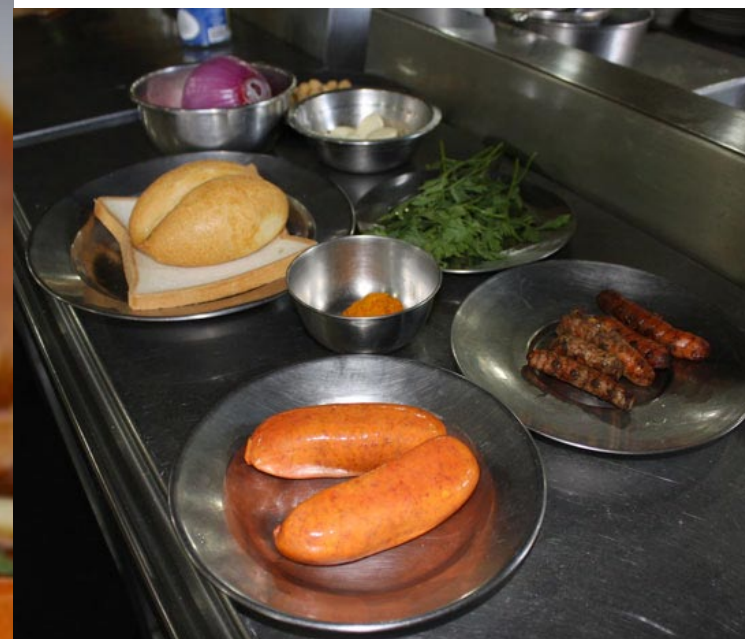


Por Cecilia Portella



## Plato típico de Moche La Sopa Teóloga

**Compartir y hacer de la hora de comer un acto sublime por el simple hecho de brindar a los demás un poco de lo que se tiene, es la esencia de este plato norteño del siglo XIX. La confluencia de ingredientes diversos en una humeante olla, aromatiza el ambiente y alimenta los antojos. Hoy, la Sopa Teóloga, al estilo de Generación.**

→ **V**alió la pena esperar el año entero que esperé, para observar los detalles en la preparación de un plato que integra sabores, culturas, aromas y sensaciones. Pero, lo que sin duda debo agradecerle a esta antesala de casi doce meses, es haber probado la sazón inspirada en el arte y buenos oficios de Javier Zevallos, chef y profesor, un especialista de la cocina peruana de nuestros tiempos.

Ya anteriormente una papa a la huancaína, muy a su estilo, sucumbió ante nuestro curioso tenedor. Y hoy una norteña sopa teóloga, con sus menjunjes y aderezos, deleitaba

nuestra avidez de probar historia con cuchara y en plato hondo. Debo confesar que tuve que hacer una convocatoria pública a los amigos chefs para poder ser testigo de la preparación de este plato, pues es casi imposible encontrar en la gran Lima, un lugar específico donde la preparen y la podamos degustar.

Son muchos los factores que niegan a esta sopa, nacida en los conventos de Trujillo –como algunos historiadores afirman– la posibilidad de ser difundida de manera masiva, fundamentalmente porque es producto de la benevolencia de los feligreses que acudían con sus productos y alimentos sobrantes, a llenar la gran olla que se cocía con caldo de gallina o pavita de corral. Es un plato mestizo, pues los sacerdotes de origen español, vertieron sobre la preparación además de algunos elementos, técnicas de cocción ya usadas en el viejo continente.

Garbanzos, cebollas, papas cortadas, gallina deshilachada, pavo en igual presentación, menudencias, orégano, perejil, azafrán peruano y el infaltable pan remojado, son entre otros, los ingredientes que brindan generosamente sabores, beneficios, colores y texturas en un plato, que finalmente es presentado con un cuarto de huevo duro, aceitunas, almendras desmenuzadas, trozos de queso y cebolla escabechada en ají amarillo... todo un derroche de sabores norteños, variados, disimiles, pero igual de sabrosos.

### LO QUE DICE LA HISTORIA

A decir de nuestro chef invitado, “los historiadores y cronistas mencionan varias versiones respecto al origen de esta sopa, pero son los investigadores, quienes con su

“ La sopa teóloga es un plato mestizo, pues los sacerdotes de origen español, vertieron sobre la preparación además de algunos elementos, técnicas de cocción ya usadas en el viejo continente. ”

estudio concienzudo, deben determinar la autenticidad de la información". Palabras que nos remiten a pensar en la importancia de la crónica de nuestros días respecto a los platos contemporáneos, esos que diariamente nacen en las cocinas de los restaurantes, en la creatividad de las madres y en la diversidad de los productos llamados novoandinos, y que explican, sin duda, la creación de la Nueva Cocina Peruana.

La gran cocina taller de Gastrotur Perú nos abrió sus puertas una vez más y en un despliegue de ingredientes bien presentados, ollas y sartenes dispuestas, jóvenes estudiantes que hacen las veces de ayudantes de cocina, que se embelesan –al igual que nosotros- con la destreza con la que Javier Zevallos nos prepara un plato, que cuenta historias conventuales de nuestra costa norte.

"Voy a preparar la sopa teóloga, como la aprendí de mi madre. Ella es trujillana y en su cocina siempre estuvo presente la inconfundible sazón norteña. Así, sencilla, sin más ornamentos que los que presento, es la sopa que conozco; sin embargo, algunos mencionan que sobre este plato había también cabrito y pepián de pava. La verdad, si esto hubiera sido así, el plato habría perdido su característica de 'plato para pobres', para los menesterosos de la comunidad, pues, como ya mencionamos, nació gracias a las donaciones de los feligreses".

“ Los historiadores y cronistas mencionan varias versiones respecto al origen de la sopa teóloga, pero son los investigadores, quienes con su estudio concienzudo, deben determinar la autenticidad de la información. ”

Del Diccionario de Gastronomía Tradicional de Sergio Zapata Acha, extraemos un fragmento, que consideramos, se acerca más a la versión que Javier Zevallos nos comparte: *Las primeras referencias de este plato datan del siglo XIX y corresponden a los testimonios de costumbristas y algunos viajeros europeos de la época. En la comedia satírica – costumbrista, Frutos de la Educación, estrenada el 6 de agosto de 1829, Felipe Pardo y Aliaga describe un banquete de la época donde se podía escuchar lo siguiente:*

*"Lleno hasta el borde me sirve  
Un plato de sopa. '¿ Tanto, Marqués?  
'Coma Usted, amigo,  
'Que está delicioso el caldo,  
'Y puede esta sopa teóloga,  
'Presentarse a un Soberano".*

Como parte de un banquete monacal, que tuvo lugar en un convento trujillano a mediados del siglo XIX, Fernando Casós describe este particular plato peruano: "Sobre el inmenso fogón reposaba por un lado la buena sopa teóloga, bajo cuyas rebanadas de pan mantecoso bullían hígados, mollejas, corazones y huevecillos en confusión amigable. (1)

### CARNES DESHILACHADAS

No se debe perder de vista, el espíritu de la sopa teóloga, con una variedad de ingredientes, como la misma generosidad del pueblo inspiraba. Eran hilachas de carnes, no había presas. Además del perejil y orégano, también se echaba mano del huacatay, que aromatizaba de manera especial el plato. El pan cumplía un rol importante, concentraba los sabores y aportaba en textura.

Tampoco se debe obviar el origen español de este plato, además de la innegable influencia moche, que por la ubicación de su cuna ha



sido susceptible a todas las características que estos incansables hombres de mar exhibieron. Basta repasar un poco de historia para darnos cuenta de las exquisiteces que en torno a la rutina de los pobladores moches, han investigado numerosos historiadores. En sus diversas actividades fueron detallistas, osados y muy exquisitos y suponemos que un sesgo de esas particularidades se adueñó también en su modo de preparar y disfrutar sus alimentos.

Conjeturas o no, teoremas o hipótesis, lo cierto es que nuevamente la fusión, la influencia o como quiera llamársele, se hace presente en este delicioso plato, el mismo que, luego de probar, me dejó con la mejor de las sensaciones. Fue hace más de un año que intenté hablar de él, pues, si tengo que apelar a la sinceridad, uno de los motivos principales fue que nadie sabía a ciencia cierta cómo prepararlo, habían desacuerdos en cuanto a su forma de presentación –como bien explicábamos al inicio- y para culminar de fundamentar nuestra extensa postergación, estos desacuerdos habían separado en tendencias a los investigadores actuales.

Para muestra un botón. Ya hicimos una primera definición histórica. La siguiente pertenece a la categoría de las tradiciones, como la que presentamos a continuación: *"El encono entre los Agustinos y Franciscanos había llegado a su más alto nivel. El 14 de julio de 1610 fallece el siervo de Dios Francisco Solano. El Virrey Marqués de Montesclaros aprovechó la oportunidad ya que a su entierro en el templo de los padres seráficos concurrieron no solo los personajes de la ciudad sino hasta el último plebeyo. No*

*había en toda la nave de la iglesia un lugar para feligrés alguno.*

*Con el pretexto de ir a besar la mortaja del difunto, levantóse el Virrey e invitando a los dos Piores adversarios a que lo acompañasen y arrodillados los tres delante del ataúd, dijo el Marqués de Montesclaros: "Ea, padres! basta de desórdenes, y por amor a este santo, que desde el cielo lee en el fondo de los corazones, déjense ustedes de quisquillas y dense un abrazo". Y la pelea terminó.*

*Un mes después los curas dominicos dieron un banquete y se sirvieron los mejores potajes y entre ellos había: sopa teóloga, fritanga de menudillos, pavo relleno, carapulcra de conejo, estofado de carnero, pepián y locro de patitas, carne en adobo y pastel de choclo. De acuerdo a este relato serían los Teólogos Dominicanos quienes tuvieron la primacía de esta receta.*

*Siguiendo la tradición francesa de poner nombre de familia a los platos más reconocidos y gustosos, Josie Sison Porras de De la Guerra en su obra El Perú y sus manjares. Un crisol de culturas, adjudica esta receta a Maruja de Berckemeyer e Isabel de De la Torre hijas del Dr. Pazos Varela, mientras que otros manifiestan que fueran las Hermanas Capuchinas que llegaron al Perú para administrar el Monasterio que fundara el beato Nicolás Ayllón también llamado Nicolás de Dios".*

Como bien se puede comprobar, alrededor de este sabroso plato muchas versiones se han tejido, sobre su origen, su preparación y sus influencias. Lo único que yo puedo aportar después de haberlo probado, es que ya puedo contar la historia desde otra perspectiva. La sopa teóloga se ha perennizado por el espíritu que la vio nacer y que hoy, varios siglos después, la trae a la vida con esa misma intención de compartir. Hay que celebrar la alegría de poder saborear y de empaparse de historia a través de un plato sencillo, que se ha fortalecido en el tiempo. ■