite la tecnología virtual, pero que me permite hablar de tú a tú, con ella; arquitecta de profesión pero sobre todo estudiosa de nuestra cultura, preocupada por la investigación de grandes pueblos de la sierra como Ancash y Cajamarca. Ex directora del INC de la mestiza ciudad y promotora de la historia, construida a partir de las actividades cotidianas de los antiguos peruanos.

Pero por esas casualidades del destino no es a ella a quien “conozco” en primer término. Mi acercamiento fue a través de la lectura de publicaciones sobre gastronomía peruana de Rosario





Olivas Weston, su hermana. Alguno de nuestros artículos fundamentado en sus escritos, recibió el acertado comentario de Marcela, quien, más de una vez, complementó nuestras teorías. Y desde ese momento, se convirtieron en fuentes importantes para sustentar nuestros párrafos.

COMENTARIOS QUE TRASCIENDEN

“Conversé con Evangelina hace 10 años, ella era la persona más antigua que elaboraba comercialmente las tejas en Ica. Me mostró unas toronjas y unas naranjas confitadas rellenas de manjar blanco y con grageas de colores encima. Eran grandísimas las de toronja. Yo compré. Ella decía que antes de la aparición de las tejas bañadas en fondant, esa era la manera de consumirlas; eran pocas

“ El nevado que cubre los secretos de la deliciosa teja, marca la diferencia con las otras que tienen cobertura de chocolate ”

las personas que lo solicitaban, solo personas mayores.

La elaboración de cítricos confitados es antigua, del siglo XVI, cuando aparece como una moda a nivel mundial. El azúcar, hace algún tiempo, era muy caro y solo se destinaba para medicina o para los suntuosos banquetes. Llega al Perú en tiempos virreinales. El manjar blanco, tal como lo conocemos actualmente, es una creación del siglo XIX. De modo que la combinación de fruta confitada con manjar blanco y el fondant es del siglo XIX.



Las chocotejas son una creación moderna. Todavía recuerdo la época que eran novedad. Poco a poco fueron ganando el aprecio de todos los aficionados a los dulces, hasta que llegó el momento en que desplazó a la teja tradicional para convertirse en la única teja iqueña. Hoy son pocas personas que consumen tejas con el baño tradicional de fondant. La mayoría prefiere las chocotejas”.

Marcela y Rosario recuerdan en conversaciones íntimas a su querida madre. “Ella compraba una especie de chocoteja, en una tienda que quedaba a pocos metros de la avenida Wilson, en la avenida que termina en el Centro Cívico de Lima y que conecta al Paseo de la República. La tienda se ubicaba al lado izquierdo, a media cuadra de la avenida Wilson.

Allí vendían estos dulces que no recuerdo el nombre que tenían. Nuestra mamá era muy aficionada a ellos. Consistían en una galleta que tenía encima una mezcla de manjar blanco con alguna otra cosa, como pecanas, naranja confitada,

limones confitados o guindones. Todo era bañado con cobertura de chocolate y artísticamente envuelto en platina de colores, con el nombre del sabor impreso en un papelito blanco, pegado a la envoltura. Tenía la forma de una bolita con superficie irregular. Lo mejor era la variedad de sabores que ahí ofrecían”.

CONCLUSIONES

La tradicional teja iqueña nos presentó en el camino a la ya mencionada teja bañada en chocolate, la misma que ha copado el mercado nacional. Una blanca y otra morena, ambas con el mismo corazón relleno de sabor, de historia que habla de preparaciones caseras, que se iniciaron con nombres y marcas hasta ahora reconocidos. Tejas que le proporcionaron dulzura a las cáscaras de frutas cítricas, limones y toronjas, las elegidas.

Pronto los frutos secos, pecanas, higos y guindones, además de las pasas y el coco, también sucumbirían a enredarse en amores con el manjar blanco artesanal. Federico More las menciona entre los dulces “absolutamente nuestros”, pues para él las tejas de Ica son aquellas “en las que el azúcar es nido de flores y frutas”.

Aunque tratadas separadamente, las recetas de los ingredientes que componen las tejas son detalladas prácticamente sin modificaciones por Martínez Montillo en su *Arte de Cocina*. Así tenemos las *Memorias de Conservas* que tratan del confitado de algunas de algunas frutas como limones ceutís, y toronjas. Aparte está la receta del manjar blanco y finalmente la cobertura de azúcar. Gracias a la creatividad nacional estos tres elementos permiten elaborar las tejas tal como las conocemos actualmente. (1)

(1) Diccionario de Gastronomía Peruana Tradicional, de Eduardo Zapata Acha, USMP, Lima 2006 ■