

Por Cecilia Portella

“ De los nueve distritos del Santa, donde Chimbote es la capital y el más poblado de ellos, la mayoría de sus habitantes, tiene como actividad principal la pesca ”

son tal vez creaciones más pomposas que nacidas en el seno de una cocina industrial y bajo el cuidado de un experimentado chef, ven la luz por vez primera.

Platos que cuentan costumbres, que testifican transiciones históricas o que –transformados o adaptados– vienen de otras latitudes y encuentran un nuevo hogar adoptivo que les pone un nombre y les asigna un espacio permitiéndoles desde ese momento valerse por sí mismos y abrirse paso en la variedad de una gastronomía como la nuestra.

Son pocas las oportunidades que hemos tenido de compartir con ustedes, la grandeza de un plato, desde la sencillez de su preparación, la humildad de su presentación o la escasa inversión para tenerlo en la lista de espera de nuestros antojos. Es esta causa, con cuna disputada por algunos distritos de la provincia ancashina del Santa, una especie de bocado al paso, que sale al encuentro de las mayorías, para aplacar hambres, representando con dignidad esta particular zona de nuestro país.

#### AL PIE DEL PACÍFICO

Un poco de geografía no está demás para dar explicación a la trascendencia de este plato, que tiende a perderse en el pasado, de no ser por los escasos tradicionales cocineros que lo siguen preparando y los innumerables antojadizos parroquianos que continúan reclamando su presencia en los puestos ambulatórios en los que suele aún servirse.



Una vieja costumbre de la costa ancashina

## La Causa de Pescado

**A la salida de la feria, en la entrada del estadio, en algunos rincones del mercado; en la mañana o en la noche, ahí espera, envuelta en hoja de plátano, con el mejor fruto de la costa ancashina blandiendo sobre las yucas encebolladas en ají amarillo. Ahí esta la causa, que alimenta al pueblo...**

→ **C**asi todos los platos hasta este momento presentados en el registro de nuestros artículos, tienen en su haber una historia importante, una cuna determinada o un largo periplo en este viaje gastronómico emprendido por el Perú hace mas de cinco siglos.

Son platos nacidos en casas, en las historias que escriben las abuelas y que perennizan las tradiciones familiares o

“ Es esta causa, con cuna disputada por algunos distritos de la provincia ancashina del Santa, una especie de bocado al paso ”

su artesanal historia la compartió con nosotros.

Sin embargo, no tardaron en aparecer Vinzos, un poblado a la salida de Chimbote, Coishco, y hasta la misma capital de la provincia, como posibles cunas de tan disputado plato.

Todos esgrimen razones de importancia para adjudicarse su partida de nacimiento. Nosotros solo podemos afirmar que la presencia insustituible del pescado, hace de este plato, un potaje de puerto, de los “pata saladas”, como suelen llamar a los chimbotanos, que fueron quienes difundieron e hicieron de este sencillo bocado un digno representante de la costa ancashina.

#### DE CABALLA O BONITO

No pasaría mucho tiempo para que tuviéramos la oportunidad de probarlo in situ. Nuestro primer encuentro sería en la puerta del Vivero Forestal, entre las idas y venidas de numerosas familias que pugnaban por entrar a uno de los lugares de esparcimiento más concurridos durante las fiestas patronales de San Pedro, patrón de los pescadores.

Estaba muy ansiosa de comprobar el por qué de tanta disputa. “Se come con la mano”, me advirtieron. Me acerqué a una señora que con canasta al piso abría con delicadeza la misma, para extraer lo que tenía la apariencia de un *juane*. Algo caliente aún, lo abrió y el inconfundible olor a pescado cocido fue el primer gran encuentro con el pasado de las familias chimbotanas.



Mi inexperiencia y cierta reticencia a tomar con las manos mi alimento de la tarde, pronto cedieron a la curiosidad pero sobre todo al deseo de hermanarme con su tradicional historia culinaria.

Al minuto, un trozo de yuca suavemente sancochada y otro poco de pescado de fuerte sabor, bañado con las cebollas escabechadas en ají amarillo, colmaban mis expectativas. “Tiene que ser de caballa o bonito”, me dijo Flor que, si mal no recuerdo, se llamaba la señora que a solo dos soles me había vendido tan apetecible manjar. “A veces usamos el salpreso” –un pescado salado para efectos de su conservación– que también utilizan en ceviches y otros guisos. Con esta hipótesis, sustentan

el hecho de que esta causa nace en distritos algo más alejados del mar, como Vinzos, pues la conservación en sal permitía que el pescado se mantenga fresco algunos días más.

Me alejé del escenario de fiesta que se aprestaba a vivir Chimbote, me abstraí de la música y el bullicio, terminé con la faena de probar lo que esa entrañable tarde me ofrecía, de manos de sus cocineras de esquina... Y me quedé con el sabor del mar, con la mirada puesta en el puerto, en sus tradiciones y costumbres familiares, esas que comparten en el barrio, en el muelle, en los espacios concurridos, donde también tienen algo que mostrar, algo que no debemos permitir se extinga, por el progreso de nuestros pueblos... ■



De los nueve distritos de la provincia del Santa, donde Chimbote es la capital y el más poblado de ellos, la mayoría de sus habitantes tiene como actividad principal la pesca. El litoral ancashino tiene en sus caletas de pescadores, los más importantes talleres culinarios que, a base de pescados y mariscos ven nacer platos para saciar su hambre antes de hacerse a la mar.

Cuando conocimos—solo por referencia—esta causa de pescado, recibimos desde Nepeña, la primera noticia de su existencia. Jorge Falcón, un amigo periodista, joven comprometido con su pueblo a partir de la conformación de equipos de trabajo, que a nivel social y cultural buscan ubicar a Nepeña y sus poblados en un sitio expectante de la región, nos la presentó y orgulloso de