

HOMENAJE A QUIENES ENDULZARON NUESTRA NIÑEZ

Ñutos, arroz con leche y mazamorras



En un país tan diverso y deliciosamente heterogéneo como el nuestro, mal haríamos en circunscribirnos a una sola de las regiones que dibujan nuestros límites, por ello haremos hoy, una mención, casi un primer repaso de algunos de los dulces o bocaditos que recorrerán por nuestras mentes en esta lectura y por nuestras almas en la nostalgia. Es esta una primera entrega de la larga lista que ostentamos. Costa, Sierra y Selva presentes a través de sus dulces.



Al intentar definir lo que la gastronomía significa a lo largo de nuestra existencia no podemos dejar de recordar los episodios dulces de nuestros infantiles días y por nuestra memoria desfilan abuelitas, alguna tía, la señora de la tienda, la vecina experta en repostería y todas aquellas personas que con un detalle consolaron un mal entendido con nuestros padres, una riña entre hermanos o simplemente le pusieron algo de azúcar a un incidente amargo. Y lo mismo debe pasar en los fríos parajes de la sierra, que en la calurosa y verde selva o en la sencillez de un barrio en la costa. Las diferencias de forma y de contexto, significan poco, comparadas con lo que supone curar las pequeñas desavenencias en la compleja imaginación de un niño. Indescifrables repuestas, resumidas en una sonrisa, en el brillo de sus ojos o quizás en un imperceptible “gracias”. Y ya que con el estómago de un pequeño no se juega, sabemos bien que sus gustos y su estado de ánimo están íntimamente ligados, así entonces, donde la sapiencia de un adulto puede entrar a tallar, es conquistando su

paladar y para ello los dulces y postres son los aliados mejores.

Pocos niños mostrarán resistencia a un dulce bocado. Este es un pequeño recuento de la presencia de algunos postres en nuestras vidas, hemos escogido los más sencillos en sus formas, pero únicos en su sabor.

MÁS QUE UN JUEGO DE NIÑAS

Compañeras de juego, además de las muñecas, las rondas escoltaron la infancia de un importante número de niñas a lo largo del país. Y nuestro caso, es también una cuestión del mundo entero. La clásica tonadita de “arroz con leche, me quiero casar...” es uno de los juegos más populares y difundidos en el orbe, y aunque las niñas de hoy tengan otras inquietudes y las que hace ya algunas décadas dejamos de serlo y algo sonrojadas neguemos que fuimos parte de ese gran coro universal, no podemos desconocer su genuina categoría.

En este caso particular, juego y postre tienen cuna. En casi todos los libros de cocina en la España del siglo XVII (1) ya su nombre tenía un espacio y en las mesas de la época, era considerado un manjar pese a la sencillez de su preparación.

Se cree que nace con el periodo dorado de la creación de salsas en la gastronomía francesa, que la mismísima Madame Pompadour tuvo influencia indirecta en su origen, sin embargo la presencia de especias en su decoración y preparación, apuntan a que los árabes también tuvieron una cuota importante en su creación. Al Perú de la época de los colonizadores, llegó y se posicionó inmediatamente, pues todos sus elementos estaban al alcance de la mano.

En España, dependiendo de las regiones muchas recetas incluyen ingredientes que intensifican su sabor, como las yemas de huevo; aportan más dulzura, como con la miel; algo de densidad, con un poco de nata y hasta un toque ligeramente adulto, con unas gotas de jerez.

Aquí en el Perú y en otros lugares de América como Costa Rica y Panamá agregan al final sellos de distinción como canela molida o claras de huevo que al contacto con la llama de un soplete imprimen un color dorado en su decoración. Y particularmente en Lima, la leche condensada, la vainilla, las pasas y a veces hasta las nueces hacen que nos encontremos en pleno saboreo con elementos que subyugan a nuestro paladar (2).

DE MAÍZ, DE CALABAZA Y OTRAS MÁS

Quizás en el contexto de un limeño, la palabra Api (3) no signifique nada, pero este es el nombre más legítimo que se le da a las mazamoras hechas a base de harina de maíz, disuelta en agua y al calor del fuego; una práctica muy difundida en nuestros andes y que recobra mayor importancia porque constituye una fuente de sostenimiento y energía para los niños que son criados con este tipo de mezclas bastante consistentes.

No es difícil imaginar, los rostros sonrosados de nuestros niños serranos ensuciando sus boquitas y sus manos mientras disfrutaban de una de estas mazamoras.





Y no muy lejos de nuestra realidad citadina, quienes descendemos de abuelos o bisabuelos andinos hemos tenido también la oportunidad de probar alguna vez en nuestra niñez lejana, alguno de estos preparados. Los hay de harina de maíz, de quinua, de cebada, de trigo. Muchos más sofisticados de calabaza, con esas semillas que parecen guardar oro en su interior, por la ansiedad de buscar y saborear su dulce almendra.

...Y hasta de oca (4), pues sin dejar de mencionar la gran admiración que nos inspira lo que la Madre Naturaleza enseñó a nuestros ancestros, resaltamos que el clima juega un papel fundamental en la preparación de esta mazamorra. Así, la luz del sol colabora en la concentración de azúcares en la pulpa de este tubérculo. Se le expone durante días a la intemperie, se logra su completo secado y ya su piel arrugada da paso a la miel que emana de su frágil textura. Sabores que nos remontan a nuestra niñez.

RECADITOS DE LA AMAZONIA

Las fiestas patronales de la selva peruana no

serían consideradas completas si es que las amas de casa —encargadas de las cocinas, de las chacras y de endulzarles la vida a los invitados— no incluyeran dentro de sus festivos menús, los antojitos, hechos en gran cantidad, de almidón de yuca o de harina de maíz.

Por las manos y bocas de grandes y pequeños desfilan los ñutos, que por su consistencia parecieran ser un trozo de una de esas nubes ocasionales que surcan un cielo límpido al que la Amazonía nos tiene acostumbrados.

Pero no se crea que solo en las fiestas se puede disfrutar de ellos. Estos bocaditos ya han salido con gran éxito después de haber surcado el Amazonas y se han esparcido por toda la costa peruana. Ahí donde haya un hijo de la selva, probablemente haya también la posibilidad de unirnos a sus costumbres a través de estos recados.

Y no resulta extraño comprobar que cerca de la casa de un vecino amazónico, los más próximos también sean beneficiados con las bondades de la correspondencia. Los restaurantes regionales también reciben lo

suyo, y en este caso El Bijao, de Lince, pone en vitrina sus mejores productos.

Hay mucha variedad de bocaditos de la selva pero los más comerciales son los rosquetes o rosquitas, los ñutos y los wawillos. Todos ellos pueden ser acompañados con refrescos de aguajina, cocona, camu camu o masato.

Los rosquetes se sirven también en el desayuno o la cena y se acompañan con café para suavizarlos pues suelen ser un poco duros a diferencia de los ñutos que se deshacen al contacto con el paladar. Todos ellos se cocinan al calor de la leña.

Casi tres décadas después, los recuerdos saltan a mi mente y veo en mi alma a la abuela Honorata en el calor de la cocina familiar, batiendo una humeante mazamorra y apaciguando con su inolvidable sonrisa la impaciencia de sus inquietos nietos. Continúo con los recuerdos de mi feliz

infancia y me parece escuchar el timbre de la casa de Maranga, en el distrito de San Miguel y oigo correr en el patio a mis hermanas y primos, mientras vociferan, que “la señora Consuelito”, la vecina, llegó con una bolsa llena de rosquitas y ñutos de su tierra.

¡Ay la niñez! ¡Mi hermosa niñez! Retrocedo a encontrarme con ella y salgo de la casa, frente al colorido parque, más colorido que nunca y siento que tengo que agradecer, los postres de la tías, los recaditos de la selva que llegaban puntuales a la hora del te, cuando en las vacaciones de enero llenábamos de alegría las mesas de la casa.

¿Cómo no recordar las melcochas hechas artísticamente en casa de los Barroso, mis queridos vecinos de Brasil? Esa es la misión de los postres: Un reencuentro con nuestra infancia, con nuestra entrañable infancia a la que seguimos siendo invitados. ■

